

UNSERE KUNST, PROFESSIONELLE
ESPRESSOMASCHINEN ZU BAUEN.

EXPOBAR®

EXPOBAR

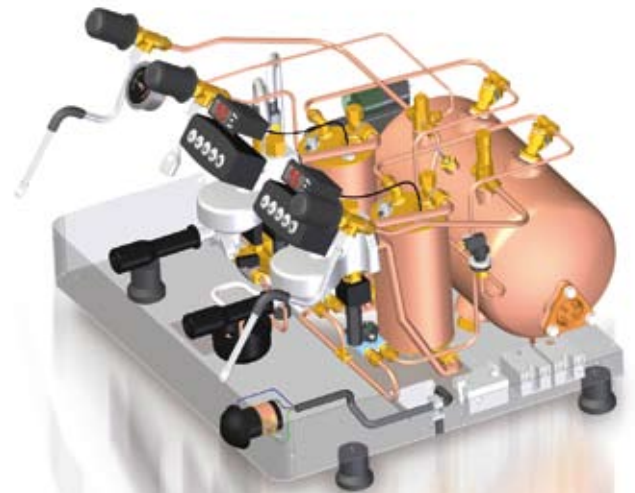


BEI EINEM PERFEKTEN CAFFÉ ZÄHLT JEDES DETAIL. BEI UNSEREN MASCHINEN IST ES NICHT ANDERS.

Expobar, seit 15 Jahren Produzent professioneller Kaffeesysteme, ist durch den Zusammenschluß mit der schwedischen Coffee-Queen Gruppe zum weltweit größten Espressomaschinen-Produzenten gewachsen: Mit über 20.000 Einheiten pro Jahr sind wir in über 80 Ländern der Welt vertreten und bieten für jeden Anwendungsbereich die passende Lösung, vom kleinen und mittleren Office-Bereich bis zur Systemgastronomie. Von der Padmaschine bis zum 3-Gruppen Halbautomaten.

Beste Komponenten und Materialien verbauen wir in Handarbeit zu professionellen Maschinen, die nicht nur durch ausgereifte Technik, sondern auch durch ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis glänzen. Dabei kommen innovative Entwicklungen zum Einsatz: die PID-Technologie zum Beispiel sorgt jederzeit für eine konstante Temperatur, um immer gleichbleibenden Caffégenuß zu gewährleisten. Ein weiteres Highlight ist die 3-Boiler-Technik, die die Temperatur jeder einzelnen Gruppe steuert und für die Heißwasser- und Dampfkomponenten einen weiteren Kessel bereithält.

- *Weltweit größter Espressomaschinen-Produzent*
- *Nur ausgesuchte Materialien und beste Technik*
- *Ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis*
- *Kundendienst und Ersatzteile aus Deutschland*
- *Von der Padmaschine bis zum 3-Gruppen-Automaten*



Expobar bedeutet Innovative Technik
2-Gruppen Halbautomat mit PID-Technologie und 3 Boilern zur separaten Versorgung der 2 Gruppen sowie der Heißwasser- und Dampfversorgung.

FUTURA LINE



Gehäuse aus INOX-Stahl, optional eingebaute Uhr mit Timer oder Temperatursteuerung über Digital-Display: An technischen Feinheiten fehlt es der FUTURA LINE wahrlich nicht. Professionelle Komponenten, verpackt in innovativem Design. Klare Formen und ein bedienerfreundliches Konzept. Die FUTURA EX 501 z.B. kann jede Gruppe einzeln über ein PID-Thermostat steuern und hat einen zusätzlichen Kessel für die Heißwasser- und Dampfversorgung. Last but not least: Unsere Maschinen sind servicefreundlich und mit deutschem Kundendienst.

EX 501

- Halbautomat 2-gruppig
- PID-Technologie mit 3 Kesseln
- Kessel-Manometer
- 8 belegbare Programmier Tasten
- PREE BREW SYSTEM
- Professionelle Rotorpumpe
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 240 Tassen/Std.

