

City vision

Mettetevi in mostra

700



700 Star



DUCALE, traendo le proprie origini nei lontani anni '50 dalla costruzione di Macchine da Bar di qualità e da oltre 40 anni protagonista nel settore dei Distributori Automatici di Caffè Espresso e Bevande Calde, è azienda universalmente conosciuta per l'eccellenza dei prodotti erogati dai propri distributori (espresso, cappuccino, macchiato, ecc.).

Con i nuovi modelli City 700 Vision e City 700 Vision Star, DUCALE ha compiuto un ulteriore passo in avanti sul cammino che la vede impegnata a coniugare Tradizione e Innovazione.

Anche in questi nuovi modelli, **la Tradizione e l'Innovazione** vengono esaltate:

Con il Sistema di Preparazione dell'Espresso progettato e costruito in DUCALE: il Boiler in pressione, il Gruppo caffè con la camera di infusione in acciaio inox che garantisce una termica costante, il Macinadosatore caffè che oltre a macinare e dosare ciascuna dose in modo ottimale, gestisce elettronicamente il grado di macinatura per ogni singolo caffè, si da preparare un espresso impeccabile, sempre.

Con il nuovo vano di consegna della bevanda, che mantiene separati l'esterno con l'interno della macchina, ottimizzando sia l'aspetto igienico che quello anti-vandalico.

Con il Mixerless System, altro processo altamente innovativo, che può considerarsi ormai tradizionale nei Distributori Automatici Ducale. Questo sistema, brevettato, permette al gestore di ridurre notevolmente le operazioni di manutenzione e sanitizzazione della macchina, e garantisce al consumatore una straordinaria sicurezza igienica delle bevande.

Tutti i componenti sopra citati, così come l'elettronica e l'impianto idrico, sono modulari e pensati per poter essere all'occorrenza sostituiti agevolmente e rapidamente in loco dall'operatore.

Anche il software, riprogrammabile mediante chiavetta USB, consente al gestore aggiornamenti semplici e rapidi.

Con la gamma di distributori **City VISION**, **la nuova porta completamente trasparente**, rende finalmente possibile dare uno sguardo all'interno del distributore, consentendo al cliente finale di seguire la preparazione della propria bevanda come mai prima d'ora.

Il caffè in grani, la macinatura, la pressione e l'erogazione, tutto sarà osservabile dal cliente in attesa del proprio caffè.

Mettetevi in mostra, mostrate la Qualità e l'Igiene a 360° del Vostro lavoro con un distributore Ducale Vision.



... un bar dove non c'è !

Show Yourself

Ducale, drawing its origins since the 50's from the production of high quality Espresso Coffee Machines and since more than 40 years being one of the main actor in the Vending Business, it is worldwide known for the excellence of the products (Espresso, Cappuccino, Caffelatte, etc.) brewed by their vending machines.

With the new models City 700 Vision e City 700 Vision Star DUCALE have taken a further,

substantial, step forward on the way to suitably combine **Tradition and Innovation**.

In fact, even in these new models, **Tradition and Innovation** are enhanced:

With the Espresso preparation system, designed and built in DUCALE: Under pressure Boiler, Brewing unit with a stainless steel infusion chamber which guarantees a constant inside temperature, Grinding unit that not only grinds and doses each coffee dose optimally, but also electronically manages the grind of each coffee, so as to prepare a perfect espresso, always.

With the new delivery cup station, that keeps separated all the time the inside of the machine from the outside, optimizing both the hygienic and the vandal-proof aspect.

With the Mixerless System, an additional highly innovative process, which now can be regarded as traditional in the Ducale vending machines. This patented system allows the operator to significantly reduce machine maintenance and sanitation and provides the consumer with a unique hygienic safety of the final beverage.

All the above mentioned components, as well as the water system and the electronics boards, **are modular** and designed to be easily and quickly replaced, if necessary, on-site by the operator.

The machine software is programmable via USB, allowing the operator to update the machine fast and directly on field.

With this new range of **City VISION machines**, **the front door is completely transparent**, making possible to look inside the machine, allowing the consumer to follow the preparation of its beverage as never before.

Coffee beans, grinding, pressing and brewing, everything will be seeing by the customer while waiting for its coffee.

Show yourself, prove the quality and hygiene of Your work at its best with a Ducale Vision.



CARATTERISTICHE:

- Boiler in pressione • Gruppo Caffè Espresso con camera di infusione in acciaio inox • Macina-Dosatore monodose con Autoregolazione del grado di macinatura
- COLORE MOBILE: Grigio metallizzato • COLONNA COMANDI: Pannelli in colore Nero su Telaio Grigio metallizzato
- PORTA TRASPARENTE: Lexan serigrafato, vetro antiscalfatura • INTERNO illuminato • STAZIONE BICCHIERI: Illuminata durante la selezione

Mod. City 700 Vision • ~550 Bicchieri (160 cc) e Palette (90-105 mm) • Spruzzatore
• Caffè in chicchi: kg 3,5 • Zucchero kg 4 • Latte kg 1,5 • Cioccolato kg 3 • Tè al gusto di limone kg 3 • Caffè decaffeinato kg 1,0 • Caffè d'orzo: kg 1,0

Mod. City Star 700 Vision • ~550 Bicchieri (160 cc) e Palette (90-105 mm) • 3 Miscelatori
• Caffè in chicchi: kg 3,5 • Zucchero kg 4 • Latte kg 1,5 • Cioccolato kg 3 • Tè al gusto di limone kg 3 • Caffè decaffeinato kg 0,5 • Caffè d'orzo: kg 0,5

SELEZIONI

Fino a 50 (sequenza ingredienti a totale discrezione del Gestore)

