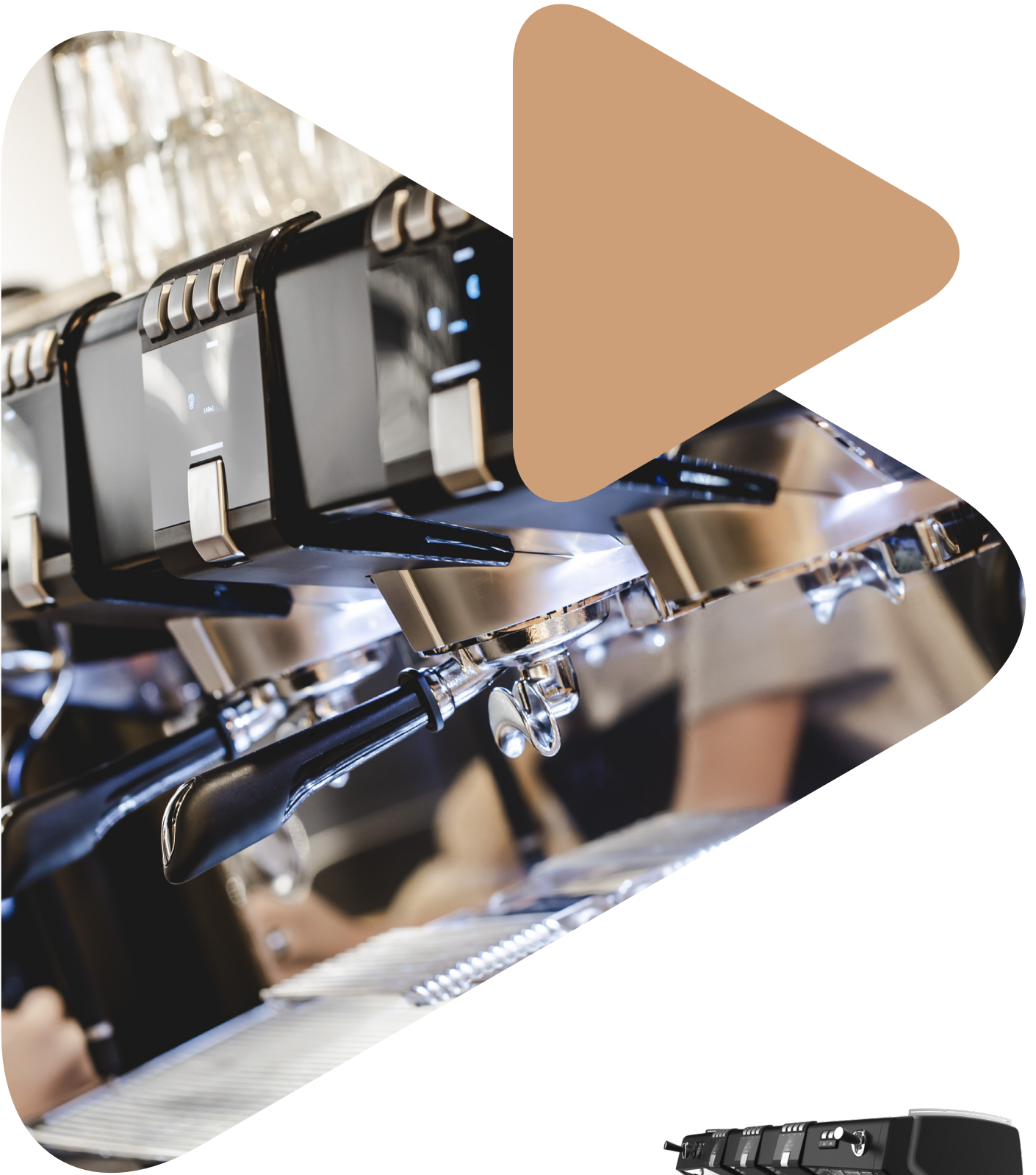




CREM[®]

