

CIRCOLARE Espressomaschinen Manufaktur



Sie sind auf der Suche nach einer ganz besonderen Espressomaschine?

Circolare bietet Ihnen Espressomaschinen, die anspruchsvolle Technik

mit außergewöhnlichem Design auf höchstem Niveau vereinen.

Beste Qualität liegt unserer Manufaktur am Herzen.

zu entwickeln.

Espressospezialitäten.

CIRCOLARE C2



5

CIRCOLARE C3



-



BEDIENKOMFORT

Zwei voneinander unabhängige Thermozirkulationsgruppen mit Mengenprogrammierung oder wahlweise mit temperaturregelbaren Gruppen (PID), ermöglichen das gleichzeitige Aufbrühen mehrerer Espressi. Der Auto-Cappuccinatore schäumt die Milch per Knopfdruck. Mit der Dampflanze "No Burn" lässt sich die Milch manuell aufschäumen.



INDIVIDUALITÄT

Als besonderes Highlight bietet Ihnen Circolare die Möglichkeit der Individualisierung an. Jedes Modell kann durch Lasertechnik mit Ihrem Logo versehen und Gehäuseteile farblich angepasst werden. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

• 11







PID-STEUERUNG

Was ist eine PID Steuerung?

PID-Steuerung (Proportional-Integral-Derivative Controller) steht für eine elektronische Steuerung und Regelung der Wassertemperatur in den separaten Boilern der Brühgruppen.

Ihre Circolare mit PID denkt mit

Wie mit einem Dimmer wird die Leistung der Heizung angepasst um Temperaturschwankungen abzufangen. Es wird entsprechend mehr Energie verwendet um das Wasser aufzuheizen, als die Temperatur aufrecht zu erhalten. Wird frisches Wasser in den Boiler gepumpt, wird das mit Hilfe der PID-Steuerung erkannt und die Temperatur sofort automatisch geregelt um bereits geringe Schwankungen zu vermeiden.

Das Ergebnis

Da sich mit einer PID-Steuerung die Temperatur exakt regeln lässt, kann für jeden Kaffee die optimale Brühtemperatur gefunden werden.

Warum ist das wichtig?

Startet die Pumpe, wird kaltes Wasser aus dem Vorratstank in den Kessel gedrückt, während das 90°C heiße Wasser zu der jeweiligen Brühgruppe geführt wird. Dadurch fällt die Kesseltemperatur, es muss nachgeheizt werden. Klassische Espressomaschinen kennen nur zwei Schalterstellungen für die Kesselheizung. Die Heizung wird eingeschaltet, wenn die Temperatur im Kessel zu niedrig ist - und ausgeschaltet, wenn die benötigte Temperatur erreicht ist. Abhängig von Kesselgröße, Material und den Temperaturfühlern kann bei dieser Technik die Brühtemperatur um mehrere Grad schwanken. Besonders hochwertige Arabica-Kaffees verzeihen jedoch keine Temperaturschwankungen, da diese zu unerwünschten Geschmacksveränderungen führen. Die Brühtemperatur entscheidet maßgeblich, welche Aromen und Stoffe gelöst werden. Um konstanten Espressogenuss zu garantieren sind alle Circolare Modelle mit PID-Steuerung erhältlich.

Perfekt integriert

Alle Circolare Espressomaschinen lassen sich ganz einfach an Ihr Kassen-Abrechnungssystem anbinden. Über RS-232 oder dem Schankanlagen-Interface kommuniziert Ihre Espressomaschine mit bestehenden Systemen. Für einen optimalen Ablauf übernehmen wir bei Bedarf, weitere individuelle Anpassungen.

