

Curtis[®]

Wilbur Curtis

Perfecting the Art of Brewing Since 1941

The art of **BREW**

Machines à café pour professionnels depuis 1941

Wilbur Curtis est une entreprise américaine qui fabrique des machines à café, des systèmes de préparation de thé glacé et des distributeurs de boissons spéciales pour professionnels depuis sa création en 1941. Sa culture de l'innovation profondément ancrée et sa vision claire des exigences du marché ont hissé cette entreprise familiale au rang de deuxième plus grand fabricant américain de machines à cafés et lui ont permis de figurer parmi les principales entreprises mondiales de son secteur. Depuis 2019, Wilbur Curtis appartient à la division machines à café pour professionnels du Groupe SEB.

ING

Qualité du café et du service en bref

Curtis a toujours créé de nouvelles technologies pour une expérience de café unique. Quelques exemples impressionnants sont les innovations technologiques IntelliFresh® et FreshTrac®. Elles aident les opérateurs à proposer un café de qualité constante suivant un processus de service simplifié. Par ailleurs, la dernière génération de machines G4 porte la préparation du café à un tout nouveau niveau de technologie et offre aux clients une flexibilité et une fiabilité maximales : Outre l'utilisation intuitive et le retour d'information en temps réel, il est possible de mémoriser des recettes individuelles pour chaque cuisson, de les visualiser sur l'écran grâce à la commande tactile ou de les transférer à d'autres machines G4 via l'interface USB.

Protection de l'environnement et durabilité

L'action durable en matière de protection de l'environnement et l'utilisation responsable des ressources sont profondément ancrées dans la philosophie d'entreprise de Curtis. Curtis est passionné par ce sujet important et applique, depuis 1941, le principe des trois R (Réduire, Réutiliser et Recycler) dans tous ses domaines d'activité de la production et du stockage à l'administration. 3 300 cellules solaires sur les toits, qui fournissent 750 000 watts d'électricité par heure, le recyclage des déchets métalliques issus de la production, l'emballage des produits en carton ondulé 100 % recyclé, l'impression à l'encre à base de soja et l'huile végétale écologique pour les machines ne sont que quelques exemples qui illustrent l'engagement environnemental tous azimuts de l'entreprise.

Polyvalente et puissante : la gamme des machines de Curtis



G3 Alpha Decanter

La machine à café à filtre G3 Alpha Decanter de Curtis porte témoignage tant à la culture américaine du café qu'au dévouement de Curtis à la qualité.

► 15 litres par heure

Page 10



G3 Airpot

La machine à café à filtre G3 Airpot de Curtis garantit invariablement une qualité de café élevée et constante.

► 45 litres par heure

Page 12



G4 Gold Cup® Single Cup®

La machine à café à filtre G4 Gold Cup® Single Cup® de Curtis a été mise au point dans le but de préparer un café d'une qualité conforme au Golden Cup Standard de la SCA (Specialty Coffee Association).

► 45 litres par heure

Page 14



G4 Gold Cup® Single Cup® Twin

La machine à café à filtre G4 Gold Cup® Single Cup® Twin de Curtis a les mêmes fonctionnalités et la même qualité de tasse que le modèle simple, mais sa capacité est doublée.

► 45 litres par heure

Page 16



G4 ThermoProX Single

La machine à café à filtre G4 ThermoProX Single de Curtis allie une esthétique élégante aux fonctions innovantes du système de préparation ThermoPro® de Curtis.

► **34 litres par heure**

Page 18



G4 ThermoProX Twin

La machine à café filtre G4 ThermoProX Twin de Curtis est identique au ThermoProX Single en ce qui concerne les fonctionnalités et la qualité de tasse, mais sa capacité est plus que doublée.

► **113 litres par heure**

Page 20



Système G3 de préparation combiné thé/café

Le système G3 de préparation combiné thé/café de Curtis offre aux opérateurs une solution pour préparer des spécialités de thé aromatiques en plus d'un café filtre de haute qualité.

► **café : 19 litres par heure**

► **thé : 45 litres par heure**

Page 22

Polyvalente et puissante : la gamme des machines de Curtis



Cafetière G4 Gemini IntelliFresh Single avec FreshTrac Satellite

La cafetière Curtis G4 Gemini IntelliFresh Single avec Satellite FreshTrac redéfinit la préparation et la distribution du café filtre frais.

► **34 litres par heure**



Cafetière G4 Gemini IntelliFresh Twin avec FreshTrac Satellites

La version jumelle de la cafetière G4 Gemini IntelliFresh Twin de Curtis avec Satellite FreshTracs présente les mêmes fonctionnalités et la même qualité de tasse que la G4 GemX Gemini Single avec une capacité double.

► **113 litres par heure**



Cafetière G4 Omega Single

Le système de préparation de café à haut volume Omega® est conçu pour optimiser la qualité du café tout en réduisant la maintenance et l'entretien.

► **113 litres par heure**

Page 24

Page 26

Page 28



Primo Cappuccino

Curtis Primo Cappuccino. Riche en design. Riche en fonctionnalités. Riche en profits.

► **Distributeur à 3 postes**



Distributeur d'eau chaude 8 litres

Structure durable en acier inoxydable. Design peu encombrant et facile à nettoyer. Bac d'égouttage inclus. Réglage de la température : 200°F (93,3°C)

► **25 litres par heure**



Distributeur d'eau chaude 19 litres avec aérateur

Le distributeur d'eau chaude de Curtis fournit une eau fraîche et savoureuse pour préparer des spécialités de thé à tout moment.

