

comodifognesi.it

# Star Living

### MODELLI

**STAR/L** : Versione Caldo  
Caffè in chicchi + 6 contenitori (5 per prodotti solubili + 1 per lo zucchero)

### 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 163

Peso netto, con depuratore (raccomandato) Kg 142

### MODELS

**STAR/L** : Hot Version  
Coffee beans + 6 canisters (5 for instant products + 1 for sugar)

### 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

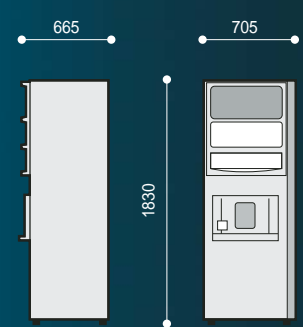
### INSTALLATION DATA

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: 163 kg

Net weight, with water softener (recommended), 142 kg

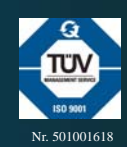


A norma di legge, il distributore automatico "Star" è conforme al DPR 2406/1996 n° 459 ed alle norme relative alle Direttive Europee 89/392/CEE (macchine), 89/330/CEE (EMC) e 73/23/CEE (DST), alle norme EN 50144, D.L. 27791, il tipo di macchina dichiarato è inoltre conforme al D.L. 2501/92 n° 108 e DPR 2308/92 n° 777 in base a quanto previsto dalla Direttiva CEE 89/106 concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

As required by legal standards, the "Star" automatic vending machine is in compliance with EEC Machine Rulings 89/396, 89/392 and 73/23, norms EN50144, Decree 27791, as well as complying to Decrees 2501/92 No. 108 and DPR 2308/92 No. 777, as required by EEC Ruling 89/109 concerning materials and components in contact with foodstuffs.



DUGALE 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



# Star Living

## ...quando ci vuole un vero Caffè

La DUCALE, che trae le sue origini dalla costruzione di macchine per caffè espresso da bar di qualità, offre, oggi, con la **STAR LIVING**, nel '50° dalla sua fondazione, il risultato di una 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 che, oltre a garantire una dose costante ed una macinatura omogenea, è ora provvisto di Regolazione Automatica della Macinatura (optional) la quale, tenendo conto del tipo di caffè impiegato e del grado di umidità presente nell'ambiente, ottimizza la macinatura per l'erogazione di un Espresso impeccabile.



L'**Innovazione** è costituita da quel **Sistema DUCALE Brevettato nel 1998** che vanta l'eliminazione di tubi convogliatori, beccucci d'erogazione e griglia raccogli-gocce ed è il risultato della fusione evolutiva dei Modelli "MONTECARLO STAR" e "CALYPSO" molto amati dalla clientela che non vuole rinunciare ai Miscelatori dei Prodotti Solubili provvisti di quella speciale turbina che la DUCALE inventò e brevettò negli anni '70.



Dai due suddetti Modelli, che nell'ultimo decennio hanno concorso vivacemente all'affermazione del marchio DUCALE è nata oggi, la "STAR LIVING", un modello con una marcia in più rispetto alle macchine della sua categoria. Vanta, infatti, oltre al prestigioso Gruppo Caffè DUCALE, 6 Contenitori dei Prodotti Solubili e il **Sistema DUCALE Brevettato** costituito da un braccio "intelligente" che, spaziando all'interno della macchina, raccoglie oltre a bicchiere, paletta e zucchero, i vari ingredienti nella sequenza voluta dal Gestore e **offre**, grazie al suo software, **una grande modularità nella preparazione delle ricette** (programmabili dal Gestore fino ad un massimo di 50).

Questo **Sistema DUCALE**, nel conservare i tradizionali miscelatori dei prodotti solubili, **offre ai consumatori bevande tradizionali di grande qualità e solleva i Gestori da una parte delle operazioni di manutenzione quotidiana e settimanale** (pulizia o sostituzione della griglia-raccogli-gocce, dei beccucci d'erogazione e dei tubi convogliatori delle bevande).

Fra i vantaggi offerti da questo procedimento, 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 del bicchiere e si richiude subito dopo.

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

## ...when you want a genuine Italian Espresso

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 **STAR LIVING Model**, 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 that **DUCALE System, Patented in 1998**, which boasts elimination of conveyor hoses, spouts and dripping grid and is the result of the evolutive blending of "MONTECARLO STAR" and "CALYPSO": two models very much beloved by customers who are not willing to forgo the Instant Product Mixers fitted with that special

turbine that DUCALE, as forerunner, invented and patented in the '70's.

The STAR LIVING Model derives directly from these two Models, which have lively contributed to the success of the DUCALE trademark in the last ten years. "STAR LIVING" is, in its category, a cut above. In fact, besides the prestigious DUCALE brewer for coffee beans, it boasts 6 Canisters for Instant Ingredients and the **DUCALE Patented System** which consists of an "intelligent" arm which moves freely inside the machine, receives cup, stirrer and sugar as well as the ingredients formerly mixed up following the sequence wished by the operating company and **offers**, thank its software, **a great modularity in the preparation of recipes** (up to 50, that the operating company can programme entirely on its discretion).

**Thank this DUCALE System**, which in this case retains traditional instant products mixers, **customers enjoy top quality beverages while operating companies are released from a part of daily and weekly service** (cleaning or replacement of dripping grid, spouts and conveyor hoses).

It's also noteworthy that, this System, **DUCALE Vendors 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 this System cups are delivered and put down carefully on an everclean external shelf, from which customers can collect them **as they do it from the counter in cafés and bars**.

### CAPACITÀ

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

### ACCESSORI A RICHIESTA

- Pannelli perforati 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 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 (in alternativa al tè al gusto di limone)

- 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 • Acqua calda • Solo Bicchiere

- Il consumatore può scegliere fra sei diverse dosi di ZUCCHERO

### CUPS, STIRRERS, INGREDIENTS DISPENSERS CAPACITY

- 700 (160 cc) Cups and (90 - 105 mm) Stirrers • 3.5 kg Coffee beans • 0.5 kg Freeze dried standard or Decaffeinated coffee
- 1.5 kg Milk or Whitener • 3 kg Chocolate • 3 kg Lemon tea • 4 kg Sugar

### 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)

### 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

#### Selections with a Freeze dried Tea (in alternative to lemon 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

- The customer can choose from six different quantities of SUGAR

