

SPM

Coffee
Specialities

SPM
Coffee
Specialities



SPM COFFEE SPECIALITIES

SISTEMI E STRUMENTI PER IL MONDO DEL BAR



Il mondo del bar e delle torrefazioni ha subito negli ultimi anni una evoluzione profonda, costringendo gli operatori ad investimenti e sforzi volti ad un continuo aggiornamento delle strutture e degli strumenti. Questo richiede un grande impiego di energie e risorse, ma costituisce anche una grande opportunità per chi sa anticipare le tendenze e ha grandi progetti per il futuro.

SPM è da sempre partner affidabile e lungimirante dei migliori professionisti del settore, e oggi propone una linea di sistemi progettati e sviluppati per essere strumenti di lavoro innovativi ed efficaci.

SPM Coffee Specialities trasforma vent'anni di esperienza nella progettazione e nella produzione di sistemi per il bar e per il foodservice in una linea all'avanguardia, creata per essere funzionale ed economica nell'uso quotidiano.

Lo studio delle forme e delle soluzioni tecniche più ricercate, la selezione dei materiali e dei componenti migliori, la tecnologia adattata alle esigenze di chi lavora.

Tutto questo è SPM Coffee Specialities, il nuovo partner per i professionisti del mondo del bar e della torrefazione.



coffee
specialiti



**SISTEMI SPM:
CREATIVI, FUNZIONALI,
INTELLIGENTI, ECONOMICI.**



I Sistemi SPM Coffee Specialities sono creativi, ti permettono di scatenare la fantasia nella realizzazione di mille bevande, dal più classico dei caffè, all'orzo, alle basi per i cocktail più complessi ed originali. Nessun limite alla tua creatività, nessun limite ai desideri dei tuoi clienti.

I Sistemi SPM Coffee Specialities sono funzionali, costruiti per rendere l'utilizzo quotidiano semplice e intuitivo, facili e veloci da ricaricare e da pulire. Funzionali come li hai sempre sognati.

I Sistemi SPM Coffee Specialities sono intelligenti, perchè sono pensati in collaborazione con chi, come te, lavora dietro al bancone di un bar o di una torrefazione. Progettati per avere prestazioni eccellenti e durature.

I Sistemi SPM Coffee Specialities sono economici, perchè lavorano ottimizzando le risorse e riducendo gli sprechi al minimo. Risparmio energetico e ottimizzazione degli spazi e delle risorse, per garantirti un rendimento sempre al massimo.



SPMI

*Coffee
Specialities*

**SEI SOLUZIONI
PER IL TUO BAR**





GH1

Erogatore di bevande calde a un solubile.



Hot Wonder

Cioccolatiera tradizionale con contenitore removibile.



GH2

Erogatore di bevande calde per due distinti solubili.



SP

Macchina professionale per preparare creme al caffè, ice cappuccino, sorbetti.



GH3

Erogatore di bevande calde per tre distinti solubili.



Ice Shaker

Shaker compatto per servire bevande fredde perfettamente miscelate.



GH1

Compatta e altamente funzionale, GH1 è ideale per la preparazione di bevande calde.

Ideale per qualsiasi prodotto solubile.

2 selezioni di prodotto:
tazza piccola e tazza grande.

GH1 consente di erogare un solo prodotto in tazza piccola o in tazza grande.



Compatta, semplice e altamente funzionale. Le sue dimensioni ridotte e il suo design accattivante la rendono ideale per qualsiasi tipo di locale.

- contenitore dell'acqua completamente removibile per la pulizia e dispositivo di presenza-acqua;
- possibilità di selezionare per il prodotto scelto tazza piccola o tazza grande;
- possibilità di erogare grande varietà di prodotti: orzo, ginseng, guaranà, decaffeinato, caffè, cioccolato, cioccolato bianco, caffè alla nocciola, ecc.;
- risciacquo automatico del miscelatore. Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono facilmente estraibili per garantire una perfetta pulizia;
- comodo display per monitorare il ciclo di riscaldamento nelle sue fasi di utilizzo;
- frontale personalizzabile a piacere;
- vano erogatore illuminato;
- sistema "chip card" per il monitoraggio dei consumi;
- filtro anticalcare interno 200 litri;
- CE.

| MOD. | MISCELATORI | CAPACITÀ PER GUSTO | DIMENSIONI (LxPxA) | PESO NETTO | WATT |
|------|-------------|--------------------|--------------------|------------|-------|
| GH1 | 1 | 1x0,5 kg | 13x41,5x47,5 cm | 8,5 kg | 1.100 |

VOLTAGGI DISPONIBILI **230V/50Hz**



GH2

Compatta e altamente funzionale, GH2 è ideale per la preparazione di due distinte bevande calde.