MODELL	GRUPPEN	B x H x T (mm)	KESSEL/LITER	WATT/VOLT	GEWICHT
EX 490	1 + eingeb. Mühle	455 x 690 x 580	6 Liter	3.295 / 230	47
EX 493	1	455 x 523 x 580	6 Liter	2.850 / 230	40
EX 496	2	677 x 523 x 580	6 Liter	3.300 / 230	60
EX 501	2	677 x 523 x 580	1,7/1,7/11,5 Liter	3.300 / 230	60
EX 502	2	677 x 523 x 580	11,5 Liter	3.300 / 230	60
EX 505	2	677 x 523 x 580	11,5 Liter	3.300 / 230	60
EX 511	3	967 x 523 x 580	17,5 Liter	4.200 / 380	85
EX 538	2 + eingeb. Mühle	677 x 690 x 580	11,5 Liter	3.300 / 230	60



EX 511

- Halbautomat 3-gruppig
- 12 belegbare Programmier Tasten
- Kessel-Manometer
- PREE BREW SYSTEM
- Professionelle Rotorpumpe
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 360 Tassen/Std.



EX 538

- Halbautomat 2-gruppig
- 8 belegbare Programmier Tasten
- Integrierte Profi-Mühle
- PREE BREW SYSTEM
- Kessel-Manometer
- Professionelle Rotorpumpe
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 240 Tassen/Std.



EX 505

- Halbautomat 2-gruppig
- 8 belegbare Programmier Tasten
- Digitales Steuerdisplay
- PREE BREW SYSTEM
- Professionelle Rotorpumpe
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 240 Tassen/Std.



EX 502

- Halbautomat 2-gruppig
- 8 belegbare Programmier Tasten
- Kessel-Manometer
- PREE BREW SYSTEM
- Professionelle Rotorpumpe
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 240 Tassen/Std.



EX 496

- Halbautomat 2-gruppig Mini
- Kesselmanometer
- 8 belegbare Programmier Tasten
- PREE BREW SYSTEM
- Professionelle Rotorpumpe
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 240 Tassen/Std.



EX 490

- Halbautomat 1-gruppig Mini
- Integrierte Mühle
- Kessel-Manometer
- 4 belegbare Programmier Tasten
- PREE BREW SYSTEM
- Professionelle Rotorpumpe
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 120 Tassen/Std.



EX 493

- Halbautomat 1-gruppig Mini
- Kessel-Manometer
- 4 belegbare Programmier Tasten
- PREE BREW SYSTEM
- Professionelle Rotorpumpe
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 120 Tassen/Std.

ELEGANCE LINE



Elegante Erscheinung, robust und edel aus INOX Stahl gefertigt. Und im Inneren mit den besten Werten ausgestattet: unsere ELEGANCE LINE. Patentiert ist zum Beispiel unser PREE BREW SYSTEM, ein Vorbrühprozess, der höchsten Espressogenuss garantiert. Und natürlich gilt auch hier wie bei allen unseren Maschinen: servicefreundliche Technik und mit deutschem Kundendienst.

MODELL	GRUPPEN	B x H x T (mm)	KESSEL/LITER	WATT/VOLT	GEWICHT
EX 370	1 + eingeb. Mühle	500 x 690 x 600	6 Liter	2.850 / 230	47
EX 400	1	500 x 510 x 600	6 Liter	2.850 / 230	40-45
EX 410	2	500 x 510 x 600	6 Liter	3.300 / 230	45-45
EX 450	2	710 x 510 x 600	11,5 Liter	3.300 / 230	60
EX 452	2 mit Display	710 x 510 x 600	11,5 Liter	3.300 / 230	60
EX 460	3	990 x 510 x 600	17,5 Liter	4.200 / 380	80

EX 370

- Halbautomat 1-gruppig Mini
- 4 belegbare Programmier Tasten
- Integrierte Profi-Mühle
- Kessel-Manometer
- PREE BREW SYSTEM
- professionelle Rotorpumpe
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 120 Tassen/Std.

