

Strong
Under-Developed
Taste

STRONG

Strong
Over-Extracted

Most
Enjoyable
Strength

Weak
Under-Developed
Taste

Czy chciałbyś
filizankę
doskonałej
kawy?

FETCO®

FETCO®

Driven To Pioneer Innovation™

CZYM JEST FILI°ANKA DOSKONAŁEJ KAWY?

Od swych początków, od 800 roku naszej ery, kawa, podobnie jak wino, była elitarnym napojem. Kawę i wino łączy bogactwo smaków i wieloetapowy proces wytwarzania, który jest drogą podróżą od momentu zbioru owoców aż do ostatniej kropli w Twojej fili°ance. Przy czym każdy kolejny etap jest tak samo ważny jak ostatni – zaparzenie.

Idea FILI°ANKI DOSKONAŁEJ KAWY powstała z potrzeby ustanowienia pewnych standardów przygotowania samego napoju, jak i potrzeby zgłębienia ogólnej wiedzy o kawie. Ten przewodnik skupi się na zaparzeniu, ostatnim i najważniejszym etapie przygotowania kawy o najwyższych walorach aromatycznych i smakowych.

Zrozumienie kilku prostych pojęć (*Pięć zasad doskonałego zaparzenia, Moc a ekstrakcja*) w połączeniu z wykorzystaniem właściwego zaparzacza umożliwia osiągnięcie FILI°ANKI DOSKONAŁEJ KAWY za każdym razem. Pozwól, aby wiedza o ekstrakcji spotkała się ze sztuką smaku.

Firma FETCO® została założona w 1987 w Glenview, Illinois w Stanach Zjednoczonych Ameryki. Dzięki pierwszemu patentowi – *Gravity Flow Dispense Tube System* – niezawodnemu systemowi dozowania gorącej wody dynamicznie wkroczyła na arenę branży kawowej. Obecnie firma FETCO posiada dwie nowoczesne fabryki, jedną w Lake Zurich w stanie Illinois (Stany Zjednoczone Ameryki) i drugą w pełni funkcjonalną fabrykę w Górze Kalwarii (Polska). Pozwala to na wygodną i profesjonalną obsługę klientów międzynarodowych.

Firma FETCO stała się znana w branży kawowej po wprowadzeniu pierwszego w pełni izolowanego termosu dużej pojemności.

Dzięki temu, które nie wymaga żadnego stanowiska podgrzewania do utrzymania temperatury, mógł być przenoszony w dowolne miejsce.

Na podstawie wieloletnich badań i opinii użytkowników powstała nowa generacja termosów serii LUXUS®.

W ręce klientów oddaliśmy wygodne, przenośne termosy do podawania dużych ilości najczystszej

i najgorętszej kawy. Najnowsza wersja termosów LUXUS jest wyposażona w wyświetlacz

ciek krystaliczny pokazujący w sposób graficzny ilość kawy i czas jej przechowywania. Termosy

dostępne są w pojemnościach 2, 4, 6 i 8 litra. Ich niezrównane właściwości izolacyjne zapewniają

utrzymywanie czystej i gorącej kawy dłużej niż kiedykolwiek wcześniej by o to możliwe.

Z naszymi urządzeniami podasz nie tylko gorącą kawę, ale także herbatę.

Firma FETCO otrzymała międzynarodową nagrodę Najlepszy Nowy Produkt 2004/2005 przyznawaną przez SCAA* – naszej nowatorskiej serii zaparzaczy EXTRACTOR® CBS 2040.



* Specialty Coffee Association of America (Amerykańskie Towarzystwo Kawowe)

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ	A	Pięć zasad doskonałego zaparzenia	STRONA 2
ROZDZIAŁ	B	Moc a ekstrakcja	STRONA 5
ROZDZIAŁ	C	Innowacje i unikalne funkcje	STRONA 7
ROZDZIAŁ	D	Praktyczne wskazówki Co robić, a czego nie robić	STRONA 9
ROZDZIAŁ	E	Urządzenia FETCO® System zaparzenia kawy – EXTRACTOR® / system zaparzenia herbaty / młynki do kawy / warniki gorącej wody / termosy – LUXUS®	STRONA 10
ROZDZIAŁ	F	Przydatne informacje i diagramy	STRONA 17



Pięć ZASAD DOSKONAŁEGO ZAPARZANIA

FILI® ANKę DOSKONAŁEJ KAWY łatwo zaparzyć!
Wystarczy skorzystać z poniższych wskazówek:



PRZECHOWYWANIE
I PODAWANIE



PROPORCJA KAWY
DO WODY

5

1

4

2

3

JAKOŚĆ
WODY

GRUBOŚĆ
PRZEMIAŁU



DOBÓR
ZAPARZACZA



PIĘĆ ZASAD DOSKONAŁEGO ZAPARZANIA

1 PROPORCJA KAWY DO WODY

Zdefiniowana jako waga suchej kawy do ilości wody przepuszczonej przez kosz do zaparzania. Sugerowana ilość kawy wynosi między 50 a 60 gramów kawy na każdy litr wody przepuszczonej przez nią.



2 GRUBOŚĆ PRZEMIAŁU

Kawa jest kombinacją zmielonych cząstek różnej wielkości. Przepływ wody przez warstwę grubiej zmielonej kawy jest szybszy niż przez warstwę zmielonej drobniej. Istotne jest dopasowanie wielkości cząstek kawy do metody zaparzania i typu urządzenia.

DŁUŻSZY CZAS PARZENIA → GRUBSZE ZMIELENIE



KRÓTSZY CZAS PARZENIA → DROBIEJSZE ZMIELENIE



3 DOBÓR ZAPARZACZA

Najważniejszym wyborem jest urządzenie wyposażone w funkcję kontroli czasu zdefiniowanego jako czas, w którym woda jest w kontakcie ze zmieloną kawą.

DROBNE ZMIELENIE → 1 DO 4 MINUT



ŚREDNIE ZMIELENIE → 4 DO 6 MINUT



GRUBE ZMIELENIE → 6 DO 8 MINUT



Temperatura zaparzania powinna mieścić się w przedziale 92-96°C i powinna być utrzymana przez 90-100% czasu całego cyklu zaparzania. Optymalny aromat, smak i właściwości są osiągnięte tylko gdy kawa jest parzona w idealnym zakresie temperatury. Przepływ wody przez kosz powoduje mieszanie wywołujące turbulencje, które umożliwiają jednolitą ekstrakcję kawy. Optymalna warstwa kawy w koszu do parzenia, nazywana grubością warstwy, powinna wynosić 2,5-5 cm.



