

EXPOBAR

CREM
EXPOBAR

90

96

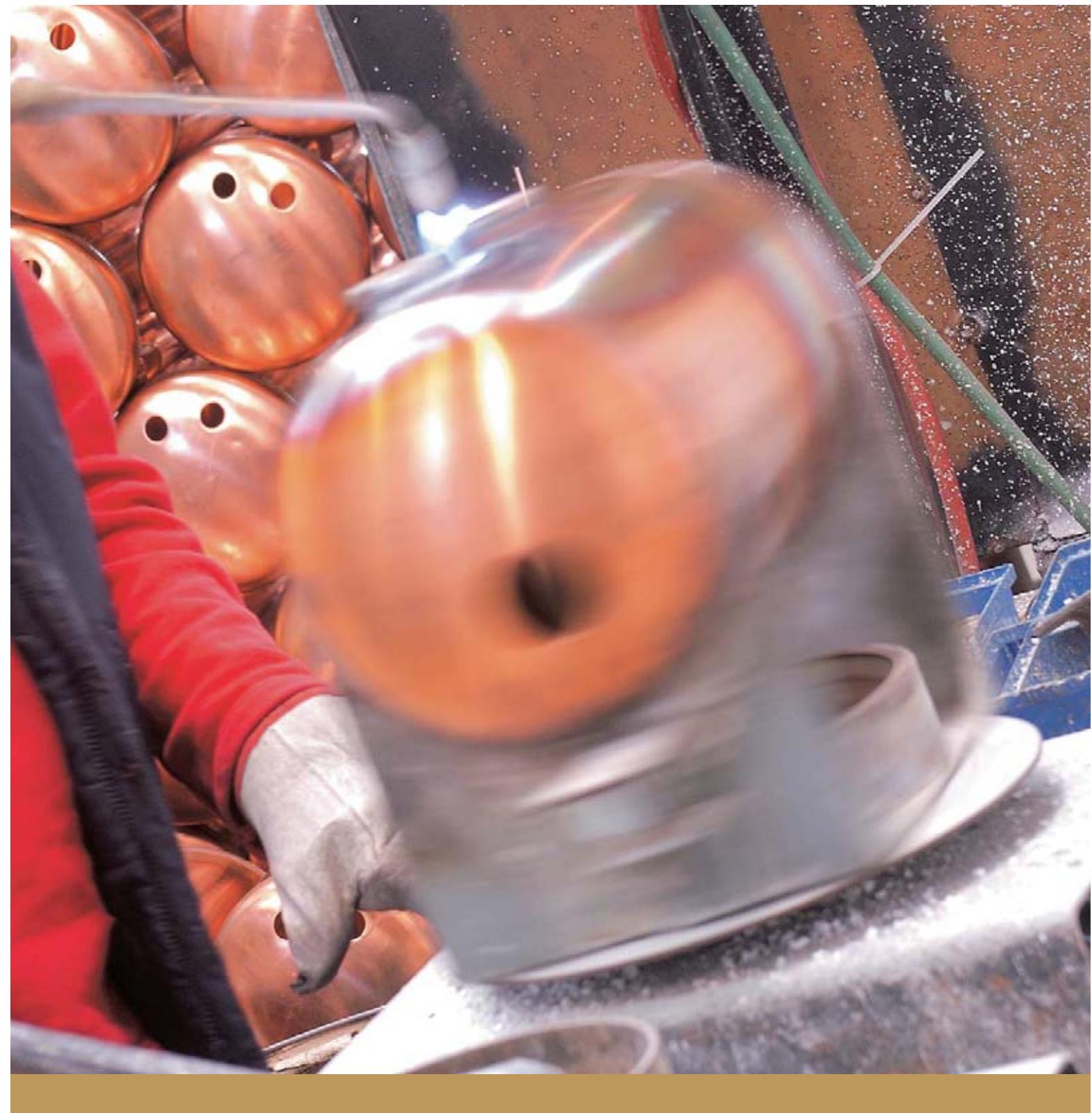
Markus line

La LÍNEA MARKUS ve la luz tras el merecido esfuerzo de nuestro equipo creativo y técnico, que ha depositado con mimo sus años de experiencia y buen hacer en esta exquisita pieza. Un halago para todos los sentidos.





