



# SPINEL

MACCHINE DA CAFFÈ ESPRESSO

SPECIFICHE  
per HO.RE.CA.



CAPS

*Jasmine*  
CAPS



Made in Italy

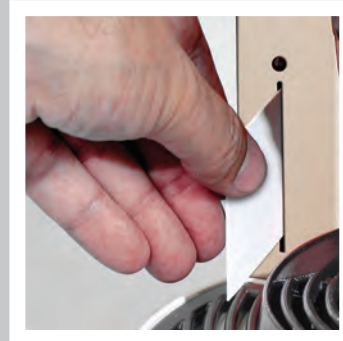




Jasmine  
CAPS





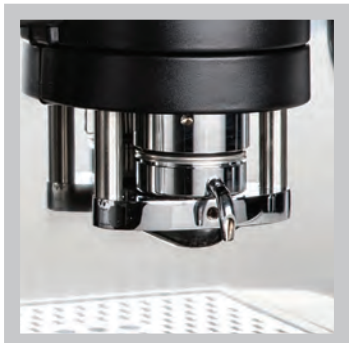


JJ Hybrid CCP

*JJ Hybrid*



JJ Hybrid CP





### La soluzione ideale per l'Ho.Re.Ca.

**Jasmine** è la nuova macchina professionale da caffè espresso in capsula, frutto della consolidata esperienza di Spinel nella produzione e commercializzazione di macchine da caffè porzionato.

Appositamente studiata per i grandi consumi, è caratterizzata da un design innovativo ed accattivante, da linee morbide ed avvincenti: un concentrato di seduzione, professionalità e tecnologia.

È dotata di gruppi scambiatore caffè in ottone ad accensione indipendente e da una caldaia in acciaio Inox (1/2/5 litri a seconda delle versioni) per la produzione e l'erogazione di vapore ed acqua calda. L'estrema modularità garantisce flessibilità, risparmio nei consumi di energia elettrica, continuità di servizio anche in caso di guasti di uno dei gruppi caffè. I comandi, le leve e i pulsanti sono tutti a portata di mano, facili da gestire ed utilizzare.

Imponente, robusta, estremamente affidabile, grazie al Sistema Idraulico Autopulente Brevettato si è eliminata la principale causa di blocco delle macchine da caffè: il calcare. L'usura delle parti meccaniche è limitata dal posizionamento in alto dei levismi di chiusura del gruppo caffè. Anche le manutenzioni e gli interventi tecnici sono facilitati dagli accorgimenti costruttivi di questo gioiello di tecnologia Made in Italy.

I termostati elettronici per la regolazione della temperatura di infusione, la caldaia da 5 litri, il prospetto frontale ed il pannello posteriore in acciaio inox, il dosatore volumetrico per l'arresto automatico dell'erogazione, la resistenza scaldatasse, l'allaccio diretto alla rete idrica, il cappuccinatore, il Credit Coffee System nonché il contacolpi meccanico, sono optional disponibili su richiesta. Le elegantissime spondine laterali per il contenimento delle tazze sono di serie.

Jasmine, strumento di lavoro ideale per bar, pizzerie, ristoranti, mense e fast-food, ci riserva ancora un'altra sorpresa, novità assoluta nel settore: **JJ Hybrid**. A seconda dei modelli può essere configurata con un gruppo caffè a capsula e due gruppi caffè a cialda (7/14 gr), con due gruppi a capsula ed un gruppo a cialda, con un gruppo a capsula e l'altro a cialda: la combinazione ottimale... è lasciata alla scelta ed esigenze del cliente!

