



Fácil de usar

Luna ofrece un sistema de monitorización intuitivo que simplifica el control del barista.

Temporizador de extracción

Esta función permite controlar la extracción al segundo para optimizar el uso de diferentes mezclas de café.

Diseño sencillo y compacto

Con paneles disponibles en blanco o negro, Luna presenta un diseño clásico que se adapta a cualquier entorno.

Seguridad reinventada

Nuestras varillas de vapor de acero inoxidable AISI 316, que no se calientan al tacto, priorizan la seguridad del usuario a la vez que ofrecen un rendimiento de vapor excepcional.

Control electrónico automático de nivel

Gestión del nivel de agua sin complicaciones con nuestro sistema de control electrónico automatizado.

Limpieza automatizada

El ciclo de limpieza automática se encarga de los grupos de preparación, garantizando un mantenimiento higiénico y sin complicaciones.

Fácil mantenimiento

El rápido acceso a las piezas internas simplifica la asistencia técnica y los procedimientos de mantenimiento, lo que permite a los baristas ahorrar tiempo y esfuerzo.

Bomba volumétrica fiable

La bomba volumétrica de alto rendimiento mantiene una presión constante incluso con el uso prolongado y simultáneo de múltiples funciones y grupos.

CAFETERA EXPRESSO CIME LUNA SB-20

Luna, cuyo nombre hace honor al satélite natural de la Tierra, encarna una cautivadora combinación de belleza y funcionalidad, realzando la experiencia de preparar café. Basada en los principios de la primera máquina Cime, Luna representa a la perfección la filosofía de Cime: facilidad de uso y mantenimiento.

Luna ofrece una experiencia de preparación de café sencilla y funcional. Ergonómica y versátil, Luna está disponible en dos colores, lo que la convierte en un atractivo complemento para cualquier cafetería.

Su diseño ergonómico y meticuloso está al servicio del barista. Equipada con un temporizador digital que permite ajustar con precisión el tiempo de extracción, obteniendo así una taza de espresso perfecta, personalizada según sus preferencias. Los baristas encontrarán muy práctico el uso de los contadores de extracción para cada grupo, que les permitirán controlar la producción de espresso con total facilidad.

Esta función permite controlar la consistencia de la bebida y garantizar una extracción perfecta. La seguridad y la comodidad son primordiales para nosotros, por eso hemos equipado Luna con una varilla de vapor de 12 mm para preparar capuchinos y bebidas con leche deliciosa y cremosa, sin riesgo de quemaduras.

Luna no solo ofrece una amplia gama de funciones y características de vanguardia, sino que también tiene un precio competitivo, lo que la convierte en una opción fantástica para cualquier bar o cafetería.

Especificaciones

Ancho x profundidad x alto	86x54x54 cm
CALDERA	11,5 Lt
PESO	62 kg
VOLTAJE	110-115 V~ 220-240 V~ 380-415 V~ 50-60 Hz
Consumo	3000-3400 W