Una prodigiosa mezcla
de diseño y tecnología



Compactas MINI

MINI Control 2 GR.
Vaso alto
Con caliente – tazas
High group
With hot cups
Verre haut
Avec chauffe-tasses





■ **MINI control 1 GR.**
Con molino
Con tolva inox
With grinder
With inox bean hopper
Avec moulin
Avec trémie en inox



■ **MINI control 1 GR.**

2 y 3 Grupos



■ Control 2 GR.
Con molino
Con tolva inox
With grinder
With inox bean hopper
Avec moulin
Avec trémie en inox

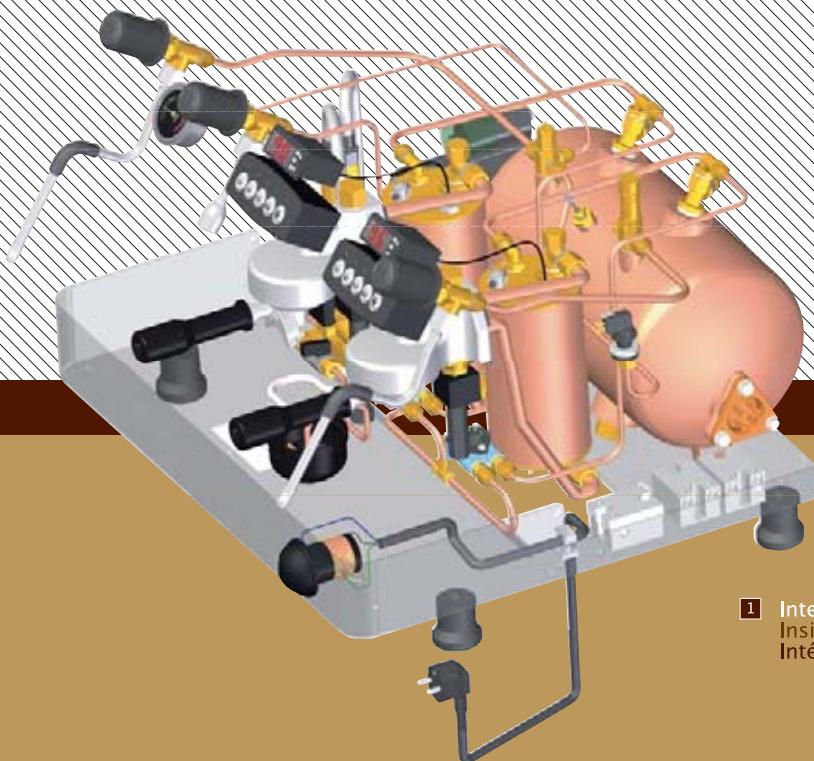


■ Control 3 GR.
Con cúpula inox
Con lanza espuma-leche
With inox dome
With milk skimmer pipe
Avec cupule acier inox
Avec lance mousseuse de lait

3 Calderas



■ Control 2 GR.
3 Calderas
3 Boilers
3 Chaudières



■ Interior máquina.
Inside of machine.
Intérieur machine.

Opciones

OPCIÓN 1 – CALIENTA – TAZAS

OPTION 1 – HOT CUPS

OPTION 1 – CHAUFFE – TASSES



OPCIÓN 2 – ADAPTACIÓN VASO ALTO

OPTION 2 – HIGH GROUP

OPTION 2 – ADAPTATION VERRE HAUT



OPCIÓN 3 – CAPUCCINO

OPTION 3 – CAPUCCINO

OPTION 3 – CAPUCCINO



OPCIÓN 4 – SALIDA TRES CAFÉS

OPTION 4 – 3 COFFEES PORTAFILTER

OPTION 4 – SORTIE TROIS CAFÉS



OPCIÓN 6 – LANZA ESPUMA – LECHE

OPTION 6 – MILK SKIMMER PIPE

OPTION 6 – LANCE MOUSSEUSE DE LAIT



OPCIÓN 7 – SUPLEMENTO VAPOR

OPTION 7 – EXTRA STEAM TAP

OPTION 7 – SUPPLÉMENT VAPEUR





OPCIÓN 8 – CAJÓN BASE MUEBLE MINI
OPTION 8 – MINI WASTE DRAWER
OPTION 8 – BASE TIROIR MINI

OPCIÓN 9 – CAJÓN BASE MUEBLE 2 GRUPOS
OPTION 9 – 2 GROUPS WASTE DRAWER
OPTION 9 – BASE TIROIR 2 GROUPES



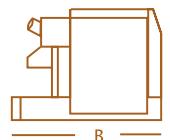
OPCIÓN 10 – CÚPULA ACERO INOX
OPTION 10 – INOX DOME
OPTION 10 – CUPULE ACIER INOX