### JASMINE CAPS - JJ HYBRID - CARATTERISTICHE TECNICHE



Modello	Jasmine 3 caps cav JJ Hybrid 3 caps/pod cav	Jasmine 2 caps cav JJ Hybrid 2 caps/pod cav	Jasmine 1 caps cav
<b>Potenza assorbita</b>	gruppo caffè 700W cad gruppo vapore 1300W pieno carico 3400W	gruppo caffè 700W cad gruppo vapore 1300W pieno carico 2700W	gruppo caffè 700W cad gruppo vapore 800W pieno carico 1500W
(con caldaia da 5,0 litri)	gruppo caffè 700W cad gruppo vapore 2100W pieno carico 4200W	gruppo caffè 700W cad gruppo vapore 2100W pieno carico 3500W	•
<b>Alimentazione</b>	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 110V/60Hz
<b>Controllo termico Jasmine</b>	termostato fisso 98°	termostato fisso 98°	termostato fisso 98°
(optional per Jasmine)	termostato elettronico	termostato elettronico	termostato elettronico
<b>Caffè erogabili</b>	3 (solo Jasmine)	2 (solo Jasmine)	1
<b>Capacità serbatoio</b>	5,0 litri	5,0 litri	5,0 litri
(optional)	allaccio a rete Idrica	allaccio a rete idrica	allaccio a rete idrica
<b>Capacità caldaia</b>	2,0 litri (per acqua calda e vapore)	2,0 litri (per acqua calda e vapore)	1,0 litro (per acqua calda e vapore)
(optional)	5,0 litri (per acqua calda e vapore)	5,0 litri (per acqua calda e vapore)	•
<b>Peso (Kg)</b>	50	40	25
<b>Dimensioni (LxPxH) mm</b>	820x480x490	590x480x490	350x480x490
<b>Comandi erogazione caffè</b>	con interruttore	con interruttore	con interruttore
(optional)	dosatore volumetrico	dosatore volumetrico	dosatore volumetrico
<b>Colori</b>	beige perlato	beige perlato	beige perlato
(optional)	inox	inox	inox
<b>Quantità per pallet</b>	6	6	12
<b>Altre caratteristiche</b>			
Lance di erogazione vapore e acqua	a snodo in acciaio inox antiscottatura	a snodo in acciaio inox antiscottatura	a snodo in acciaio inox antiscottatura
Accensione gruppi caffè e caldaia	indipendente	indipendente	indipendente
Vaschette raccogli-gocce	3 indipendenti	2 indipendenti	1
Resistenze scaldatasse (optional)	2	1	1

### ACCESSORI

**Kit Doppia Cialda** permette l'utilizzo delle cialde da 14 gr. per l'erogazione contemporanea di 2 caffè espresso. Tutto il gruppo infusione è interamente realizzato in ottone, in modo da mantenere una temperatura costante del caffè fino alla tazzina, evitando così la perdita di gradi e quindi della crema.

**Kit Dosatore Volumetrico** facile da programmare, permette di regolare automaticamente la quantità di caffè desiderata: caffè lungo, corto.

**Kit Cappuccinatore** ideale per chi vuole preparare un ottimo cappuccino in modo facile pur non essendo un esperto barman.

**Kit Allacciamento Rete Idrica** permette di allacciare direttamente la macchina alla rete idrica.

**Credit Coffee System** permette un controllo delle battute presso il cliente ed il blocco della macchina al raggiungimento del numero di erogazioni preimpostate.

**Contaimpuls** permette una immediata verifica del numero di caffè che la macchina ha erogato fino a quel momento, mediante un piccolo contatore analogico a 5 cifre.



**The ideal solution for Ho.re.ca.**

**Jasmine** is the new professional espresso coffee machine for capsules, result of the long-standing experience of Spinel in production and marketing of coffee capsule/pod machines.

Specially designed for great consumptions, it is characterized by an innovative and appealing design with soft, captivating lines: a concentrate of charm, professionalism and technology.

It features brass coffee exchanger units with independent switching on and a stainless steel boiler (1, 2 or 5 liters depending on the different versions) for the production and the delivery of steam and hot water. The extreme modularity ensures flexibility, saving on energy consumption, service continuity even in case of damage of one of the coffee units. All controls, levers and buttons are at your fingertips, easy to handle and to use.

Imposing, strong, and extremely reliable; the Patented Hydraulic Self-cleaning System permitted to eliminate the main cause of jamming in coffee machines, i.e. the lime scale. Wearing of the mechanical parts is limited by the high position of the coffee unit closing levers. The design features of this technology jewel Made in Italy facilitate also maintenance and service interventions.

The optional features available on demand consist of the electronic thermostats for adjusting the infusion temperature, the 5 liter boiler, the front panel and the rear one in stainless steel, the volumetric dosing unit for automatic stop of dispensing, the cup warmer, the direct connection to the water piping system, the cappuccinatore, the credit coffee system as well as the mechanical counter. The refined side frame for containment of cups is standard.

Jasmine, ideal working tool for bars, pizzerias, restaurants, cafeterias and fast-food restaurants, reserves another surprise, something completely new in the field: **JJ Hybrid**. According to models, it can be configured with a capsule coffee unit and two pod coffee units (one for 7gr and one for 14gr), with two capsule units and one pod unit, with a capsule unit and one pod unit. The best combination is left to the choice and requirements of the customer!

