

INDIE

The Way to Be



ITALIAN ESPRESSO MACHINES SINCE 1947



WHY INDIE PERCHÉ INDIE

INDIE là một sự lựa chọn sáng tạo, độc đáo của sự độc lập; như một phong trào âm nhạc mà từ đó nó được đặt tên, INDIE cũng là một lối sống thực sự, được tạo ra từ niềm đam mê cho những thứ đẹp đẽ và hoàn hảo, chân thực. Nó như một lối sống cho các nhân tài Baristas thoát ra khỏi những giới hạn tầm thường.



Cách Đặc Biệt

ESSERE Đặc Biệt

INDIE thích những suy nghĩ cởi mở, những người sẵn sàng trải nghiệm, đổi mới và những người hâm mộ đỉnh cao của ngành cà phê. INDIE là kết quả của suy nghĩ dũng cảm, độc đáo. INDIE là một dự án có thể mang lại sự hài lòng tuyệt đối cho các nghệ nhân barista. Thế giới của họ là những chuyên gia của Cà phê Specialty, những người yêu thích cà phê và bất kỳ người địa phương thời thượng nào



INDIE

THE WAY TO BE INDEPENDENT ESSERE INDIPENDENTI

INDIE

Nội dung của công nghệ, phần công thái học và nghiên cứu công năng sử dụng cho phép các baristas đòi hỏi khắt khe hơn thể hiện bản thân với khả năng tốt nhất của họ. Giải thích cá nhân của họ về việc chuẩn bị Espresso sau đó sẽ độc lập bởi tất cả những điều đó, cho đến bây giờ không phải là một lựa chọn miễn p



Tay cầm bằng
gỗ sồi rắn độc
quyền đã được
thiết kế chỉ dành
cho INDIE.



06 THE WAY TO BE ADVANCED

ANTICIPARE I TEMPI

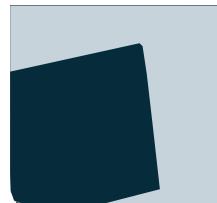
INDIE



INDIE là kết quả nghiên cứu của một thiết kế độc đáo, người ta đã thiết kế lại hình ảnh và vật liệu cấu thành. Thép, nhôm, gỗ sồi, các biểu tượng độc quyền và thiết kế ánh sáng là chủ đề của cỗ máy đặc biệt này. INDIE có hai loại ánh sáng khác nhau, một loại có ánh sáng cố định và một loại khác ở phía sau với đèn LED với màu sắc thay đổi và lập trình

ELK





Màn hình thông minh điều khiển nhiệt độ của từng nhóm, điều chỉnh liều cà phê và thời gian chiết, tất cả

trong thời gian thực.

08 Sự đổi mới

INDIE

ESSERE INNOVATIVI



INDIE có khả năng quản lý từng nhóm một cách độc lập. Tất cả các chức năng có thể truy cập bằng màn hình màu cảm ứng INDIE Quản lý kiểm soát nhiệt độ chiết xuất trên từng nhóm một cách độc lập, với độ chính xác và nhanh chóng chưa từng đạt được trước đây nhờ quán tính nhiệt



Bằng một bộ điều chỉnh tiện dụng và được cấp bằng sáng chế để có thể tùy chỉnh áp suất hơi



10 Thông Minh

INDIE



ESSERE INTELLIGENTI

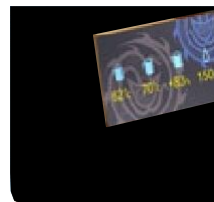
INDIE được trang bị vòi hơi được cấp bằng sáng chế, có thể điều chỉnh áp suất tốt từ 0,8 đến 1,8 BAR, với khả năng làm nóng 30 Lít / giờ. INDIE có khả năng điều chỉnh nhiệt độ của nước nóng thông qua một chương trình đơn giản. Nó cũng giữ cho cốc ở nhiệt độ phù hợp, nhờ một bộ cốc được làm ấm bằng hệ thống sưởi ấm sáng tạo.





With the advanced steam wand nozzle, we get the right creaminess on the frothed milk.

