

Tema Style

English / Deutsch



we make coffee the way you like it



Il caffè per ogni occasione

A stylish, traditional espresso machine, with a modern and contemporary look, in grey colour matched with stainless steel. Using state-of-the-art technology, the Tema Style machine provides the ideal solution for any customer.

Showing the brewing time, the display allows the barista to have perfect control over coffee extraction and delivery, and also to adjust coffee grinding; the large boilers provide a constant, large quantity of hot water and steam.



1 group



3 groups

Available with automatic (e) or manual dosage (p)





Technical Specifications

Characteristics

Traditional coffee machines with automatic dosage and high-capacity boilers

- Six selection buttons, programmable as desired
- LM version: automatic milk frother with self-cleaning system after each delivery
- Built-in motor pump
- Groups attached to thermostatically controlled boiler: adjustable brewing temperature for consistently superior flavour shot after shot
- Temperature probes for a constant control of steam boiler pressure
- Boiler and pump pressure gauge
- No-return system of liquids into the boiler and in the steam taps by means of vacuum valves
- Thermostat safety sensor for the boiler heating element
- Two automatic dosages of hot water
- Two steam levers

Extra features

- Cold water mix for tea water to reduce temperature and prevent sprinkling
- Cold water mix for coffee group to adjust infusion temperature for each drink selection
- Barista Steam Wand

Software & Display

- Counting of dispensed drinks
- Counting of extraction time
- Programming of pre-infusion for each drink selection
- Access to programming by means of password
- Boiler temperature and clock displayable
- Programming of machine maintenance after programmable number of coffee doses
- Programming of litres for water softener renewal
- Programming of switching on and off of the machine and of one rest-day
- PC board having 64 KB rewritable flash memory and RS232 serial connection

Optional

- Water softeners (8 or 12 litre)
- Manual milk frother
- Adjustable filter holder for coffee pods
- Interface I/O 26 relay for cash register

Technische Daten

Daten

Espressomaschinen mit automatischer Dosierung und großem Kesselvolumen

- 6 Produkttasten, frei programmierbar
- LM-Version: automatischer Milchaufschäumer mit Selbstreinigungssystem nach jeder Ausgabe
- eingebaute Pumpe
- Die Brühgruppen sind mit dem thermostatgesteuert Kessel verbunden: einstellbare Brühtemperatur, um Tasse für Tasse höchsten Qualitätsansprüchen zu genügen
- Temperatur-Messfühler zur konstanten Steuerung des Dampfkesseldrucks
- Kessel- und Pumpendruck-Anzeige
- Belüftungsventile, die ein Zurückfließen von Flüssigkeiten in den Kessel und in das Dampfsystem verhindern
- Sicherheitsthermostat für die Kesselheizung
- Zwei Heißwasser-Dosiermengen
- Zwei Dampfhebel

Sonderausstattung

- Kaltwasserbeimischung für die Heißwasserausgabe zur Senkung der Heißwassertemperatur und damit zur Vermeidung von Spritzwasser während der Ausgabe
- Kaltwasserbeimischung für die Kaffeeproduktausgabe zur individuellen Einstellung der Temperatur jedes einzelnen Produktes
- Barista-Steam Dampfhhahn

Software & Display

- Getränkezähler
- Auslaufzeit-Zähler
- Programmierung der Pre-Infusion für alle Produkttasten
- Zugang zur Programmierung über Passwoerteingabe
- Kesseltemperatur- und Zeitanzeigemöglichkeit
- Programmierung der gewünschten Wartungszyklen
- Programmierung der Austauschintervalle für den Wasserfilter (nach Litern)
- Programmierung von automatischen Ein- und Ausschaltzeiten und Ruhetagen
- Platine mit 64 KB Flash-Memory und serielle RS232-Schnittstelle

Optional

- Wasserenthärtungsanlage (8 oder 12 Liter)
- manueller Milchaufschäumer
- Umbau-Kit für den Betrieb mit Kaffee-Pouches
- Interface I/O 26 Relais für den Anschluss an eine Registrierkasse

Drink Selections / Getränke-Optionen



espresso



cappuccino



latte macchiato



café crème



hot milk



hot water

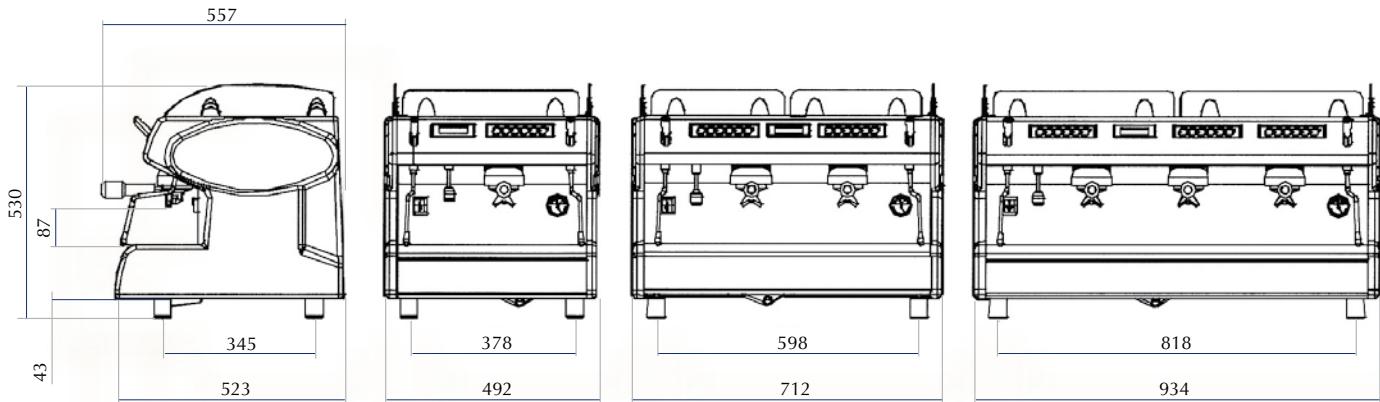


Barista steam wand

Steam wand allowing to steam and froth milk AUTOMATICALLY, with temperature probe that cuts off automatically once the set temperature is reached or that can be manually stopped.

Barista-Steam Dampfhan mit Temperaturfühler

Dieser Dampfauslauf dient zum AUTOMATISCHEN Schäumen und Erhitzen der Milch. Der Dampfauslauf wird vom Anwender manuell eingeschaltet, stoppt aber, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.



Technical data

	Power	Boiler	Net Weight	Gross Weight
1 group	2.800W+300W 230V 1N~ 1.600W+350W 120V 1N~	8.0 l	38 kg	50 kg
2 groups	3.500W+350W 230V 1N~ 400V 3N~ 4.500W+350W 230V 1N~ 400V 3N~	13.5 l	50 kg	66 kg
3 groups	4.500W+350W 230V 1N~ 400V 3N~	20.0 l	63 kg	80 kg



Milk Frother Cleaner
- Breaks down milk buildup
- Cleans steam wands and pitchers



Cleaning Tablets
- Cleaning detergent tablets
- 120 tablets per jar

We recommend to use water softeners to reduce hardness in water that can cause mineral build-up in equipment.

Product certifications



www.carimali.com

CARIMALI
MACCHINE PER CAFFÈ DAL 1919

COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001 =

IMC Italiana Macchine Caffè S.p.A.
Via Industriale, 1 - 24040 Chignolo d'Isola (BG) - Italy
Tel. +39.035.4949555 - Fax +39.035.905447
www.carimali.com - carimali@carimali.com