Pięć ZASAD DOSKONAŁEGO ZAPARZANIA

4 JAKOŚĆ WODY

Zaparzona kawa może zawierać aż 98% wody, więc dobra jakość wody jest najważniejsza. Nie zaleca się używania całkowicie czystej, pozbawionej minerałów wody do optymalnego zaparzenia. Parametry jakości wody do otrzymania FILI® ANKI DOSKONAŁEJ KAWY są następujące:

BEZBARWNA I BEZWONNA

POZBAWIONA CHLORU, ŻELAZA I ZWIĄZKÓW SIARKI

TDS > 150 ppm

TWARDOŚĆ WAPNIOWA > 3 DO 4 STOPNI

ALKALICZNOŚĆ > 40 mg/l

pH > 6,5 DO 7,5

SÓD > 10 mg/l



5 PRZECHOWYWANIE I PODAWANIE

Pamiętaj: świeżość kawy jest mierzona w minutach, nie w godzinach!

Zaparzona kawa powinna być przechowywana w izolowanym termosie tak, aby utrzymać jej temperaturę między 80 a 85°C, z dala od źródeł ciepła. Wysoka temperatura i dostęp powietrza szybko zmieniają smak kawy.

W TERMOSIE

TEMPERATURA

Zmierz temperaturę wewnątrz.



CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA UTRZYMANIE TEMPERATURY

Temperatura na zewnątrz, czy termos przed zaparzeniem jest wcześniej przegrzany gorącą wodą, w jakim stopniu termos jest napełniony, jakiej temperatury woda została użyta do parzenia.

ZAKRES TEMPERATURY

80-85°C.

W FILI® ANCE

TEMPERATURA

Zmierz temperaturę w filiżance.



CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA UTRZYMANIE TEMPERATURY

Wielkości filiżanki, jak często kawa jest dolewana z termosu, czy dodawane było mleko, śmietanka albo inne dodatki.

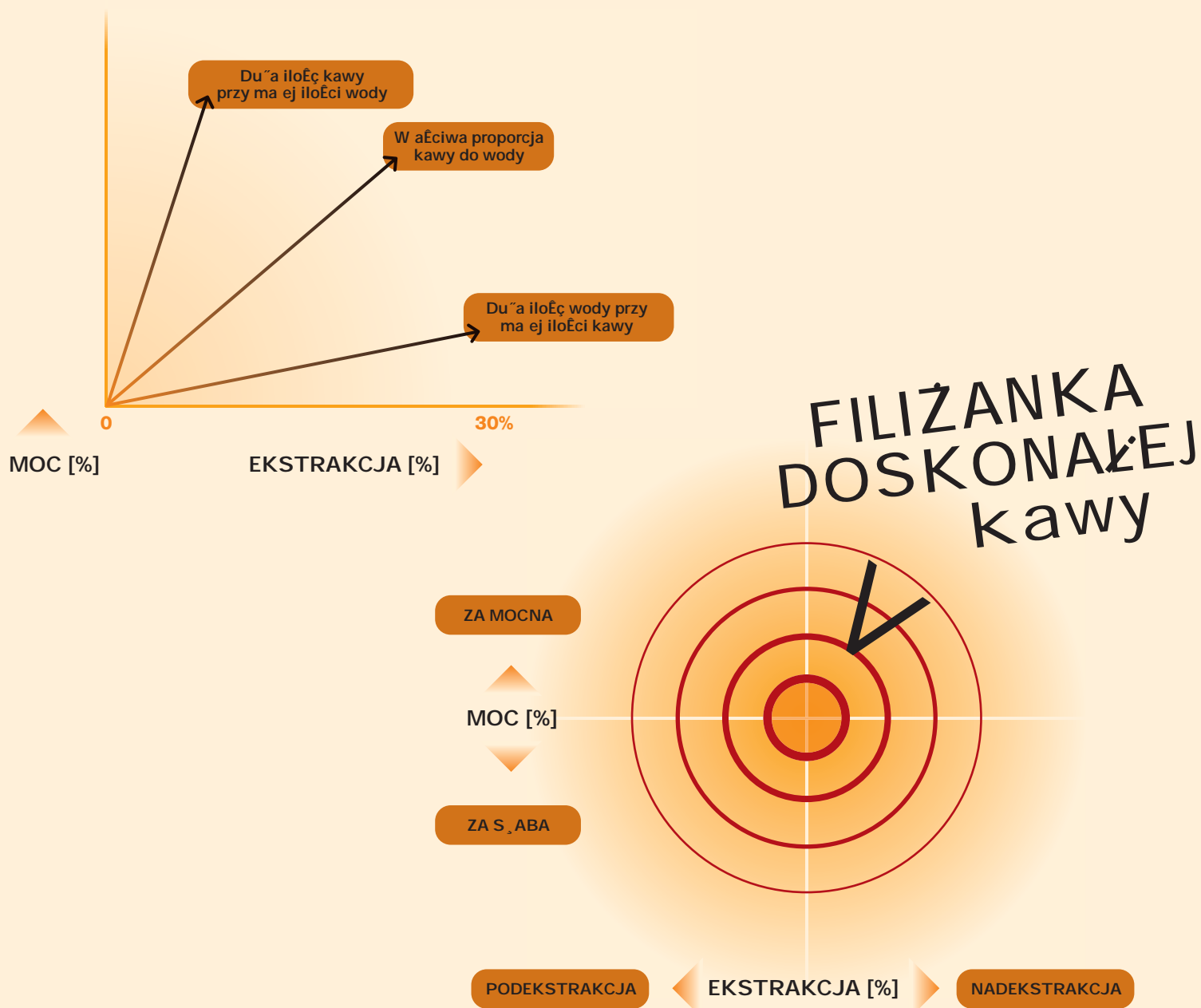


MOC a EKSTRAKCJA

Kawa jest bardzo wrażliwym produktem, popełnienie nawet jednej pomyłki w którymś z etapów parzenia pozbawi ją pożądanego smaku i aromatu.