L'evoluto spruzzatore del montalatte, conferisce al latte montato la giusta cremosità.



The properties of the frothed milk, can be set on the touch-screen display.

Sul touch-screen è possibile impostare i parametri d'uso del montalatte.

12 THE WAY TO BE CREATIVE

ESSERE CREATIVI

INDIE

Theo yêu cầu, INDIE được trang bị Hệ thống đánh sữa tự động và bằng hệ thống cảm biến nhiệt, nhiệt độ sữa có thể lập trình từ 50 đến 70 C °, điều chỉnh thể tích bọt sữa và tự vệ sinh. Màn hình cảm ứng hiển thị các thông số có thể dễ dàng được thay đổi bởi barista để có lớp kem hoàn hảo cho một ly cappuccino.





16 

IND2W IND E 2 GROUPS AUTOMATIC, STEEL/ALUMINUM "ICE WHITE"
GRUPPI AUTOMATICA, ACCIAIO/ALLUMINIO "ICE WHITE"







WAVE





Chuyên nghiệp

FE LATTE

- 2 Vòi đánh sữa, sức mạnh tuyệt vời nhất, nhờ vào nòi hơi lớn và chi dành riêng cho hơi nước, cách nhiệt
- 3 TAY PHA ĐỘC ĐÁO độc quyền tay pha được làm từ gỗ sồi nguyên khối tự nhiên được thiết kế dành riêng cho INDIE
- 4 SỰ ĐUN NÓNG SÁNG TẠO CỦA THỦY LỰC sự đun nóng liên tục cho đến 70 độ C của dòng nước
- 5 NƯỚC NÓNG TINH KHIẾT Nước ù không tiếp xúc với điện trở, để đảm bảo oxy hóa tối đa

1: VÒI HƠI ưu điểm vòi hơi cách nhiệt tránh bị bỏng và lập trình tự động cảm biến nhiệt độ của sữa

2: ĐỘC QUYỀN MÀN HÌNH HIỂN THỊ CẢM ỨNG với giao diện hiển thị trực quan, lần đầu tiên trên thế giới xuất hiện một máy pha café Espresso có màn hình cảm ứng cuộn

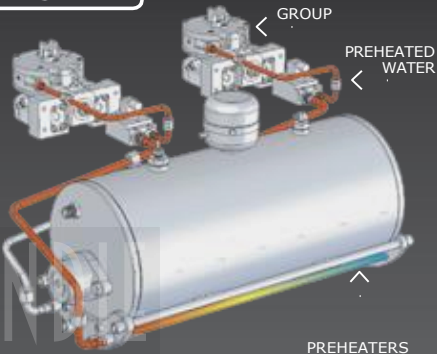
3: ĐỘC QUYỀN KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ NƯỚC CHIẾT XUẤT nhiệt độ nước của Grouphead chiết xuất là 70 ° C