► **57 litres par heure**



Des technologies
Curtis innovantes
pour une expérience
de café particulière

► Technologie IntelliFresh®

La technologie IntelliFresh® assure un contrôle parfait de la température du café stocké dans le conteneur satellite. Pour ce faire, un capteur intégré mesure et communique en permanence la température du café, et déclenche automatiquement le réglage fin de la fonction de chauffage afin de maintenir une température constante pour un goût de café parfait.

► Technologie FreshTrac®

La technologie FreshTrac® est un système visuel qui informe le personnel de service de la quantité et de la qualité du café stocké dans le conteneur satellite. Des DEL lumineuses garantissent une bonne visibilité de l'écran, même à distance. Le système FreshTrac® est activé lorsque le café infusé s'écoule dans le récipient de distribution.

► Série Gold Cup®

Les machines de la série Gold Cup® offrent un réglage précis des options de réglage précises pour les paramètres de qualité du profil de goût souhaité – du temps d'extraction, à la température d'infusion et au volume de marc de café, en passant par d'autres détails tels que la pré-préparation, la préparation par impulsion ou l'eau de dérivation.

► Technologie de siphonage brevetée

La technologie de siphonage brevetée de Curtis permet à l'eau contenue dans le réservoir du filtre d'atteindre le niveau optimal pendant la pré-préparation sans déborder. Cette fonction spéciale aide l'opérateur à obtenir l'expérience gustative souhaitée du café.

► Technologie G3

Le réglage du profil de boisson souhaité et la préparation sont extrêmement simples grâce à la technologie G3 de Curtis qui garantit la fiabilité du processus et une utilisation intuitive. Toutes les fonctions importantes pour la préparation du café ou du thé peuvent être sélectionnées avec les recettes correspondantes sur l'écran lumineux et réglées selon les préférences de chacun. Le système de préparation est également équipé de deux vannes de précision numériques distinctes pour une préparation concentrée et diluée, afin de préparer un thé aromatique avec une excellente clarté dans la tasse. Les cycles souhaités sont stockés de manière pratique sur le système.

► Technologie G4

Le puissant système de commande numérique G4 de quatrième génération porte la préparation du café à un tout nouveau niveau de technologie et simplifie la préparation et le service du café plein d'arômes. La combinaison d'une utilisation intuitive grâce à l'interface utilisateur pilotée par symboles, d'une programmation flexible et d'un retour d'information en temps réel garantit la fiabilité du processus et la constance de la qualité du café. Par ailleurs, des profils de goût individuels peuvent être définis et stockés. Une fonction tactile permet d'afficher ces profils à l'écran. Ils peuvent également être transférés vers des systèmes de préparation de café G4 compatibles via une interface USB.

► Design du panier-filtre Curtis

Lors du développement du nouveau design du panier-filtre, l'accent a été mis sur une extraction optimale pour un café de haute qualité. La conception spéciale de la côte réduit la sur-extraction au fond du filtre, et la conception de la nervure radiale imbriquée empêche également la chute du filtre. Le nouveau conteneur de filtre en plastique est également très avantageux pour le personnel de service. Plus léger que son homologue en métal, il ne se chauffe pas aussi rapidement. Le réservoir est également équipé d'une pince à arôme pour le café chaud. Elle forme une poche pour minimaliser les éclaboussures et protéger contre la vapeur.

G3 Alpha® Decanter

► L'incarnation du café et la qualité du service



La machine à café à filtre G3 Alpha Decanter de Curtis porte témoignage tant à la culture américaine du café qu'au dévouement de Curtis à la qualité. Cette machine a une production horaire de 15 litres, est équipée de deux plaques chauffantes et de la technologie G3 pour la fiabilité du processus et la facilité d'utilisation lorsqu'elle est embarquée. Elle est ainsi idéale pour un approvisionnement en café de haute qualité dans le « dîner américain » classique, pendant le petit-déjeuner dans un hôtel ou dans les restaurants en libre-service.

► G3 Alpha Decanter : présentation

- Programmation intuitive et de précision : Le grand écran lumineux permet de repérer les fonctions instantanément.
- Réglé en usine pour une mise en service immédiate
- Production horaire maximale : 15 litres
- Connecteur d'eau fixe
- Inviolabilité : Le code d'accès modifiable empêche les réglages non autorisés.
- Élégante carafe en verre d'une capacité de 1,9 litre disponible séparément.
- Robinet d'eau chaude élégant pour préparer du thé, des soupes, des produits instantanés, etc.

► Dimensions et poids *

Numéro de l'objet	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.1119 ALP2GT34A000-009	Carafe G3-Alpha 2 postes, 1 réchauffeur supérieur 1 réchauffeur inférieur	48,0 cm x 23,2 cm x 51,8 cm	13,6 kg	0,111 m³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'objet	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.1119 ALP2GT34A000-009	230 V	10,6 A	1L / N / PE	2426 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.1119 ALP2GT34A000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	3,8 l/min	6,2 l

► Distributeur(s)

Carafe en verre de 1,9 L avec avec poignée noire
(disponible en conditionnement de 1, 3 ou 24 unités)



Numéro de l'article	Qté
03.6010.1917 70280000301K	1
03.6010.1327 70280100303 (PAS UN LOGO DE CURTIS)	3
03.6010.1157 70280000306	24

► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.1119 / ALP2GT34A000-009	15

► Technologies

- ✓ Série Gold Cup®
- ✓ Module de commande numérique G3
- ✓ Design du conteneur de filtre Curtis

► La machine comprend

- ✓ 33.7500.2412 / WC-3316: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.3457 / CR-10: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.0329 / WC-29025: Tête de pulvérisation

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Nombre moyen de litres par heure sur la base des paramètres d'usine par défaut avec la configuration de consommation maximale.

