

IBERITAL



La generación del futuro

Iberital VISION

Tecnología de MULTI CALDERA

Nuestra máquina más galardonada por su tecnología y diseño, pensada para la era de la conectividad.

VISION es una entre un millón. Combina la tecnología más avanzada con una propuesta de diseño y sostenibilidad sin precedentes. Bienvenido a la nueva generación de máquinas espresso.

El sistema multi caldera de VISION incorpora la tecnología IB EcoSmart. Esto incluye las modalidades energéticas Ready, Eco y Sleep que permiten optimizar el consumo de energía y garantiza una impecable estabilidad térmica en cada servicio. VISION también utiliza un circuito de agua independiente con IB WaterTech a través del que aseguramos que el agua de

cada servicio proviene siempre de agua fresca, sin sales residuales, minerales o alcalinidad.

Quizá la característica más sorprendente de VISION es que permite configurar distintos perfiles de extracción y todos los parámetros con la tablet de serie incluida. Programa y accede al Big Data generado por tu VISION a través del sistema telemétrico IBERITAL Connect.



IBERITAL



VISION y la alta cocina

En Barcelona, donde las experiencias culinarias definen gran parte de la cultura y la calidad de vida, una buena comida siempre acaba con un buen café. A menudo, estos momentos finales son lo que el comensal más recuerda. Por ello, VISION es la máquina perfecta para redondear momentos culinarios increíbles.



COCINA Hermanos Torres
3 Estrellas Michelin

TICKETS by Albert Adrià
1 Estrella Michelin y The World's
50 Best Restaurants



IBERITAL



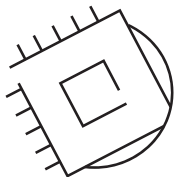
Iberital Smart Technologies



IB WaterTech

A diferencia de las máquinas espresso convencionales que sirven agua de la caldera, con IB WaterTech servimos agua directamente de la red. Así es como proporcionamos el agua más limpia para cafés e infusiones en cada servicio, sin los sedimentos residuales o alcalinidad.

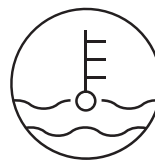
Certificado por:
Utility Model Patent ES1207736



IBERITAL Connect

Nuestro sistema de control remoto y telemétrico bidireccional (funciona con Wi-Fi y tarjeta SIM) que permite acceder al Big Data recopilado por tu Iberital. Encuentra patrones de consumo de café y oportunidades con Iberital Connect.

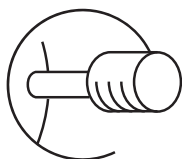
Presentado en:
Hostelco, 2016



IB HeatControl

IB HeatControl introduce el control de temperatura más estable del mercado al agregar elementos de calentamiento y sensores de temperatura rápidos tanto en las calderas de café como en los grupos, justo donde la temperatura debe controlarse. Configura tus recetas de erogación para cada grupo de forma independiente y asegura así la mejor extracción.

Conforme a los parámetros requeridos por:
SCA-WBC



IB Joystick

Ergonomía de inspiración analógica y natural que proporciona mayor control y personalización en la elaboración del café.

Certificado por:
Utility Model Patent ES1207139



IB EcoSmart

Reduce más del 50% del consumo de energía con su gestión inteligente y sistemas de calentamiento. Con nuestras 3 modalidades energéticas - Ready, Eco, Sleep - la tecnología IB EcoSmart controla el consumo de los grupos y calderas individualmente según el volumen de trabajo.



IB QuickHeat

Reduciendo el tiempo de calentamiento para alcanzar la temperatura exacta. IB Quickheat combina diferentes métodos de calentamiento para trabajar en horas punta y en horas de menor actividad.

Consulta nuestros gráficos en iberital.com

VISION

MULTI CALDERA

Innovación que inspira.



Sistema multi caldera independiente libre de níquel y plomo

App y tablet incluida para acceder a tu VISION a través de Bluetooth. Interfaz y especificaciones intuitivas

Caldera de vapor con control PID de temperatura

Caldera con aislamiento térmico y gestión inteligente de ahorro de energía

Programas de suministro de agua caliente: configuración de hasta cuatro combinaciones diferentes de cantidades de agua y temperaturas exactas. Apto para café de filtro

Sistema de doble bomba: 1 bomba para el circuito de café y 1 bomba para el sistema de agua caliente

Reconocimiento del portafiltros para selección automática de una única dosis o doble dosis

Dosificación electrónica en mililitros (4 dosis + continua)



Perfil de preinfusión para cada selección de dosis

Control volumétrico

Displays individuales para los grupos y el agua caliente

Tubos de vapor cool touch. Incluidas 3 salidas de vapor con terminaciones distintas (plástico tecnológico PEEK)

Mandos de vapor de giro rápido

Duchas y filtros de competición

Iluminación LED de los grupos ajustable (0-100%)

Calientatazas con temperatura programable

Llenado caldera, ciclo de renovación del agua y vaciado de caldera automáticos

Auto on/off con posibilidad de programación individual para cada día de la semana

Acceso rápido y fácil a la máquina para mantenimiento

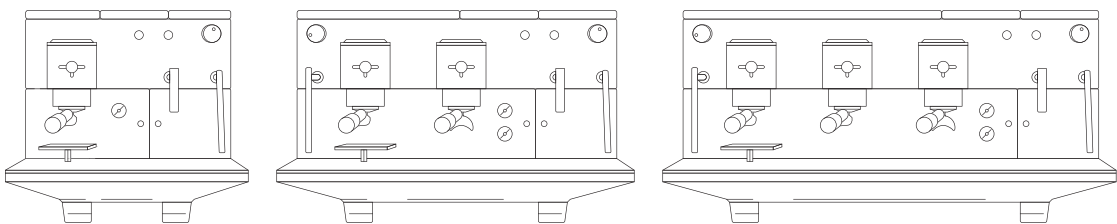
Acabados disponibles

Personaliza diferentes aspectos de la máquina con nuestros distintos acabados. Escoge entre nuestros frontales en negro o metal y combínalo con tus laterales y panel trasero favoritos.

Puedes escoger entre cristal transparente, negro retroiluminado o madera. También puedes personalizar la bandeja superior con nuestras opciones de acero inoxidable, piedra negra o blanca.



Consúltanos para más información.



Tecnologías incorporadas



Especificaciones técnicas

	1 Grupo	2 Grupos	3 Grupos
Capacidad caldera de café	0,6 L	2 x 0,6 L	3 x 0,6 L
Capacidad caldera de vapor	11 L	14 L	18 L
Potencia de la resistencia	5000 W	7000 W	8800 W
Peso	73 Kg	120 Kg	140 Kg
Dimensiones L x P x Al Con tablet: 740 mm	525 x 620 x 580 mm	840 x 620 x 580 mm	1080 x 620 x 580 mm
Distancia frontal entre patas Distancia lateral entre patas: 371 mm	266 mm	500 mm	740 mm

Homologaciones Internacionales



iberital.com | T. +34 93 632 64 55

@iberital_official @IberitalOfficial @Iberital @Iberitalcoffee @iberital