FILIŻANKA DOSKONAŁEJ KAWY posiada optymalny stosunek mocy do ekstrakcji. Ekstrakcja jest procesem, dzięki któremu gorąca woda wydobywa ze zmielonej kawy rozpuszczalne związki aromatyczne i smakowe. Maksymalnie można rozpuścić w wodzie około 30% kawy. Rozpuszczalna treść składa się z wielu związków aromatycznych i smakowych, z których tylko część jest pożądana, dlatego idealna ekstrakcja powinna wynosić między 18% a 22%. Parametrem decydującym o postępie tego procesu jest czas zaparzania. Proces ten powinien być zatrzymany w odpowiednim momencie, co decyduje o uzyskaniu najlepszego smaku kawy. Moc jest wyrażana procentowym udziałem rozpuszczonych części stałych kawy w naparze. Najbardziej pożądaną proporcję wynoszą między 1-1,5% rozpuszczonych części stałych kawy i 98,5-99% wody.

Duża koncentracja kawy i bardzo mała ilość wody zwiększają moc, ale niekoniecznie oznacza to dobrą ekstrakcję. Zbyt duża ilość wody przepuszczona przez zbyt małą ilość kawy w koszu zaparzacza da w efekcie napar o zbyt dużej ekstrakcji i niewystarczającej mocy.

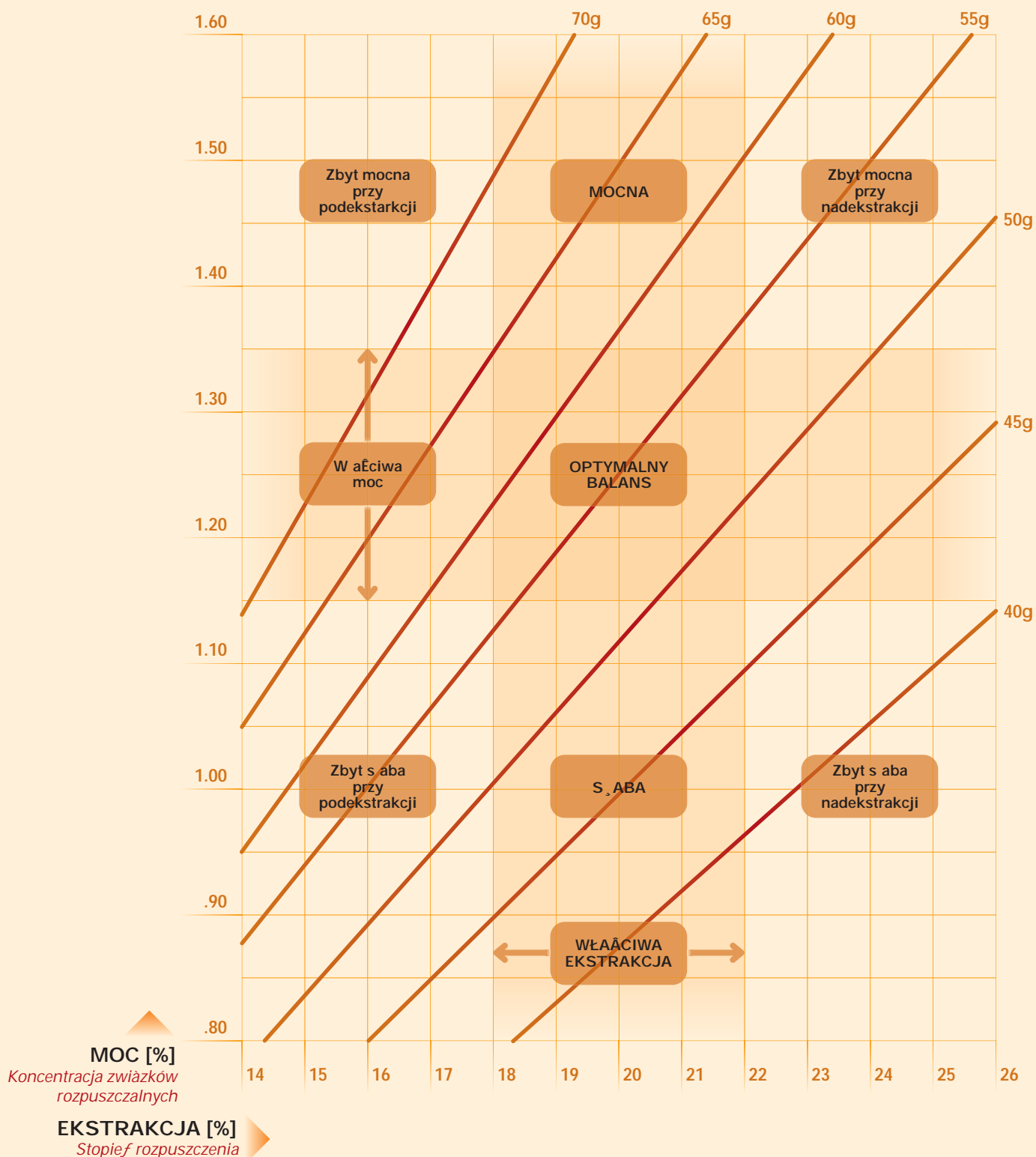


ZAPARZANIE KAWY

WYKRES KONTROLNY

FILIA ANKA DOSKONAŁA KAWY powstaje dzięki optymalnemu balansowi mocy i ekstrakcji, osiąganemu przez dobranie właściwych proporcji pomiędzy ilością kawy a ilością wody przy odpowiednim czasie parzenia.

Proporcje parzenia [gram/litr]



INNOWACJE I Unikalne Funkcje

ZAPARZACZE DO KAWY I HERBATY EXTRACTOR®

Zaparzaczki do kawy EXTRACTOR to najnowsza technologia automatycznego parzenia z opcjami programowania, które pozwalają przygotować kawę na wiele sposobów.