OPCIÓN 11 – GRUPO POD
OPTION 11 – POD GROUP
OPTION 11 – GROUPE POD



MODELO MODEL MODÈLE	GRUPOS GROUPS GROUPES	Dimensiones (mm) Dimensions (mm) A B C	CALDERA BOILER CHAUDIÈRE	Watios / voltaje Watts / voltage Watts / voltage	PESO WEIGHT POIDS
MINI PULSER / CONTROL con molino / with grinder / avec moulin	1-2 1	455 580 523 455 580 690	6 LTS.	2350 / 115 2850 / 230 2795 / 115 3295 / 230	40 – 45 KG. 47 KG.
2 Grupos con molino/ 2 Groups with grinder/ 2 Groupes avec moulin	2	677 580 690	11.5 LTS.	2850 / 220	60 KG.
2 Grupos 3 calderas/ 2 Groups 3 boilers/ 2 Groupes 3 chaudières	2	677 580 523	1.7 LTS. 1.7 LTS. 11.5 LTS.	3300(*) / 230 (*)Gestión inteligente/ Intelligent management/ gestion intelligente. 3.050+1.200+1.200	60 KG
2 Grupos/Groups/Groupes 3 Grupos/Groups/Groupes	2-3	677 580 523 967 580 523	11.5 LTS. 17.5 LTS.	3050 / 230 4500/(*) 4000/230 6000/(*)	60 KG. 85kG.



(*)380 V 3 fases + neutro + tierra / 380 V 3 phases + neutral + earth / 380 V 3 phases + neutre + terre

Características

Compactas MINI



- Máquinas con motobomba volumétrica incorporada
- Dotada de 2 válvulas de retención y filtro de partículas sólidas.
- Caldera de cobre con intercambiador térmico por grupo y válvula de purga.
- Un grifo de vapor (inox) y otro de agua.
- Grupos de erogación con cámara de preinfusión directa (sistema exclusivo registrado).

Mini PULSER 1 y 2 grupos

- Incluye nivel automático

Mini CONTROL 1 y 2 grupos

- Centralita individual con microprocesador para control volumétrico de las dosis del café.
- Llenado automático de agua de la caldera.
- Autolimpieza del grupo.
- Programación de las 4 diferentes dosis por grupo.

Mini PULSER y Mini CONTROL con MOLINO

- Molino automático.
- Fresas de 60 mm. diámetro.
- Motor de 445 w. dotado de protección térmica, de 1300 rpm.
- Dosificador ajustable de 5 a 12 gr.

DOTACIÓN Standard por máquina

- 1 Porta completo de 2 tazas +
- 1 Portafiltro completo de 1 taza +
- 1 Latiguillo de 0.5 mts +
- 1 Membrana limpia grupo.



- Machines provided with built-in volumetric motor pump.
- Equipped with 2 retention valves and solid particles filter.
- Copper boiler with heat exchanger per group and cleaning valve.
- One steam tap (inox) and one hot water tap.
- Distribution groups provided with direct pre-infusion chamber (exclusively registered system).

Mini PULSER 1 & 2 groups

- Boiler auto-refill.

Mini CONTROL 1 & 2 groups

- Switchboard with microprocessor to control the coffee dosages volumetrically.
- Boiler auto-refill.
- Group auto-cleaning
- 4 different dosage programming per group.



- Machine avec motopompe volumétrique incorporée.
- Dotée avec vanne de rétention et avec filtre pour particules solides.
- Chaudière en cuivre avec échangeur thermique par groupe et vanne de nettoyage.
- Un robinet de vapeur (inox) et un autre d'eau.
- Groupes distributeurs avec chambre de preinfusion directe (système exclusif déposé).

Mini PULSER 1 et 2 groupes

- Avec niveau automatique.

Mini CONTROL 1 et 2 groupes

- Central individuel avec microprocesseur pour le control volumétrique des doses de café.
- Remplissage automatique d'eau de la chaudière.
- Auto nettoyage du groupe.
- Programmation des 4 différentes doses par groupes.