G3 Airpot

► Le classique polyvalent et facile à entretenir



La machine à café à filtre G3 Airpot de Curtis garantit immanquablement une qualité de café élevée et constante. Conçu pour une production horaire maximal de 45 litres, le G3 Airpot de Curtis a fait ses preuves depuis de nombreuses années dans les applications à forte demande de café, notamment les boulangeries, les restaurants en libre-service, les stations-service, les magasins de proximité, les environnements de bureau et même les hôpitaux. Le réglage du profil de boisson souhaité et la préparation sont extrêmement simples grâce à la technologie G3 de Curtis qui garantit la fiabilité du processus et une utilisation intuitive. Toutes les fonctions pertinentes peuvent être sélectionnées à l'aide de la fonction liste de l'écran lumineux et réglées selon les préférences de chacun.

► G3 Airpot : présentation

- Réglage fin intégré des modes de préparation : extraction optimale de l'arôme du café gourmet grâce à la pré-préparation ou à la préparation par impulsion.
- Le dispositif de blocage de la préparation à l'eau froide empêche le processus de préparation lorsque la température de l'eau est inférieure à une valeur donnée.
- La capsule en polymère haute technologie protège le module de commande de la chaleur, de la vapeur et des chocs.
- Flacon à pompe de 2,2 litres disponible séparément. D'autres flacons à pompe disponibles dans le commerce peuvent également être utilisés lorsque la hauteur est la même.
- Connecteur d'eau fixe
- Production horaire maximale : 45 litres
- Robinet d'eau chaude élégant pour préparer du thé, des soupes, des produits instantanés, etc.

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.1118 D500GT34A000-009	Cafetière G3-Airpot Single de 2,2 litres	62,2 cm x 23,1 cm x 51,8 cm	15,4 kg	0,06 m ³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volt	Ampère	Phase	Watt	Hertz
03.6010.1118 D500GT34A000-009	230 V	12,1 A	1L / N / PE	2787 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.1118 D500GT34A000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	3,8 l/min	6,2 l

► Distributeur(s)

Numéro de l'article : 03.6010.1243 / TLXA2201S000

Airpot 2,2 l avec revêtement en acier inoxydable



► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.1118 / D500GT34A000-009	45

► Technologies

- ✓ Série Gold Cup®
- ✓ Technologie G3
- ✓ Design du conteneur du filtre Curtis

► La machine comprend

- ✓ 33.7500.1954 / WC-3621-101: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.3457 / CR-10: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.0329 / WC-29025: Tête de pulvérisation violette

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Nombre moyen de litres par heure sur la base des paramètres d'usine par défaut avec la configuration de consommation maximale.

G4 Gold Cup® Single Cup®

► **Café filtre parfait conforme au Golden Cup Standard de la SCA**

La machine à café filtre G4 Gold Cup® Single Cup® de Curtis a été mise au point dans le but de préparer un café d'une qualité conforme au Golden Cup Standard de la SCA (Specialty Coffee Association). Le résultat est un Americano parfait – le classique des cafés de spécialité américains. Sur le système, l'opérateur peut régler tous les paramètres relatifs à la qualité, notamment le temps d'extraction, la température de la préparation ainsi que le degré de broyage, en fonction du processus de torréfaction utilisé. Le profil de goût peut également être ajusté à l'aide de fonctions telles que la pré-préparation ou la préparation par impulsion. Autre avantage du G4 Gold Cup® Single Cup® de Curtis : en plus de la distribution de tasses individuelles, il peut être utilisé pour préparer une carafe d'une capacité allant jusqu'à 1,9 litre. Cette capacité permet aux exploitants d'entreprises de restauration collective, de restaurants ou de chaînes de boulangerie de réagir de manière optimale aux variations de la demande et de proposer à leurs clients un café frais.



► G4 Gold Cup® Single Cup® – Présentation

- Mis au point pour préparer le parfait « Americano »
- Adaptation aux niveaux de demande actuels : peut être équipé de conteneurs à filtre pour la distribution dans des tasses individuelles ou pour la distribution dans des carafes.
- Fonction d'humidification du filtre : Avant de commencer le processus de préparation du café, le filtre en papier peut être rincé à l'eau chaude pour éliminer tout goût de papier indésirable.
- Jusqu'à quatre heures de café chaud et aromatique
- Production horaire maximale : 45 litres
- Alimentation en eau courante
- Robinet d'eau chaude élégant pour préparer du thé, des soupes, des produits instantanés, etc.

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.0888 CGC1EA00000-009	Gold Cup®- machine à café monotasse	46,2 cm x 38,3 cm x 53,3 cm	15,4 kg	0,15 m³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.0888 CGC1EA00000-009	230 V	12,1 A	1L / N / PE	2782 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.0888 CGC1EA00000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	3,8 l/min	6,5 l

► Distributeur(s)

Numéro de l'article : 03.6010.0661 / TFT64

Carafe thermique FreshTrac, 1,90 l



Le couvercle FreshTrac™ de nos distributeurs thermiques de 1,9 litre est doté d'un minuteur intégré pour la qualité du café et d'un indicateur de volume tout en un. Des DEL rouges et vertes clignotent pour indiquer la fraîcheur et le volume, ce qui facilite le contrôle.

► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.0888 / CGC1EA00000-009	45

► Technologies

- ✓ Série Gold Cup®
- ✓ Technologie de siphonage brevetée
- ✓ Technologie G4

► La machine comprend

- ✓ 33.7500.1760 / WC-3411-101: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.1954 / WC-3621-101: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.3469 / CGC4FILTER: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.3457 / CR-10: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.0329 / WC-20925: Tête de pulvérisation violette
- ✓ 33.7500.1623 / WC-29065: Tête de pulvérisation grise

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Nombre moyen de litres par heure sur la base des paramètres d'usine par défaut avec la configuration de consommation maximale.

