

A50



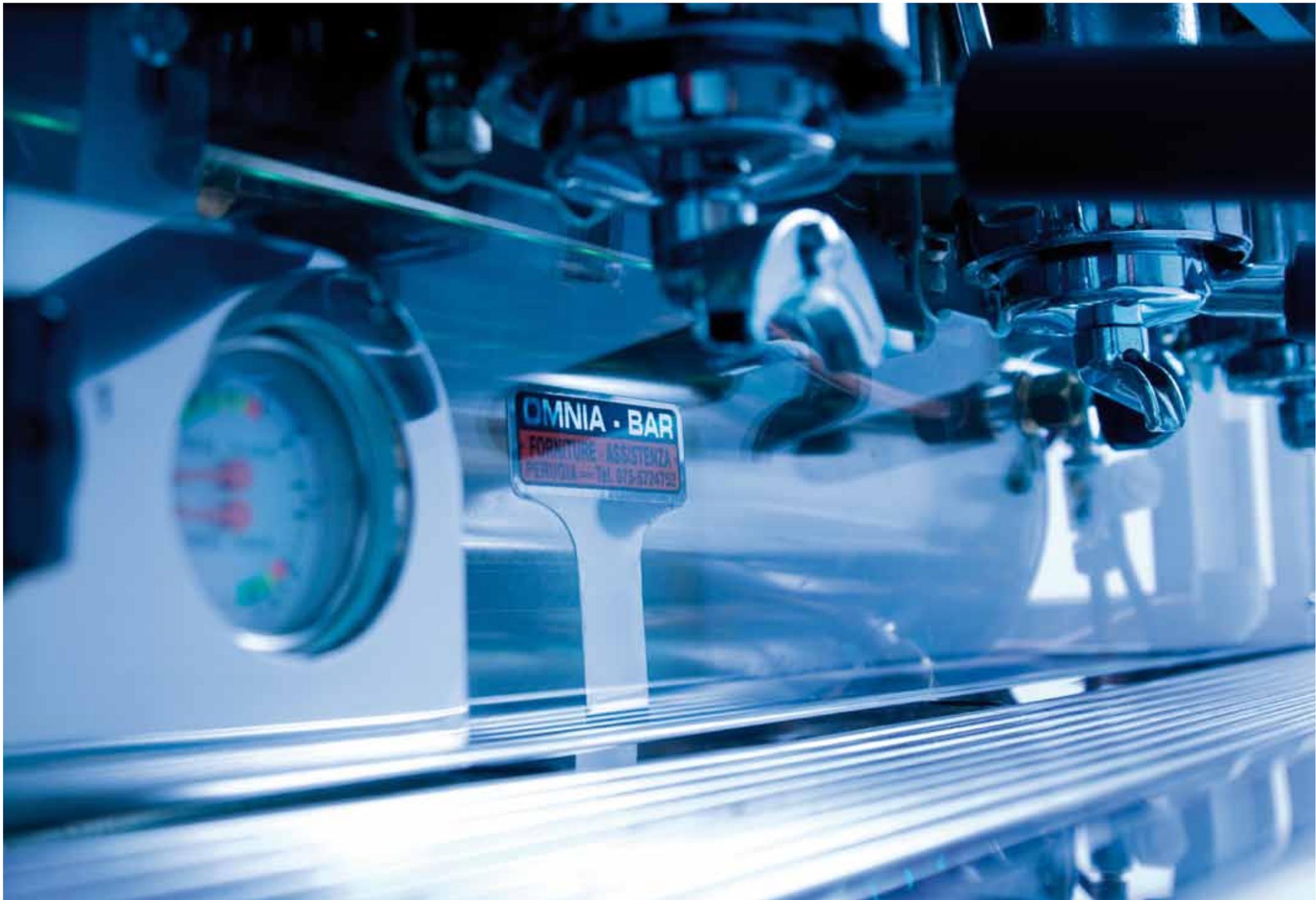
VEDERCI CHIARO

Omniabar in occasione del suo 50° anno di attività, pensa, progetta e realizza un nuovo concept di macchina per caffè espresso. Nasce così la A50 "Avellini".



“ Ho immaginato uno strumento legato alla migliore tradizione italiana, spogliato del superfluo, che mettesse in evidenza la sua anima. Ho pensato di rendere visibile ed affascinante il suo processo creativo.

Andrea Avellini ”



IL DESIGN

- Telaio autoportante a vista in acciaio inox
- Carrozzeria trasparente realizzata interamente in vetro temperato extrachiario
- Cerniere inox di design per apertura carrozzeria
- Basamento inox lucido di design
- Illuminazione interna a LED rgb 7 colori fissa o variabile azionabile con telecomando a distanza
- Versatilità ad ogni tipo di arredo
- Adattabilità ad ogni ora della giornata



OMNIABAR & LA SAN MARCO

La San Marco è un nome che accende i ricordi e attiva la memoria degli appassionati di macchine per caffè espresso.