**JASMINE CAPS - JJ HYBRID - TECHNICAL CHARACTERISTICS**



Model	Jasmine 3 caps cav JJ Hybrid 3 caps/pod cav	Jasmine 2 caps cav JJ Hybrid 2 caps/pod cav	Jasmine 1 caps cav
<b>Power Absorption</b>	coffee group 700W each steam group 1300W total power 3400W	coffee group 700W each steam group 1300W total power 2700W	coffee group 700W steam group 800W total power 1500W
(with 5,0 Liters Boiler)	coffee group 700W each steam group 2100W total power 4200W	coffee group 700W each steam group 2100W total power 3500W	•
<b>Voltage</b>	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 110V/60Hz
<b>Temperature Control - Jasmine</b>	fixed thermostat at 98°	fixed thermostat at 98°	fixed thermostat at 98°
(optional for Jasmine)	electronic thermostat	electronic thermostat	electronic thermostat
<b>Coffee payable</b>	3 (only Jasmine)	2 (only Jasmine)	1
<b>Water Tank</b>	5,0 liters	5,0 liters	5,0 liters
(optional)	direct connection to the water piping system	direct connection to the water piping system	direct connection to the water piping system
<b>Boiler Capacity</b>	2,0 liters (for hot water and steam)	2,0 liters (for hot water and steam)	1,0 liter (for hot water and steam)
(optional)	5,0 liters (for hot water and steam)	5,0 liters (for hot water and steam)	•
<b>Weight (Kg)</b>	50	40	25
<b>Dimensions (WxDxH) mm</b>	820x480x490	590x480x490	350x480x490
<b>Coffee Dispensing Controls</b>	by switch	by switch	by switch
(optional)	volumetric flowmeter	volumetric flowmeter	volumetric flowmeter
<b>Colors</b>	pearl beige	pearl beige	pearl beige
(optional)	steel	steel	steel
<b>Quantity per Pallet (pcs)</b>	6	6	12
<b>Other Characteristics</b>			
Staem Arm and Hot Water Dispenser	articulated - stainless steel anti-scald	articulated - stainless steel anti-scald	articulated - stainless steel anti-scald
Coffee Group and Boiler Power	separate	separate	separate
Drip trays	3 separate	2 separate	1
Cup Warmer (optional)	2	1	1

**ACCESSORIES**

**Double Pod-Holder Kit** can be applied in order to use 14 gr. Coffee pods which make 2 espresso coffees. Like the Coffee Infusion Group, this Kit is entirely made of brass, which keeps the coffee temperature constant right up to the cup. This prevents the loss of the coffee "crema".

**Volumetric Flowmetre** is easily programmable and it enables to automatically adjust the coffee quantity according to needs: long, short coffee.

**Cappuccinatore (Milk Foamer)** perfect to make an excellent cappuccino even for who is far away from being a good barista!

**Kit For Connection To Water Piping System** can be applied in order to connect the machine directly to the water piping.

**Credit Coffee System** helps monitoring and controlling the amount of coffees that the machine brews: the machine stops working when it reaches the number of coffees preset by the operator.

**Pulsecounter** this device allows an immediate check on the number of espresso coffee the machine has brewed, using a small 5 digit analogic counter.





## La solution idéale pour l'Hôtellerie-Restaurant-Café

**Jasmine** est la nouvelle machine professionnelle pour cafés expresso à capsules, résultat de l'expérience consolidée de Spinel dans la production et la commercialisation de machines à café portionné.

Spécialement étudiée pour les grandes consommations, elle se distingue pour son design novateur et captivant, aux lignes souples et évocatrices: un concentré de séduction, de professionnalité et de technologie.

Munies de groupes échangeurs de café en cuivre à démarrage indépendant et d'une chaudière en acier inox (1/2/5 litres selon les versions) pour la production et la distribution de vapeur et d'eau chaude. La modularité extrême garantit flexibilité, économie d'énergie électrique, continuité de service même en cas de panne de fonctionnement d'un des groupes à café. Les commandes, les leviers et les poussoirs sont tous à portée de la main, faciles à gérer et à utiliser.

Imposante, robuste, extrêmement fiable, grâce à son Système Hydraulique Autonettoyant breveté, la principale cause de blocage des machines à café a été éliminée, à savoir le calcaire. L'usure des parties mécaniques est limitée grâce au positionnement sur la partie supérieure des leviers de fermeture du groupe à café. Même les entretiens et les interventions techniques sont facilités grâce aux détails de constructions de ce bijou de technologie Made in Italy.

