





## PROYECTO CAFÉ RACER

Formas clásicas renovadas y enfocadas hacia el futuro, ese fue el germen del proyecto **Cafe Racer**.

Con un objetivo concreto, orientar este nuevo diseño a asegurar una **excelente ergonomía** que facilitase al máximo el trabajo al barista, camarero o especialista en café.

A partir de ahí, los pilares sobre los que ha crecido y se ha desarrollado todo el proyecto son:

- > Tecnologías innovadoras
- > Investigación de materiales
- > Componentes de máxima calidad.

Detrás de esta propuesta se encuentra el departamento de **R&D de Sanremo** con el apoyo del **S.W.A.T.**, **SANREMO WORLD ACADEMY TEAM**; un grupo de expertos baristas, ingenieros, arquitectos y entusiastas del café de todas las partes del mundo. Puedes encontrártelos en cualquiera de las ferias a las que asistimos e intercambiar impresiones con ellos. Así marcamos la diferencia.

*Y un apunte: la máquina Sanremo Cafe Racer está fabricada completamente en acero inoxidable conforme a la futura regulación que limitará o eliminará la utilización de metales pesados. (sin plomo)*



## DESCRIPCIÓN

Máquina Espresso de 2 y 3 Grupos.

Sistema **multiboiler** con evolución tecnológica **RS**.

**EASY SET** - bomba de desplazamiento.

Caldera principal de 10 litros / 8 litros, con presostato electrónico.

Grupos de acero de 0,5 litros. Sistema **TEMPCONTROL > CONTROL DE TEMPERATURA**.

Sistema de pre-infusión suave **FLOWACTIVE SISTEM**.

**Calderas de acero 0,5 L** (una por grupo).

Gestión eficiente de la energía **ENERGY SAVING**.

2 grifos de vapor con palanca de accionamiento en acero inoxidable.

**STEAM BREW**.

Pantalla gráfica multifunción.





## CALDERAS (BOILERS)

- > Caldera de precalentamiento de 0,5 litros.
- > Calderas de **acero inoxidable con aislamiento térmico especial.**
- > Precalentamiento de la caldera de café con el fin de alimentar a los grupos con agua a la temperatura correcta, manteniendo la calidad constante para el mejor café en taza.
- > Caldera principal de 10 litros para vapor y agua para infusiones.
- > Determinación del caudal y volumen de agua en los circuitos de las calderas y estudio de las características del vapor para hacerlo más seco minimizando cualquier formación de condensación en la boquilla de vapor.



## GRUPOS INDEPENDIENTES

Con la nueva y moderna arquitectura del grupo SR en acero inoxidable AISI 316L es posible conseguir la esencia verdadera de cualquier mezcla del café. Nuestro objetivo es un espresso cada vez más perfecto.

Gracias al sistema de equilibrado térmico **TEMPCONTROL** se puede configurar por separado la temperatura del agua para el suministro, y la temperatura de cada grupo de acuerdo con el blend o el café utilizado.

**Soporte de filtro en acero inoxidable.**

Filtros de competición estándar en todas las máquinas con alturas y volúmenes diseñados para satisfacer las necesidades de los baristas y camareros de todo el mundo.





CULT  
URA  
CAFE



ESTÉTICA DEMOLEDORA



## AHORRO DE ENERGÍA > ENERGY SAVING <

Otra ventaja de este modelo es el **ahorro de energía** que se puede lograr.

La combinación de ciertos factores tecnológicos y mecánicos permite al operador obtener un ahorro cuantificable de **hasta el 35%** en comparación con una máquina tradicional.

Un ahorro energético tan importante está relacionado con la combinación de los siguientes factores:

- > Gestión de la energía mediante el control de las etapas de calentamiento de la caldera durante los períodos de no utilización de la máquina. **(Sistema Eco)**
- > Capacidad para habilitar / deshabilitar cada grupo independientemente. De esta manera la máquina consume solo en la medida de lo necesario, desactivando uno o dos grupos según el régimen de trabajo.
- > Todo **el circuito hidráulico está aislado** para obtener el mejor rendimiento térmico posible y una baja dispersión térmica.





## SANREMO GARAGE

Personaliza tu Café Racer.

Nuestro equipo de R&D está a tu disposición para estudiar la viabilidad de tu proyecto de personalización y adaptar el diseño a tu marca.

Paneles de cuero, acabados en bronce, chasis de colores... cuéntanos y nos ponemos manos a la obra.







> **Juanjo Martínez**

Dirección de Operaciones

T. + 00 34 610 371 744

[juanjo.martinez@cultura-cafe.es](mailto:juanjo.martinez@cultura-cafe.es)



**SANREMO**  
COFFEE MACHINES

*Barista*  
**MilkMate**