**EX 460**

- Halbautomat 3-gruppig
- 12 belegbare Programmier Tasten
- Kessel-Manometer
- PREE BREW SYSTEM
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 360 Tassen/Std.

**EX 452**

- Halbautomat 2-gruppig
- 8 belegbare Programmier Tasten
- Digitales Steuerdisplay
- PREE BREW SYSTEM
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 240 Tassen/Std.

**EX 450**

- Halbautomat 2-gruppig
- 8 belegbare Programmier Tasten
- Kessel-Manometer
- PREE BREW SYSTEM
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 240 Tassen/Std.

**EX 410**

- Halbautomat 2-gruppig Mini
- 8 belegbare Programmier Tasten
- PREE BREW SYSTEM
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 240 Tassen/Std.

**EX 400**

- Halbautomat 1-gruppig Mini
- 4 belegbare Programmier Tasten
- Kessel-Manometer
- PREE BREW SYSTEM
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Zwei Dampfdüsen + Heißwasser
- Bis zu 120 Tassen/Std.

OFFICE LINE

Klein und fein. Unsere OFFICE LINE glänzt durch beste Komponenten und perfekte Technik. Gerade im Bürobereich sind ausgesprochen flexible Lösungen unsere Spezialität. Highlight ist sicher unsere EX 237 BREWTUS, die mit edlem Design, 2 getrennten Kesseln und einer gradgenauen Wassertemperatur-Steuerung aufwartet. Wir bieten besten Espresso-Genuss für diese interessante Zielgruppe.



MODELL	GRUPPEN	B x H x T (mm)	KESSEL/LITER	WATT/VOLT	GEWICHT
EX 236	1	240 x 380 x 450	1,8 Liter	1.200 / 230	20
EX 237	1	240 x 380 x 450	1,8 Liter	1.200 / 230	20
EX 237 BREWTUS	1	240 x 380 x 450	1,8/1,8 Liter	2.400 / 230	25
EX 238	1 + eingeb. Mühle	400 x 550 x 450	1,8 Liter	1.485 / 230	30
EX 239	1 + eingeb. Mühle	400 x 550 x 450	1,8 Liter	1.485 / 230	30

EX 237 BREWTUS

- Extra starkes reines Edelstahlgehäuse
- Espressomaschine 1-gruppig
- PID-Technologie und 2 Kessel
- Kessel-Manometer und Arbeitsdruck-Manometer
- Hochleistungspumpe
- Autom. Kessel-Wasserstandsregulierung
- Opt. Rotorpumpe mit Festwasseranschluß
- Profi Brühkopf Faema E 61
- Inkl. Tassenwärmer
- Eine Dampfdüse (No Burn System) + Heißwasser
- Flexibel durch eingeb. Wassertank
- Bis zu 120 Tassen/Std.



EX 239

- Halbautomat 1-gruppig
- Integrierte Profi-Mühle
- 4 belegbare Programmier Tasten
- Kessel-Manometer
- PREE BREW SYSTEM
- Hochleistungspumpe
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- inkl. Tassenwärmer
- Eine Dampfdüse + Heißwasser
- Flexibel durch eingeb. Wassertank
- Bis zu 120 Tassen/Std.



EX 238

- Halbautomat 1-gruppig
- Integrierte Kaffeemühle
- Kessel-Manometer
- PREE BREW SYSTEM
- Hochleistungspumpe
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Eine Dampfdüse + Heißwasser
- Flexibel durch eingeb. Wassertank
- Bis zu 120 Tassen/Std.



EX 237

- Espressomaschine 1-gruppig
- Extra starkes reines Edelstahlgehäuse
- Opt. Rotorpumpe mit Festwasseranschluß
- Kessel-Manometer
- Hochleistungspumpe
- Integr. Schmutzpartikelfilter
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61
- Inkl. Tassenwärmer
- Eine Dampfdüse + Heißwasser
- Flexibel durch eingeb. Wassertank
- Bis zu 120 Tassen/Std.