Les thermostats électroniques pour le réglage de la température d'infusion, la chaudière de 5 litres, la façade frontale et le panneau arrière en acier inox, le doseur volumétrique pour l'arrêt automatique du débit, la résistance du chauffe-tasses, le branchement direct à l'arrivée d'eau, le groupe à cappuccinos, le credit coffee system ainsi que le compteur mécanique, sont des options disponibles sur demande. Les rebords latéraux pour contenir les tasses sont fournis sur la version standard.

Jasmine, instrument de travail idéal pour les bars, les pizzerias, les restaurants, les cantines et les fast-foods, nous réserve encore une autre surprise, nouveauté absolue dans le secteur: **JJ Hybrid**. Selon les modèles, elle peut être configurée avec un groupe à café à capsule et deux groupes à café à dosette souple (7/14 gr), avec deux groupes à café à capsule et un groupe à dosette souple ou avec un groupe à capsule et l'autre à dosette souple: la combinaison optimale est laissée au choix et aux exigences du client!

### JASMINE CAPS - JJ HYBRID - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Modèle	Jasmine 3 caps cav JJ Hybrid 3 caps/pod cav	Jasmine 2 caps cav JJ Hybrid 2 caps/pod cav	Jasmine 1 caps cav
<b>Puissance absorbée</b>	groupe café 700W chacun groupe vapeur 1300W pleine charge 3400W	groupe café 700W chacun groupe vapeur 1300W pleine charge 2700W	groupe café 700W chacun groupe vapeur 800W pleine charge 1500W
(avec chaudière de 5,0 litres)	groupe café 700W chacun groupe vapeur 2100W pleine charge 4200W	groupe café 700W chacun groupe vapeur 2100W pleine charge 3500W	●
<b>Alimentation</b>	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 110V/60Hz
<b>Contrôle thermique Jasmine</b>	thermostat fixe 98°	thermostat fixe 98°	thermostat fixe 98°
(en option pour Jasmine)	thermostat électronique	thermostat électronique	thermostat électronique
<b>Café distribuables</b>	3 (que Jasmine)	2 (que Jasmine)	1
<b>Capacité réservoir</b>	5,0 litres	5,0 litres	5,0 litres
(en option)	branchement à l'arrivée d'eau	branchement à l'arrivée d'eau	branchement à l'arrivée d'eau
<b>Capacité chaudière</b>	2,0 litres (eau chaude et vapeur)	2,0 litres (eau chaude et vapeur)	1,0 litre (eau chaude et vapeur)
(en option)	5,0 litres (eau chaude et vapeur)	5,0 litres (eau chaude et vapeur)	●
<b>Poids (Kg)</b>	50	40	25
<b>Dimensions (LxPxH) mm</b>	820x480x490	590x480x490	350x480x490
<b>Commandes distribution café</b>	avec interrupteur	avec interrupteur	avec interrupteur
(en option)	doseur volumétrique	doseur volumétrique	doseur volumétrique
<b>Couleurs</b>	beige perle	beige perle	beige perle
(en option)	inox	inox	inox
<b>Quantité par palette</b>	6	6	12
<b>Autres caractéristiques</b>			
Lances de distribution vapeur et eau	avec articulation acier inox anti-brûlure	avec articulation acier inox anti-brûlure	avec articulation acier inox anti-brûlure
Démarrage groupes café et chaudière	indépendant	indépendant	indépendant
Cuves à gouttes	3 indépendantes	2 indépendantes	1
Résistances chauffe-tasses (en option)	2	1	1

#### ACCESSOIRES

**Kit Dosette-Double** donne la possibilité d'utiliser des dosette de 14 grammes pour deux cafés. Il a été réalisé complètement en laiton et permet au café de garder la même température jusqu'au point de distribution, en évitant la perte de degrés et donc de la crème dans la tasse.

**Kit Volumétrique**, facile à programmer, est idéal pour régler automatiquement la quantité de café: café court, café long.

**Kit Cappuccinatore** est idéal pour servir un excellent cappuccino.

**Kit Branchement au Réseau Hydrique** permet de raccorder directement la machine au réseau hydrique.

**Credit Coffee System** permet le contrôle de cafés chez le client et le bloc de la machine.

**Compteur Cafés** pour un contrôle immédiat du nombre de cafés que la machine a produit jusqu'à ce moment-là, à travers un petit compteur analogique à 5 chiffres.





## Die ideale Lösung für das Hotel- und Gaststättengewerbe

**Jasmine** ist die neue professionelle Kapsel- Espressomaschine als Ergebnis der konsolidierten Erfahrung von Spinel auf dem Gebiet der Produktion und des Vertriebs von Maschinen für vorportionierten Kaffee.