WSTĘPNE ZRASZANIE

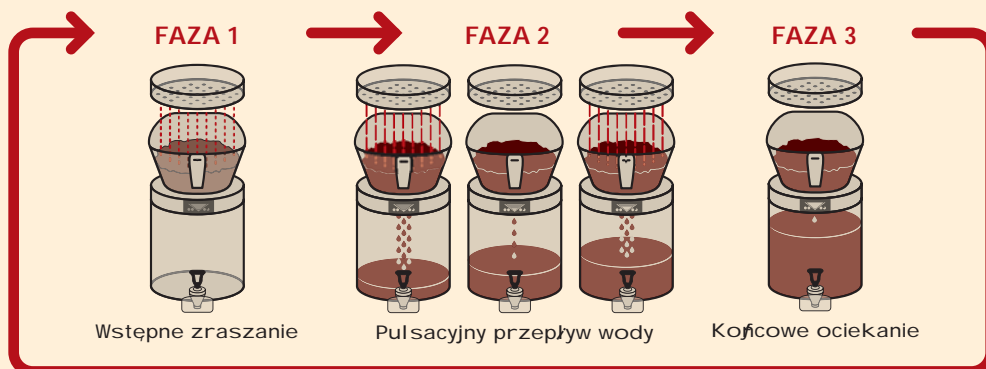
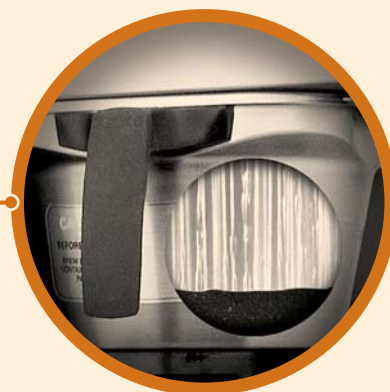
Funkcja wstępnego zraszania pozwala zaprogramować zraszanie gorącą wodą kawy w koszu jeszcze przed właściwym cyklem zaparzania. Przygotowuje to warstwę kawy do optymalnej ekstrakcji oraz redukuje cierpkość i goryczkę.

BY-PASS

Funkcja ta pozwala zaprogramować ilość gorącej wody, jaka trafi bezpośrednio do termosu nie przepływając przez warstwę kawy w koszu zaparzacza. Pamiętaj: wybór tej opcji zmienia proporcje kawy do wody; początkowa receptura powinna zostać dostosowana.

ZAPARZANIE PULSE-BREW®

Funkcja Pulse-Brew polega na pulsacyjnym przepuszczaniu gorącej wody przez kosz z kawą. Gwarantuje to równomierne i pełne nasycenie warstwy kawy, co zapewnia właściwą ekstrakcję.



ZEWNIĘTRZNE PROGRAMOWANIE

Nowatorska technologia panela sterującego pozwala na łatwe i wygodne programowanie parametrów, bez konieczności otwierania zaparzacza.

BEZPIECZNA OBSŁUGA

Funkcja blokady kosza nie pozwala na wysunięcie go w ciągu całego procesu parzenia, co zabezpiecza operatora przed przypadkowym poparzeniem.

ZBYT NISKA TEMPERATURA / ZAPARZANIE NIEMOŻLIWE

Zbyt niska temperatura / zaparzenie niemożliwe – funkcja ta zapobiega rozpoczęciu procesu parzenia letnią wodą. Gwarantuje, że zaparzenie kawy odbędzie się przy zadanej temperaturze i unikniecie pod ekstrakcji spowodowanej zbyt niską temperaturą wody.



MŁYNKI DO KAWY

POJEMNIKI

Najważniejszą innowacją są nowatorskie, wygodnie wyjmowane pojemniki na kawę zaprojektowane tak, aby łatwo je było utrzymać w czystości.

USTAWIANIE WIELKOŚCI PORCJI

Możliwe jest ustawianie dwóch lub trzech niezależnych wielkości mielenia kawy z każdego z pojemników. Pozwala to na dostosowanie do potrzeb użytkowników.

KALIBROWANIE

Możliwe jest regulowanie grubości przemiału kawy, a nastawy zapewniają najbardziej jednolite frakcje mielenia spośród młynków aktualnie dostępnych na rynku.



INNOWACJE I Unikalne Funkcje

TERMOSY LUXUS® (MODELE L3D & L3S)

Innowacyjne termosy utrzymują wysoką temperaturę przechowywanej kawy przez długi czas bez konieczności podgrzewania elektrycznego, co mogłoby spowodować przypalenie kawy. Są dostępne w czterech różnych wielkościach, a także i bezpieczne w transporcie, dzięki czemu można serwować kawę z dala od miejsca przygotowania. Doskonale sprawdzają się również do podawania gorącej herbaty i wrzątku oraz napojów schłodzonych.

IZOLACJA PRÓŻNIOWA

Izolowane próżniowo termosy z linii L3D i L3S oferują ekstremalne zatrzymywanie ciepła i maksymalną trwałość.

FRESHNESS TIME®

Wbudowany unikalny wyświetlacz czasu świeżości informuje operatora, jak długo kawa jest przechowywana oraz kiedy należy wymienić ją na świeżą.

WSKAŹNIK POJEMNOŚCI™

Wbudowany wskaźnik pojemności pokazuje w sposób graficzny, ile kawy znajduje się w termosie, co pozwala odpowiednio wcześniej zaplanować uzupełnienie. Dzięki temu nigdy nie zabraknie świeżej i gorącej kawy.

WYBÓR WIELKOŚCI

Są dostępne w wielkościach 2, 4, 6 i 8 litra. Termosy LUXUS linii L3D i L3S są odpowiednią odpowiedzią na potrzebę dostarczenia różnych ilości kawy.

ZNAKOWANIE

Termosy LUXUS przystosowane są do umieszczenia na swojej powierzchni logo Twojej firmy, materiałów marketingowych oraz elementów dekoracyjnych w formie estetycznych i trwałych naklejek.



HWB: WARMNIKI GORĄCEJ WODY

WYBÓR WIELKOŚCI

Dostępne w szerokim wyborze pojemności od 8 do 100 litrów dostarczają użytkownikowi nieustannie gorącą wodę według jego potrzeb.

WSPÓLNE KOMPONENTY

Warmniki HWB zbudowane są z tych samych części, których używa się w zaparzaczach FETCO.



