

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.*

4 •

Unsere Manufaktur besteht aus einem erfahrenen, kreativen Team, das täglich daran arbeitet, Espressomaschinen für maximalen Kaffeegenuss zu entwickeln.

Alle Modelle von Circolare bestehen durch einfache und komfortable Bedienung, innovative Optik, individuelles Design und hervorragende Espressospezialitäten.

CIRCOLARE C2

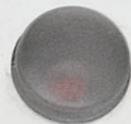


CIRCOLARE C3





P



BEDIENKOMFORT

Zwei voneinander unabhängige Thermozyrkulationsgruppen mit Mengenprogrammierung oder wahlweise mit temperaturregelbaren Gruppen (PID), ermöglichen das gleichzeitige Aufbrühen mehrerer Espressi.

Der Auto-Cappuccinatore schäumt die Milch per Knopfdruck. Mit der Dampfzange „No Burn“ lässt sich die Milch manuell aufschäumen.



CIRCOLARE

AUTO - CAPPUCINATORE

Sehen Sie sich die perfekte Auto-Cappuccinatore Funktion auf unserer Website an. Das Video ist unter folgendem Link veröffentlicht:

<http://www.circolare-espresso.de/autocappuccinatore>

Oder scannen Sie einfach den QR-Code mit Ihrem Smartphone ein.





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.











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.

Warum ist das wichtig?

Startet die Pumpe, wird kaltes Wasser aus dem Vorrats-tank 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 Espresso zu garantieren sind alle Circolare Modelle mit PID-Steuerung erhältlich.

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 Brüh-temperatur gefunden werden.

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

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 Thermozyklationsgruppen	2 Temperaturregelbare Gruppen - PID	3 Thermozyklationsgruppen	3 Temperaturregelbare Gruppen - PID
GRUNDAUSSTATTUNG BEI ALLEN MODELLEN			
6 verschiedene Getränkevorwahltasten pro Gruppe			
Automatische-Milchschaumgetränke inkl. Mengenprogrammierung			
Auto-Cappuccinatore für 5 Milchschaumgetränke „One Touch“ an der Cappuccinogruppe (Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, 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 Milchschaumpumpe (bei Milchschaum aus bestehender Thekenkühlung)			
Milchkühler Modul im Gerätedesign			
Maschinengehäuse in Farbe (pulverbeschichtet)			
Maschinengehäuse vergoldet			
ABMESSUNGEN			
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		4-Kesselsystem
Leistung 3300W/400V (optional 2500W/230V)	Leistung 4600W/400V	Leistung 5100W/400V	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.*



CIRCOLARE

Espressomaschinen Manufaktur

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

Ihr Circolare Partner:



STAND 02/2013