Die Maschine ist speziell für Großverbraucher ausgelegt und zeichnet sich durch innovatives, ansprechendes Design, weiche und gefällige Linien aus: ein Konzentrat an Verlockung, Professionalität und Technologie.

Sie ist mit unabhängig einschaltbaren Brühgruppen aus Messing und einem Edelstahlkessel (1/2/5 Liter Fassungsvermögen, je nach Ausführung) zur Erzeugung und Ausgabe von Dampf und Heißwasser ausgestattet. Der extrem modulare Aufbau gewährleistet Flexibilität, Energieeinsparung, durchgängigen Betrieb auch dann, wenn eine der Brühgruppen ausfällt. Die Bedienelemente, die Hebel und die Tasten sind griffbereit und einfach zu verwenden.

Die Maschine ist imposant, robust, extrem zuverlässig und hat dank des Patentierten Selbstreinigungssystems des Wasserkreislaufs die überwiegende Ursache für den Ausfall von Kaffeemaschinen beseitigt: die Kalkablagerungen. Der Verschleiß der mechanischen Teile ist dadurch begrenzt, dass die Gestänge zum Schließen der Kaffeegruppe oben positioniert sind. Auch die Wartungsarbeiten und technischen Eingriffe werden durch die konstruktiven Merkmale dieses Schmuckstücks der Technologie Made in Italy erleichtert.

Elektronische Thermostaten zur Regelung der Infusionstemperatur, 5-Literkessel, Frontplatte und Rückwand aus Edelstahl, volumetrische Dosierer zur automatischen Unterbrechung der Kaffeeausgabe, Tassenwärmer-Widerstand, direkter Anschluss an das Wassernetz, Cappuccino-Aufschäumer, Credit Coffee System sowie ein mechanischer Zähler stehen auf Anfrage als Optionen zur Verfügung. Die elegante Seitenleisten für die Aufnahme der Tassen ist serienmäßig vorgesehen.

Jasmine ist ein ideales Arbeitsgerät für Cafés, Pizzerien, Restaurants, Kantinen, Imbisse und hält noch eine weitere Überraschung bereit, eine absolute Neuheit in dieser Branche: **JJ Hybrid**. Je nach Modell kann die Maschine mit einer Kapsel-Brühgruppe und zwei Pad-Brühgruppen (7/14 gr), mit zwei Kapsel- und einer Pad-Brühgruppe oder mit einer Kapsel- und einer Pad-Brühgruppe konfiguriert werden: die optimale Kombination ganz nach Wahl oder Bedarf des Kunden!

### JASMINE CAPS - JJ HYBRID - TECHNISCHE DATEN



Modell	Jasmine 3 caps cav JJ Hybrid 3 caps/pod cav	Jasmine 2 caps cav JJ Hybrid 2 caps/pod cav	Jasmine 1 caps cav
<b>Leistungsaufnahme</b>	Brühgruppen je 700W Dampfgruppe 1300W Volllast 3400W	Brühgruppen je 700W Dampfgruppe 1300W Volllast 2700W	Brühgruppe 700W Dampfgruppe 800W Volllast 1500W
(mit 5,0 Liter-Kessel)	Brühgruppen je 700W Dampfgruppe 2100W Volllast 4200W	Brühgruppen je 700 W Dampfgruppe 2100W Volllast 3500W	•
<b>Stromversorgung</b>	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 110V/60Hz
<b>Temperaturüberwachung Jasmine</b>	Fest eingest. Thermostat 98°	Fest eingest. Thermostat 98°	Fest eingest. Thermostat 98°
(Option f. Jasmine)	Elektronischer Thermostat	Elektronischer Thermostat	Elektronischer Thermostat
<b>Ausgebbare Zahl Tassen</b>	3 (nur Jasmine)	2 (nur Jasmine)	1
<b>Fassungsvermögen Kessel</b>	5,0 Liter	5,0 Liter	5,0 Liter
(Option)	Anschluss Wassernetz	Anschluss Wassernetz	Anschluss Wassernetz
<b>Fassungsvermögen Kessel</b>	2,0 Liter (f. Heißwasser u. Dampf)	2,0 Liter (f. Heißwasser u. Dampf)	2,0 Liter (f. Heißwasser u. Dampf)
(Option)	5,0 Liter (f. Heißwasser u. Dampf)	5,0 Liter (f. Heißwasser u. Dampf)	•
<b>Gewicht (kg)</b>	50	40	25
<b>Abmessungen (BxTxH) mm</b>	820x480x490	590x480x490	350x480x490
<b>Bedienung Kaffeeausgabe</b>	Schalter	Schalter	Schalter
(Option)	Volumetr. Dosierer	Volumetr. Dosierer	Volumetr. Dosierer
<b>Farben</b>	Perl-Beige	Perl-Beige	Perl-Beige
(Option)	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
<b>Anzahl pro Palette</b>	6	6	12
<b>Sonstige Merkmale</b>			
Dampf- und Wasserdüsen	Edelstahl-Gelenkdüse Berührungsschutz	Edelstahl-Gelenkdüse Berührungsschutz	Edelstahl-Gelenkdüse Berührungsschutz
Einschalten Brühgruppen und Kessel	Unabhängig	Unabhängig	Unabhängig
Tropfenfangschalen	3, vonein.unabhängig	3, vonein.unabhängig	1
Tassenwärmer (Option)	2	1	1

