

MACHINE À CAFÉ PROFESSIONNELLE • HORECA

INCAPTO ST1

Café de spécialité au rythme de l'hôtellerie. Double moulin en titane, double chaudière et contrôle électronique pour servir la même tasse à 8h00 et à 20h00.



140

ESPRESSOS / HEURE

4

MOULINS EN TITANE

22 g

CHAMBRE D'INFUSION

2

ÉCRANS DE 10,1"

Production efficace

Temps de préparation optimisés pour un usage intensif. Performance stable en fonctionnement continu.

ESPRESSO

~140

tasses/heure · 48 s

AMERICANO

~120

tasses/heure · 54 s

MOUSSE DE LAIT

~420

tasses/heure · 10–15 s

LAIT TEXTURÉ

~120

tasses/heure · 55 s

Qualité constante

- Double moulin conique en titane pour une mouture précise et homogène.
- Réglage de la mouture automatique et manuel.
- Groupe d'infusion professionnel avec chambre jusqu'à 22 g.
- Pression de remplissage à contrôle électronique : extraction constante, tasse après tasse.

Utilisation simple

- Écran tactile de 10,1" avec deux modes : standard et professionnel.
- Boissons personnalisables par l'utilisateur.
- Programmes de nettoyage guidés.
- Alertes de maintenance à l'écran.

BOISSONS

Ristretto

Espresso

Lungo

Americano

Boissons lactées
automatiques

Recettes avec lait chaud
ou froid

Boissons doubles

Eau chaude

+ DE 40 RECETTES PERSONNALISABLES

Avantages techniques

Ce que fait chaque système, et ce qu'il change pour la personne derrière le comptoir.

FONCTION	DESCRIPTION
Mouture	Contrôle électronique qui maintient une qualité de café stable 24h/24, avec un arôme constant et une extraction homogène dans chaque tasse.
Contrôle de la température	Le système à double chaudière stabilise la température de la chaudière à café : plus d'efficacité, une saveur uniforme et une productivité soutenue.
Pression de remplissage	Chambre d'infusion de 22 g avec contrôle électronique de la pression de remplissage pour préparer chaque boisson en un seul cycle.
Émulsion du lait	Système de vapeur indépendant à vapeur durable pour chauffer et émulsionner le lait efficacement.
Formulation des recettes	Recettes préprogrammées qui garantissent un dosage constant et une expérience client toujours identique.

MOUTURE DE PRÉCISION

Meules coniques en titane haute performance, conçues pour maintenir la stabilité de la mouture dans des environnements très exigeants : saveur constante et extraction fiable, service après service.

GROUPE D'INFUSION MODULAIRE

Groupe amovible pour un nettoyage et un entretien simples.

Plage de dosage : 9 – 22 g

SYSTÈME DE LAIT

Système de lait externe optionnel.

Vapeur manuelle avec préparation automatique de la mousse.

Nettoyage mixte : automatique + manuel.

Connectivité et numérique

La machine s'informe elle-même : consommation, état et alertes, sans déplacement.

CONNECTIVITÉ

WiFi / 4G

PLATEFORME IOT

Statistiques de consommation

Suivi de l'état

Alertes à distance

Configuration des boissons à distance

Composants principaux

COMPOSANT	SPÉCIFICATION	DESCRIPTION
Moteur d'infusion	Moteur DC sans balais	Vitesse réglable, longue durée de vie, fonctionnement ultra-silencieux et couple élevé.
Réservoir d'eau	Pression réglable	Contrôle électronique de la pression pour une extraction stable et constante.
Base d'infusion	Titanium	Matériau haute durabilité qui garantit performance et précision sur le long terme.
Réglage des meules	Moteur pas à pas	Réglage précis et stable pour des résultats de mouture constants.



DIMENSIONS ET POIDS

1000 × 364 × 640 mm

Profondeur × Largeur × Hauteur · 90 kg de poids net

Spécifications

UTILISATION ET PRÉPARATION

Segment	HORECA
Utilisation recommandée	Haut volume
Écran	2 × tactile 10,1"
Moulins	4 · coniques en titane
Chambre d'infusion	9 – 22 g
Système de lait	Externe + vapeur autom./manuelle
Trémie à grains	1 kg × 4
Sortie café	Double hauteur fixe
Nettoyage automatique	Oui
Alertes de maintenance	Oui

TECHNIQUE ET MATÉRIAUX

Connectivité	WiFi / 4G
Puissance totale	6000 W
Tension nominale	220 V
Chaudière à café	1.5 L
Chaudière à vapeur	1.5 L
Dimensions (P×L×H)	1000 × 364 × 640 mm
Poids net	90 kg
Matériau du corps	Metal
Matériau du cylindre	Acier inoxydable 304
Matériau du moussEUR	Acier inoxydable 304 + aluminum + plastic

Exigez plus de votre café.

Vous voulez la voir en action ? Réservez un appel rapide avec notre équipe et lançons-nous.

RÉSERVER UN APPEL RAPIDE →

COFFEE IS INCAPTO S.L.
PROFESSIONAL.INCAPTO.COM