

G300
MACHINE A
ESPRESSO



JDE | PROFESSIONAL

*« Un excellent café
pour tous les jours »*



G300 KREA

Qualité de café premium, choix variés
et performances fiables.

D-E **DOUWE
EGBERTS**



Les avantages en un coup d'œil :

- **Un café parfait, à chaque tasse.**

Une qualité constante et une saveur exceptionnelle dans chaque tasse.

- **Un choix de boissons impressionnant.**

De l'espresso au cappuccino, une boisson adaptée à chaque moment et à chaque préférence.

- **Simple d'utilisation pour tous.**

Le grand écran tactile de 10 pouces rend la sélection des boissons intuitive et facile.

- **Idéale pour les environnements à forte fréquentation.**

Conçue pour répondre à un volume élevé de consommation dans les espaces professionnels.

- **Fiable et facile à entretenir.**

Facile à nettoyer et adaptée à une utilisation quotidienne intensive.

Machine à espresso avec d'innombrables variations de boissons.

La G300 Krea offre l'équilibre parfait entre qualité, capacité et facilité d'utilisation.

La G300 Krea combine qualité, capacité et facilité d'utilisation dans une seule machine à café élégante. Grâce à son large choix de boissons chaudes et à ses performances fiables, cette machine est idéale pour les environnements professionnels à forte fréquentation.



**G300
KREA**

Caractéristiques et spécifications de la machine

Numéro d'article :
81013305

Capacité annuelle :
30.000 tasses par année

Espace requis :
1030 x 450 x 632 mm (HxLxP)

Dimensions de la machine :
831 x 410 x 582 mm (HxLxP)

Capacité du bac à marc de café :
150 galettes de café usagées

Nombre d'utilisateurs :
Jusque 30

Poids (à vide) :
41 kg

Utilisation recommandée :
Jusque 150 tasses par jour

Capacité des contenants :
Café en grains standard 2,2 kg
Produits instantanés : 2 x 1,9 L + 1 x 1 L

3 contenants pour produits instantanés disponibles :
Options : Lait | Natulatte | Cacao | Sucre
Ajouter un 4^e conteneur est possible

Electricité :
2900 W

Système de paiement :
Paiement sans-contact | Télémétrie | Les deux

Raccordement à l'eau :
Fixe au réseau d'eau ou réservoir Flojet (option)

Ecran:
Écran tactile et vidéo de 10 pouces

Classe énergétique :
A+

Mode éco disponible :
Oui

Niveau sonore :
<70 db

Vitesse de préparation :
Café noir (125 ml) : 38 sec
Cappuccino (125 ml) : 25 sec

Capteur de café :
Oui



Dranken (afhankelijk van configuratie)



Variétés de cafés noirs

Lungo doux / Lungo original / Lungo intense / Americano / Ristretto / Espresso / Double Espresso

Spécialités de café au lait

Cappuccino / Café Latte / Latte Macchiato / Espresso Macchiato / Cortado / Babyccino / Lungo au lait

Spécialités Barista

Dirty Cappuccino / Dirty Latte / Dirty Flat White / Cappuccino aromatisé / Red Eye / Red Eye au lait

Boissons chocolatées au lait

Chocolat classique / Chocolat intense / Chocolat de luxe / Mélange viennois / Café chocolaté

Eau

Eau chaude / Eau chaude XL / Eau chaude 70 °C



Les composants de la machine



1. Réservoir à grains de café
2. Interrupteur de connectivité
3. Doseur
4. Protection du groupe café
5. Réservoirs d'ingrédients
6. Bol de mélange
7. Tuyaux de distribution
8. Bac à marc de café
9. Bac d'égouttage
10. Interrupteur marche/arrêt
11. Porte



La G300 Krea est le choix intelligent pour les organisations qui souhaitent offrir bien plus qu'une simple pause-café.

Quelle machine convient à votre organisation ?

	G100	G300 Krea	W100
Consommation de café/ jour	Jusque 100 tasses	75-150 tasses	75-250 tasses
Nombre d'utilisateurs	Jusque 30 utilisateurs	30-50 utilisateurs	50+ utilisateurs
Variétés de boissons	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★
Ecran tactile	7 inch	10 inch	12 inch
Café en grains frais	✓	✓	✓
Spécialités à base de lait	✓	✓	✓
Alternatives végétales possibles	✓	✓	✓
Facilité d'utilisation	★★★★☆	★★★★★	★★★★★
Capacité	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★
Positionnement	Compact et polyvalent	L'équilibre parfait	Capacité et choix maximaux
Display	Écran et éclairage d'ambiance	Écran et éclairage d'ambiance	Display
Espace requis	910 x 590 x 620 mm (HxBxD)	1030 x 450 x 632 mm	1020 x 700 x 600 mm





JACOBS DOUWE EGBERTS BELGIQUE | Esplanade 1 - Buro & Design Center | 1020 Bruxelles | Adresse email: info.probelux@jdecoffee.com | www.jdeprofessional.be

Toutes les informations contenues dans cette brochure sont fournies sous réserve d'erreurs typographiques ou d'impression et peuvent faire l'objet de modifications.