

macchine per caffé espresso & cappuccino
espresso coffee & cappuccino machines

hand made in Italy

Caratteristiche:

- LCD display con diversi parametri programmabili come data, ora, chrono, regolazione dose, informazioni di servizio.
- Caldaie in rame a circuito termosifonico.
- Motopompa incorporata.
- Gruppi termocompensati con pre-infusione per un estrazione ottimale dell'espresso.
- T.C.I. – Temperatura controllo indipendente: Con la nuova tecnologia T.C.I. si ha la capacità di gestire la temperatura di erogazione di ogni singolo gruppo, con la massima semplicità e la massima precisione. Dai display è possibile controllare e gestire in tempo reale la temperatura dell'acqua di ogni singolo gruppo. Un innovativo circuito di preriscaldamento dell'acqua garantisce un'eccellente stabilità termica anche in situazioni estreme. Caldaie coibentate per risparmio energetico. (OPTION)
- Turbo steamer - Automatico sonda vapore per schiumatura del latte. (OPTION)
- Luci sottogruppo che permettono un'illuminazione del vano di lavoro uniforme. (OPTION)
- Scaldatazze elettrico. (OPTION)

Features:

- LCD display with various programmable parameters such as date, time, chrono, dose adjustment, service information.
- Thermosiphon circuit copper boilers.
- Motorpump inside.
- Heat-balancing units with pre-infusion for optimal espresso extraction.
- T.C.I. – Independent temperature control: Thanks to the new T.C.I. technology, each single group's delivery temperature can be easily managed, with maximum precision. From the displays, the water temperature of each single group can be managed in real time. An innovative water pre-heating circuit guarantees excellent thermal stability, even in intense working conditions. Insulated boilers to save energy. (OPTION)
- Auto probe steamer - Turbo APS for milk cream. (OPTION)
- Sub-group lights that allow uniform work space lighting. (OPTION)
- Electrical cup warmer. (OPTION)



T.C.I.

Technische:

- LCD Display mit verschiedenen programmierbaren Parameter wie Datum, Stunden - Minuten, Chrono, Dosis Einstellung, Serviceinformationen.
- Interner Kassel aus Kupfer, Heißwasserheizung.
- Motorpump inside.
- Thermokompensierte Gruppen mit Vorinfusion für eine optimale Extraktion des Espresso.
- T.C.I. – Unabhängige Temperaturregelung: Mit der neuen Technologie T.C.I. ist es möglich, die Abgabetemperatur jeder einzelnen Einheit mit maximaler Einfachheit und maximaler Präzision zu verwalten. Mit das display lässt sich die Temperatur jeder einzelnen Einheit steuern und verwalten. Ein innovativer Kreislauf zur Vorheizung des Wassers garantiert auch in extremen Situationen eine ausgezeichnete thermische Stabilität. Isolierte Kessel für Energieeinsparung. (OPTIONEN)
- Automatischer Dampferzeuger APS-sonde für milch-creme. (OPTIONEN)
- Die Beleuchtung zwischen den Gruppen ermöglichen eine gleichmäßige Ausleuchtung des Arbeitsraums. (OPTIONEN)
- Elektrische Tassenwärmer. (OPTIONEN)

Caractéristiques:

- Ecran LCD avec différents paramètres programmables tels que la date, l'heure, le chrono, le réglage de la dose, les informations de service.
- Chaudières en cuivre avec circuit à thermosiphon.
- Motopompe incorporée.
- Groupes thermocompensés avec pré-infusion pour une extraction optimale de l'espresso.
- T.C.I. – Température contrôle indépendant: Avec la nouvelle technologie T.C.I., il est possible de gérer la température d'écoulement de chaque groupe, très simplement et avec une précision maximale. Les écrans permettent de contrôler et de gérer, en temps réel, la température de l'eau de chacun des groupes. Un circuit innovant de préchauffage de l'eau garantit une excellente stabilité thermique, y compris dans des situations extrêmes. Chaudières isothermes pour économies d'énergie. (OPTION)
- Turbo vapeur automatique de sonde pour crème de lait. (OPTION)
- Lumières placées sous le groupe pour permettre un éclairage uniforme du compartiment de travail. (OPTION)
- Chauffe-tasses électrique. (OPTION)



TURBO APS

Características:

- Display LCD con varios parámetros programables tales como fecha, hora, crono, ajuste de dosis, información de servicio.
- Calderas de cobre de circuito termosifónico.
- Motobomba incorporada.
- Grupos termocompensados con preinfusión para una extracción óptima del espresso.
- T.C.I. – Temperatura control independiente: Con la nueva tecnología T.C.I. se tiene la capacidad de gestionar la temperatura de erogación de cada grupo individual, con máxima simplicidad y máxima precisión. Desde los display es posible controlar y gestionar en tiempo real la temperatura del agua de cada grupo individual. Un innovador circuito de pre calentamiento del agua garantiza una excelente estabilidad térmica aún en situaciones extremas. Calderas aisladas para ahorro energético.(OPCIÓN)
- Vapor automático de la punta de prueba por crema de la leche. (OPCIÓN)
- Luces sub-grupo que permiten iluminar de modo uniforme el compartimiento de trabajo. (OPCIÓN)
- Calentador de tazas electrico. (OPCIÓN