G4 Gold Cup® Single Cup® Twin

► **Café filtre parfait conforme au Golden Cup Standard de la SCA**



La machine à café à filtre G4 Gold Cup® Single Cup® de Curtis a été mise au point dans le but de préparer un café d'une qualité conforme au Golden Cup Standard de la SCA (Specialty Coffee Association) tout en doublant la capacité de préparation. Outre l'augmentation de la capacité globale, la machine offre également une flexibilité totale à l'opérateur pour contrôler tous les aspects du processus de préparation, notamment le temps d'extraction, la température, le volume, la pré-infusion, la préparation par impulsions et la dérivation.

► G4 Gold Cup® Single Cup® Twin – Présentation

- Mis au point pour préparer le parfait « Americano »
- Adaptation aux niveaux de demande actuels : peut être équipé de conteneurs à filtre pour la distribution dans des tasses individuelles ou pour la distribution dans des carafes.
- Fonction d'humidification du filtre : Avant de commencer le processus de préparation du café, le filtre en papier peut être rincé à l'eau chaude pour éliminer tout goût de papier indésirable.
- Jusqu'à quatre heures de café chaud et aromatique
- Production horaire maximale : 45 litres
- Alimentation en eau courante
- Robinet d'eau chaude élégant pour préparer du thé, des soupes, des produits instantanés, etc.

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.0549 CGCEA00000-009	Gold Cup®- machine à café jumelle Single Cup	46,2 cm x 38,3 cm x 53,3 cm	15,4 kg	0,15 m³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.0549 CGCEA00000-009	230 V	12,1 A	1L / N / PE	2782 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.0549 CGCEA00000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	3,8 l/min	6,5 l

► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.0549 / CGCEA00000-009	45

► Technologies

- ✓ Série Gold Cup®
- ✓ Technologie de siphonage brevetée
- ✓ Technologie G4

► La machine comprend

- ✓ 33.7500.1418 / WC-3411: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.1623 / WC-29065: Tête de pulvérisation grise
- ✓ 33.7500.3469 / CGC4FILTER: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.0329 / WC-20925: Tête de pulvérisation violette

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Nombre moyen de litres par heure sur la base des paramètres d'usine par défaut avec la configuration de consommation maximale.

G4 ThermoProX Single

► Combinaison performance maximale et flexibilité



La machine à café à filtre G4 ThermoProX Single de Curtis allie une esthétique élégante aux fonctions innovantes du système de préparation ThermoPro® de Curtis. Les conteneurs en acier inoxydable isolés sous vide basés sur le ThermoProX, d'une capacité de 3,8 litres, maintiennent le café à la température de service optimale pendant quatre heures sans apport de chaleur externe, et garantissent un approvisionnement en café de haute qualité. En outre, ils peuvent être installés n'importe où dans la pièce, indépendamment de l'unité de préparation, ce qui élargit la gamme de cafés pouvant être proposés, y compris en ce qui concerne les différentes torrifications et profils de goût. Tout ceci rend le Curtis ThermoProX idéal pour les applications où le nombre de clients est élevé, notamment les restaurants en libre-service, les stations-service et les aires de service ou les boulangeries dans les lieux très fréquentés.

► Machine à café filtre G4 ThermoProX Single – Présentation

- Design élégant avec des angles arrondis, une partie supérieure inclinée, des parois latérales fines et un panneau avant à structure en nid d'abeille qui accroche le regard.
- Jusqu'à quatre heures de café chaud et aromatique grâce aux récipients de distribution ThermoPro® en acier inoxydable scellés sous vide.
- Dispositif breveté de préparation par filtration pour une préparation optimale.
- Connecteur d'eau fixe
- Production horaire maximale : 34 litres
- Robinet d'eau chaude élégant pour préparer du thé, des soupes, des produits instantanés, etc.

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.1117 G4TPX1S31A3100-009	Machine à café G4 Thermo-ProX® Single, 3,8 l, sans distributeur	66,1 cm x 27,9 cm x 50,1 cm	20,0 kg	0,22 m³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.1117 G4TPX1S31A3100-009	230 V	12,1 A	1L / N / PE	2787 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.1117 G4TPX1S31A3100-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	3,8 l/min	8,3 l

► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.1117 / G4TPX1S31A3100-009	34

► Technologies

- ✓ Technologie FreshTrac®
- ✓ Série Gold Cup®
- ✓ Technologie G4

► La machine comprend

- ✓ 33.7500.1952 / WC-3417-P: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.3458 / GEM-6: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.0753 / WC-29050: Tête de pulvérisation orange



► Récipient de distribution ThermoProX avec technologie FreshTrac®.

Le robuste récipient de distribution ThermoProX en acier inoxydable a été conçu pour la distribution de café dans des applications exigeantes telles que les établissements de restauration collective. Il se caractérise par une étanchéité sous vide fiable et une grande résistance aux chocs. Le couvercle comporte une large ouverture de distribution et une fermeture sécurisée.



Technologie thermique FreshTrac®

- Instrument combiné intégré avec trois écrans : Niveau de liquide
- Minuterie pour la qualité du café
- Affichage DEL actif
- Lorsque la préparation commence, l'écran clignote dans l'ordre vert/rouge/vert pour indiquer l'activation.
- La DEL verte clignote : La qualité du café est optimale
- Les DEL vertes et rouges clignotent dans les cas suivants : La minuterie expire en 10 minutes ou moins, ou le volume du récipient de distribution est d'environ 700 ml ou moins.
- La DEL rouge clignote dans les cas suivants : Le temps s'écoule, le récipient est pratiquement vide – environ 120 ml ou moins de volume résiduel. Après 60 minutes, la DEL rouge s'éteint. Lorsque le temps du récipient de distribution est écoulé ou que le récipient est vide, l'écran clignote, la DEL aussi.
- Fermeture : Nouveau design avec grande ouverture de distribution et bouchon intégré

► Numéro de l'article

03.6010.0649

TFT1G

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Nombre moyen de litres par heure sur la base des paramètres d'usine par défaut avec la configuration de consommation maximale.