Zubehör

(im Lieferumfang enthalten)

- Siebträger für eine Portion
- Siebträger für zwei Portionen
- Siebträger bodenlos
- Reinigungssieb
- Reinigungsbürste
- Flexschlauch zur Frischwasserzufuhr mit 3/8 Zoll Gewinde (150 cm)
- Abwasserschlauch (150 cm)





- 1 Dampflanze "No Burn"
- 2 Frischwasser Teezubereitung
- 3 Reinigungsfunktion
- 4 Doppelmanometer

- 5 Auto-Cappuccinatore
- 6 extra hohe Gruppen mit Tassenabstellfläche
- 7 automatische Milchschaumgetränke inkl. Mengenprogrammierung

| T 2 |
|-----|
|-----|

| CIRCOLARE C2 | CIRCOLARE C2 PID | CIRCOLARE C3 | CIRCOLARE C3 PID | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | Proportional-Integral-Derivative Control | | Proportional-Integral-Derivative Control | |
| 2 Gruppige Espressomaschine mit einem Kessel und Thermosyphon-System | 2 Gruppige Espressomaschine im 3 Kessel- System (1 Boiler an jeder Gruppe, 1 Kessel für Dampf und Heißwasser) | 3 Gruppige Espressomaschine mit einem Kessel und Thermosyphon-System | 3 Gruppige Espressomaschine im 4 Kessel- System (1 Boiler an jeder Gruppe, 1 Kessel für Dampf und Heißwasser) | |
| 2 Thermozirkulationsgruppen | 2 Temperaturregelbare Gruppen - PID | 3 Thermozirkulationsgruppen | 3 Temperaturregelbare Gruppen - PID | |
| GRUNDAUSSTATTUNG BEI ALLEN MODELLEN | | | | |
| 6 verschiedene Getränkevorwahltasten pro Gruppe | | | | |
| Automatische-Milchschaumgetränke inkl. Mengenprogrammierung | | | | |
| Auto-Cappuccinatore für 5 Mil | chschaumgetränke "One Touch" an der Cappu | ccinogruppe (Cappuccino, Latte Macchiato, Mi | lchkaffee, Heiße Milch, Schaum) | |
| Dampflanze "No Burn" | | | | |
| Frischwasser Teezubereitung | | | | |
| Reinigungsfunktion / Programmierfunktion (Programmierschlüssel) | | | | |
| Klartextdisplay mit integrierter Zählfunktion (Programmierschlüssel) | | | | |
| Extra hohe Gruppen mit Tassenabstellflächen | | | | |
| Doppelmanometer | | | | |
| Gehäuse und Modulträger aus rostfreiem Edelstahl | | | | |
| BEI ALLEN MODELLEN OPTIONAL ERHÄLTLICH | | | | |
| Anbindung an Kassen-Abrechnungssysteme | | | | |
| Schankanlagen-Interface | | | | |
| RS232 Anbindung | | | | |
| Integrierte Milchansaugpumpe (bei Milchansaugung aus bestehender Thekenkühlung) | | | | |
| Milchkühler Modul im Gerätedesign | | | | |
| Maschinengehäuse in Farbe (pulverbeschichtet) Maschinengehäuse vergoldet | | | | |
| | - | SUNGEN | | |
| | | | | |
| Breite 705 mm | Breite 705 mm | Breite 1005 mm | Breite 1005 mm | |
| Höhe 560 mm | Höhe 560 mm | Höhe 560 mm | Höhe 560 mm | |
| Tiefe 490 mm | Tiefe 490 mm | Tiefe 490 mm | Tiefe 490 mm | |
| LEISTUNG | | | | |
| Kesselvolumen 9,2 Liter | Kesselvolumen 1 / 4 / 1 Liter | Kesselvolumen 12,5 Liter | Kesselvolumen 1 / 1 / 1 / 4 Liter | |
| | 3-Kesselsystem | 540014/40014 | 4-Kesselsystem | |
| Leistung 3300W/400V (optional 2500W/230V) | Leistung 4600W/400V | Leistung 5100 W / 400 V | Leistung 5900W/400V | |

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Bei Fragen und anderen Anliegen ist Ihnen das Team der Circolare
Espressomaschinen Manufaktur, oder einer unserer Vertriebspartner,
gerne behilflich. Kommen Sie auf einen Espresso vorbei oder rufen
Sie uns an.



BAHNHOFSTRASSE 9 D-83088 KIEFERSFELDEN T-49(0) 8033-30262-0 F-49(0) 8033-30262-10 INFO@CIRCOLARE-ESPRESSO.DE WWW.CIRCOLARE-ESPRESSO.DE