A Welbilt Brand



Diamant Pro
Smarter, stronger, better



Crafted For Every Taste

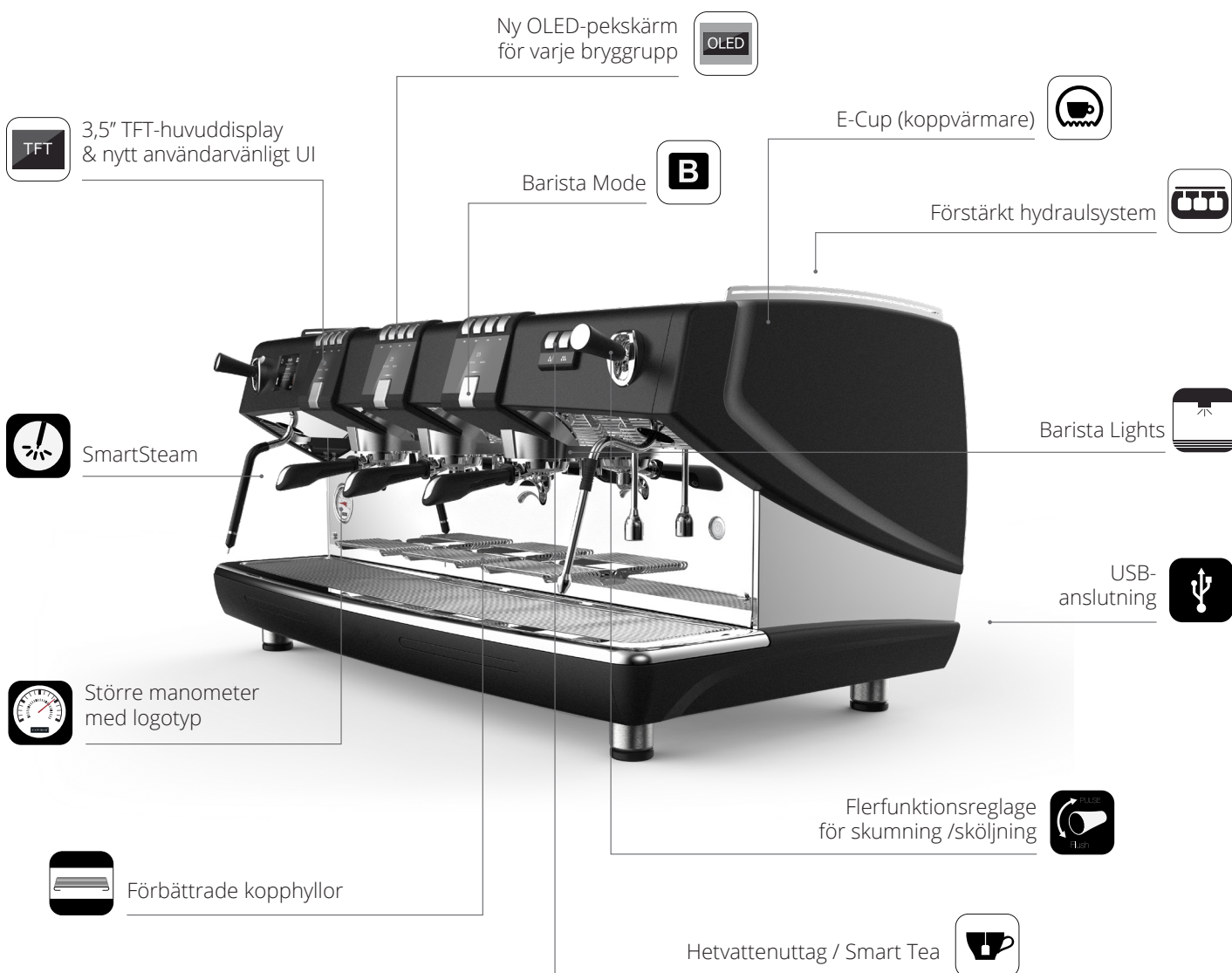


Diamant Pro

– Smarter, stronger, better

Vår vackert utformade och starkaste Expobarmaskin har byggts om för att ge en överträfflig espressoupplevelse.

Genom att kombinera den perfekta balansen mellan toppmodern teknik och den finaste espressotraditionen har vi utformat en helt enastående espressomaskin. Diamant Pro uppfyller inte bara kraven från de mest kräsna baristor utan tillfredställer också kraven från allt mer krävande kaffeälskare och finsmakare.



Hydrauliksystem

Vårt väl beprövade hydrauliksystem har förfinats och fungerar ännu bättre än tidigare. Genom intensiva tester av temperaturstabiliteten har Diamant PRO's PID system, förbättrad isolering och rördragningar skapat en perfekt konstant extraheringstemperatur vilket ger en oöverträffad "in cup quality"(*)



Smart tea

En av de förbättringar som gjorts när vi utvecklade Diamant Pros multiboilersystem är vårt nya hetvatten-uttag där man via ett sinnrikt system kan justera temperaturen, och därmed undviker vi stänk av kokande vatten och skapar en perfekt "in cup quality"

E-cup

Diamant Pro har som standard en elektrisk koppvärmare som enkelt regleras via TFT-skärmen. Koppvärmaren är helt isolerad från ångtanken och med dess hjälp kan du se till att dina koppar har exakt den temperatur du önskar.



(*) +/- 0,5 °C, enligt Expobars standard-multiboiler-modeller.



SmartSteam

Diamant Pro är utrustad med en automatisk mjölkskunningsfunktion med en integrerad temperaturmätare och en förstärkt beläggning, vilket minskar temperaturen på utsidan med mer än 20 °C. Dessutom ger detta polymerbaserade material en överlägsen non-stick-beläggning för att underlätta rengöring.