G4 ThermoProX Twin

► **Combinaison performance maximale et flexibilité**



La machine à café filtre G4 ThermoProX Twin de Curtis allie un design élégant aux fonctions innovantes de notre système de préparation ThermoPro®. Le ThermoProX Twin offre une capacité de production deux fois supérieure à celle du ThermoProX Single. Il dispose de deux têtes de préparation indépendantes et d'un distributeur central d'eau chaude. Le module de commande numérique permet un contrôle précis de tous les aspects de la préparation, tels que la durée, la température, le volume, la pré-infusion, la préparation par impulsions et la dérivation de l'eau. Réduisez les déchets grâce à nos méthodes de préparation par lots sélectionnables sur place. La fonction pré-réglée One-Touch Recettes globales simplifie le réglage des profils et assure une qualité constante, tasse après tasse. Le Curtis ThermoProX est idéal pour les applications où le nombre de clients est élevé, notamment les restaurants en libre-service, les stations-service et les aires de service ou les boulangeries dans les lieux très fréquentés.

► **Machine à café filtre G4 ThermoProX Twin – Présentation**

- Design élégant avec des angles arrondis, une partie supérieure inclinée, des parois latérales fines et un panneau avant à structure en nid d'abeille qui accroche le regard.
- Jusqu'à quatre heures de café chaud et aromatique grâce aux récipients de distribution ThermoPro® en acier inoxydable scellés sous vide.
- Dispositif breveté de préparation par filtration pour une préparation optimale.
- Production horaire maximale : 113 litres
- Robinet d'eau chaude élégant pour préparer du thé, des soupes, des produits instantanés, etc.

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.1870 G4TPX1T38A3100-009	G4 ThermoProX® Twin – Machine à café sans distributeur	66,1 cm x 50,8 cm x 52,4 cm	34,0 kg	0,31 m³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.1870 G4TPX1T38A3100-009	415 V	12,6 A	3L / N / PE	9025 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.1870 G4TPX1T38A3100-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	7,6 l/min	19,7 l

► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.1870 / G4TPX1T38A3100-009	113

► Technologies

- ✓ Technologie FreshTrac®
- ✓ Série Gold Cup®
- ✓ Technologie G4

► La machine comprend

- ✓ 33.7500.1952 / WC-3417-P: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.3458 / GEM-6: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.0753 / WC-29050: Tête de pulvérisation orange

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Nombre moyen de litres par heure sur la base des paramètres d'usine par défaut avec la configuration de consommation maximale.

Système G3 de préparation combiné thé/café

► Le spécialiste du thé et du café



Pouvons-nous vous servir un thé ou un café ? Le système G3 de préparation combiné thé/café de Curtis offre aux opérateurs une solution pour préparer des spécialités de thé savoureuses en plus d'un café filtre de haute qualité. Le système de préparation peut être transformé en quelques étapes simples, de sorte qu'un vase à pompe d'une capacité de 2,2 litres ou un récipient à thé de 13 litres peut être placé sous le bec verseur. Conçu pour un débit horaire de 19 litres pour le café et de 45 litres pour le thé, le système G3 de préparation combiné thé/café de Curtis est idéal pour la restauration collective, les restaurants en libre-service et pour la préparation de thé et de café dans les entreprises, les hôpitaux et les maisons de retraite.

► Système G3 de préparation combiné thé/café – Présentation

- Des solutions de préparation simples pour le café filtre et le thé à partir d'une seule machine.
- Programmation intuitive et de précision : Le grand écran lumineux permet de repérer les fonctions instantanément.
- L'option de préparation rapide peut être sélectionnée dans le programme : Les préparations concentrées et diluées fonctionnent simultanément et réduisent le temps de préparation.
- Connecteur d'eau fixe
- Production horaire maximale : 19 litres pour le café et 45 litres pour le thé
- Robinet d'eau chaude élégant pour préparer des soupes, des produits instantanés, etc.

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.0747 CBA30000-009	G3 - Cafetière combinée thé/café avec plateau réglable, distributeurs non inclus.	86,9 cm x 25,6 cm x 57,8 cm	19,95 kg	0,260 m³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.0747 CBA30000-009	230 V	12,1 A	1L / N / PE	2787 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.0747 CBA30000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	3,8 l/min	6,1 l

► Distributeur(s)

Numéro de l'article : 03.6010.0344 / TCN

Distributeur de thé étroit de 13,2 L



Numéro de l'article : 03.6010.1243 /

TLXA2201S000

2,2 L en acier inoxydable

Airpot avec revêtement en acier inoxydable



► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.0747 / CBA30000-009	19 (café) / 45 (thé)

► Technologies

- ✓ Série Gold Cup®
- ✓ Technologie G3
- ✓ Design du conteneur du filtre Curtis

► La machine comprend

- ✓ 33.7500.1952 / WC-3417-P: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.1363 / WC-3398: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.3458 / GEM-6: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.3464 / GEM-6-101: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.0329 / WC-29025: Tête de pulvérisation violette

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Nombre moyen de litres par heure sur la base des paramètres d'usine par défaut avec la configuration de consommation maximale.