SELEZIONI STANDARD

Selezioni con caffè in chicchi: Espresso - Lungo - Macchiato - Cappuccino - Macchiato cacao - Cappuccino Cacao - Espresso con cacao

Selezioni con caffè decaffeinato: Corto - Lungo - Macchiato - Cappuccino - Macchiato cacao - Cappuccino Cacao

Selezioni con caffè d'orzo: Corto - Lungo - Macchiato - Cappuccino - Macchiato cacao - Cappuccino Cacao

Altre selezioni: Cioccolato - Cioccolato con latte - Tè al gusto di limone - Acqua calda - Solo bicchiere

Il consumatore può scegliere fra sei diverse dosi di ZUCCHERO

ACCESSORI A RICHIESTA

Sistemi di pagamento EXECUTIVE e/o MDB (monete, banconote, chiave, ecc.) - Addolcitore - Kit autonomo

DATI PER L'INSTALLAZIONE

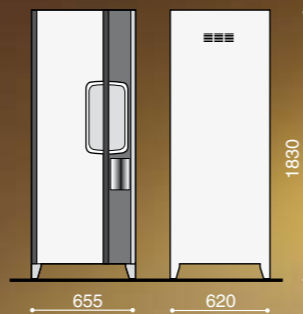
Alimentazione elettrica: 230V/50Hz • Assorbimento max: 1100W • Alimentazione idrica: min. 1 bar

DIMENSIONI e PESO

• Altezza mm 1830 • Larghezza mm 655 • Profondità mm 620 • Peso Netto: Kg. 155

DIMENSIONI e PESO con IMBALLO

• Altezza mm 1980 • Larghezza mm 1000 • Profondità mm 1000 • Peso: Kg 170



FEATURES:

- Under pressure boiler • Brewing unit with a stainless steel infusion chamber • Grinding and dosing unit fitted with an automatic grinding grade adjusting system
- COLOUR CABINET: Metalized grey • COLUMN for CONTROLS: Black on metalized grey frame
- TRANSPARENT DOOR: Lexan panel, shatterproof glass, lighted inside • CUP STATION: Illuminated during selection

Mod. City 700 Vision • ~550 (160cc) cups and (90-105mm) stirrers • Water jet

• Coffee beans: kg 3.5 - Sugar kg 4 - Milk or Whitener kg 1.5 - Chocolate kg 3 - Lemon tea kg 3 - Freeze dried standard or decaffeinated coffee 1 kg 1
- Freeze dried standard or decaffeinated coffee kg 1

Mod. City Star 700 Vision • ~550 (160cc) cups and (90-105mm) stirrers • 3 mixers

• Coffee beans: kg 3.5 - Sugar kg 4 - Milk or Whitener kg 1.5 - Chocolate kg 3 - Lemon tea kg 3 - Freeze dried standard or decaffeinated coffee 1 kg 0.5
- Freeze dried standard or decaffeinated coffee kg 0.5

SELECTIONS

Up to 50 (the sequence of ingredients in each recipe entirely on the discretion of the operating company)

STANDARD SELECTIONS

Selections with Coffee Beans:

- Espresso - Long espresso - Espresso with a dash of milk - Cappuccino - Espresso with a dash of milk and chocolate - Cappuccino and chocolate

Selections with a Freeze dried Standard or Decaffeinated Coffee:

- Black coffee - Long black coffee - Coffee with a dash of milk - Cappuccino - Coffee with a dash of milk and chocolate - Cappuccino and chocolate

Other selections: Milk - Chocolate - ChocoMilk - Lemon tea - Hot water - Cup only

The customer can choose from six different quantities of SUGAR

ACCESSORIES AVAILABLE ON REQUEST

EXECUTIVE and/or MDB payment systems (coins, notes, key, etc.) - Water softener - Independent water tank kit

INSTALLATION DATA

• Electrical supply: 230V/50Hz • Max. absorption: 1100W • Min. water supply: 1 bar

MEASUREMENTS and WEIGHT

• Height 1830 mm • Width 655 mm • Depth 620 mm • Weight: 155 kg

MEASUREMENTS and WEIGHT with PACKING

• Height 1980 mm • Width 1000 mm • Depth 1000 mm • Weight: 170 kg



A norma di legge, il distributore "City Vision" è conforme al DPR 24/06/1996 n°459 ed alle norme relative alle Direttive Europee 2006/42/CE (Direttiva Macchine), 2004/108/CE, 92/31/CEE, 93/68/CEE (Compatibilità elettromagnetica EMC), 2006/95/CE (Direttiva bassa tensione DBT), 2002/95/CE (Direttiva RoHS). Il tipo di macchina dichiarato è inoltre conforme al D.L. 25/01/1992 n°108, al DPR 23/08/1982 n°777 e al DPR 26/03/1980 n°327 in base a quanto previsto dalla direttiva CEE 89/109 concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

As required by legal standards, the "City Vision" automatic vending machine is in compliance with DPR 24/06/1996 n°459 and with European Directives 2006/42/CE (Machinery Directive), 2004/108/CE, 92/31/CEE, 93/68/CEE (Electromagnetic compatibility, EMC), 2006/95/CE (Low tension directive, DBT), 2002/95/CE (RoHS). It is also in compliance with Decrees 25/01/1992 n°108, DPR 23/08/1982 n°777 and 26/03/1980 n°327 as required by EEC Directive 89/109 concerning materials and components in contact with foodstuffs.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e/o estetiche. - The manufacturer reserves the right to carry out technical modifications and/or changes in appearance



DUCALE MACCHINE DA CAFFÈ di SANDEI UGO & C. s.n.c.

Via Carra, 5 - 43100 PARMA - Italy
• Ph +39 0521 272619 • Fax +39 0521 271480
• e-mail: info@ducale.com • http://www.ducale.com



Nr. 501001618

City vision



www.ducale.com