

THE BRAVE INSPIRE

PIONEERS OF A NEW VISION



Una amplia perspectiva. Un horizonte definido por una retadora y ambiciosa meta que considerar y después alcanzar, digna de admirar y finalmente conquistar.

Déjate inspirar. Respira hondo. Y ve a por ella: Inicia tu propia aventura.

Porque tener valor no significa que no tengas miedo, sino que sabes dominarlo.



SANREMO
COFFEEMACHINES

made in italy

SANREMO, MORE THAN A COMPANY

Un punto de referencia para la innovación y la excelencia en la producción de máquinas de café Made in Italy; una marca inspiradora para los amantes del café que disfrutan el arte de su extracción.

Esto es Sanremo: la unión entre una consolidada producción tradicional y el toque mágico con el que se hacen los sueños. Una combinación ganadora que cada año hace que la empresa sea

reconocida a nivel internacional como un punto de referencia en la producción de las mejores máquinas de café.

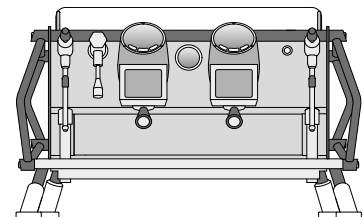
Un ámbito de producción único donde se crea exclusivamente con las mejores tecnologías, los mejores materiales, el mejor equipo humano y las mejores inspiraciones.

Un equipo de investigación y desarrollo internacional, formado por profesionales del mundo del café a los que les une el mismo espíritu de lucha que radica en cada máquina de Sanremo.

Café Racer



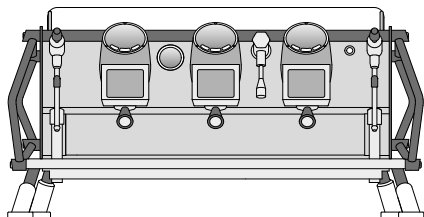
Versiones



876 mm

2 grupos CR

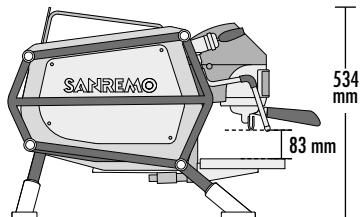
- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 2 portafiltros para dos tazas



1056 mm

3 grupos CR

- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 3 portafiltros para dos tazas



534 mm

83 mm

617 mm

702 mm

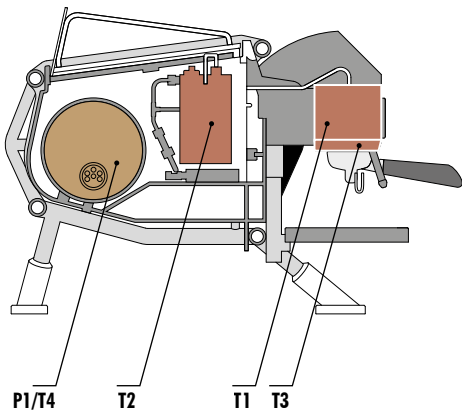


CE



✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

El sistema de calderas múltiples de Sanremo Café Racer garantiza el máximo nivel de precisión térmica gracias a los 4 puntos de control PID.



Especificaciones técnicas

		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N	
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	6.9 / 3.5	8.1 / 3.5
		8.1 / 4.5	8.4 / 4.5
capacidad caldera vapor	l	8	10
potencia bomba externa	kW	0.160	0.160
capacidad caldera precalentamiento	l	1.0	1.5
potencia resistencia caldera precalentamiento	kW	1.0	1.5
potencia calentador de tazas	kW	0.16	0.2
capacidad caldera grupos	l	1.0	1.5
potencia resistencia caldera grupos	kW	1.6	2.4
peso neto	kg	97	120
peso bruto (con embalaje)	kg	151	176



AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética



VAPOR SECO

Emulsionado perfecto de la leche sin apenas adición de agua



MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más sencilla



Café Racer, born to run
Enlace al sitio web



BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO

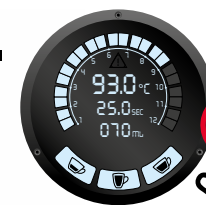
Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos (300 l/h)

CONTADORES VOLUMÉTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO

Para obtener una correcta y precisa dosis en la taza



Take a ride,
explore it's soul



Configuración smart-touch de cada grupo

TODO BAJO CONTROL

Pantalla digital del sistema para visualizar todos los parámetros de funcionamiento



CORAZÓN DE ACERO

Máxima estabilidad térmica con:

- Grupos AISI 316L de 8 kg cada uno
- Portafiltros AISI 316
- Calderas AISI 316

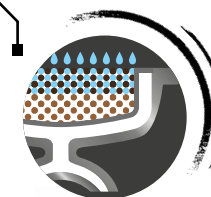
SUPERFICIE DE TRABAJO DE ALTA REGULABLE

Innovador sistema Sanremo "All in one" que permite utilizar tazas y vasos de diferentes formas y alturas (puede regularse desde 85 hasta 150 mm)



PREINFUSIÓN DE BAJA PRESIÓN

Flowactive System: personalización del tiempo de preinfusión para cada selección



Características



GRUPOS ACERO INOXIDABLE AISI 316L CON 8 kg DE PURO ACERO
Garantizan una gran estabilidad térmica y la máxima resistencia a la oxidación y a la cal. Diseño exclusivo de Sanremo.



PORTAFILTROS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316 CON "COMPETITION FILTER"
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



GRIFOS DE VAPOR PROGRESIVOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316L
Sistema de control para la producción y el suministro del vapor con alta sensibilidad manual.



LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"
Lanzas antiquemaduras incluso durante un uso continuado, con difusor de vapor para excelentes prestaciones de "Latte Art". **



PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA PROGRAMABLE
Gestión del caudal del agua sobre el café molido con una precisión de 0,1 s; 4 perfiles diferentes programables para cada grupo.



AJUSTE INDEPENDIENTE TEMPERATURA DEL AGUA DE INFUSIÓN (PID)
Configuración precisa ($\pm 0,1^\circ\text{C}$ con constancia detectada inferior a $0,2^\circ\text{C}$).



PANTALLA DE SISTEMA
Muestra todas las funciones de la máquina: temperaturas, presiones y niveles.



PANTALLA DE CADA GRUPO DE CAFÉ
Control de todos los parámetros de extracción del café.



AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES
Mezcla instantánea de agua fresca y vapor para obtener una mejor calidad química y organoléptica.



BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO DESDE 300 l/h ***
Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos.



CONTADORES VOLUMÉTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO
Para obtener una correcta y precisa dosis en la taza.



CONTROL DE VAPOR A TRAVÉS DE PRESOSTATO ELECTRÓNICO
Presión y vapor constantes en cualquier condición de uso, con sensores de precisión de 0,02 bar.



TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS PROGRAMABLE
Permite disponer de las tazas con una temperatura perfecta en las condiciones climáticas y ambientales más diversas.



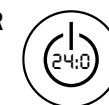
AUTONIVEL ELECTRÓNICO
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.



AUTODIAGNÓSTICO, ESTADÍSTICAS Y MANTENIMIENTO PROGRAMADO
Mantenimiento programable por litros o cantidad de cafés erogados.



FUNCIÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA LIBRE
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA
Proceso para la limpieza de los grupos de café.



REGENERACIÓN DEL AGUA CALDERA
Garantiza la regeneración de las características químicas perfectas para el agua y la adecuada mineralización.



LAVADO DEL GRUPO
Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.



PORTAFILTROS NAKED DE ACERO INOXIDABLE



LANZAS DE VAPOR DE ALTA POTENCIA
(orificios de mayor tamaño)



BOMBA EXTERNA VOLUMÉTRICA



RESISTENCIA MEJORADA