

ESPRESSO COFFEE MACHINE

IBERITAL EXPRESSION

IBERITAL

THE NEW IBERITAL EXPRESSION

Nuevo display de grandes dimensiones, dónde se puede programar el nombre del establecimiento o el nombre de la marca de café.

New programmable display. Shows company name whilst the machine is not in use.

Nueva botonera integrada al frontal.

New touchpad inset into front panel.

Acabados suaves al tacto de la faja inferior.

Smooth finish to the panel underneath.

Nuevo diseño bandeja tazas: más grande y suave.

New design drip tray : large size with smooth finish.



Grifo de vapor a leva para realizar de una forma fácil el tratamiento de la leche que Vd. desee (Latte or capuchino).

Lever steam valve for frothing milk for latte or cappuccino.



Laterales de aluminio en acabados brillantes.

Aluminium side panels in metallic finish.

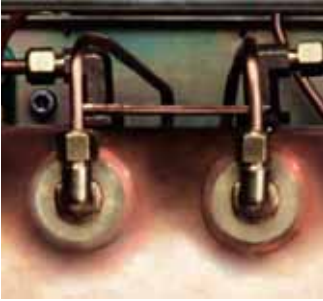


A close-up, black and white photograph of a car's front end, focusing on the headlight and grille area. The lighting is dramatic, highlighting the metallic and plastic surfaces. The background is blurred, showing more of the car's body.

CARACTERÍSTICAS GENERALES
GENERAL SPECIFICATIONS

NUEVO SISTEMA DE INTERCAMBIO TÉRMICO:

Los intercambiadores térmicos están situados en la parte superior de la caldera para que el intercambio de calor se produzca sólo por vapor. El poder calorífico del vapor es alto y más constante que el que produce el agua caliente.



TEMPERATURA DE LA CALDERA:

La Temperatura de la caldera está controlada por medio de una sonda térmica. El display de la máquina nos muestra la temperatura de la caldera.



NEW DESIGN HEAT EXCHANGER

The heat exchangers are located at the top of the boiler, this enables them to be heated by steam only. The temperature produced by the steam in the boiler is more constant than that produced by hot water.

TEMPERATURE OF THE BOILER

The temperature of the boiler is controlled electronically to give more precise results. The display on the front of the machine shows the temperature in the boiler. This allows the coffee to be brewed at an optimum temperature.

REGULACIÓN DE LA VARIACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA CALDERA:

El nuevo sistema de control de la temperatura de la caldera permite ajustar la variación de la curva de temperatura de la caldera en 0.5°C, 1°C ó 2°C. Este ajuste de la temperatura de la caldera se realiza mediante un algoritmo de tres constantes: constante proporcional Kp, constante integrativa Ki y la constante derivativa Kd. El valor de estas constantes dependerá de la potencia de la resistencia, el tamaño de la caldera y la dispersión del calor del sistema térmico.

Al mismo tiempo, el ajuste de la curva de temperatura de la caldera puede realizarse manualmente mediante el cambio de los valores de las constantes Ki, Kp y Kd.

TEMPERATURA DEL AGUA:

Este sistema térmico consigue un intercambio de calor en los tubos térmicos rápido y constante, obteniendo así una temperatura adecuada a cada tipo de café, y garantizando siempre una excelente taza de café con independencia del número de cafés erogados.



BOILER TEMPERATURE VARIATION ADJUSTMENT

This feature allows you to determine the heat variation of the boiler in 0.5°C, 1°C and 2°C. This adjustment is done through three algorithm constants: derivative constant Kd, integrative constant Ki and proporcional constant Kp.

The constants value will depend on the element power, boiler size and heat dispersion of the thermal system.

At the same time, the adjustment of the heat variation of the boiler can be done manually, changing directly the values of the constants Ki, Kp and Kd .

TEMPERATURE OF THE WATER:

The heating system ensures quick and constant heat exchange, ensuring the exact temperature for each type of coffee. This guarantees an excellent cup of coffee every time.