PRAKTYCZNE wskazówki



CO POWINIENEA ROBIÅ

- 1 Wybieraj urządzenia wed ug przewidywanego zapotrzebowania na kawã.
- 2 Uwzglãdnij typ przygotowywanej kawy.
- 3 Miel kawã wed u aœciwy sposób i przynajmniej raz na tydzieñ kontroluj, czy ustawienia młynka nie uleg y zmianie. °arna zuãywajã siã w czasie i konieczne jest ich regulowanie, które zwykle trwa krócej niã 10 minut.
- 4 Zaparz zmielonã kawã w ciãgu 15 minut od zmielenia.
- 5 Uãywaj zimnej i Êwieiej wody, stanowi ona 98,5% w aœciwie zaparzonej kawy. Czystsza woda przed uãa równieã ywotnoÊc urządzenia.
- 6 CzyÊc okresowo urządzenia do kawy uãywajãc specjalnych Êrodków nie zawierajãcych chloru.
- 7 Przy zaparzaniu skorzystaj z poniãszych wskazówek:
 - Zaparzaj uãywajãc wody o temperaturze 92-96°C.
 - Zastosuj oko o 60 gramów kawy na kaãdy litr wody.
 - Wsyp do kosza z filtrem warstwã kawy o gruboœci 2,5-5 cm.
 - Dostosuj czas parzenia do gruboœci mielenia.
 - Przechowuj zaparzonã kawã w termosie, który gwarantuje utrzymanie jej temperatury miãdzy 80 a 85°C.
- 8 Podgrzewaj termosy przed zaparzaniem poprzez nape nienie ich gorãcã wodã na oko o 5-10 minut.



CZEGO NIE POWINIENEA ROBIÅ

- 1 **NIE** przechowuj kawy w otwartych pojemnikach, szczególnie zmielonej, by uniknãc zwietrzenia. Lepiej przechowuj jã w ch odnym, suchym miejscu w oryginalnym opakowaniu albo w hermetycznie zamykanym pojemniku.
- 2 **NIE** uãywaj tych samych akcesoriów do parzenia, mielenia i przechowywania ró nych gatunków kawy. Lepiej uãyj do kaãdego gatunku kawy oddzielnego kosza do parzenia, m ynka do mielenia i termosu do przechowywania.
- 3 **NIE** rozp aszczaj papierowych filtrów do kawy. Lepiej przechowuj je w oryginalnych opakowaniach, dziãki czemu zachowujã pierwotny ksztã t.



SYSTEM ZAPARZANIA KAWY EXTRACTOR®



Nigdy wcześniej nie było zaparzacza do kawy zaprojektowanego z uwzględnieniem całej wiedzy o sporządzeniu FILI® ANKI DOSKONAŁEJ KAWY. Linia automatycznych zaparzaczy przelewowych serii EXTRACTOR® wykorzystuje najnowszą technologię cyfrową. Zewnętrzne sterowanie umożliwia wygodne i szybkie programowanie głównych parametrów takich jak: wielkość parzenia, czas parzenia, procentowy udział wody przepuszczonej przez By-Pass, udział procentowy wody do wstępnego zraszania, opóźnienie ociekania (zablokowany kosz do parzenia), temperatura parzenia, zbyt niska temperatura / zaparzenie niemożliwe.



CBS 2021eP Pojedynczy 2-litrowy zaparzac do kawy EXTRACTOR®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 V	FAZY 1	PODŁĄCZENIE 2+uziemienie	ZABEZPIECZENIE 15,0
MOC 3,2 kW	KONFIGURACJA GRZA, EK 1x3,2 kW	WYDAJNOŚĆ* 25 l/h 200 filiłek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 2,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/4 lub 1/2	
WYMIARY s220 c450 w540 mm	MASA ZAPARZACZA 7,8 kg	TYP FILTRA: F007 11¼ x 3¾"	

6 W, A ĄCIWO ĄCI

2 opcje zaparzania, Pulse-Brew® – pulsacyjne zaparzenie, wstępne zraszanie, zbyt niska temperatura / zaparzenie niemożliwe, zewnętrzne sterowanie, dostępne inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość może być zmienna w zależności od indywidualnych warunków. Podstawa wylczenia ilości filiłek jest objętość 125 ml.

L3S 05 ▶



GD 2.0 ▶



SD 1.9 ▶



CBS 2021eG Pojedynczy 2-litrowy zaparzac do kawy EXTRACTOR®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 V	FAZY 1	PODŁĄCZENIE 2+uziemienie	ZABEZPIECZENIE 15,0
MOC 3,2 kW	KONFIGURACJA GRZA, EK 1x3,2 kW	WYDAJNOŚĆ* 25 l/h 200 filiłek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 2,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/4 lub 1/2	
WYMIARY s220 c450 w700 mm	MASA ZAPARZACZA 8,9 kg	TYP FILTRA: F007 11¼ x 3¾"	

6 W, A ĄCIWO ĄCI

2 opcje zaparzania, Pulse-Brew® – pulsacyjne zaparzenie, wstępne zraszanie, zbyt niska temperatura / zaparzenie niemożliwe, zewnętrzne sterowanie, dostępne inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość może być zmienna w zależności od indywidualnych warunków. Podstawa wylczenia ilości filiłek jest objętość 125 ml.

L3D 05 ▶



CBS 2031e Pojedynczy 3-, 4-litrowy zaparzac do kawy EXTRACTOR®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 V	FAZY 1	PODŁĄCZENIE 2+uziemienie	ZABEZPIECZENIE 16,0
MOC 2,7 kW	KONFIGURACJA GRZA, EK 1x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 30 l/h 240 filiłek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 2,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s280 c457 w660 mm	MASA ZAPARZACZA 16,2 kg	TYP FILTRA: F002 13x5"	

6 W, A ĄCIWO ĄCI

2 opcje zaparzania, Pulse-Brew® – pulsacyjne zaparzenie, wstępne zraszanie, zbyt niska temperatura / zaparzenie niemożliwe, programowanie na zewnątrz, dostępne inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość może być zmienna w zależności od indywidualnych warunków. Podstawa wylczenia ilości filiłek jest objętość 125 ml.

AP 3.0 ▶



L3S 10 ▶



SYSTEM ZAPARZANIA KAWY EXTRACTOR®



CBS 2032e Podwójny 3-, 4-litrowy zaparzac do kawy EXTRACTOR®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 v	FAZY 1	PODŁĄCZENIE 2+uziemienie	ZABEZPIECZENIE 25,0
MOC 5,2 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 2x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 60 l/h 480 filiłek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 4,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s483 g457 w660 mm	MASA ZAPARZACZA 24,0 kg	TYP FILTRA: F002 13x5"	

6 W. AĄCIWOĄCI

2 opcje zaparzania, Pulse-Brew® – pulsacyjne zaparzanie, wstępnie zraszanie, zbyt niska temperatura / zaparzanie niemożliwe, zewnętrzne sterowanie, dostępne inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość może być zmienna w zależności od indywidualnych warunków. Podstawa wyliczenia ilości filiłek jest objęta 125 ml.