Omniabar da 50 anni collabora a stretto contatto con questa brillante realtà italiana, che ha esportato con successo in tutto il mondo la grande tradizione dell'espresso italiano e che oggi, attraverso un consolidato rapporto di stima e fiducia, fornisce ad Omniabar la tecnologia interna di A50.



IL MADE IN ITALY TRASPARENTE

La A50 si caratterizza per il suo spirito puramente "made in italy" e si distingue per la capacità di sedurre, grazie alle sue trasparenze, stimolando i desideri del consumatore.



FLESSIBILE

La A50, con il suo stile minimal, composto da linee e angoli netti, puri semplici e razionali, disegna qualsiasi spazio con forza ed eleganza. I materiali neutri come l'acciaio e il vetro temperato extra chiaro, catturano lo sguardo e stimolano il desiderio e la curiosità.

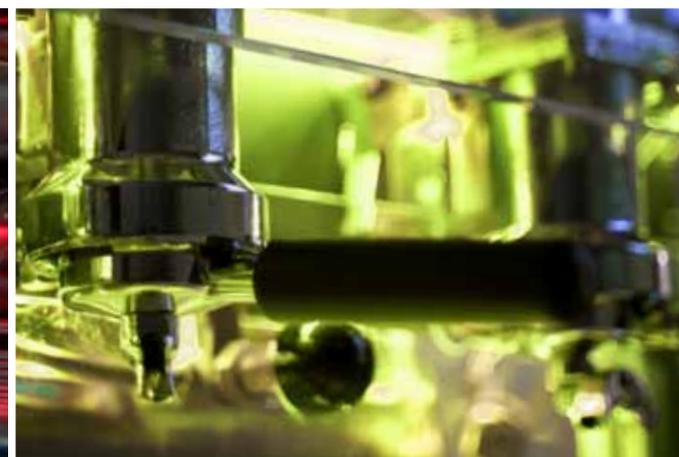


ATTRAZIONE

La A50 crea la giusta atmosfera per ogni momento della giornata grazie ad un sistema di illuminazione interna modulabile a led RGB azionato da un telecomando, che la rende versatile e visivamente affascinante.

La A50 asseconda le esigenze di ogni locale, dalle colazioni mattutine all'ora del the, dall'aperitivo alla serata di tendenza.

La A50 rivoluziona la maniera di intendere la macchina per caffè, trasformandola da oggetto esclusivamente funzionale ad insostituibile complemento di arredo e design.

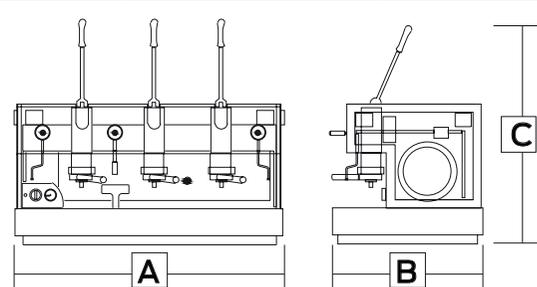


MANUTENZIONE

Ogni elemento è stato progettato in modo razionale.
La struttura, unica nel suo genere è totalmente
rimovibile, grazie alle speciali cerniere in acciaio Inox.
Questo accorgimento tecnico agevola le operazioni di
pulizia e di manutenzione.



DATI TECNICI

modello	n. gruppi	capacità caldaia (litri)	potenza assorbita (w)					
			collegamento alla rete		motore pompa	A (mm)	B (mm)	C (mm)
			monofase	trifase				
A-50 II	2	12	3500-4500	3500-4500	-	710	540	504+300
A-50 III	3	19	5500-7000	5500-7000	-	950	540	504+300
A-50 IV	4	25	7000	7000-9000	-	1190	540	504+300

- Erogazione del caffè con avvio ed arresto manuali, abbassando la leva di ciascun gruppo e rilasciandola lentamente, ripetendo l'operazione per aumentare la dose del caffè.
- Gruppo erogatore completamente meccanico, robusto ed affidabile, estremamente semplice per uso e manutenzione.
- Rubinetti prelievo vapore, acqua calda e scaldatavvino.
- AUTOLIVELLO (caricamento automatico acqua in caldaia): optional.



A50

OMNIABAR

forniture e assistenza tecnica per locali

Via del Bulagaio, 55/57 - 06125 Perugia

Tel: 075.5724752 - Fax: 075.5736084

e-mail: omniabar@libero.it