

*Ottima EVO*

*UNE SYMPHONIE DU GOÛT*



**FUTURMAT**

## OTTIMA EVO

CE QUE VOUS NE POUVEZ PAS DIRE, CE QUE VOUS NE POUVEZ PAS TAIRE, UN EXPRESSO L'EXPRIME.

Passion, harmonie et émotion dans chaque tasse de café. **Ottima Evo de Futurmat** n'est pas seulement une **machine à café professionnelle**, mais la solution idéale pour tous ceux qui souhaitent offrir à leurs clients **l'expresso le plus traditionnel, avec une crème de café de haute qualité.**

**Ottima Evo** répond au besoin du barista de s'appuyer sur un équipement qui **peut être utilisé de manière intuitive et facile à entretenir.**

Comme la meilleure musique jazz, **Ottima Evo** se distingue par ses **notes soignées, épurées et modernes.** Son design élégant et robuste la rend adaptée à n'importe quel endroit et, en particulier, **capable de répondre à tous les besoins des clients** souhaitant atteindre l'intensité de la tasse de café parfaite.



UNE SYMPHONIE  
DU GOÛT



# HAUTES PERFORMANCES

## OTTIMA EVO



### BOUTONS POUSSOIRS

- 4 boutons de sélection programmables pour chaque groupe
- Boutons chromés avec rétroéclairage LED

### ZONE DE TRAVAIL

- Illuminée par LED dans les versions TALL CUP
- Facile à nettoyer

### MANOMÈTRE

- Haute précision
- Visibilité maximale
- Design élégant

### 2 BUSES VAPEUR

- Lances vapeur réglables en acier inoxydable
- Système Easy Latte

### CARROSSERIE

- Structure interne avec traitement anti-corrosion
- Châssis en acier galvanisé

### POMPE ROTATIVE INTÉGRÉE

KIT PORTE-FILTRES POUR DIFFÉRENTS FORMATS DE CAPSULES (EN OPTION)

### CHAUFFE-TASSES

- Plateau chauffe-tasses de grande capacité
- Rails de tasses en option

### GROUPES MONOBLOCS MASSIFS

- 2,5 kg de laiton de haute qualité avec système d'infusion / d'extraction

### SORTIE D'EAU CHAUDE

- Système quart de tour 90°

### PORTE-FILTRES

- Ergonomique
- Anti-dérapant

### CHAUDIÈRE

- Chaudière en cuivre avec thermosiphon indépendant et échangeurs de chaleur pour chaque groupe
- Niveau d'eau contrôlé électroniquement

### PIEDS

- Résistants
- Antidérapants

# LES MODÈLES

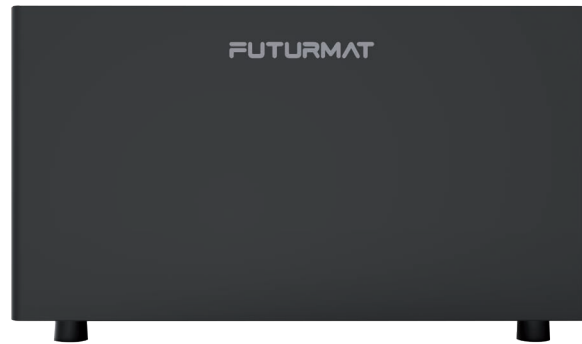
## CARACTÉRISTIQUES

- Design fonctionnel qui allie robustesse et praticité d'utilisation
- Haute fiabilité
- Poignées ergonomiques pour la vapeur et l'eau chaude
- Rails pour chauffe-tasses en option, de série sur les modèles 1G
- Chaudière en cuivre avec échangeurs de chaleur à thermosiphon indépendants pour chaque groupe
- Contrôle électronique du niveau d'eau de la chaudière
- 4 doses de café programmables et bouton continu sur chaque groupe
- Boutons poussoirs chromés avec LED
- Groupes d'infusion en laiton équipés d'un système d'infusion extraction.
- Châssis en acier galvanisé, surface de travail en inox
- Maintenance aisée
- Excellente stabilité thermique
- Zone de travail illuminée par LED pour les modèles Tall Cup (groupes surélevés)
- Kits porte-filtres pour différents formats de capsules (en option)



### MODÈLES

DONNÉES TECHNIQUES	1 GROUPE	2 GROUPES	2 GROUPES TALL CUP
Dimensions (Hauteur x Largeur x Profondeur) <i>Hauteur avec grille tasses : + 5 cm</i>	42 x 45 x 52 cm	42 x 71 x 52 cm	46 x 71 x 52 cm
Poids	35 Kg	49 Kg	51 Kg
Couleurs	2 ●●	2 ●●	2 ●●
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES ET HYDRAULIQUES			
Voltage	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Puissance	2700 W	2800 W	2800 W
Capacité chaudière	5 L	11,5 L	11,5 L
Zone de travail éclairée par LED	Non	Non	Oui



**EVOCA**  
GROUP

*Distribué par* EVOCA FRANCE S.A.S. - 5 Rue Georges Pompidou - ZA des Vingt Arpents, 77990 LE MESNIL AMELOT - Tel. 01 60 54 68 88 - [www.evocagroup.com](http://www.evocagroup.com)  
*Fabriqué par* QUALITY ESPRESSO S.A.U. - Motores, 1-9, 08040 Barcelona, Spain - Tel. (+34) 933 946 305

Quality Espresso propose des produits approuvés par des laboratoires indépendants appuyés par 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 progressive des produits, Quality Espresso se réserve le droit de modifier les spécifications.