AP 3.0 ▶



L3S 10 ▶



CBS 2041e Pojedynczy 4-litrowy zaparzac do kawy EXTRACTOR®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 v	FAZY 1	PODŁĄCZENIE 2+uziemienie	ZABEZPIECZENIE 16,0
MOC 2,7 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 1x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 40 l/h 320 filiłek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 4,0 l/min.	PODŁĄCZENIE 3/8	
WYMIARY s279 g505 w870 mm	MASA ZAPARZACZA 21,0 kg	TYP FILTRA: F002 13x5"	

6 W. AĄCIWOĄCI

2 opcje zaparzania, Pulse-Brew® – pulsacyjne zaparzanie, wstępnie zraszanie, blokada bezpieczeństwa kosza do parzenia, zbyt niska temperatura / zaparzanie niemożliwe, zewnętrzne sterowanie, wielonapięciowy, dostępne inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość może być zmienna w zależności od indywidualnych warunków. Podstawa wyliczenia ilości filiłek jest objęta 125 ml.

L3D 10 ▶



CBS 2042e Podwójny 4-litrowy zaparzac do kawy EXTRACTOR®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 v	FAZY 1	PODŁĄCZENIE 2+uziemienie	ZABEZPIECZENIE 25,0
MOC 5,2 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 2x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 80 l/h 640 filiłek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 6,0 l/min.	PODŁĄCZENIE 3/8	
WYMIARY s483 g505 w870 mm	MASA ZAPARZACZA 29,0 kg	TYP FILTRA: F002 13x5"	

6 W. AĄCIWOĄCI

2 opcje zaparzania, Pulse-Brew® – pulsacyjne zaparzanie, wstępnie zraszanie, blokada bezpieczeństwa kosza do parzenia, zbyt niska temperatura / zaparzanie niemożliwe, zewnętrzne sterowanie, wielonapięciowy, dostępne inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość może być zmienna w zależności od indywidualnych warunków. Podstawa wyliczenia ilości filiłek jest objęta 125 ml.

L3D 10 ▶



SYSTEM ZAPARZANIA KAWY EXTRACTOR®



CBS 2051e Pojedynczy 6-litrowy zaparzac do kawy EXTRACTOR®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 v	FAZY 1	PODŁĄCZENIE 2+uziemięcie	ZABEZPIECZENIE 25,0
MOC 5,2 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 2x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 60 l/h 480 filiłek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 6,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s330 c573 w940 mm	MASA ZAPARZACZA 25,0 kg	TYP FILTRA: F001 15x5½"	

6 W_AĄCIWOĄCI

3 opcje zaparzania, Pulse-Brew® – pulsacyjne zaparzanie, wstępné zraszanie, blokada bezpieczeŃstwa kosza do parzenia, zbyt niska temperatura / zaparzanie niemożliwe, zewnętrzne sterowanie, dostępné inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość moŃe być zmienna w zaleŃności od indywidualnych warunków. Podstawa wylczenia iloŃci filiłek jest objętość 125 ml.



TPD 15



L3D 15



CBS 2052e Podwójny 6-litrowy zaparzac do kawy EXTRACTOR®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 400 v	FAZY 3	PODŁĄCZENIE 4+uziemięcie	ZABEZPIECZENIE 20,0
MOC 7,7 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 3x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 132 l/h 1056 filiłek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 6,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s554 c573 w940 mm	MASA ZAPARZACZA 42,0 kg	TYP FILTRA: F001 15x5½"	

6 W_AĄCIWOĄCI

3 opcje zaparzania, Pulse-Brew® – pulsacyjne zaparzanie, wstępné zraszanie, zbyt niska temperatura / zaparzanie niemożliwe, programowanie na zewnętrz, wielofazowy, dostępné inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość moŃe być zmienna w zaleŃności od indywidualnych warunków. Podstawa wylczenia iloŃci filiłek jest objętość 125 ml.



TPD 15



L3D 15



CBS 2052e-20 Podwójny 8-litrowy zaparzac do kawy EXTRACTOR®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 400 v	FAZY 3	PODŁĄCZENIE 4+uziemięcie	ZABEZPIECZENIE 20,0
MOC 7,7 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 3x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 132 l/h 1056 filiłek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 6,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s554 c573 w1001 mm	MASA ZAPARZACZA 43,0 kg	TYP FILTRA: F001 15x15½"	

6 W_AĄCIWOĄCI

3 opcje zaparzania, Pulse-Brew® – pulsacyjne zaparzanie, wstępné zraszanie, zbyt niska temperatura / zaparzanie niemożliwe, programowanie na zewnętrz, wielofazowy, dostępné inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość moŃe być zmienna w zaleŃności od indywidualnych warunków. Podstawa wylczenia iloŃci filiłek jest objętość 125 ml.



L3D 20



SYSTEM TERMOSOWY ZAPARZANIA KAWY

Zaparzacze wykorzystują oryginalny patent rurki podająco-dozującej i przystosowane są do parzenia kawy bezpośrednio do 12-litrowych termosów.



CBS 61H Pojedynczy system zaparzania do 12-litrowych termosów LUXUS®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 400 v	FAZY 3	PODŁĄCZENIE 4+uziemięcie	ZABEZPIECZENIE 25,0
MOC 10,3 kW	KONFIGURACJA GRZALEK 3x4 kW	WYDAJNOŚĆ* 85 l/h 680 filiżanek/h	
CISNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 6,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s533 g610 w1016 mm		MASA ZAPARZACZA 50,0 kg	TYP FILTRA: F004 20x8"

6 WŁAŚCIWOŚCI

Opcja zaparzania po owy, system rurki podająco-dozującej, blokada bezpieczeństwa kosza do parzenia, dostępne inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość może być zmienna w zależności od indywidualnych warunków. Podstawą wyliczenia ilości filiżanek jest objętość 125 ml.