### DIE ACCESSOIRES

**Kit Doppelportionen.** Erlaubt den Gebrauch von 14gr. Coffee-Pods für 2 Kaffees. Da die ganze Kaffeegruppe in Kupfer ist, um eine konstante Temperatur des Kaffees zu erhalten bishin in die Tasse, vermeidet man den Temperatursturz und somit den Verlust an Crema.

**Kit programmierbare Tassenfüllmengen** einfach zu programmieren und erlaubt die gewünschte Kaffeemenge automatisch zu programmieren: lang, kurz.

**Kit Cappuccino** ideal für die Zubereitung eines ausgezeichneten Cappuccinos auf einfache Art und Weise.

**Leitungsanschluss** erlaubt die Maschine direkt an die Wasserleitung anzuschließen.

**Credit Coffee System** erlaubt die Kontrolle der Anzahl ausgegebener Kaffees beim Kunden und den automatischen Stop bei Erreichen der vorprogrammierten Anzahl von Einheiten.

**Impulszähler** erlaubt eine direkte Kontrolle der bezogenen Kaffees durch eine fünfstellige Analoganzeige.



### La solución ideal para el Ho.Re.Ca.

**Jasmine** es la nueva máquina profesional de café exprés en cápsula, resultado de su experiencia consolidada de Spinel en la fabricación y comercialización de máquinas de café en porciones.

Estudiada aposta para los consumos elevados, está caracterizada por un diseño innovador y muy atractivo, con líneas suaves y fascinantes: un concentrado de seducción, profesionalidad y tecnología.

Con grupos intercambiadores de café en latón con encendido independiente y con una caldera de acero inoxidable (1/2/5 litros, según las versiones) para la producción y la dispensación de vapor y agua caliente. La extremada concepción modular garantiza flexibilidad, ahorro en los consumos de energía eléctrica, continuidad del servicio, incluso si se produjeran averías de uno de los grupos de café. Los mandos, las palancas y los pulsadores están todos al alcance de la mano, con un control y uso fáciles.

Imponente, robusta, extremadamente fiable, gracias al Sistema Hidráulico de limpieza automática patentado ha eliminado la principal causa de bloqueo de las máquinas de café: la cal. El desgaste de las partes mecánicas está reducido ya que el mecanismo de palanca de cierre del grupo café está en una posición alta. El mantenimiento y las intervenciones técnicas también están facilitadas gracias a los detalles de fabricación de esta joya de tecnología Made in Italy.

Los termostatos electrónicos para la regulación de la temperatura de infusión, la caldera de 5 litros, la vista frontal y el panel posterior en acero inoxidable, el dosificador volumétrico para detener automáticamente la dispensación, la resistencia para calentar las tazas, la conexión directa a la red hídrica, el cappuccinatore (para el capuchino), el credit coffee system (sistema café a crédito) además del contador de impulsos mecánico, son opcionales disponibles a petición. Los bordes laterales, muy elegantes, para contener las tazas son de serie.

Jasmine, instrumento de trabajo ideal para bares, pizzerías, restaurantes, comedores y fast-food (comida rápida), tiene todavía otra sorpresa, novedad absoluta en el sector: **JJ Hybrid**. Según los modelos se puede configurar con un grupo café de cápsula y dos grupos café con monodosis E.S.E. (7/14 g), con dos grupos de cápsula y un grupo con monodosis E.S.E., con un grupo de cápsula y el otro con monodosis E.S.E.: la mejor combinación... ¡la decide el cliente según las propias necesidades!

