

Calypso Living

- Il consumatore può scegliere fra sei diverse dosi di ZUCCHERO
- Tutte le selezioni sono erogabili con Topping (ES.: "spolverata di cacao amaro", com flakes, amaretti, codette, ecc.)

MODELLI

- CY 700E-M** : Versione Caldo
Caffè in chicchi + 6 contenitori (5 per prodotti solubili + 1 per lo zucchero) + 1 erogatore prodotti solidi
- CY 700E-M MP** : Versione Caldo e Freddo (Mista Polveri)
Caffè in chicchi + 6 contenitori (5 per prodotti solubili + 1 per lo zucchero) + 1 erogatore prodotti solidi + frigorifero
- CY 700E-M MS** : Versione Caldo e Freddo (Mista Polveri e Sciroppi)
Caffè in chicchi + 6 contenitori (5 per prodotti solubili + 1 per lo zucchero) + 1 erogatore prodotti solidi + frigorifero e 2 Sciroppi

COLORI

- MOBILE** : Grigio - Grafite
PORTA : Grigio chiaro - Rosso - Blu - Grafite
- CRUSCOTTO COMANDI e STAZIONE BICCHIERI**
- Trasparente (illuminato) : Neutro - Blu - Rosso - Verde
 - Non trasparente (non illuminato) : Grigio

DATI PER L'INSTALLAZIONE

Alimentazione elettrica: 230V/50Hz - Assorbimento max: 1500W
Alimentazione idrica min: 1 bar

DIMENSIONI e PESO con IMBALLO

Altezza mm 1940 - Larghezza mm 780 - Profondità mm 720
Peso Kg 195 (Mod. CY 700E-M), Kg 211 (Versioni con Frigorifero)

Peso netto, con depuratore (raccomandato):
Kg 180 (Mod. CY 700E-M), Kg 196 (Versioni con Frigorifero)

- The customer can choose from six different quantities of SUGAR
- All selections are available with Topping (e.g.: "sprinkling" of cocoa, com flakes, amaretto, grated coconut, etc.)

MODELS

- CY 700E-M** : Hot Version
Coffee beans + 6 canisters (5 for instant products + 1 for sugar) + 1 solid products (Topping) dispenser
- CY 700E-M MP**: Hot and Cold Version (Mixed Powders)
Coffee beans + 6 canisters (5 for instant products + 1 for sugar) + 1 solid products (Topping) dispenser + refrigerator
- CY 700E-M MS**: Hot and Cold Version (Mixed Powders and Syrups)
Coffee beans + 6 canisters (5 for instant products + 1 for sugar) + 1 solid products (Topping) dispenser + refrigerator and 2 syrups

COLOURS

- CABINET**: Grey - Graphite
DOOR : Light Grey - Red - Blue - Graphite
- CONTROL DASHBOARD and CUP STATION**
- Transparent (illuminated) : Neutral - Blue - Red - Green
 - Non-transparent (unilluminated) : Grey

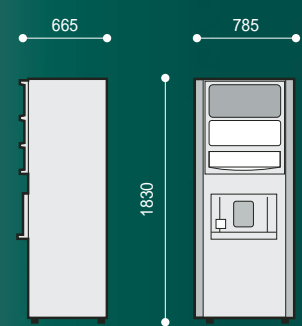
INSTALLATION DATA

Electrical supply: 230V/50Hz - Max. absorption: 1500W
Min. water supply: 1 bar

MEASUREMENTS and WEIGHT with PACKING

Height: 1940 mm - Width: 780 mm - Depth: 720 mm
Weight: 195 kg (CY 700E-M Model), 211 kg (versions with refrigerator)

Net weight, with water softener (recommended):
180 kg (CY 700E-M Model), 196 kg (Versions with refrigerator)



A norma di legge, il distributore automatico "Calypso" è conforme al DPR 2409/1996 n° 459 ed alle norme relative alle Direttive Europee 89/269/CEE (macchine), 89/336/CEE (EMC) e 73/23/CEE (DBT), alle norme EN 50144 D.L. 27791, il tipo di macchina dichiarato è inoltre conforme al D.L. 2501/92 n° 108 e DPR 2308/82 n° 777 in base a quanto previsto dalla Direttiva CEE 89/100 concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

As required by legal standards, the "Calypso" automatic vending machine is in compliance with EEC Machine Rules 89/336, 89/392 and 73/23, norms EN50144, Decree 27791, as well as complying to Decrees 2501/92 No. 108 and DPR 2308/82 No. 777 as required by EEC ruling 89/100 concerning materials and components in contact with foodstuffs.