Ideale per caffè d'orzo, caffè al ginseng e cioccolata.

2 solubili, 2 miscelatori, 2 selezioni per ogni bevanda.

Dimensioni contenute.

Dotata di uno speciale sistema di erogazione e riscaldamento, consente di preparare caffè cremosi e gustosi e deliziose e densissime cioccolate in tazza.



Si adatta a qualsiasi tipo di locale. È dotata di due canestri e due miscelatori separati in modo da offrire un prodotto finale in tazza di alta qualità.

- contenitore dell'acqua completamente removibile per la pulizia e dispositivo di presenza-acqua;
- possibilità di erogare due prodotti differenti, ciascuno con la scelta tra tazza piccola e tazza grande;
- sistema automatico di regolazione dell'acqua, del solubile e del tempo di miscelazione per garantire un prodotto perfetto;
- frontale personalizzabile;
- dispositivo di aspirazione vapore;
- caldaia ermetica in acciaio;
- risciacquo automatico del miscelatore. Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono facilmente estraibili per garantire una perfetta pulizia;
- filtro anticalcare interno 900 litri;
- possibilità di impostare diverse lingue;
- comodo display che consente di:
 - a) monitorare il ciclo di riscaldamento nelle fasi di utilizzo;
 - b) essere avvisati quando è necessario sostituire il filtro anticalcare;
 - c) visualizzare i prodotti in uso nella macchina;
 - d) monitorare l'erogazione del prodotto selezionato;
- LED che illuminano il vano erogatore;
- sistema "chip-card" per monitorare i consumi;
- CE.

| MOD. | MISCELATORI | CAPACITÀ PER GUSTO | DIMENSIONI (LxPxA) | PESO NETTO | WATT |
|------------|-------------|--------------------|--------------------|--------------|--------------|
| GH2 | 2 | 2x0,5 kg | 20x40x48 cm | 15 kg | 1.300 |

VOLTAGGI DISPONIBILI **230V/50Hz**



GH3

Con GH3 è possibile scegliere tra 3 diversi gusti, ciascuno selezionabile in tazza piccola e tazza grande.

Compatta ma altamente professionale.

Estrema facilità di smontaggio e pulizia.

Piccola e altamente funzionale, GH3 combina praticità e ampia gamma di scelta.

Inoltre, grazie ad uno speciale sistema di erogazione garantisce una perfetta schiuma, cremosa e compatta.

Con GH3 è possibile avere 3 differenti gusti di bevanda, nella selezione in tazza piccola e tazza grande.

- display LCD per un utilizzo semplice ed immediato ed una maggiore visibilità del prodotto erogato;
- 6 selezioni disponibili: 3 tazze piccole + 3 tazze grandi;
- lavaggio camera di miscelazione;
- contenitore dell'acqua con capacità 4 litri, completamente removibile, per la pulizia e dispositivo di controllo elettronico livello-acqua;
- sistema automatico di regolazione dell'acqua, del solubile e del tempo di miscelazione per garantire un prodotto perfetto;
- sistema chip-card per un costante monitoraggio dei consumi;
- sistema di erogazione speciale per ottenere una piacevole e compatta schiuma;
- dispositivo di aspirazione polveri e aspirazione vapore;
- risciacquo automatico del miscelatore. Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono facilmente estraibili per garantire una perfetta pulizia;
- CE.



| MOD. | MISCELATORI | CAPACITÀ PER GUSTO | DIMENSIONI (LxPxA) | PESO NETTO | WATT |
|------|-------------|--------------------|--------------------|------------|-------|
| GH3 | 3 | 3x0,5 kg | 27,5x45x62 cm | 19 kg | 1.400 |

VOLTAGGI DISPONIBILI 230V/50Hz



HOT WONDER

Hot Wonder è disponibile nelle versioni Visual e Classic.

Riscaldamento con piastra termostata brevettata.

Contenitore 5 litri completamente removibile.

Look elegante.

Visual e Classic sono dotate di termostato regolabile, garantendo così una perfetta erogazione di cioccolata, caffè, latte, tè, ecc.



Hot Wonder eroga qualsiasi tipo di bevanda calda. Particolarmente indicata per cioccolata, caffè, latte, brodo, tè, ecc.