### JASMINE CAPS - JJ HYBRID - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo	Jasmine 3 caps cav JJ Hybrid 3 caps/pod cav	Jasmine 2 caps cav JJ Hybrid 2 caps/pod cav	Jasmine 1 caps cav
<b>Consumo de energía</b>	grupo café 700 W cad grupo vapor 1300 W carga plena 3400 W	grupo café 700 W cad grupo vapor 1300 W carga plena 2700 W	grupo café 700 W cad grupo vapor 800 W carga plena 1500 W
(con caldera de 5,0 litros)	grupo café 700 W cad grupo vapor 2100 W carga plena 4200 W	grupo café 700 W cad grupo vapor 2100 W carga plena 3500 W	•
<b>Alimentación</b>	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 110V/60Hz
<b>Control térmico Jasmine</b>	termostato fijo 98°	termostato fijo 98°	termostato fijo 98°
(opcional para Jasmine)	termostato electrónico	termostato electrónico	termostato electrónico
<b>Cafés dispensables</b>	3 (sólo Jasmine)	2 (sólo Jasmine)	1
<b>Capacidad depósito</b>	5,0 litros	5,0 litros	5,0 litros
(opcional)	conexión a la red hídrica	conexión a la red hídrica	conexión a la red hídrica
<b>Capacidad caldera</b>	2,0 litros (para agua caliente y vapor)	2,0 litros (para agua caliente y vapor)	1,0 litro (agua caliente y vapor)
(opcional)	5,0 litros (para agua caliente y vapor)	5,0 litros (para agua caliente y vapor)	•
<b>Peso (Kg)</b>	50	40	25
<b>Dimensiones (LxPxH) mm</b>	820x480x490	590x480x490	350x480x490
<b>Mandos dispensación café</b>	con interruptor	con interruptor	con interruptor
(opcional)	dosificador volumétrico	dosificador volumétrico	dosificador volumétrico
<b>Colores</b>	beis perlado	beis perlado	beis perlado
(opcional)	inoxidable	inoxidable	inoxidable
<b>Cantidad para palé</b>	6	6	12
<b>Otras características</b>			
Lanzas de dispensación vapor y agua	con articulación en acero inoxidable contra las quemaduras	con articulación en acero inoxidable contra las quemaduras	con articulación en acero inoxidable contra las quemaduras
Encendido de grupos café y caldera	independiente	independiente	independiente
Bandejas para el goteo	3 independientes	2 independientes	1
Resistencias para calentar tazas (opcional)	2	1	1

### ACCESORIOS

**Kit Doble monodosis E.S.E.**, permite usar la monodosis ESE de 14 g para obtener 2 cafés exprés. Como todo el grupo infusión está realizado completamente en latón, para mantener una temperatura constante del café hasta que llega a la taza, evitando de esta manera la pérdida de grados y de la crema.

**Kit Dosificador Volumétrico**, con una programación fácil que permite regular automáticamente la cantidad de café deseada: café largo, corto.

**Kit Capuchinador**, ideal para quien quiere preparar un óptimo capuchino de manera fácil aun no siendo un barman especializado.

**Kit conexión a la red hídrica**, permite conectar directamente la máquina a la red hídrica.

**Credit Coffe System**, permite un control de los impulsos al cliente y el bloqueo de la máquina cuando se llega al número de dispensaciones preestablecidas.

**Contador de impulsos**, permite un control inmediato del número de cafés que la máquina ha dispensado hasta ese momento, mediante un pequeño contador analógico de 5 cifras.



### A solução ideal para o setor Hotel/Restaurante/Catering

**Jasmine** é a nova máquina profissional de café expresso em cápsula, fruto da consolidada experiência da Spinel na produção e comercialização de máquinas de café em porções.

Especificamente estudada para o consumo em grandes quantidades, é caracterizada de design inovador e cativante, de linhas suaves e fascinantes: um conjunto de sedução, profissionalismo e tecnologia.

Jasmine é dotada de grupos alternadores de café em latão a ignição independente, e possui caldeira em aço inox (1, 2 ou 5 litros, conforme a versão) para a produção e o fornecimento de vapor e água quente. Sua extrema modularidade garante flexibilidade, economia no consumo de energia elétrica e continuidade do serviço mesmo no caso de falha de um dos grupos de café. Os comandos, as alavancas e os botões são todos acessíveis, fáceis de gerenciar e usar.

Imponente, robusta, é extremamente confiável graças ao seu Sistema Hidráulico Autolimpante, devidamente patenteado, o qual eliminou a principal causa de bloqueio das máquinas de café: o calcário. O desgaste das partes mecânicas é minimizado pelo mecanismo de fechamento do grupo de café, qual seja, de cima para baixo. A manutenção e as intervenções técnicas são facilitadas pelos dispositivos construtivos dessa joia da tecnologia Made in Italy.