Mini PULSER & Mini CONTROL with BUILT-IN GRINDER

- Automatic grinder.
- Coffee cutting blades 60 mm diameter.
- Motor 445 w. provided of thermic protection, 1300 rpm.
- Fitting dispenser from 5 to 12 gr.

SUPPLIED Standard per machine

- 1 complete portafilter double shot +
- 1 complete portafilter single shot +
- 1 0.5 mts hose +
- 1 group cleaning membrane.

Mini PULSER et Mini CONTROL avec MOULIN incorporé

- Molin automático.
- Fraise de 60 mm de diamètre.
- Moteur de 445 w. avec protection thermique, 1300 rpm.
- Dosage ajustable de 5 a 12 gr.

DOTATION Standard avec chaque machine

- 1 Porte filtre complet 2 tasses +
- 1 Porte filtre complet 1 tasse +
- 1 Tuyau de 0.5 mts. +
- 1 Membrane nettoyage groupe.

2 y 3 Grupos



- Máquinas con motobomba volumétrica incorporada.
- Dotada de válvula de retención y filtro de partículas sólidas.
- Caldera de cobre con intercambiador térmico por grupo y válvula de purga.
- Un grifo de vapor (inox) y otro de agua en modelos 2 gr., excepto modelo "Control 2gr con Display", con 2 grifos de vapor y otro de agua de serie.
- Dos grifos de vapor (inox) y uno de agua (modelos 3 y 4 grupos).
- Grifo de vaciado de caldera y limpieza tubo desague.
- Grupos de erogación con cámara de preinfusión directa (sistema exclusivo registrado).

PULSER 2, 3 y 4 grupos

- Carga de agua automática en la caldera.

CONTROL 2, 3 y 4 grupos

- Centralitas individuales con microprocesador para control volumétrico de las dosis de café.
- Llenado automático de la caldera.
- Autolimpieza del grupo.
- Programación de las cuatro diferentes dosis por grupo.

CONTROL 2 grupos con MOLINO incorporado

- Molino automático.
- Fresas de 60 mm. diámetro.
- Motor de 445 w. dotado de protección térmica, de 1300 rpm.
- Dosificador ajustable de 5 a 12 gr.

CONTROL 2 y 3 grupos con Display

- Display publicitario.
- Dosisificación automática de agua caliente.
- Dos grifos de vapor .
- Gestión de memorización de cafés erogados.
- Gestión del reloj: Hora y fecha actual.
- Control automático de conexión y desconexión diaria de la máquina de café.
- Visualización y control digital de la temperatura de la caldera a través del Display.
- Máximo control y precisión de la temperatura a través de tecnología PID.
- Carga automática de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la bomba de agua en caso de falta de agua.
- Alarma visual de falta de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la resistencia, por falta de agua.
- Autolimpieza del grupo erogador.
- Programación de las cuatro diferentes dosis por grupo.
- Alarma visual para regeneración del descalcificador.
- Selector de idiomas de lectura.
- Alarma visual de mantenimiento.

2 grupos 3 CALDERAS con Display

- Caldera independiente de 1.7 litros y 1200W de potencia por cada grupo erogador.
- + 1 caldera de 11.5 litros y 3050W de potencia, exclusiva para el grifo de agua caliente, los dos vaporizadores y el precalentamiento del agua para las calderas independientes.
- Gestión inteligente de la potencia consumida por la máquina, de manera que no supere los 3300W de consumo total.
- Display: (ver "CONTROL 2 y 3 grupos con Display")

DOTACIÓN Standard por máquina

- 2 Grupos: 2 portafiltros completos de 2 tazas + 1 portafiltro completo de 1 taza + 1 latiguillo de 0.5 mts + 1 membrana limpia grupo.
- 3 Grupos: 3 portafiltros completos de 2 tazas + 1 portafiltro completo de 1 taza + 1 latiguillo de 0.5 mts + 1 membrana limpia grupo.
- 4 Grupos: 4 portafiltros completos de 2 tazas + 1 portafiltro completo de 1 taza + 1 latiguillo de 0.5 mts + 1 membrana limpia grupo.

