

# 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.

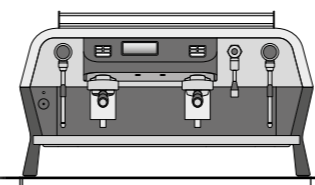
Un equipo de investigación y desarrollo internacional, formado por profesionales del mundo del café a los que les une el mismo espíritu de lucha que radica en cada máquina de Sanremo.

# F18

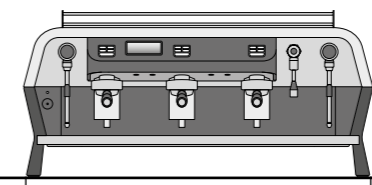


TECEX RoHS

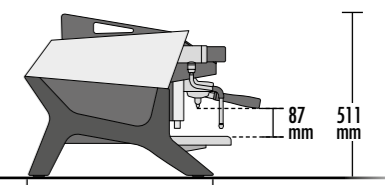
## Versiones



901 mm



1071 mm



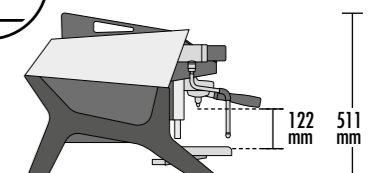
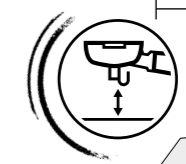
87 mm 511 mm

### 2 grupos

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

### 3 grupos

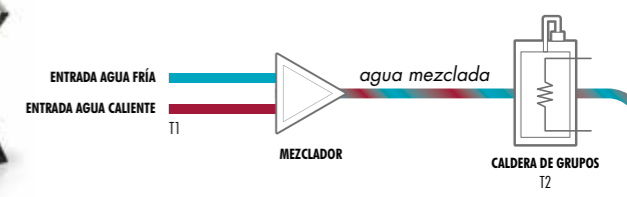
- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 3 portafiltros para dos tazas



122 mm 511 mm



### ✓ VERSIÓN "TALL"



### ✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

Cada grupo tiene una caldera específica que se alimenta de agua precalentada gracias a la mezcla de agua fría y agua caliente que se origina en los intercambiadores de calor, mientras que el grupo se mantiene en la temperatura ideal mediante una resistencia específica para una regulación térmica perfecta.



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N/380-415 3N	
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	5.4 / 3.5	6.1 / 3.5
		6.3 / 4.5	7.2 / 4.5
capacidad caldera vapor	l	8.6	10
potencia bomba	kW	0.15	0.15
capacidad caldera café (0,5)	l	1	1.5
potencia resistencia caldera café	kW	1	1.5
potencia resistencia calentador de tazas	kW	0.20	0.25
peso neto	kg	82.5	101
peso bruto (con embalaje)	kg	109.5	126

## Colores

	Negro mate	RAL 9005
	Blanco Negro mate	RAL 9003 9005
	Azul Negro mate	RAL 5024 9005



### ENTREGA INMEDIATA DE VAPOR

El nuevo mando de "media vuelta" permite una gran precisión con más comodidad para la muñeca



### AHORRO DE ENERGÍA

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



### LANZAS "COLD TOUCH"

Lanzas antiquemaduras para excelentes prestaciones de "Latte Art"



**F18**  
Enlace al sitio web

### GRUPO REALTIME STABILITY

Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura seleccionada



### ESTABILIDAD EN TIEMPO REAL

Constancia de la temperatura controlada a nivel electrónico ( $\pm 0,2 \text{ }^\circ\text{C}$ )

## In flight stability

Ready to take off

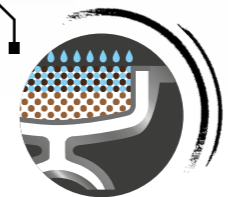


### GESTIÓN DE ALARMAS

Menú específico para controlar los avisos y las alarmas de funcionamiento

### PREINFUSIÓN DE BAJA PRESIÓN

Flowactive System: personalización del tiempo de preinfusión para cada selección



### Panel de control:



### Panel de botones con 5 selecciones estándar



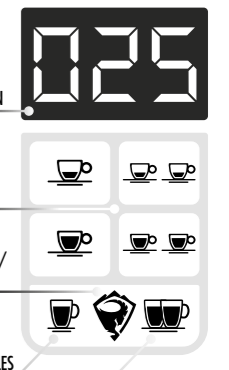
TEMPERATURA Y TIEMPO DE EXTRACCIÓN

4 DOSIS PROGRAMABLES

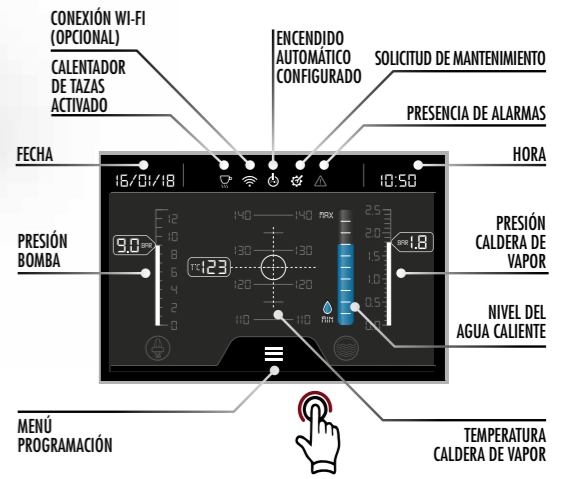
EROGACIÓN CONTINUA / LAVADO DEL GRUPO

5/6 DOSIS PROGRAMABLES

### Panel de botones con 7 selecciones opcional



### PANTALLA MULTIFUNCIÓN



CONEXIÓN WI-FI (OPCIONAL)  
CALENTADOR DE TAZAS ACTIVADO

ENCENDIDO AUTOMÁTICO CONFIGURADO

SOLICITUD DE MANTENIMIENTO

PRESENCIA DE ALARMAS

FECHA

HORA

PRESIÓN BOMBA

PRESIÓN CALDERA DE VAPOR

NIVEL DEL AGUA CALIENTE

MENÚ PROGRAMACIÓN

TEMPERATURA CALDERA DE VAPOR

## Características

### AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES

Mezcla instantánea de agua fresca / agua caliente para obtener una mejor calidad química y organoléptica.

### TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO

Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión

### CALDERA CAFÉ DE ACERO INOXIDABLE

Garantiza una gran estabilidad y precisión térmica, además de resistencia a la oxidación y a la cal.



**AJUSTE INDEPENDIENTE DE LA TEMPERATURA DEL AGUA DEL CAFÉ**  
Máxima precisión y constancia de la temperatura de erogación.



**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.



**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". \*\*



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



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



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



**AHORRO DE ENERGÍA**  
Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética.



**GRUPO REALTIME STABILITY**  
Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura seleccionada.



**MANTENIMIENTO RÁPIDO**  
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



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



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



**FILTROS COMPETITION**  
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



**TEMPCONTROL**  
Para una estabilidad térmica muy elevada ( $\pm 0,2 \text{ }^\circ\text{C}$ ).



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



### Other



**AUTOSTEAMER**  
Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.



**BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA**



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



**PORTAFILTROS NAKED**



**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.