4: ÁP SUẤT VÒI HƠI dễ dàng điều chỉnh áp suất của vòi hơi từ 0.8 đến 1.8 bar



CONTINUOUS WARMING TILL 70°C

1

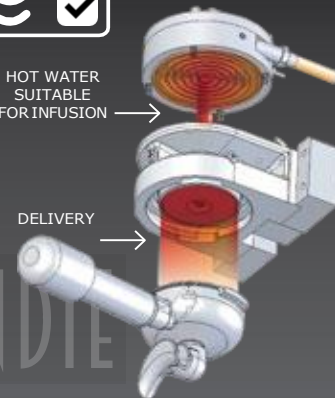


2

HOT WATER SUITABLE FOR INFUSION

HEATED WATER

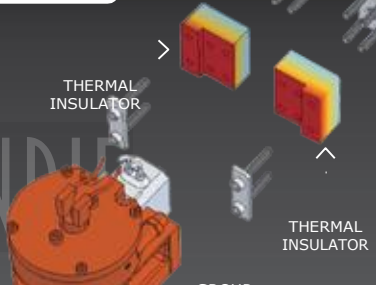
DELIVERY



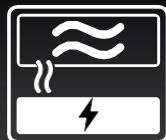
THERMICALLY INSULATED BREWING GROUP

3

THERMAL INSULATOR



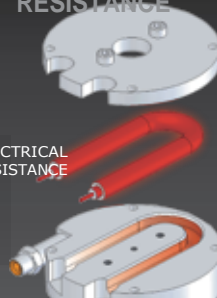
GROUP



WATER INFUSION NOT IN CONTACT WITH ELECTRICAL RESISTANCE

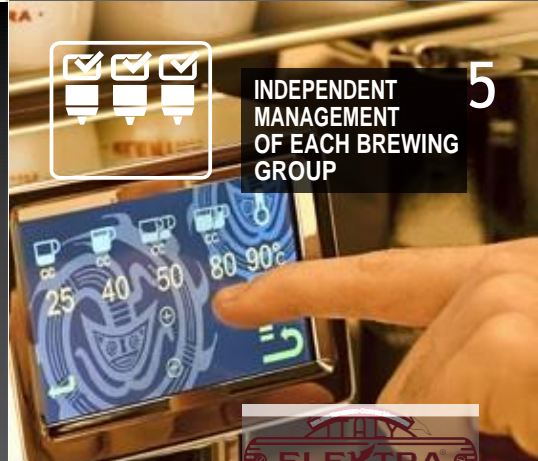
4

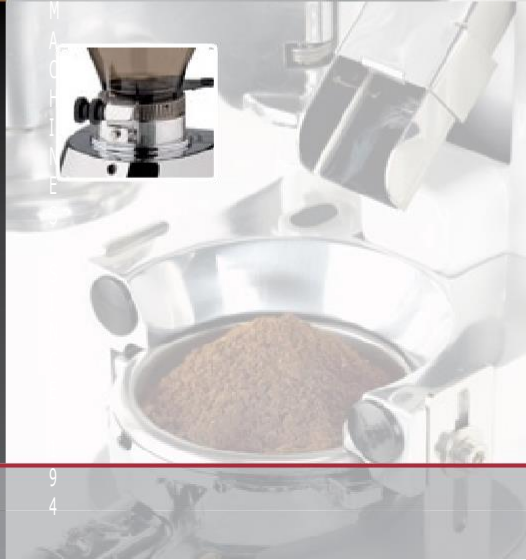
ELECTRICAL RESISTANCE



INDEPENDENT MANAGEMENT OF EACH BREWING GROUP

5






42% 28.20

**PURGE FUNCTION
FOR A CONSTANT CLEANING
OF THE SHOWERS**

REPETITION





MODE,
ADVANCED)



500
rpm

3



MICROMETRIC
ADJUSTMENT



HIGH
TEMPERATURE
STEAM PRODUCTION

2



PATENTED
COFFEE TAMPER



NO MIX ON DEMAND
ESPRESSO COFFEE

1

LARGE CAPACITY
BOILER DEDICATE
TO THE STEAM ONLY





STEAM POWER

At its best, thanks to its large capacity, and being dedicated to steam only, thermally insula



STEAM PRESSURE

Easy adjustment of the steam output pressure from 0.8 to 1.8 bar



HIGH TEMPERATURE STEAM PRODUCTION

With low humidity rate



STEAM WAND

Ergonomic cold-touch steam wand (avoid burns)



EXCLUSIVE HEATING OF INFUSION WATER

Final heating at infusion temperature set, directly on the brewing group



INNOVATIVE HEATING OF THE HYDRAULIC CIRCUIT

Constant warming till 70°C of the infusion water



ERGONOMIC HANDLE

Exclusive solid oak wood handle, designed just for INDIE



VERY PURE HOT WATER

Water of infusion is not in contact with electrical resistance, in order to ensure its maximum oxygenation



TOUCHSCREEN DISPLAY

With intuitive icon interface. The first in the world used in an espresso machine with scrolling screens