DUCALE MACCHINE DA CAFFÈ di SANDEI UGO & C. s.n.c.
Via Carra, 5 • 43100 PARMA Italy • Tel +39.0521.272619 • Fax +39.0521.271480
e-mail: info@ducale.com • http://www.ducale.com



Nr. 501001618



Lo Stato dell'Arte nella Distribuzione Automatica

La DUCALE, che trae le sue origini dalla costruzione di macchine per caffè espresso da bar di qualità, offre, oggi, con la **CALYPSO Mixerless**, nel 50° dalla sua fondazione, il risultato di una perfetta fusione fra **Tradizione e Innovazione**.

La **Tradizione** è costituita dal Sistema di Preparazione dell'Espresso DUCALE, saldamente ancorato al:

- Boiler in Pressione,
- Gruppo Caffè in Bronzo e Acciaio inox a garanzia di una termica costante,
- Macina-Dosatore Professionale il quale, oltre a garantire una dose costante ed una macinatura omogenea, è ora provvisto di Regolazione Automatica della Macinatura (optional) che, tenendo conto del tipo di caffè e del grado di umidità presente nell'ambiente, ottimizza la macinatura per l'erogazione di un Espresso impeccabile.

L'**Innovazione** è costituita dal sistema brevettato **Mixerless System®** il quale, nato nel



1998, ed ottimizzato negli anni successivi, vanta l'eliminazione di miscelatori, tubi convogliatori, beccucci d'erogazione e griglia raccogli-gocce.

Questo sistema NO CONTACT, consentendo il passaggio degli ingredienti direttamente dai contenitori al bicchiere e il loro discioglimento mediante un semplice getto di acqua in pressione, **garantisce ai Consumatori un'igiene**



assoluta e costante e solleva i Gestori dalla periodica incombenza delle indispensabili e costose sanitizzazioni (HACCP).

Il sistema **Mixerless System®**, grazie al suo braccio "intelligente" che, spaziando all'interno della macchina, raccoglie oltre a bicchiere, paletta e zucchero, i vari ingredienti nella sequenza voluta dal Gestore, **offre**, grazie al suo software, una modularità totale e, in più, grazie all'aggiunta "on the top" di una spolverata di cacao amaro (vero cappuccino all'italiana) o di prodotti granulari o solidi (vedi foto per alcuni esempi) **una vasta gamma di Nuove Bevande**.

Fra i vantaggi offerti dal sistema **Mixerless System®** di rilievo è la **completa preparazione della bevanda all'interno della macchina**, protetta, rispetto all'ambiente esterno, da una porticina scorrevole che si apre solo per il tempo necessario alla consegna della bevanda e si richiude subito dopo.

Col Sistema **Mixerless System®** il bicchiere viene depositato sul **piano d'appoggio esterno**, sempre pulito, da dove il consumatore può ritirarlo come dal **banco del bar**.

State of Art in Vending

DUCALE, which originate from manufacturing top quality espresso coffee machines for bars, are offering today - 50 years after setting up their business - along with their **Mixerless® CALYPSO**, the result of a perfect blend of **Tradition and Innovation**.

Tradition is represented by the DUCALE Espresso Preparation System, which is firmly anchored to:

- a Pressurised Boiler,
- an Espresso Coffee Brewer built in bronze and stainless steel as a guarantee for a constant thermal conductivity,
- their Professional Coffee Grinder and Dosing System that, besides guaranteeing a constant quantity of ground coffee and a homogeneously ground coffee panel, is now equipped with a fully automatic Grinding Grade Adjusting System (optional) which, after taking into account the type of coffee being used and the degree of humidity in the room, optimizes the grinding grade of grinder thus delivering a really impeccable espresso coffee.

Innovation is represented by the **Mixerless System®**, a DUCALE Patented System which, born in 1998, developed and optimized during the subsequent few years, can boast that beverage mixers, conveyor hoses, spouts and dripping grid have been eliminated.

