

Omni Espresso



**Douwe
Egberts**

1753

La nouvelle Omni Espresso est la machine à café polyvalente suprême de Jacobs Douwe Egberts. Grâce à l'association de plusieurs systèmes de préparation de café en une seule machine, l'Omni Espresso offre un nombre inégalé de délicieuses variétés gustatives. Chacun peut ainsi choisir le café dont il a envie sur le moment. Le design de l'Omni Espresso se fond harmonieusement dans tous les environnements. Équipée d'un écran tactile HD 10 pouces convivial, cette machine vous garantit une utilisation agréable et intuitive.

L'Omni Espresso est la solution idéale pour tous, à tout moment. Dégustez un espresso puissant, un café exquis, un cappuccino crémeux, un latte macchiato, un Wiener Melange ou encore un café choco. Envie d'un café plus ordinaire? L'Omni Espresso comble également vos désirs avec son café-filtre classique.

Si vous cherchez autre chose qu'une variation de café, délectez-vous d'un délicieux chocolat chaud, d'un généreux chocolat Deluxe ou d'une tasse de thé Pickwick bien chaud. L'Omni Espresso prépare également des soupes et des décaféinés. La machine à café parfaite, en toutes circonstances!



Rehaussez votre pause-café avec l'Omni Espresso

- Espresso, café-filtre et café instantané en une seule machine à café
- Machine au design raffiné, dotée d'un écran tactile HD 10 pouces et d'un réservoir à grains visible
- Nombre inégalé de variations : d'une riche création de café à une cafetière de café noir prête en un instant
- Machine parfaitement adaptée à la préparation de chocolat chaud, de thé ou de soupe
- La garantie d'un choix éclairé grâce à l'affichage des allergènes et des valeurs nutritionnelles

Faites doublement sensation avec l'Omni Espresso Double

Omni Espresso Double est dotée d'un double réservoir à grains, qui vous permet de proposer deux types de grains simultanément. Utilisez, par exemple, un grain légèrement torréfié pour préparer un délicieux café-filtre et un grain puissant, fortement torréfié, pour servir un bon cappuccino.

Deux modèles disponibles :



Espresso Omni Single

Espresso Omni Double



 Nombre d'utilisateurs
40-70

 Temps de préparation du café noir
34 s/tasse

 Temps de préparation cappuccino
24 s/tasse

 Temps de préparation d'une cafetière
(1 litre)
400 s (espresso) - 120 s (instantané)

 Capacité par heure (230 V)
90 tasses/heure

 Autres spécifications :

Nombre de mélanges espresso
1 - 2**

Capacité du réservoir à grains
2,6 kg - 1,3 kg**

Capacité des réservoirs instantané
2,7 l

Dimensions (hxlpx)
875x450x525

Espace nécessaire (hxlpx)
1060x550x580

Poids (à vide)
75 kg

Voltage
230 V - 3,4 kW

 Variations possibles
Standard

Espresso (avec lait et/ou sucre)
Café (avec lait et/ou sucre)
Cafetière de café
Cappuccino (avec sucre)
Latte macchiato (avec sucre)
Café au lait (avec sucre)
Wiener Melange
Café choco
Chocolat
Choco Deluxe
Eau chaude
Cafetière d'eau chaude
Café-filtre (avec lait et/ou sucre)

En option
Décaféiné
Café instantané
(avec lait et/ou sucre)
Thé

Le choix de certaines options peut entraîner la suppression d'autres options.

Distributeur de gobelets
Non

Raccordement à l'eau
Fixe

Réglage de la puissance du café
Oui

Réglage de la dose de sucre/lait
Oui

Réglage du volume
Oui

Système de paiement
Monnayeur en option

**Modèle Omni Espresso Double

 | PROFESSIONAL