Jasmine pode ser dotada dos seguintes opcionais, disponíveis mediante encomenda: termostato eletrônico para a regulação da temperatura de infusão, caldeira de 5 litros, frente e painel posterior em aço inox, dosador volumétrico para o bloqueio automático da produção de café, aquecedor de taças de café, conexão direta à rede hídrica, cappuccinador, credit coffee system, bem como contador mecânico. O elegantíssimo painel lateral para contenção das taças de café são de fábrica.

Jasmine, uma ferramenta ideal de trabalho para bares, pizzarias, restaurantes, lanchonetes e fast food, pode ser dotada de mais uma surpresa, uma novidade absoluta no setor: **JJ Hybrid**. Segundo o modelo, pode ser configurada com um grupo a cápsula e dois grupos de café em sachê (7 ou 14 g); com dois grupos a cápsula e um grupo a sachê; ou um grupo a cápsula e outro a sachê: a combinação ideal fica a critério e necessidade do cliente!

### JASMINE CAPS - JJ HYBRID - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Modelo	Jasmine 3 caps cav JJ Hybrid 3 caps/pod cav	Jasmine 2 caps cav JJ Hybrid 2 caps/pod cav	Jasmine 1 caps cav
<b>Potência</b>	grupo café 700W cada grupo vapor 1300W potência máx. 3400W	grupo café 700W cada grupo vapor 1300W potência máx. 2700W	grupo café 700W cada grupo vapor 800W potência máx. 1500W
(com caldeira de 5 litros)	grupo café 700W cada grupo vapor 2100W potência máx. 4200W	grupo café 700W cada grupo vapor 2100W potência máx. 3500W	•
<b>Alimentação</b>	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 220V/60Hz	230V/50Hz - 110V/60Hz
<b>Controle térmico Jasmine</b> (opcional para Jasmine)	termostato fixo 98° termostato eletrônico	termostato fixo 98° termostato eletrônico	termostato fixo 98° termostato eletrônico
<b>Cafés produzidos</b>	3 (só Jasmine)	2 (só Jasmine)	1
<b>Capacidade reservatório</b> (opcional)	5 litros conexão à rede hídrica	5 litros conexão à rede hídrica	5 litros conexão à rede hídrica
<b>Capacidade caldeira</b> (opcional)	2,0 litros (para água quente e vapor) 5,0 litros (para água quente e vapor)	2,0 litros (para água quente e vapor) 5,0 litros (para água quente e vapor)	1,0 litro (para água quente e vapor) •
<b>Peso (Kg)</b>	50	40	25
<b>Dimensões (LxPxH) mm</b>	820x480x490	590x480x490	350x480x490
<b>Comandos de fornecimento de café</b> (opcional)	com interruptor dosador volumétrico	com interruptor dosador volumétrico	com interruptor dosador volumétrico
<b>Cores</b> (opcional)	bege perolado inox	bege perolado inox	bege perolado inox
<b>Quantidade por pallet</b>	6	6	12
<b>Outras características</b>			
Alavancas de fornecimento de vapor e água	articulação em inox antiqueimadura	articulação em inox antiqueimadura	articulação em inox antiqueimadura
Acionamento dos grupos de café e da caldeira	independente	independente	independente
Bandejas recolhe-gotas	3 independentes	2 independentes	1
Aquecedores de taças de café (opcional)	2	1	1

### ACESSÓRIOS

**Kit Sachê Duplo** permite o uso de sachê de 14 gramas para obter 2 cafés expresso. Como o grupo de infusão é inteiramente fabricado em latão, de modo a manter a temperatura do café constante até a taça, evita-se a perda de calor e, conseqüentemente, de creme.

**Kit Dosador Volumétrico** é fácil de programar e permite regular automaticamente a quantidade de café desejada: longo, curto.

**Kit Cappuccinador** é ideal para quem quer preparar um ótimo cappuccino de modo fácil e mesmo não sendo um barman experto.

**Kit Conexão à Rede Hídrica** permite conectar a máquina de café diretamente à rede hídrica.

**Credit Coffee System** permite o controle do número de cafés fornecidos e o bloqueio da máquina quando esta alcança o número predefinido pelo operador.

**Contador** permite a verificação imediata do número de cafés que a máquina elaborou até aquele momento, mediante um pequeno contador analógico com 5 cifras.



# SPINEL

MACCHINE DA CAFFÈ ESPRESSO



SPINEL srl | 73052 PARABITA (Le) | Italy | tel +39 0833 593.641 | fax +39 0833 598.318

[www.spinel.it](http://www.spinel.it)