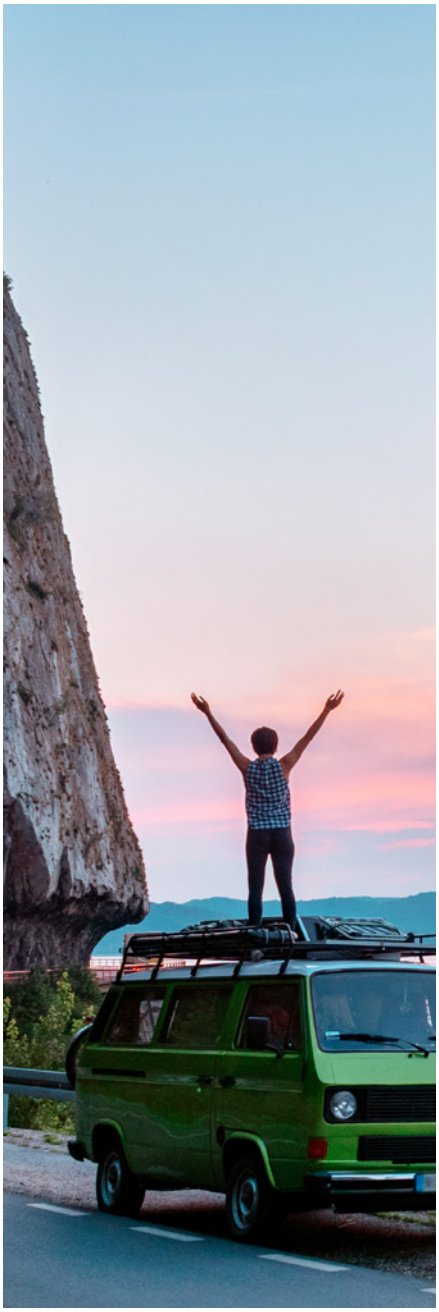
CREM®

Für jeden Geschmack







EX LINE

Sorgfalt. Design. Begeisterung.

EX LINE

EX Line ist eine neue Serie professioneller Espressomaschinen, die mit mehreren internationalen Designpreisen ausgezeichnet wurde. EX Line ist äußerst zuverlässig im Betrieb und vielseitig in ihren hunderten von Konfigurationsmöglichkeiten. Ganz zu schweigen von der großen Modularität, die zu jeder Art von Geschäft passt. Am allerwichtigsten: EX Line arbeitet mit kompetenten Baristas für einzigartigen Kaffeegenuss zusammen. Darum glauben wir, dass der Nutzen der neuen EX Line vor allem in der Sorgfalt, dem Design und der Begeisterung liegt.

Entdecken Sie jetzt die Möglichkeiten!







Für jeden Geschmack



EX LINE

Sorgfalt. Design. Begeisterung.

EX3 2GR Display



EX3

Weitere Informationen finden
Sie unter **crem.coffee/EX-LINE-de**

Für jeden Geschmack

EX2 2GR



EX2

NEU

EX3

EX3 ist eine attraktive und äußerst vielseitige professionelle Espressomaschine. Mit ihrem intelligenten Designkonzept kann sie durch die Kombination einer breiten Palette verschiedener Optionen, sowohl in Design als auch technischer Art, leicht angepasst – und hergestellt – werden. Somit ist EX3 für jede Art von Unternehmen mit Espressobedarf geeignet – egal, ob es sich um ein kleines Café oder eine große Coffeeshop-Kette handelt.

Wichtigste Alleinstellungsmerkmale

- Halbumdrehungs-Knöpfe
- Cool-Touch-Dampfdüsen
- Druckschalter-Steuerung
- PID-gesteuert (nur Display-Versionen)
- Integrierte Drehpumpe
- Vorinfusionskammer-Gruppenkopf
- Volumetrische Dosierung (5 Tasten auf dem Tastenfeld)
- Taste für Gruppenspülung
- 60 mm Einzelmanometer
- Automatischer Gruppenreinigungszyklus
- Standardfarben: Weiß, schwarz, rot

