

Q5

POUR VOTRE CAFÉ



Q SERIES

ARÔMES ET NUANCES DANS VOTRE TASSE À CAFÉ

Originalité, singularité et élégance font du moulin Q5 l'accessoire parfait **pour votre café.**

Conçu pour tous les types d'emplacements, le broyeur Q5 se distingue par son design moderne, sa technologie et sa fiabilité qui caractérisent toute la gamme Q line. Ce broyeur a tout ce dont vous avez besoin pour obtenir **les meilleurs arômes, nuances et saveurs** dans chaque tasse de café. **POUR VOTRE CAFÉ.**

Équipé de la technologie la plus avancée pour devenir l'objet de désir de tout barista, non seulement parce qu'il garantit une mouture précise, mais aussi parce qu'il s'agit d'un moulin créé pour les flux de travail quotidiens élevés.

Q5 est un broyeur hautes performances dont la bague de calibrage permet de réaliser des réglages fins afin d'obtenir **la mouture parfaite.**

Le tamper ergonomique (intégré à un support métallique) peut être adapté aux préférences du barista et peut être réglé sur le côté droit ou gauche du moulin.

Grâce à sa conception unique, l'écran couleur de 1,54" avec clavier capacitif se démarque vraiment.

Les trois modes de fonctionnement, prémoulu, mouture à la demande et mouture manuelle, permettent au moulin Q5 de s'adapter aux besoins de tout barista afin de préparer le meilleur café expresso.



POUR VOTRE CAFÉ

Q5

L'EXCELLENCE DU CAFÉ MOULU INSTANTANÉ



TIGE ERGONOMIQUE
OUVERTURE

TRÉMIE
· 1,1 kg

BAGUE D'ETALONNAGE
· Ajustement précis de la dose

COMPREND UN SPÉCIAL
BROSSE DE NETTOYAGE
· Nettoyage rapide et efficace
du conduit à café

TAMPON ERGONOMIQUE
· Avec support métallique
· 2 positions, gauche ou droite

DISQUES DE MEULAGE EN ACIER
· 59 mm de diamètre
· Découpe de haute précision

ÉCRAN TFT 1,54"

CLAVIER CAPACITIF

CONTRÔLE DE LA DOSE
- Par micro-interrupteur

ACIER INOXYDABLE
PORTE-FILTRE

PLATEAU AMOVIBLE

LES MODÈLES

- Une ou deux doses à la fois
- Prémoulu : Idéal pour les charges de travail lourdes
- Kit optionnel pour canettes ou contenants PET
- Réglage « micrométrique » du point de meulage
- Accès au menu protégé par mot de passe
- Écran couleur TFT 1,54"
- Tamper ergonomique à 2 positions, droite ou gauche
- Disponible en 4 couleurs

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions (Hauteur x Largeur x Profondeur)	517 x 207 x 349 mm
Poids	12 kg
Couleurs	● ● ● ●
Écran TFT 1,54"	•
Tension	220-240 V/50-60 Hz
Puissance du moteur	400 W
Puissance absorbée	492 W
Productivité	2,3 g/s
Disques de meulage Ø	59 mm



COULEURS



BRONZE



NOIR



BLANC



GRIS

TRÉMIE

UNICITÉ, TECHNOLOGIE ET FIABILITÉ

Conception exclusive de la trémie qui facilite la chute naturelle du café dans la chambre de broyage.



AFFICHER

Son interface intuitive permet une configuration facile, grâce à son écran couleur TFT 1,54" et son clavier capacitif.

Le Q5 permet au barista de gérer les quantités et les temps de mouture, ainsi que de contrôler le nombre de moutures pour les doses doubles et simples.

L'écran compact affiche un grand nombre de fonctions : le mode de fonctionnement, la dose sélectionnée et le temps de broyage pour chaque sélection. Il permet également de consulter les avertissements de nettoyage et de remplacement des disques de broyage afin d'optimiser l'entretien et de prolonger la durée de vie du broyeur.

LES AVANTAGES DU Q5 INCLUENT SES 3 MODES DE FONCTIONNEMENT :



Pré-sol

Conçu pour une plus grande productivité dans les endroits à forte consommation. Doses prémoulées délivrées instantanément.



Broyage à la demande

Mouture instantanée de la dose sélectionnée. Idéal pour tout barista qui préfère une dose instantanée.



Broyage manuel

Broyage continu pendant que le micro-interrupteur est enfoncé. Il permet au barista de mettre en valeur ses compétences.

Q SERIES





EVOCA
G R O U P

*Distribué par*EVOCA SPA - Via Roma, 24, 24030 Valbrembo (BG), Italie - Tél. (+39) 035 606 111 - Fax (+39) 035 606 560 -www.evocagroup.com

*Fabriqué par*QUALITÉ ESPRESSO SAU - Motores, 1-9, 08040 Barcelone, Espagne - Tél. (+34) 933 946 305 -info@qualityespresso.net

Quality Espresso propose des produits approuvés par des laboratoires indépendants et bénéficiant de plus de 60 ans d'expérience. Toutes les activités et tous les systèmes de Quality Espresso sont conformes à la norme ISO 9001 : 15.
Conformément à sa politique de conception de produits progressive, Quality Espresso se réserve le droit de modifier les spécifications.