CAPACITÀ

- 750 Bicchieri (160 cc) e Palette (90 - 105 mm) • Caffè in chicchi kg 3,5 • Caffè decaffeinato kg 1 • Caffè d'orzo kg 1 • Latte kg 1,5 • Cioccolato kg 3 • Tè al gusto di limone kg 3 • Zucchero kg 4 • Erogatore per Prodotti Solidi (Topping), volume lt. 1,5

ACCESSORI A RICHIESTA

- Pannelli preforati per i sistemi di pagamento più diffusi • Interfaccia per Selettore 24V • Selettore parallelo 24V • Chiave • Tessera • Sistemi seriali con protocollo Executive e/o MDB • Lettore di banconote • Addolcitore (raccomandato) • Regolazione Automatica della Macinatura • Kit autonomo • Kit telecamera • Kit monitor LCD

SELEZIONI:

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

SELEZIONI CALDE STANDARD:

- SELEZIONI con Caffè in CHICCHI**
 - Espresso • Lungo • Macchiato • Cappuccino • Macchiato cacao • Cappuccino cacao
- SELEZIONI con CAFFÈ DECAFFEINATO e SELEZIONI con CAFFÈ D'ORZO**
 - Corto • Lungo • Macchiato • Cappuccino • Macchiato cacao • Cappuccino cacao
- SELEZIONI con TÈ NATURALE instant**
 - Tè • Tè forte • Tè macchiato • Tè con latte • Tè forte, macchiato • Tè forte, con latte

ALTRE SELEZIONI

- Latte • Cioccolato • Cioccolato con latte • Tè al gusto di limone • Solo Bicchiere • Acqua calda

SELEZIONI STANDARD FREDDI:

- Versioni MP e MS: • Caffè Espresso • Caffè decaffeinato • Latte • Tè
- Versione MS : • Caffè Espresso • Caffè decaffeinato • Latte • Tè • Sciroppo 1 • Sciroppo 2

CUPS, STIRRERS, INGREDIENTS DISPENSERS CAPACITY

- 750 (160 cc) Cups and (90 - 105 mm) Stirrers • 3.5 kg Coffee beans • 1 kg Decaffeinated coffee • 1 kg Freeze dried coffee • 1.5 kg Milk or Whitener • 3 kg Chocolate • 3 kg Lemon tea • 4 kg Sugar • Solid products (topping) dispenser, volume l 1,5

ACCESSORIES AVAILABLE ON REQUEST

- Perforated panels for the most widespread payment systems • Interface for 24V validator • 24V Validator • Key • Card • Serial systems with Executive and/or MDB protocol • Banknote reader • Water softener (recommended) • Automatic grinding grade adjusting system • Independent water kit • Video camera kit • LCD monitor kit

SELECTIONS:

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

HOT 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 Decaffeinated Coffee or Selections with a Freeze Dried Coffee:**
 - Black coffee • Long black coffee • Coffee with a dash of milk • Cappuccino • Coffee with a dash of milk and chocolate • Cappuccino and chocolate
- Selections with a Freeze dried Tea:**
 - Tea • Strong Tea • Tea with a dash of milk • Tea with milk • Strong Tea, with a dash of milk • Strong Tea, with milk

Other Selections:

- Milk • Chocolate • ChocoMilk • Lemon tea • Hot water • Cup only

COLD STANDARD SELECTIONS:

- MP and MS versions only: • Espresso • Freeze dried standard or Decaffeinated Coffee • Milk • Tea
- MS version only : • Espresso • Freeze dried standard or Decaffeinated Coffee • Milk • Tea • Syrup 1 • Syrup 2

Since this **NO CONTACT System** enables the ingredients to be directly dispensed from canisters to cup and diluted by a simple pressurised jet of water, **customers are constantly guaranteed with the highest level of hygiene and operating companies are released from recurrent, expensive sanitising which, otherwise, would be essential and imperative (HACCP).**

The heart of the **Mixerless System®** is an "intelligent" arm which moves freely inside the machine, receives cup, stirrer and sugar as well as the required ingredients following the sequence wished by the operating company.

The software of the **Mixerless System®** grants fully modular recipes and enables the Special Solid Topping Dispenser to add a "Sprinkling" of cocoa on top of Cappuccino (Genuine Italian Cappuccino) or an extra granular or solid topping on top of drinks (see picture for a few examples) thus offering a **wide range of New Beverages**.

It's also noteworthy that **DUCALE Vendors**, being equipped with the **Mixerless System®**, **prepare their beverages completely inside the machine**. In fact, a sliding door opens only to deliver a drink **thus protecting the beverage from the external environment**.

Thanks to the **Mixerless System®** cups are delivered and put down carefully on an everclean external shelf, from which customers can collect their cups **as they do it from the counter in cafés and bars**.