TPD 30 ▶



CBS 62H Podwójny system zaparzania do 12-litrowych termosów LUXUS®

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 400 v	FAZY 3	PODŁĄCZENIE 4+uziemięcie	ZABEZPIECZENIE 25,0
MOC 17,3 kW	KONFIGURACJA GRZALEK 6x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 170 l/h 1360 cups/h	
CISNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 6,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s914 g610 w1016 mm		MASA ZAPARZACZA 89,0 kg	TYP FILTRA: F004 20x8"

6 WŁAŚCIWOŚCI

Opcja zaparzania po owy, system rurki podająco-dozującej, blokada bezpieczeństwa kosza do parzenia, dostępne inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość może być zmienna w zależności od indywidualnych warunków. Podstawą wyliczenia ilości filiżanek jest objętość 125 ml.

RĘCZNIE NAPEŁNIANE ZAPARZACZE

Urządzenie nie wymaga podłączenia do sieci wodnej, posiada wygodny wlew górny zabezpieczony pokrywką. Panel kontrolny sygnalizuje stan gotowości, a obudowa ze stali nierdzewnej jest łatwa do utrzymania w czystości.



CBS 31P Pojedynczy 2-, 2,5-litrowy zaparzacze do kawy

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 v	FAZY 1	PODŁĄCZENIE 2+uziemięcie	ZABEZPIECZENIE 10,8
MOC 2,2 kW	KONFIGURACJA GRZALEK 1x2,3 kW	WYDAJNOŚĆ* 20 l/h 160 filiżanek/h	
WYMIARY s270 g380 w680 mm		MASA ZAPARZACZA 10,4 kg	TYP FILTRA: F003 9¾x4½"

6 WŁAŚCIWOŚCI

Dowolna ilość zaparzonej kawy, brak konieczności podłączenia do sieci wodnej.

* Wartość może być zmienna w zależności od indywidualnych warunków. Podstawą wyliczenia ilości filiżanek jest objętość 125 ml.



ZS 2.5 ▶



L3D 05 ▶

SERIA HWB

WARNIKI GORĄCEJ WODY

Warniki dostępne są w pojemnościach 6, 18, 38, 57 i 95 litrów, posiadają solidną konstrukcję ze stali nierdzewnej.

HWB 2 6-litrowy warnik gorącej wody

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 v	FAZY 1	ZABEZPIECZENIE 16,0	PODŁĄCZENIE 2+uziemięcie
MOC 3,2 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 1x3,2 kW	WYDAJNOŚĆ* 25 l/h 200 filiżanek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 2,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/4 lub 1/2	
WYMIARY s220 g390 w531 mm		MASA 7,1 kg	

HWB 2 ▶



HWB 5 18-litrowy warnik gorącej wody

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 v	FAZY 1	ZABEZPIECZENIE 16,0	PODŁĄCZENIE 2+uziemięcie
MOC 2,9 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 1x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 35 l/h 280 filiżanek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 4,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s256 g406+167 kran w752 mm		MASA 25,6 kg	

HWB 5 ▶



HWB 10 38-litrowy warnik gorącej wody

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 230 v	FAZY 1	ZABEZPIECZENIE 25,0	PODŁĄCZENIE 2+uziemięcie
MOC 5,8 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 2x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 72 l/h 576 filiżanek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 4,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s408 g406+167 kran w802 mm		MASA 34,0 kg	

◀ HWB 10



HWB 15 57-litrowy warnik gorącej wody

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 400 v	FAZY 3	ZABEZPIECZENIE 25,0	PODŁĄCZENIE 4+uziemięcie
MOC 9,1 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 3x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 110 l/h 880 filiżanek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 6,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s510 g506+167 kran w802 mm		MASA 43,6 kg	

HWB 15 ▶



HWB 25 95-litrowy warnik gorącej wody

6 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

NAPIĘCIE 400 v	FAZY 3	ZABEZPIECZENIE 25,0	PODŁĄCZENIE 4+uziemięcie
MOC 17,3 kW	KONFIGURACJA GRZA_EK 6x3 kW	WYDAJNOŚĆ* 180 l/h 1440 filiżanek/h	
CIĄNIENIE WODY 1,4-5,5 at	PRZEPŁYW 6,0 l/min.	PODŁĄCZENIE WODY 3/8	
WYMIARY s713 g506+167 kran w796 mm		MASA 57,0 kg	

6 WŁAŚCIWOŚCI

Dostępne inne konfiguracje elektryczne.

* Wartość może być zmienna w zależności od indywidualnych warunków. Podstawa wylczenia ilości filiżanek jest objętość 125 ml.

◀ HWB 25



TERMOSY I AKCESORIA

Termosy LUXUS® są dostępne w dwóch wzorach i pięciu pojemnościach: 2, 4, 6, 8 i 12 litrów. Najnowsze serie L3D i L3S są izolowane próżniowo. Wykorzystano w nich opatentowane rozwiązania takie jak: wyświetlacz okresu świeżości, wskaźnik pojemności, wbudowany ociekacz. Te rozwiązania pozwalają podać kawę o smaku i aromacie świeżo zaparzonej. Model TPD jest solidnym termosem ze stali nierdzewnej doskonałym do szybkiego podawania kawy w miejscach, gdzie operatorzy chcieliby mieć wyposażenie nie wymagające delikatnego traktowania. Nie wymaga podgrzewania. Wśród naszych akcesoriów znajdują się także dzbanki stalowe i szklane, termosy z pompką, termosy z wkładami ze szkła oraz stali nierdzewnej.

DZBANKI I TERMOSY Z POMPKĄ



SERIA TPD



SERIA L3D



SERIA L3S



SERIA S3S



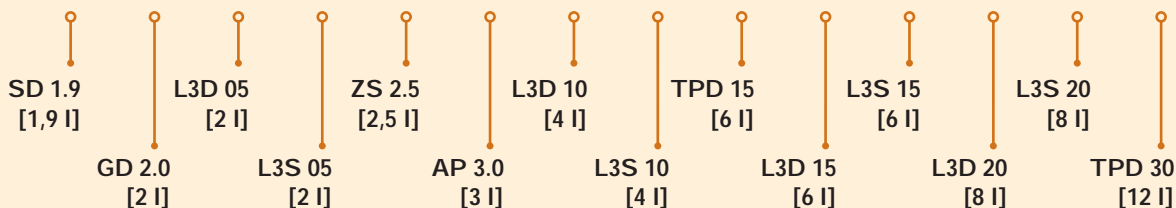
DIAGRAM KONTROLNY ZAPARZACZE I TERMOSY

KTÓRY TERMOS PASUJE DO KTÓREGO MODELU?