- Machines with built-in volumetric motor pump.
- Equipped with 2 retention valve and solid particles filter.
- Copper boiler with heat interchanger per group and cleaning valve.
- One steam Tap (inox) and one hot water tap in 2gr. models, except "Control 2gr with Display", with two steam taps and one hot water tap as standard.
- Two steam taps (inox) and one hot water tap in 3 & 4 groups.
- Tap to drain the boiler and clean the draining pipe.
- Distribution groups provided with direct pre-infusion chamber (registered system exclusively).

PULSER 2, 3 and 4 groups

- Automatic boiler refilling.

CONTROL 2, 3 and 4 groups

- Switchboard with microprocessor to control the coffee dosages volumetrically.
- Boiler auto-refill.
- Group auto-cleaning.
- 4 different dosage programming per group.

CONTROL 2 groups with built-in GRINDER

- Automatic grinder.
- Coffee cutting blades 60 mm diameter.
- Motor 445 w. provided of thermic protection, 1300 rpm.
- Fitting dispenser from 5 to 12 gr.

CONTROL 2 & 3 groups with DISPLAY

- Advertising display.
- Automatic dosing of hot water.
- Two steam wands.
- Memorization of total brewed coffees.
- Time management: Actual time and date.
- Daily automatic switch ON / switch OFF of the coffee machine.
- Display and digital control of the boiler temperature through display.
- Maximum control of temperatures using PID technology.
- Automatic boiler refilling .
- Automatic switch OFF of the water pump in case of lack of water.
- Warning light in case of lack of water in the boiler.
- Overheating protector.
- Automatic back flushing of the brew group.
- Programming of the four different doses per group.
- Warning light to regenerate the delimer.
- Reading language selection.
- Warning light for maintenance management.

2 groups 3 BOILERS with DISPLAY

- 1.7 Litres separate boiler and 1200W for each brewing group.
- + 1 boiler of 11.5 litres and 3050W only for the hot water tap, the two steaming pipes and for preheating the water for the separate boilers.
- Intelligent management of the power input by the machine, so the total consumption never exceeds 3300W.
- Display: (see "CONTROL 2 & 3 groups with DISPLAY")

SUPPLIED Standard per machine

- 2 Groups: 2 complete portafilter double shot + 1 complete portafilter single shot + 0.5 mts. hose + 1 group cleaning membrane.
- 3 Groups: 3 complete portafilter double shot + 1 complete portafilter single shot + 0.5 mts. hose + 1 group cleaning membrane.
- 4 Groups: 4 complete portafilter double shot + 1 complete portafilter single shot + 0.5 mts. hose + 1 group cleaning membrane.



- Machine avec motopompe volumétrique incorporée.
- Dotée avec vanne de rétention et filtre pour particules solides.
- Chaudière en cuivre avec éc hangeur thermique par groupe et vanne de nettoyage.
- Un robinet de vapeur (inox) et un autre d'eau seulement sur les modèles 2gr, sauf "Control 2 gr. Display", avec 2 lances de vapeur et une d'eau de série.
- Deux robinets de vapeur (inox) et un d'eau (modèles 3 et 4 groupes).
- Robinet de vidange de chaudière et nettoyage du tuyau d'égout.
- Groupes distributeurs avec chambre de preinfusion directe (système exclusif déposé).

PULSER 2, 3 et 4 groupes

- Avec niveau automatique.

CONTROL 2, 3 et 4 groupes

- Central individuel avec microprocesseur pour le control volumétrique des doses de café.
- Remplissage automatique d'eau de la chaudière.
- Auto nettoyage du groupe.
- Programmation des 4 différentes doses par groupes.

CONTROL 2 groupes avec MOULIN incorporé

- Moulin automatique.
- Fraise de 60 mm de diamètre.
- Moteur de 445 w. avec protection thermique, 1300 rpm.
- Dosage ajustable de 5 à 12 gr.

CONTROL 2 et 3 groupes avec DISPLAY

- Display publicitaire.
- Dosage automatique d'eau chaude.
- Deux robinets de vapeur.
- Gestion de mémoire d'écoulement de café.
- Gestion d'horloge : Heure et date actuelle.
- Control automatique de connexion et déconnexion quotidienne de la machine a café.
- Visualisation et control digital de la température de la chaudière par le display.
- Maximum de control et précision de la température, dû à la technologie PID.
- Charge automatique d'eau dans la chaudière.
- Déconnexion automatique de la pompe d'eau, en cas de manque d'eau.
- Alarme visuelle, de manque d'eau dans la chaudière.
- Déconnexion automatique des résistances par manque d'eau.
- Auto-nettoyage du groupe d'écoulement.
- Programmation des 4 différentes doses, par groupe.
- Alarme visuelle, pour la régénération du dépurateur de calcaire.
- Sélecteur de langue de lecture.
- Alarme visuelle de l'entretien.