Dessutom gör vår SmartSteam-design det enkelt att byta munstycke och växla mellan standard (snabbare) och barista (något långsammare men med premiumskum av hög kvalitet).

Crem Tech™ SmartSteam-funktioner

- Flerfunktionsreglage för enklare och snabbare spolning av ångröret.
- Justerbar temperatur- och skumkvalitet via TFT-skärmen.
- Automatiskt rengöring / spolning: Antal sekunder per sköljning och tid från senaste användning kan ställas in efter önskemål.

Designkoncept

Diamant Pro är elegantare än någonsin. Aluminiumhöljet kombinerat med rena linjer och högkvalitativa designelement ger inte bara ett imponerande utseende utan även högpresterande funktioner som ger mervärde och espresso av högsta kvalitet.

- Nya OLED-pekskärmar för varje bryggrupp
- 3,5" TFT-huvuddisplay
- Ångrör med anti-sugventil
- Barista lights
- Aluminiumklädda bryggrupper
- Koppvärmare med ny design
- Förbättrade kopphyllor och manometer med logotyp
- USB-anslutning
- Av-/på-knapp på fronten
- Ny logotyp
- Aluminiumfötter



Baristaoptimering

När vi utvecklade Diamant Pro ville vi att maskinen skulle möta de utmanande behoven hos en barista, så vi har lagt till särskilda funktioner såsom:



Barista mode

För snabbare och smidigare hantering kan maskinens bryggrupper användas i detta läge. Man kan välja någon av gruppens fyra förprogrammerade doseringar tex den dosering man använder mest och programmera den på bryggruppens stora aktiveringsknapp. För att starta bryggning behöver baristan då bara använda en hand och trycka på aktiveringsknappen för bryggruppen samtidigt som han eller hon låser portafiltret i bryggruppen.

Enkel spolning

Med en förvalsknapp kan baristan utföra två sekunders spolning för att hålla maskinen ren inför varje bryggning.

Ångrör med anti-sugventil

Flerfunktionsreglage för skumning / spolning som är utrustad med innovativ anti-sugfunktion för att hålla ångröret hygieniskt och lätt att rengöra.

Barista lights

Koppbelysning så att baristan bättre kan se när espresson tillreds.

e-System

Det som verkligen utmärker Diamant Pro är **Crem Tech™ e-System**, en innovativ elektronisk plattform som effektivt styr alla funktioner genom en lättanvänd pekkärm och en huvud-TFT-skärm.

Gruppknappar + Oled-displayer

Varje bryggrupp har en egen knappsats som gör det enkelt att växla mellan normal- eller baristaläge, samtidigt som OLED-skärmarna ger dig relevant information:

- Extraheringstid
- Dosering (ml)
- Temperatur
- ECO-eller OFF-läge
- Larm:
 - Över- och underextrahering
 - Tid för rengöring
 - Överanvänd bryggrupp

Huvuddisplay

3,5" TFT-pekskärm med ett smart och användarvänligt gränssnitt, kontrollerar och ger dig information om bryggruppens överanvändning och rengöring samt t.ex. SmartSteams extrafunktioner. Displayen visar även tre nivåer av användarinställningar: användare/barista, teknisk och fabrik. I baristamenyn kan du enkelt justera parametrarna för dosering, E-Cup eller förbrygning, aktivera ECO-läget etc.

Knappsats för tevattnen

För dosering av mängden tevattnen (efter tid)
Oberoende utlopp / knappsats – 2 knappval.



USB-anlutning

- USB-port för enkla uppdateringar av firmware eller vissa parametrar.
- Expobar App: Som tillval kan Diamant Pro styras trådlöst via Android- eller IOS-appen för enklare hantering.



Specifikationer

	Diamant 2 group Multiboiler*	Diamant 3 group Multiboiler*
Höjd	535 mm	535 mm
Djup	620 mm	620 mm
Bredd	885 mm	1090 mm
Vikt	91.5 kg	112.5 kg
Bryggrupper	2	3
Antal tankar	3	4
Tankkapacitet (Liter)	11.5+(1.5+1.5)	17.5+(1.5+1.5+1.5)
Tanktryck (Bar)	0.8 to 1.2	0.8 to 1.2
Ångrör	2	2
Hetvattenuttag	1	1
Ljudnivå	<70dB	<70dB
Power ratings	220-240V, 1N~3700W, 50-60 Hz	380-415V, 3N ~6420W, 50-60 Hz

* E-cup standard för Norden. Alla modeller är i take awayutförande med plats för höga latteglas.

Tillval

Wifi-modul	Branding / färganpassning
------------	---------------------------



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare[®] aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fitkitchen®**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com