FUNCIONES DISPLAY DISPLAY FUNCTIONS

FUNCIONES DEL SISTEMA ELECTRÓNICO:

ELECTRONIC SYSTEM FEATURES:

Memoriza el número de cafés realizados: guardandolos por dosis
Records the number of coffees dispensed.

Muestra el nombre grabado en el display mientras no se realiza ningún café.
Company name displayed whilst the machine is not in use.

Programación de la sensibilidad de la sonda de nivel en función del tipo de dureza del agua.
Adjustable probe according to water hardness.

Programación del idioma del sistema electrónico.
Display language of your choice.

El display muestra la selección que se está realizando: 1 espresso.
Display the coffee selection: 1 espresso, 2 espressos etc. ...

Programación de la preinfusión: con o sin preinfusión. En el caso de preinfusión, se puede programar el tiempo de duración.
Enables electronic pre-infusion and pre-infusion time.

Programación de la temperatura del vapor automático (Opcional).
Adjustable steam temperature (optional).

Tiempo de erogación: El display visualiza el tiempo de erogación en segundos para las dos últimas selecciones.
Dispense Time: the display shows the drink delivery time in seconds for each group.

Programación semanal de encendido/apagado.
Program machine to switch itself on/off automatically at different times.

Programación litros de agua consumidos.
Machine shows water intake in litres. Ensures water filters are changed at the appropriate time.

Programación de la fecha y la hora
Adjustable time and date.

Programación de la temperatura de la caldera en °C o °F.
Adjustable boiler temperature in °C or °F.

Programación del intervalo de la curva de temperatura de la caldera: 0.5 °C, 1°C ó 2°C.
Adjustable boiler temperature variation (0.5°C, 1°C or 2°C).

Programación del intervalo de la curva de temperatura de la caldera a partir de la variación de las constantes: kp, ki, & kd
Adjust the boiler temperature variation according to three constants: ki, kp & kd.

Programación de los litros de agua consumidos: Alarma de aviso de cambio / regeneración depurador.
The machine can be programmed to warn when the water softener needs to be replaced / regenerated..

Programación de la dosis y mezcla de agua caliente (caliente-fría)
Adjustable hot water mixture (hot-cold). This feature allows a small amount of cold water to be introduced into the hot water to avoid spitting.

Programación de las dosis de los cafés.
Adjustable touchpanel settings.

Programación del sistema automático de limpiado del grupo.
Automatic group cleaning program cycle.





LA MAISON DEL GOURMET: EL BARISTA
THE GOURMET HOUSE: THE BARISTA



¿ Qué hace de la máquina de café Iberital expression una herramienta imprescindible para erogar una buena taza de café ?

Control óptimo de la temperatura del agua para extraer el café.

(Ver los apartados del sistema eléctrico sobre ajuste del intervalo de temperatura de la caldera mediante: saltos de grados o variando las constantes kp-kd-ki)

Realización de una perfecta extracción mediante el kit de cafes naturales: sistema de ducha, cámara y filtro especial.

Mantenimiento: sistema fácil de limpieza de duchas y grupo.

¿ Why an Iberital expression is essential in order to make a good cup of espresso ?

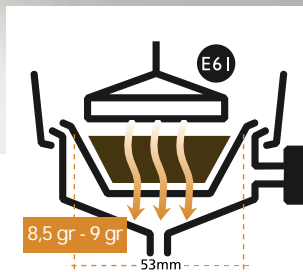
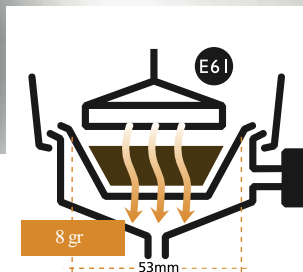
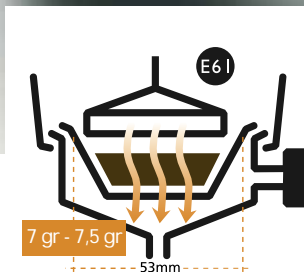
Optimum control of the water temperature in contact with the coffee. (See Electronic System Features and boiler temperature variation: adjusting degrees of the constants value Kp-Kd-Ki)

Assuring a perfect coffee extraction with the Perfect Coffee Kit: Shower, distance between the shower plate and the coffee and a special filter.