Cafetière G4 Gemini IntelliFresh Single avec satellite FreshTrac

► Préparation et service du café intelligents



La machine à café filtre G4 GemX Single Gemini® de Curtis est une machine haut de gamme. Elle fait partie d'une famille de machines dont les racines remontent à l'introduction, dans les années 1980, du système éprouvé de préparation Gemini® Satellite. Le G4 GemX Gemini® de Curtis est doté des technologies intelligentes IntelliFresh® et FreshTrac® et a une capacité de remplissage maximale de 5,7 litres dans les conteneurs satellites, autant d'atouts qui redéfinissent la préparation et la distribution de café filtre frais dans divers environnements, qu'il s'agisse d'une aire de service, d'une boulangerie, d'un centre de congrès ou d'un magasin de proximité. Les conteneurs satellites de la G4 GemX Gemini® de Curtis permettent également d'adapter et de décentraliser facilement l'offre de café. Différentes versions de supports chauffants permettent de remplir plusieurs conteneurs satellites à partir d'une seule machine à café filtre G4 GemX Gemini® de Curtis et de les placer les uns à côté des autres, ce qui est idéal aux heures de pointe dans les lieux très fréquentés ou pour proposer différents profils de saveurs en parallèle.

► Machine à café filtre G4 GemX Single Gemini® – Présentation

- Dispositif breveté de préparation par filtration pour une préparation optimale.
- Possibilité de créer des conteneurs satellites personnalisés selon les spécifications du client.
- Tête de pulvérisation AFS brevetée, à mouillage rapide, en plastique.
- Connecteur d'eau fixe
- Conception robuste, résistante aux minéraux
- Sonde de température à l'extérieur de la chaudière
- Panneau de commande isolé pour le protéger de la vapeur, de l'eau et des chocs.
- Le volume de préparation peut être réglé individuellement : 1,9 litre, 3,8 litres ou 5,7 litres
- Production horaire maximale : 34 litres
- Robinet d'eau chaude élégant pour préparer du thé, des soupes, des produits instantanés, etc.

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.1116 G4GEMXSIFT31A1000-009	GemX Single, 5,7 L avec IntelliFresh, FreshTrac	80,9 cm x 26,7 cm x 57,6 cm	23,1 kg	0,20 m ³
03.6010.1017 GEM3XIF30BA000-009	Serveur satellite GemX de 5,7 L avec Intellifresh	29,0 cm x 23,0 cm x 35,2 cm	5,0 kg	0,04 m ³
03.6010.1015 GEM5XIFT30A000-009	Support de réchauffeur GemX Single	29,8 cm x 23,5 cm x 28,1 cm	3,6 kg	0,02 m ³
03.6010.1016 GEM5XTIFT30A000-009	Support de réchauffeur GemX Twin	29,8 cm x 47,0 cm x 28,1 cm	5,9 kg	0,04 m ³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.1116 G4GEMXSIFT31A1000-009	230 V	12,5 A	1L / N / PE	2867 W	50/60 Hz
03.6010.1017 GEM3XIF30BA000-009	230 V	0,36 A	–	82 W	50/60 Hz
03.6010.1015 GEM5XIFT30A000-009	230 V	0,34 A	1L / N / PE	78 W	50/60 Hz
03.6010.1016 GEM5XTIFT30A000-009	230 V	0,67 A	1L / N / PE	155 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.1116 G4GEMXSIFT31A1000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	3,8 l/min	8,3 l
03.6010.1017 GEM3XIF30BA000-009	–	–	–	–
03.6010.1015 GEM5XIFT30A000-009	–	–	–	–
03.6010.1016 GEM5XTIFT30A000-009	–	–	–	–

► Distributeur(s)

Numéro de l'article : 03.6010.1017 / GEM3XIF30BA000-009

Serveur satellite GemX de 5,7 L avec Intellifresh



► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.1116 / G4GEMXSIFT31A1000-009	34

► Technologies

- ✓ Technologie IntelliFresh®
- ✓ Technologie FreshTrac®
- ✓ Série Gold Cup®
- ✓ Technologie G4

► La machine comprend

- ✓ 33.7500.1952 / WC-3417-P: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.3458 / GEM-6: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.0753 / WC-29050: Tête de pulvérisation orange
- ✓ 33.7500.2138 / WC-66145K: Kit, Clip de fixation des saveurs

► Accessoires recommandés

- ✓ 33.7500.2187 / WC-66154: Support, Carte des saveurs GEMX
- ✓ 33.7500.1386 / DT-09 (Bac d'égouttage – Single)
- ✓ 33.7500.1385 / DT-18 (Bac d'égouttage – Twin)
- ✓ 03.6010.1015 / GEM5XIFT30A000-009 Support de réchauffeur GemX Single
- ✓ 03.6010.1016 / GEM5XTIFT30A000-009 Support de réchauffeur GemX Twin

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Nombre moyen de litres par heure sur la base des paramètres d'usine par défaut avec la configuration de consommation maximale.

Cafetière G4 Gemini IntelliFresh Twin avec satellites FreshTrac

► Préparation et service du café intelligents



La machine à café filtre G4 GemX Twin Gemini® de Curtis est une machine haut de gamme, élégante et riche en fonctionnalités, similaire à la GemX Single. Elle est équipée d'une commande numérique G4 avec un écran tactile de 10,92 cm piloté par des icônes, ce qui rend les opérations intuitives et simplifiées. Elle permet un contrôle précis de tous les aspects de la préparation, tels que la durée, la température, le volume, la pré-infusion, la préparation par impulsions et la dérivation de l'eau. Le couvercle verrouillable et le cône d'infusion assurent la sécurité du personnel et des clients pendant la préparation. Avec un débit horaire maximal de 113 litres, le G4 GemX Twin est parfait pour toutes les applications à volume moyen ou élevé.