Espresso by

ROYAL

2 groups - Red
Electronic model P6



2 groups - White
Lever dispensing



synchro

3 groups - Black
Switch model



1 group - Red
Electronic model P6



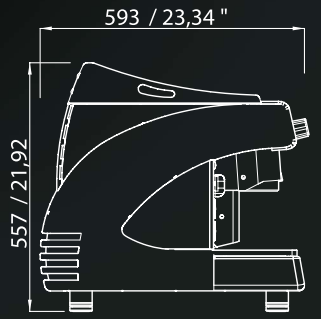
1 group - Black
Switch model

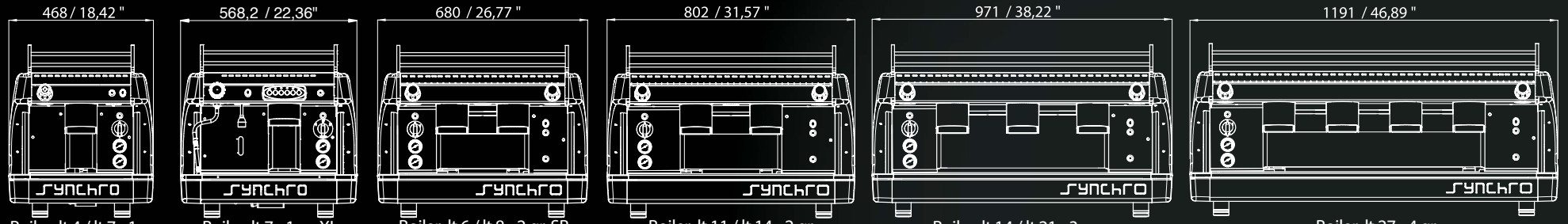


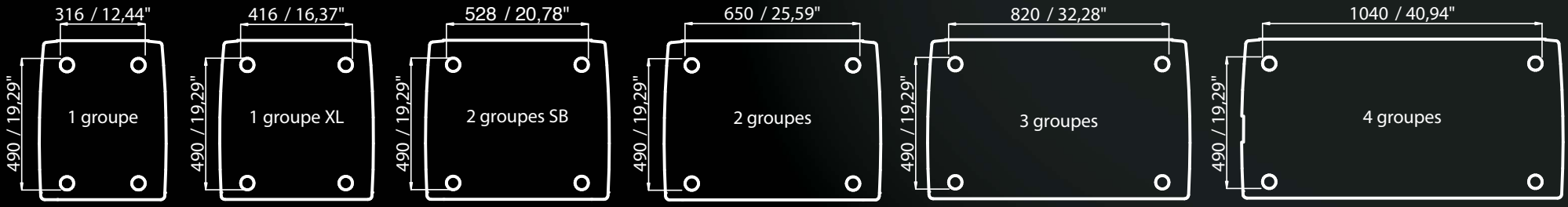
TECHNOLOGY FOR FLAVORS

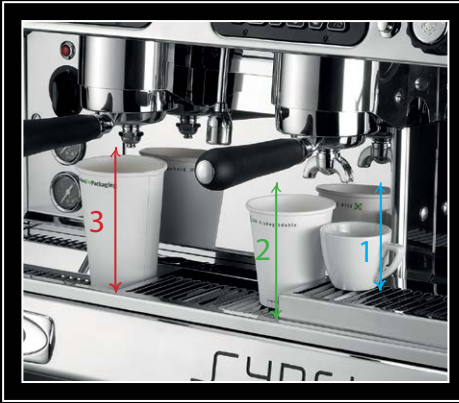
GRUPPI / GROUPS / GRUPPEN / GROUPES / GRUPOS *	1	1	1 XL	2 SB	2 SB	2	2	3	3	4
	Trad. (4 L.)	Trad. (7 L.)	Trad. (7 L.)	Stand. (6 L.)	Trad. (8 L.)	Stand. (11 L.)	Trad. (14 L.)	Stand. (14 L.)	Trad. (21 L.)	Trad. (27 L.)
• **Peso kg/lbs** • Net weight • Nettogewicht • Poids net • Peso	50/110	57/126	64/141	67/148	72/159	74/163	78/172	84/185	94/207	110/242
• **Caldaia lt./US GAL** • Boiler • Kassel • Chaudière • Caldera	4/1,1	7/1,85	7/1,85	6/1,59	8/2,12	11/2,91	14/3,7	14/3,7	21/5,5	27/7,1
• **Watt (220 ÷ 240)**	2150 2530	2350 2765	2350 2765	2650 3130	2350 2765	3500 4130	3700 4360	4700 5560	5450 6450	5700 6750
• **Volt**	110/230/240/400									
• **Portafiltri** • Filter holders • Filter Träger • Porte-filtre • Portafiltro	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4

* **Groups type: Trad.** (4,4 Kg) = Tradizionale / Traditional / Traditionelle / Traditionnels / Tradicionales **Groups type: Stand.** (1,5 Kg) = Standard / Standard / Standard /Standard / Estándar









Altezza gruppi
Height groups
Hoehe gruppen
Taille des groupes
Altura grupos**:**

1 = 80 mm / 3,15"

2 = 105 mm / 4,13"

3 = 130 mm / 5,11"



2020/06 Rev009

CBC ROYAL FIRST S.r.l.
via Martiri Delle Foibe, 15
Scomigo di Conegliano 31015 (TV) - ITALY
Tel.: +39 0438 394977 Fax: +39 0438 208153
www.royal1.it e-mail: info@royal1.it