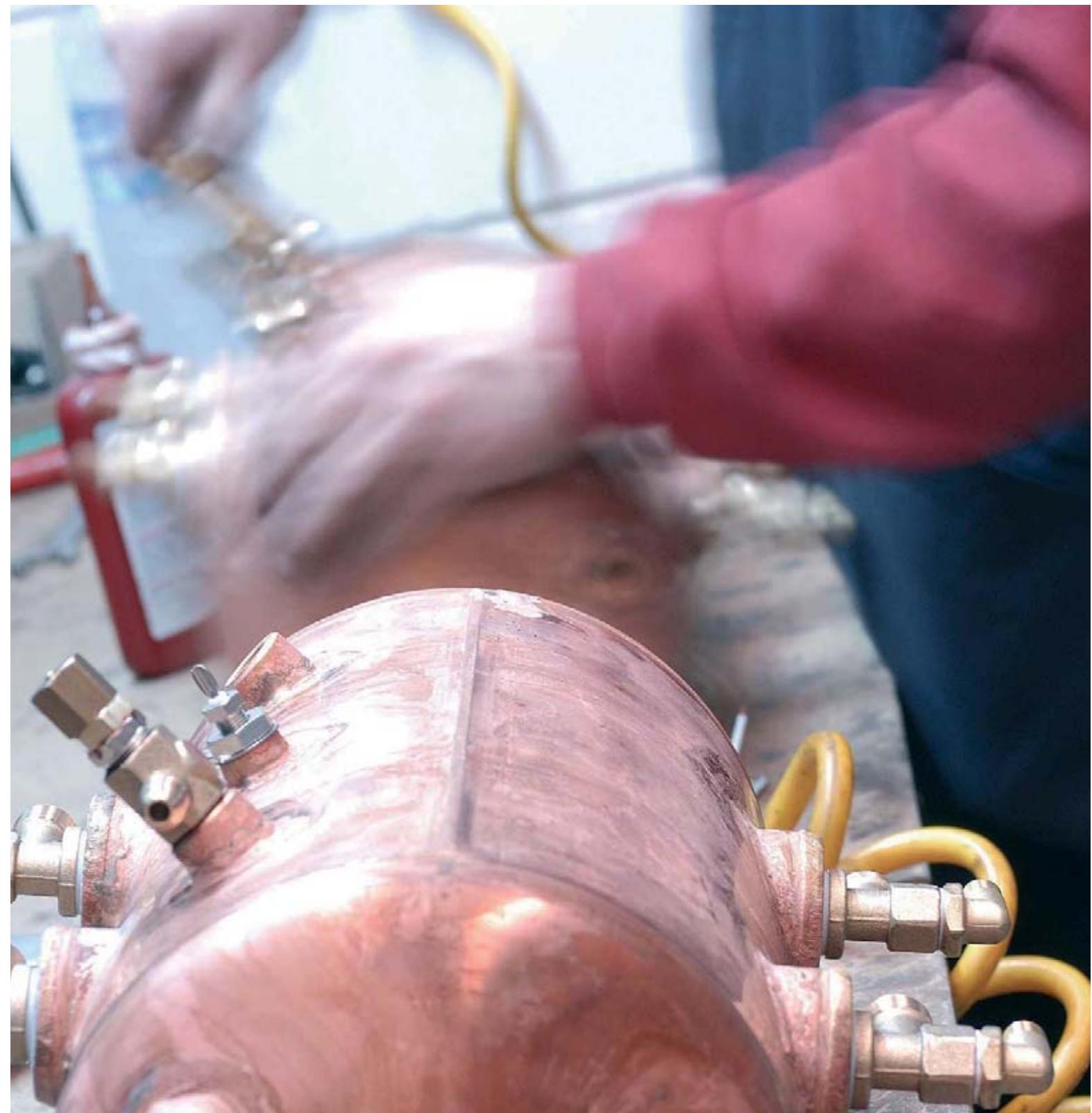
2 groupes 3 CHAUDIÈRES avec DISPLAY

- Chaudière indépendante de 1.7 litres et 1200W de puissance pour chaque groupe d'écoulement.
- + 1 chaudière de 11.5 litres et 3050W de puissance, seulement pour le robinet d'eau chaude, les deux lances vapeur et le preechauffement de l'eau pour les chaudières indépendantes.
- Gestion intelligente de la puissance consommée par la machine de façon qu'elle ne dépasse pas les 3300W de consommation totale.
- Display : (voir "CONTROL 2 et 3 groupes avec DISPLAY")

