



Eva - Emp 2.0



Gran Gusto Tech



Rotating Plate



Power Boost



3 Way Pay



Easy Dry

Atlante Evo 500

Description

Place à la nouvelle gamme Saeco Evo. Un tout nouveau design émotionnel et moderne ainsi qu'un écran d'affichage en couleurs sont les nouveaux atouts de cette gamme de machine de boissons chaudes et de snack & food déjà couronnée de succès. Atlantico Evo, le freestanding chaud le plus performant de la catégorie fait peau neuve et renforce ses capacités grâce à la technologie innovante Gran Gusto (version Espresso à 7 gr), qui permet d'obtenir un espresso à l'italienne même avec seulement 6 grammes de café. Son système d'éclairage Led permet de réduire sa consommation énergétique. Atlantico Evo 500 s'adapte parfaitement aux établissements de taille moyenne, notamment grâce à son étonnante capacité (jusqu'à 550 gobelets), son large choix de boissons (jusqu'à 39 produits différents) et le gain de temps réalisable dans l'entretien et le service, possible grâce au système révolutionnaire Saeco Rotating Plate.

A la fois high-tech et convivial, Atlantico Evo 500 crée un véritable Coffee Corner, qu'il soit utilisé seul ou couplé au freestanding snack & food Aliseo Evo, créant ainsi une solution de Vending complète. Par le biais d'un kit spécifique, il peut être transformé en Master jumelé à l'Aliseo Evo Slave. Disponible dans les versions Espresso double broyeur, Espresso mono broyeur et Instant.

Atlantico Evo 500 : Heart of Coffee.

Accessoires

- Kit réservoir autonome
- Kit mixeur pour le remplacement de la spirale du thé avec le mixeur produit soluble
- Kit électrovanne eau chaude
- Clé de clonage pour copier et transférer rapidement les paramètres de fonctionnement d'un distributeur à l'autre
- Kit clé USB
- Kit Eva-Dts
- Kit transformation Atlantico Evo Master

Caractéristiques principales

- Machine de classe A (EVA - EMP 2.0)
- Groupe café avec nouveau système Gran Gusto + kit Gran Gusto 6 grammes (version Espresso 7 gr)
- Système hydraulique Gran Gusto
- Nouveaux lexans et nouveau système d'éclairage Led
- Haute capacité des bacs
- Nettoyage et entretien facilités grâce au nouveau système Saeco Rotating Plate
- Personnalisation facile par panneaux de façade rétroéclairés
- Interface simple et explicite avec écran LCD et touches rétroéclairées très lisibles
- Réceptacle de distribution très versatile pour accueillir des gobelets allant jusqu'à 20 onces (592 ml)
- Possibilité de monter sur la porte 3 systèmes de paiement simultanément (Saeco 3 Way Pay)
- Accepte les systèmes de paiement les plus courants, types parallèle et standard MDB, BDV et Executive (possibilité de configuration Master ou Slave)
- Nouveau système de distribution des poudres Saeco Easy Dry
- La machine a été conçue d'une façon telle à pouvoir être utilisée facilement par les personnes à mobilité réduite

Interface utilisateur

- Accès direct par clavier à 15 touches
- 2 touches de présélection : +/- sucre et 2 touches programmables (décaféiné/potage, option sans gobelet, gobelet uniquement)
- Ecran d'affichage LCD à couleurs

PHILIPS

Saeco is a trademark of the Philips Group

Données techniques	Atlante EVO 500 Espresso Mono broyeur	Atlante EVO 500 Espresso Double broyeur	Atlante EVO 500 Instant
Caractéristiques structurelles			
Dimensions (l x h x p)	646 x 1830 x 810 mm	646 x 1830 x 810 mm	646 x 1830 x 810 mm
Poids	160 kg	162 kg	150 kg
Caractéristiques électriques			
Alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	1700 W	1700 W	2300 W
Caractéristiques hydrauliques			
Chaudière	I	I	I
Matériau de la chaudière - Espresso	Laiton (600 cc)	Laiton (600 cc)	
Matériau de la chaudière - Instant			Acier inox (3,2l)
Raccordements à l'eau			
Raccordement au réseau d'eau	3/4" (1 – 8 bar)	3/4" (1 – 8 bar)	3/4" (1 – 8 bar)
Alimentation en eau	Standard : via le réseau d'eau Option : via le kit autonome	Standard : via le réseau d'eau Option : via le kit autonome	Standard : via le réseau d'eau Option : via le kit autonome
Capacité réservoir autonome	2 bonbonnes de 20 l	2 bonbonnes de 20 l	2 bonbonnes de 20 l
Autres caractéristiques			
Gobelets (h 70 mm)	550	550	550
Types de gobelets disponibles	70 ou 73 mm	70 ou 73 mm	70 ou 73 mm
Spatules	550	550	550
Types de spatules disponibles	90 – 105 – 115 mm	90 – 105 – 115 mm	90 – 105 – 115 mm
Bac à café en grains	I	2	
Bac à produits solubles	5 (version 7 gr – Système Gran Gusto) ou 4	4	6
Bac à sucre	I	I	I
Nombre de sélections	15	15	15
Nombre de pré-sélections	2	2	2
Mixeur à disque	3	3	3
Mixeur à spirale	I	I	I
Groupe café	7 gr (système Gran Gusto) ou 9 gr	7 gr (système Gran Gusto) ou 9 gr	
Capacités des bacs			
Café en grains	1 x 3,5 kg	2 x 2,6 kg	
Café soluble	1,2 kg	1,2 kg	1,2 kg
Lait	1,3 kg	1,3 kg	1,3 kg
Chocolat	3,5 kg	3,5 kg	3,5 kg
Thé	4,0 kg	4,0 kg	4,0 kg
Sucre	4,5 kg	4,5 kg	3,0 kg

Caractéristiques techniques

- Structure en tôle d'acier prégalvanisée et peinte
- Bacs et réservoirs en polypropylène alimentaire transparent
- Système Saeco Rotating Plate
- Serrure Riella
- Signal de manque d'eau, de café et de gobelets
- Distributeur à spatules réglable
- Contrôle électronique de la température de la chaudière
- Aspirateur pour l'élimination de l'humidité interne et prise supplémentaire pour l'aspiration de la vapeur de la zone de distribution
- Rétroéclairage pour clavier, logo et images publicitaires
- Module de décrochage gobelets amovible pour en faciliter le nettoyage et l'entretien



- Pompe électromagnétique à vibration de 60 W
- Dispositif air-break avec système anti-débordement
- Système de vérification simplifié
- Prise de service interne
- Soupape de sûreté pour la chaudière
- Relais de sécurité général pour les composants 24 V
- Protection thermique sur tous les dispositifs alimentés par tension de réseau
- Classe énergétique A
- Thermostat de sécurité pour la chaudière.
- Marquage CE et VDE



Aliseo Evo
+
Atlante Evo 500



Aliseo Evo Slave
+
Atlante Evo 500 Master

Saeco France - 33 rue de Verdun – 92 150 Suresnes France - Tél.: +33 0147281811 - Fax: +33 0147281791
saecofrance@philips.com – www.saecovending.fr

Saeco se réserve le droit d'apporter sans préavis, toutes les modifications estimées nécessaires à l'amélioration de ses produits et ne saurait être tenu responsable de tout changement intervenu sans notification préalable, quant aux caractéristiques visuelles ou techniques, aux spécifications, aux options ou aux accessoires de ses produits.