Maintenance: easy system for cleaning showers and group heads.

KIT DE CAFÉS NATURALES INCLUIDO.

THE PERFECT ESPRESSO KIT BUILT-IN.



La máquina de café ibérica de expresión utiliza filtros de café de 53mm de diámetro, lo que asegura una excelente extracción de las propiedades del café.

Al mismo tiempo, este sistema removible de ducha y portaducha le permite adecuar la cámara entre la ducha y el café.

Le proporcionamos el portaducha que necesite en función del gramaje de café empleado (7gr - 7,5 gr / 8 gr / 8,5gr - 9 gr)

Salidas del café abiertas y con una inclinación especial para que la caída del café en la taza sea continua.

This machine uses a smaller diameter (53 mm) filter basket than is standard.

This ensures perfect coffee extraction.

The machine can be supplied with varying sizes of shower holders, to enable different gram throws (7gr - 7,5 gr / 8 gr / 8,5gr - 9 gr).

It is essential that the distance between the shower plate and the coffee is exact.

Only then will you achieve the perfect espresso (appearance, aroma and taste).

Newly designed filterholder open spouts are used to ensure a constant and even flow of coffee in to the cup.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TECHNICAL SPECIFICATIONS



568mm



455mm



783mm



953mm

Capacidad Caldera: 2GR 14L / 3GR 20L
Boiler Capacity: 2GR 14L / 3GR 20L

Resistencia eléctrica:
2GR 3800W-5000W / 3GR 5000W-6000W
Heating element:
2GR 3800-5000W / 3GR 5000W-6000W

Apertura frontal de la carrocería de fácil acceso al interior de la máquina.
Front panel can be removed enabling easy access inside the machine.

Grifo central de vaciado de la caldera
Boiler drain tap is situated in the center of the drip tray for easy drainage

Rele estático y contactor de 20A/25A/32A.
Contactor 20A/ 25A/ 32A/ and static relay built-in

Grifos de vapor a leva.
Lever steam valves

Salida de agua caliente anti-salpicaduras.
Anti-splash hot water outlet

Llenado automático de agua de la caldera.
Automatic boiler fill

Protector de resistencia incluido.
Heating element protector device

Motor bomba incorporado
Internal motor and pump

Motor bomba magnético (Opcional)
Magnetic Pump Motor (Optional)

Peso: 2 GR 61 kg
Weight: 3 GR 81 kg

COLORES:
COLOURS:

(Acabados brillantes)
(Metallic finish)



Blanco Crema / White Cream



Verde ópalo / Green Opal



Aluminio / Aluminium



Beige / Beige



Rojo Rubí / Red Ruby



Color personalizado /
Customized color



HOMOLOGACIONES  (UL, CAN / CSA, NSF)
APPROVALS: 

FÁCIL ACCESO AL INTERIOR
EASY AND COMFORTABLE ACCESS



Nuestras Máquinas de Café son de fácil y cómodo acceso.

El desmontaje de los paneles exteriores es simple y se puede efectuar sin tener que retirar de encima tazas y platos.

Our Coffee Machines are easy to access and service.

Removal of the exterior panels is simple and can be executed without removing cups and plates from the top.

IBERITAL
DE RECAMBIOS S.A.

Agricultura, 21, Nave 12. Pol. Ind. El pla
08980 St. Feliu de Llobregat - BARCELONA - SPAIN
Tel. +34 93 632 64 55 - Fax +34 93 632 71 33
www.iberital.com - iberital@iberital.com