DOTATION Standard avec chaque machine

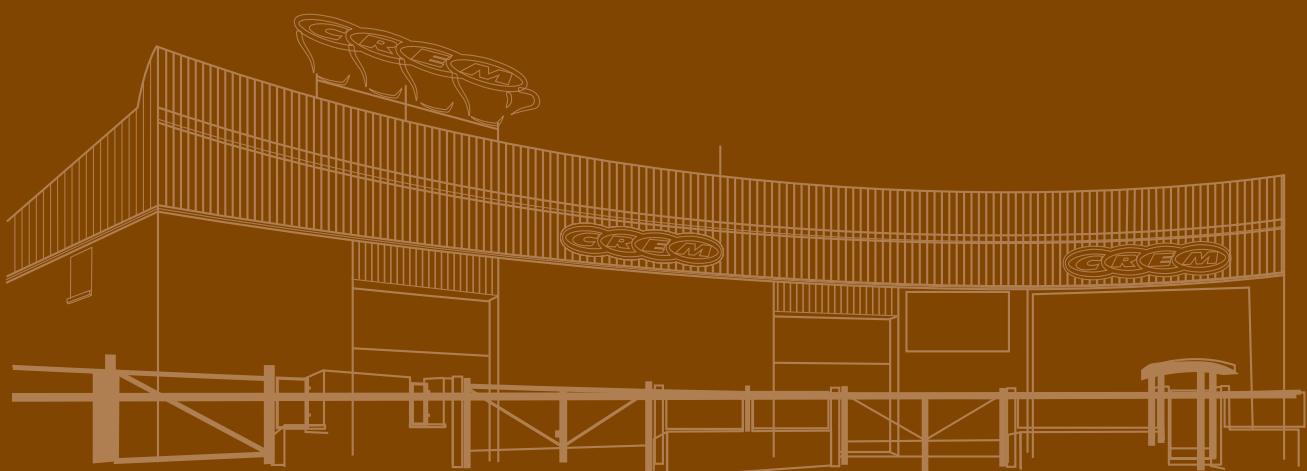
- 2 Groupes : 2 Portes filtres complets 2 tasses + 1 Porte filtre complet 1 tasse + tuyau de 0.5 mts+ 1 membrane de nettoyage groupe.
- 3 Groupes : 3 Portes filtres complets 2 tasses + 1 Porte filtre complet 1 tasse + tuyau de 0.5 mts+ 1 membrane de nettoyage groupe.
- 4 Groupes : 4 Portes filtres complets 2 tasses + 1 Porte filtre complet 1 tasse + tuyau de 0.5 mts+ 1 membrane de nettoyage groupe.





Exige calidad
Elige . . .

EXPOBAR



La empresa se reserva el derecho a realizar cualquier modificación para la mejora de su producto, sin previo aviso. Todos los derechos de estas fotografías pertenecen en exclusiva a CREM APARATOS CAFÉEXPRES, S.L., por lo que está prohibido cualquier reproducción, alteración o uso.

The manufacturer keeps the rights to make any modification on the machine to improve the product, without previous warning. All the rights from these picture belong, in exclusive to CREM APARATOS CAFÉEXPRES, S.L., this is why it is prohibited any reproduction, alteration and use.

Le fabricant se réserve le droit à faire les modifications nécessaires pour l'amélioration du produit, sans préalable avis. Tous les droits des photographies appartiennent en exclusivité à CREM APARATOS CAFÉEXPRES, S.L., il est donc interdit la reproduction, altération ou usage.



CREM aparatos cafexpress s.l. FÁBRICA DE MÁQUINAS DE CAFÉ
e-mail: crem@crem.es - www.crem.es - www.expobar.com - C/ Comerç, 4 Pol. Ind. Alcodar.
Tl. +34 962 878 875 - Fax +34 962 878 839 - 46701 - GANDIA (Valencia) España