- piastra riscaldante in alluminio con sistema brevettato a doppio termostato per una giusta distribuzione della temperatura. Sistema che previene un eventuale arrostitimento dei prodotti sul fondo del contenitore;
- pulizia facilitata, massima igiene garantita;
- miscelatore in polisulfone per alte temperature;
- contenitore completamente removibile sia nella versione Classic che nella versione Visual, anche con il prodotto al suo interno;
- rubinetto facilmente estraibile con sistema di anti-otturazione;
- termostato regolabile, basso assorbimento;
- dimensioni limitate, facile utilizzo;
- look elegante, personalizzabile su richiesta;
- CE.

| MOD. | CAPACITÀ | DIMENSIONI (base x altezza) | PESO NETTO | ASSORBIMENTO TOTALE |
|----------------|----------|-----------------------------|------------|---------------------|
| CLASSIC | 5 L | Ø 26x42 cm | 8,5 kg | 750 watt |
| VISUAL | 5 L | Ø 26x42 cm | 8,5 kg | 750 watt |

VOLTAGGI DISPONIBILI 230V/50Hz - 220V/60Hz - 115V/60Hz



SP

Ideale per creme al caffè, ice cappuccino e sorbetto.

Vasche da 5 litri, semplici da usare e facili da pulire.

Disponibile anche nelle versioni a 2 e 3 vasche.

Display digitale per il controllo della temperatura.

Macchina sorbettiera altamente professionale con nuovo design accattivante che permette di preparare in breve tempo eccellenti creme.

La SP è facilmente collocabile in ogni genere di locale grazie alle dimensioni ridotte. Altamente professionale, permette di preparare ed erogare in poco tempo eccellenti creme fredde e sorbetti.

Le vasche da 5 litri consentono il pieno utilizzo della macchina evitando inutili sprechi. Semplici da usare e da pulire.

Perfette anche per la preparazione di frozen yogurt.



- vasca di capacità 5 litri;
- termostato digitale per il controllo della temperatura;
- facilità di smontaggio di tutti i componenti a contatto con la bevanda
- senza l'uso di attrezzi a garanzia di massima igiene;
- impianto termostatico indipendente per la gestione della temperatura positiva (frigobibita);
- speciale motoriduttore per prodotti ad elevata densità;
- carrozzeria in acciaio inox;
- ottimo effetto di richiamo grazie al look accattivante e dinamico;
- amica dell'ambiente; utilizzo di gas refrigerante R 404;
- disponibile in versione a 1, 2 e 3 vasche;
- disponibile nei colori bianco/nero;
- CE, HACCP.

| MOD. | CAPACITÀ (litri) | DIMENSIONI (LxPxA) | PESO NETTO | WATT |
|------------|------------------|---------------------------|--------------|--------------|
| SP1 | 5 | 26,2x42,7x61,2 cm | 28 kg | 350 |
| SP2 | 5+5 | 44,7x43,8x61,2 cm | 48 kg | 500 |
| SP3 | 5+5+5 | 62,75x44,3x61,2 cm | 65 kg | 1.000 |

VOLTAGGI DISPONIBILI **230V/50Hz**



ICE SHAKER

Con Ice Shaker puoi servire le bevande fredde più richieste.

Dotato di due shaker: il primo ideale per caffè shakerati, il secondo per cocktails e long drinks.

Costi e ingombri contenuti.

Ice Shaker nasce dal bisogno di ampliare l'offerta del bar in vista di clienti sempre più numerosi ed esigenti, venendo incontro alle necessità del barista in termini di investimenti e spazio.

La forza centrifuga del sistema Ice Shaker consente di ottenere una bevanda cremosa e perfettamente miscelata.



- due shakers con meccanismi interni differenziati:
 - il meccanismo a pala alta è specifico per drinks;
 - il meccanismo a pala bassa è ideale per cocktail a base di caffè;
- possibilità di preparare le bevande fredde più richieste: milkshakes, smoothies, caffè shakerati, cioccolata fredda, frozen cocktails, soft iced drinks, cocktails alcolici e analcolici e quant'altro suggerisca la fantasia...
- costi ed ingombri contenuti.

| DIMENSIONI (LxPxA) | PESO NETTO | WATT | DOTAZIONE |
|--------------------|------------|------|---------------------------|
| 16x23x39 cm | 3 kg | 40 | corpo macchina + 2 shaker |

VOLTAGGI DISPONIBILI 230V/50Hz



SPM COFFEE SPECIALITIES È UN MARCHIO DI



DRINK SYSTEMS S.p.A.

SPM DRINK SYSTEMS SPA
Via Panaro, 2 - 41057 - Spilamberto (MO) - Italy
Tel. +39 059 789811 - Fax +39 059 781761



AZIENDA CERTIFICATA UNI EN ISO 9001
Certificato di sistema Qualità Nr. 50 100 7372
Progettazione e fabbricazione di dispensatori
di bevande calde fredde o ghiacciate per la ristorazione
canale HO.RE.CA. sector (EA 18)