EX 236

- Halbautomat 1-gruppig
- 4 belegbare Programmier Tasten
- Hochleistungspumpe
- PREE BREW SYSTEM
- Thermosyphon-System
- Profi Brühkopf Faema E 61 System
- Inkl. Tassenwärmer
- Eine Dampfdüse + Heißwasser
- Flexibel durch eingeb. Wassertank
- Bis zu 120 Tassen/Std.

ZUBEHÖR

Jede noch so gute Espressomaschine ist nur so gut, wie es das nützliche Zubehör für sie zulässt. Wir bieten ausgewählte Komponenten, die die Arbeit mit unseren Maschinen erleichtern und die dauerhafte Freude an Ihnen maßgeblich mitgestalten.



CU 97 Space Inox

Gewicht 18 kg, Mit Automaticstop und Hochleistungsmotor: Drehgeschwindigkeit 1300RPM, Kaffeespenderkapazität 600 g gemahlene Kaffee, Kaffeespenderregulierung 5-12g gemahlene Kaffee, Haltbarkeit der Kaffeemühlmesser 400-500 kg Kaffee, Der Motor ist mit einem Überhitzungsschutz bestückt



CU 94 Tauro Inox

Gewicht 13 kg, Drehgeschwindigkeit 1300RPM, Kaffeespenderkapazität 600 g gemahlene Kaffee, Kaffeespenderregulierung 5-12g gemahlene Kaffee, Haltbarkeit der Kaffeemühlmesser 400-500 kg Kaffee, Der Motor ist mit einem Überhitzungsschutz bestückt.



CU 91 Full Metal

Gewicht 18 kg, Drehgeschwindigkeit 1300RPM, Kaffeespenderkapazität 600 g gemahlene Kaffee, Kaffeespenderregulierung 5-12g gemahlene Kaffee, Haltbarkeit der Kaffeemühlmesser 400-500 kg Kaffee, Der Motor ist mit einem Überhitzungsschutz bestückt.



CU 92 Tranquillo Reserve

Gewicht 10 kg, Drehgeschwindigkeit 1300RPM, Kaffeespenderkapazität 600 g gemahlene Kaffee, Haltbarkeit der Kaffeemühlmesser 400-500 kg Kaffee, Der Motor ist mit einem Überhitzungsschutz bestückt. Optional als Edelstahlversion erhältlich.



EX 01000008

Entkalker 8 L

Arbeitet mit einem Betriebsdruck zwischen 0,1 und 0,8 MPa (1- 8 bar). Es wird ausschließlich mit kaltem Trinkwasser gespeist und kann direkt an das Wassernetz angeschlossen werden.



EX 01000012

Entkalker 12 L

Arbeitet mit einem Betriebsdruck zwischen 0,1 und 0,8 MPa (1- 8 bar). Es wird ausschließlich mit kaltem Trinkwasser gespeist und kann direkt an das Wassernetz angeschlossen werden.



EX 01000004

Automatischer Entkalker mit voreingestellten Wasserhärte-Programmen. Entkalkung alle 15 Tage, währenddessen die Maschine weiter benutzt werden kann.



EX 8527

Kaffeeresteschublade

Abgestimmt auf unsere kleinen OFFICE LINE Maschinen
B/H/T: 290x105x515 mm



EX 8528

Kaffeeresteschublade

Abgestimmt auf unsere Mini-Serie
B/H/T: 410x105x515 mm



EX 8529

Kaffeeresteschublade

Abgestimmt auf unsere zwei-gruppigen Espressomaschinen
B/H/T: 700x105x515 mm



Boemsfeld 4 · D - 47627 Kevelaer
Fon +49 (0) 2825 53533-0 · Fax +49 (0) 2825 53533-19
www.expobar-germany.de · info@expobar-germany.de