HEATED CUPS HOLDER

With innovative heating technology. No need to remove it for maintenance



TRENDY LIGHTING

Multicolor led light on the back



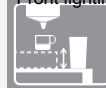
ORIGINAL ITALIAN DESIGN

Charming unconventional style with easily removable metal body



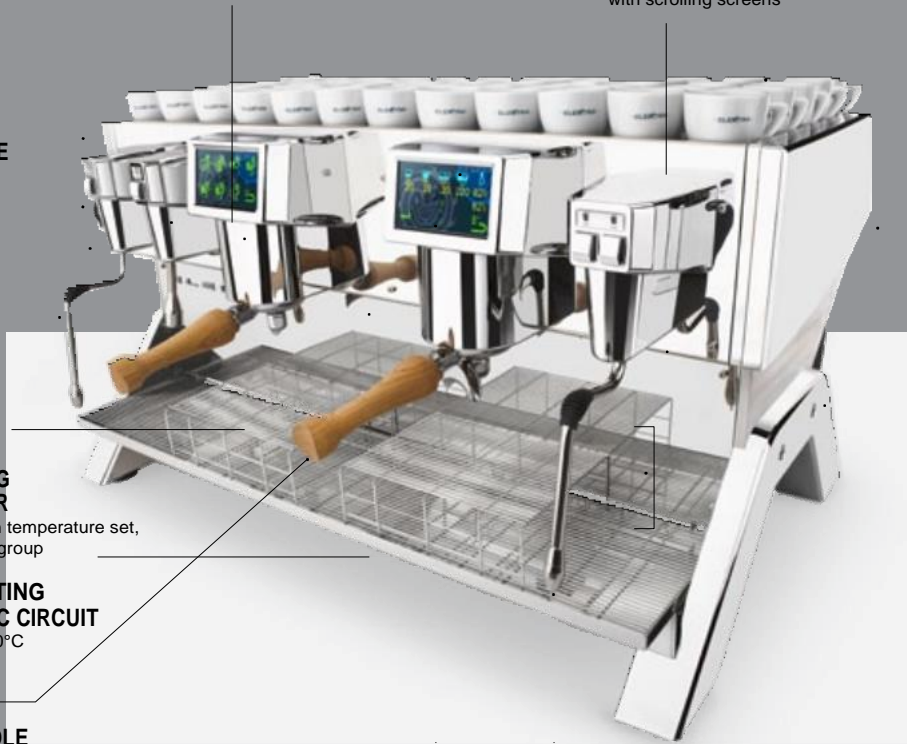
PROFESSIONAL LIGHTING

Front lighting of the working area



DRIP TRAY

Double height, for regular cups and take-away cups



INDEPENDENT MANAGEMENT OF EACH BREWING GROUP

With coffee brewing parameters adjustable separately on each group



MFS

Programmable automatic milk frother. EXCLUSIVE PATENT



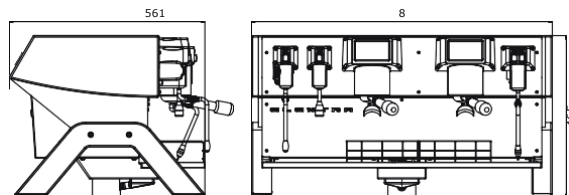
MODELS / MODELLI

IND2B	INDIE	2 Units	Automatic	Steel/Aluminum "Stealth Black"
IND2W	INDIE	2 Units	Automatic	Steel/Aluminum "Ice White"
IND3B	INDIE	3 Units	Automatic	Steel/Aluminum "Stealth Black"
IND3W	INDIE	3 Units	Automatic	Steel/Aluminum "Ice White"

TECHNICAL DATA / DATI TECNICI

Units	Steam Boiler Capacity	Voltage	Frequency	Steam Boiler Power	Delivery Unit Power	Service Control Power	Weight	Shipping Weight
Gruppi	Capacità caldaia Vapore	Tensione	Frequenza	Potenza Caldaia	Potenza Gruppo	Servizi	Peso	Peso spedizione
N°	L	V	Hz	W	W	W	kg-lbs	kg-lbs
2	12	230-400	50/60	3500	800+800	200	71/157	93/205
3	16	230-400	50/60	5500	800+800+800	900	86/190	108/238

DIMENSIONS



INSTALLATION SETUP