► Machine à café filtre G4 GemX Twin Gemini® – Présentation

- Dispositif breveté de préparation par filtration pour une préparation optimale.
- Possibilité de créer des conteneurs satellites personnalisés selon les spécifications du client.
- Tête de pulvérisation AFS brevetée, à mouillage rapide, en plastique.
- Connecteur d'eau fixe
- Conception robuste, résistante aux minéraux
- Sonde de température à l'extérieur de la chaudière
- Panneau de commande isolé pour le protéger de la vapeur, de l'eau et des chocs.
- Le volume de préparation peut être réglé individuellement : 1,9 litre, 3,8 litres ou 5,7 litres
- Production horaire maximale : 113 litres
- Robinet d'eau chaude élégant pour préparer du thé, des soupes, des produits instantanés, etc.

► Dimensions et poids *

Numéro de modèle	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.1867 G4GEMXTIFT38A1000-009	Twin, 5,7 L avec IntelliFresh, FreshTrac	81,0 cm x 46,1 cm x 57,6 cm	38,6 kg	0,31 m ³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de modèle	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.1867 G4GEMXTIFT38A1000-009	415 V	12,8A	3L / N / PE	9202 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de modèle	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.1867 G4GEMXTIFT38A1000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	7,6 l/min	19,7 l

► Litres par heure **

Numéro de modèle	Litres/heure
03.6010.1867 / G4GEMXTIFT38A1000-009	113

► Technologies

- ✓ Technologie IntelliFresh®
- ✓ Technologie FreshTrac®
- ✓ Série Gold Cup®
- ✓ Technologie G4

► La machine comprend

- ✓ 33.7500.1952 / WC-3417-P: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.3458 / GEM-6: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.0753 / WC-29050: Tête de pulvérisation orange
- ✓ 33.7500.2138 / WC-66145K: Kit, Clip de fixation des saveurs

► Accessoires recommandés

- ✓ 33.7500.2187 / WC-66154: Support, Carte des saveurs GEMX
- ✓ 33.7500.1386 / DT-09 (Bac d'égouttage – Single)
- ✓ 33.7500.1385 / DT-18 (Bac d'égouttage – Twin)

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Nombre moyen de litres par heure sur la base des paramètres d'usine par défaut avec la configuration de consommation maximale.

Cafetière G4 Omega Single

► Un volume élevé pour une préparation de précision



Le système de préparation de café à haut volume G4 Omega® est conçu pour optimiser la qualité du café tout en réduisant la maintenance et l'entretien. Le système d'autodiagnostic intégré détecte en permanence les opérations de préparation et affiche un message pour alerter l'opérateur si une action est requise ou si une maintenance préventive est nécessaire. Les systèmes Omega® de Curtis sont réglés en usine pour une utilisation immédiate, avec des recettes préprogrammées qui garantissent immanquablement une infusion constante. Par ailleurs, des menus déroulants intuitifs permettent d'affiner facilement les paramètres de préparation pour votre profil de café gourmet. Idéal pour les hôtels, les traiteurs et les banquets.

► Cafetière Omega – Présentation

- Préparation de grande capacité – 113 litres de café par heure.
- Réservoir de grande capacité – 25 litres (Single)
- Robinet d'eau chaude de grande capacité – Pour les boissons instantanées et autres besoins en eau chaude. Débit de 4,9 litres par minute
- Panier-filtre de grande capacité – Peut contenir jusqu'à 0,79 kg de marc de café.
- Tableau de commande numérique G4 – Protection par mot de passe, contrôle précis de tous les aspects de la préparation, y compris la pré-préparation, la préparation par pulsation et le contrôle du volume
- Système d'autodiagnostic intégré – Alerte l'opérateur en cas de défaillance du système et maintenance préventive de la machine.
- Instructions à l'écran – Instructions faciles à lire et à suivre sur l'écran pour une utilisation et une formation rapides et intuitives.
- Fonctionnalité USB – Le port USB permet de modifier les paramètres du programme de manière simple et efficace.
- Recettes globales pré-réglées en une seule touche – Basées sur le type de café, la mouture et le poids pour produire un profil de café gourmet prêt à l'emploi.

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.1974 OMGS38A3000-009	Cafetière Omega Single (11 litres)	102 cm x 54,3 cm x 59,1 cm	90,0 kg	0,45 m ³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.1974 OMGS38A3000-009	415 V	12,6 A	3L / N / PE	9025 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.1974 OMGS38A3000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	15,1 l/min	25 l

► Distributeur(s)

Numéro de l'article : 03.6010.0509 / TXSG0301S200

Distributeur à vide de 11,4 L



► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.1974 / OMGS38A3000-009	113

► Technologies

- ✓ Technologie G4
- ✓ Réservoir et panier-filtre de grande capacité
- ✓ Fonctionnalité USB

► La machine comprend

- ✓ 33.7500.1612 / WC-33004: Panier-filtre
- ✓ 33.7500.3468 / GEM-6-103: Filtre en papier
- ✓ 33.7500.1432 / WC-29086: Tête de pulvérisation de 20,3 cm

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Nombre moyen de litres par heure sur la base des paramètres d'usine par défaut avec la configuration de consommation maximale.

Primo Cappuccino

► Riche en design. Riche en fonctionnalités. Riche en profits.



La première chose que vous remarquerez sur le Primo Cappuccino, ce sont ses lignes douces de style européen et son dispositif de positionnement des tasses. Intégrés dans l'alcôve surdimensionnée, le dispositif de positionnement garantit un bon alignement avec la buse de distribution, tandis que le jeu accru des gobelets permet d'accueillir les tailles de gobelets les plus courantes. Le PCGT capte l'attention dès l'entrée de vos clients... ce qui stimule les ventes impulsives.