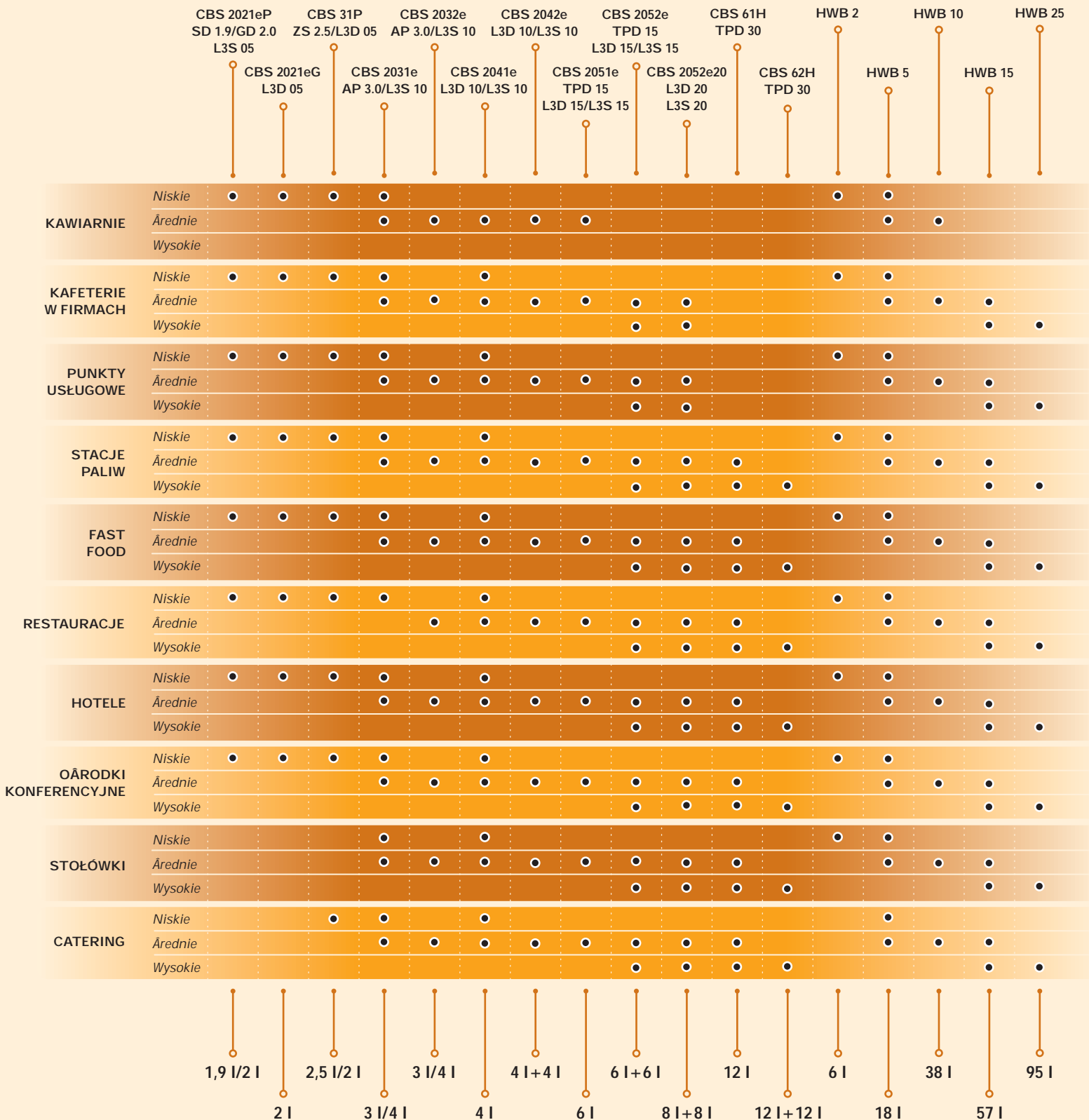
Zastosowanie standardowe

Zastosowanie z podstawą

Model	SD 1.9 [1,9 l]	GD 2.0 [2 l]	L3D 05 [2 l]	L3S 05 [2 l]	ZS 2.5 [2,5 l]	AP 3.0 [3 l]	L3D 10 [4 l]	L3S 10 [4 l]	TPD 15 [6 l]	L3D 15 [6 l]	L3S 15 [6 l]	L3D 20 [8 l]	L3S 20 [8 l]	TPD 30 [12 l]
CBS 2021eP	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CBS 2021eG	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CBS 31P	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CBS 2031e	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CBS 2032e	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CBS 2041e	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CBS 2042e	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CBS 2051e	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CBS 2052e	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CBS 2052e20	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
CBS 61H	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
CBS 62H	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



WYBIERZ ODPOWIEDNIE urządzenie przy pomocy diagramu



Zapotrzebowanie:

Niskie > 0-150 filiżanek (125 ml)

Ārednie > 150-450 filiżanek (125 ml)

Wysokie > 450+ filiżanek (125 ml)



FETCO®

FETCO Inc. Sp. z o.o. Tel: +48 22 727-4787
Adamowicza 8 Faks: +48 22 727-4788
05-530 Góra Kalwaria, Polska E-mail: europe@fetco.com

www.FETCO.eu

FETCO Tel: +1 (847) 719-3000
600 Rose Road, Lake Zurich Faks: +1 (847) 719-3001
IL 60047-0429, USA Infolinia: 1-800-FETCO99 (800-338-2699)
E-mail: sales@fetco.com

www.FETCO.com

FETCO jest aktywnym członkiem następujących organizacji:



www.scae.com

FETCO, LUXUS, EXTRACTOR, THE EXTRACTOR i wzór DRIVEN TO PIONEER INNOVATION i wzór, wzór zaparzaczy w kształcie litery T, wzór zaparzaczy w kształcie litery I są znakami towarowymi albo zarejestrowanymi znakami towarowymi Food Equipment Technologies Company. FETCO potwierdza wyłączone prawa do wzoru produktów i wyglądu handlowego tych produktów. Wszystkie inne znaki towarowe albo nazwy firmowe są znakami towarowymi albo nazwami firmowymi ich poszczególnych właścicieli. Seria 7000 posiada wiele amerykańskich i międzynarodowych patentów. Z uwagi na naszą pasję wdrażania nowatorskich technologii specyfikacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

Wydrukowano w EU 2008

© Copyright 2008 FETCO