Curtis a intégré la technologie numérique la plus avancée du secteur – G3 – dans la machine à Primo Cappuccino. C'est cette technologie G3 qui simplifie considérablement l'utilisation, minimise les coûts de maintenance et augmente la rentabilité.

► Primo Cappuccino – Présentation

- Module de commande numérique G3 – Permet un contrôle précis de toutes les fonctions essentielles de mélange et de distribution
- Pré-distribution ou contrôle des portions
- Écran numérique LCD irradiant – Très lumineux et facile à voir.
- Programmation de précision de défilement – Règle le débit de poudre par incréments de 5 % et la température de l'eau de 26,6°C à 93,3°C pour créer la boisson chaude ou froide idéale.
- Vis de mélange à entraînement direct – Assurent un mélange fluide et rapide des boissons en poudre.
- Moteurs de fouettage à haute vitesse – Les moteurs de fouettage inclinés assurent un mélange fluide et rapide des boissons en poudre.
- Système d'eau à débit fixe – Assure un mélange précis des boissons, quelles que soient les irrégularités de la pression ou du volume d'eau.
- Comprend : 3 trémies (1 trémie de 2,26 kg et 2 trémies de 4,53 kg)

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.0371 PCGT3E000-009	Distributeur de Primo Cappuccino à 3 postes	88,3 cm x 36,2 cm x 62,3 cm	56,7 kg	0,16 m ³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.0371 PCGT3E000-009	230 V	10,3 A	1L / N / PE	2380 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.0371 PCGT3E000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	3,8 l/min	-

► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.0371 / PCGT3E000-009	41,3

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.

**Valeur estimée en litres/heure basée sur les paramètres par défaut en fonction de la configuration maximale.

Distributeur d'eau chaude de 8 litres

► De l'eau chaude, à tout moment



Avec le distributeur d'eau chaude de Curtis, de l'eau chaude pour la préparation de spécialités de thé, de soupes, de produits instantanés, etc. est toujours disponible au bureau, à l'hôpital, dans les centres pour personnes âgées et dans la restauration collective.

► Distributeur d'eau chaude – Présentation

- Distributeur d'eau chaude de 8 litres
- Structure durable en acier inoxydable
- Design peu encombrant
- Facile à nettoyer
- Bac d'égouttage inclus
- Réglage de la température : 200°F (93.3°C)

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.0895 WB2A30A000-009	Distributeur d'eau chaude de 7,5 litres	60,6 cm x 20,3 cm x 37,7 cm	11,8 kg	0,15 m ³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.0895 WB2A30A000-009	230 V	9,5 A	1L / N / PE	2200 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.0895 WB2A30A000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	3,8 l/min	7,57 l

► Litres par heure **

Numéro de modèle	Litres/heure
03.6010.0895 / WB2A30A000-009	25,7

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.
**Valeur estimée en litres/heure basée sur les paramètres par défaut en fonction de la configuration maximale.

Distributeur d'eau chaude de 19 litres

► De l'eau chaude, à tout moment



Avec le distributeur d'eau chaude de Curtis, de l'eau chaude pour la préparation de spécialités de thé, de soupes, de produits instantanés, etc. est toujours disponible au bureau, à l'hôpital, dans les centres pour personnes âgées et dans la restauration collective. Le module de commande numérique G3 permet de régler avec précision la température souhaitée de l'eau. Une particularité du distributeur d'eau chaude est le système unique d'aération Curtis qui enrichit l'eau en oxygène à intervalles réguliers, créant ainsi une qualité d'eau idéale, par exemple pour un thé particulièrement aromatique.

► Distributeur d'eau chaude – Présentation

- Convivial : Graphiques simples pour toutes les fonctions d'opération et et l'éclairage de veille
- Mode économie d'énergie : Le réservoir d'eau chaude maintient une température de 60°C jusqu'à 4 heures après la dernière distribution.
- Connecteur d'eau avec système d'appoint automatique pour une eau chaude à tout moment.
- Aération – Pré-réglée en usine pour se déclencher automatiquement toutes les 30 minutes pendant 5 secondes. Le réglage de l'aération pompe à air (oxygène) dans l'eau du réservoir de chauffage afin d'améliorer la qualité globale de l'eau.
- Pompe d'agitation – L'aération continue ou à la demande améliore l'extraction du thé et la saveur des aliments
- Production horaire maximale : 57 litres

► Dimensions et poids *

Numéro de l'article	Description	Hauteur x Largeur x Profondeur	Poids d'expédition	Cube d'expédition
03.6010.1120 WB5N31A000-009	Distributeur électrique d'eau chaude de 18,9 L avec aérateur	65,4 cm x 19,1 cm x 64,9 cm	19,05 kg	0,167 m ³

► Exigences de connexion *

Alimentation électrique

Numéro de l'article	Volts	Ampères	Phase	Watts	Hertz
03.6010.1120 WB5N31A000-009	230 V	12,0 A	1L / N / PE	2750 W	50/60 Hz

Eau

Numéro de l'article	Connecteur	Pression	Débit minimal	Vol. du réservoir
03.6010.1120 WB5N31A000-009	3/8 BSPP	138-620 kPa	3,8 l/min	18,9 l

► Litres par heure **

Numéro de l'article	Litres/heure
03.6010.1120 / WB5N31A000-009	57

► Accessoires recommandés

- 33.7500.1955 / WC-5686-P: Bac d'égouttage

*Les spécifications définitives peuvent varier selon les exigences de qualification de la directive européenne.
**Valeur estimée en litres/heure basée sur les paramètres par défaut en fonction de la configuration maximale.



Wilbur Curtis Company
6913 Acco Street
Montebello, CA 90640-5403
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

www.wilburcurtis.com

Curtis – Une entreprise du Groupe SEB