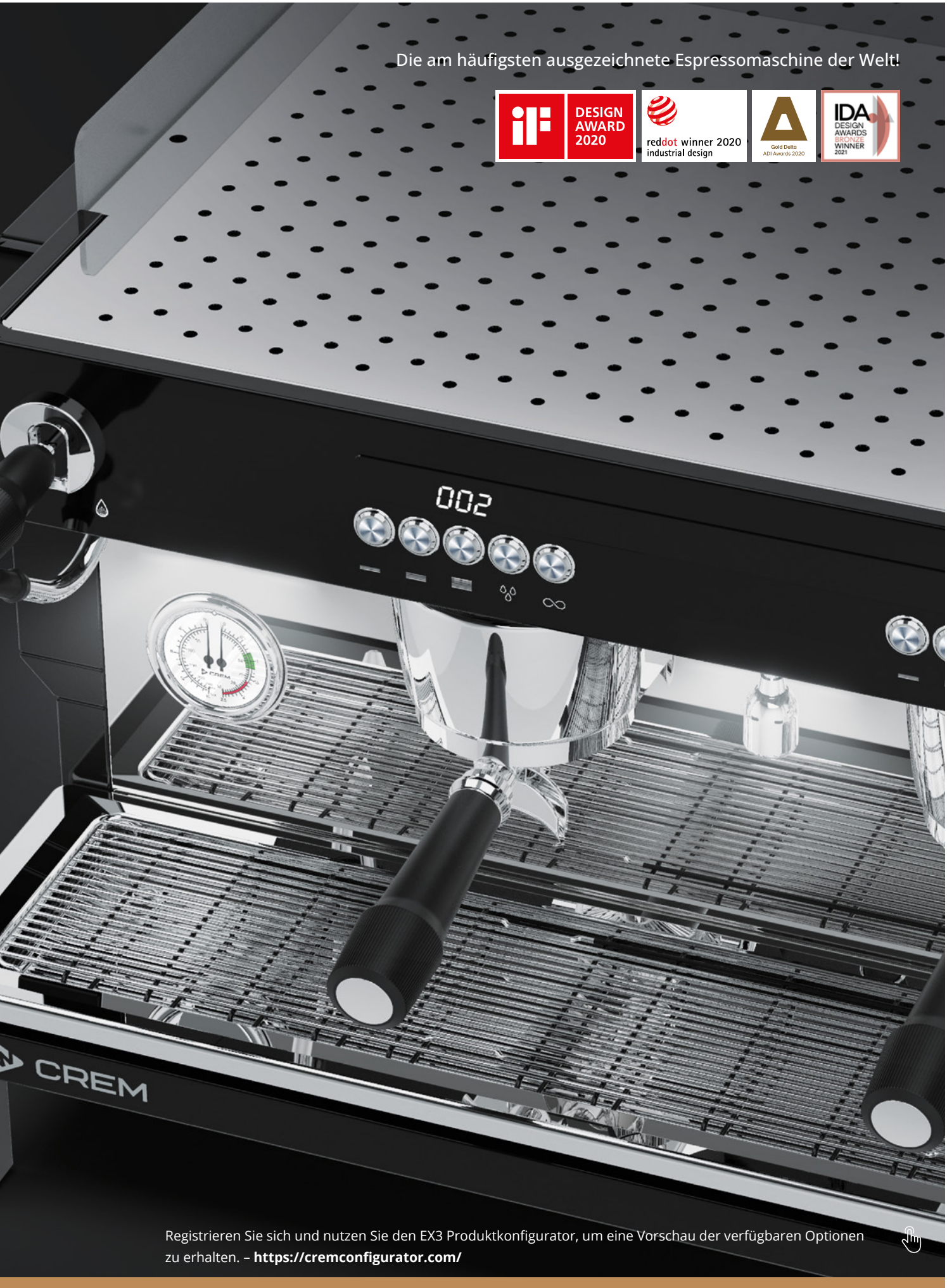
Optionen & Extras

- Tastenfeld: Steuerung oder Display (PID-gesteuert)
- Gruppenhöhe: Standard oder Take Away (hohe Gruppe)
- Manometer: einzeln oder doppelt.
- Dampf/Hebel und HW-Steuerungen: Alle in den Ausführungen Schwarz, Weiß oder Holz (Eiche, Walnuss) erhältlich. Extra Düse (außer Mini 1GR)
- Farben: Eine breite Palette von Farben und Kombinationen verfügbar.
- Gehäuseabdeckungen: Eiche, Walnuss, gebürstetes Aluminium
- Barista-Beleuchtung
- Hochgestellte/versteckte Füße



Zusammenfassung

- Trendiges und robustes Design
- Große Auswahl an Design und technischen Anpassungsmöglichkeiten
- Bewährte, zuverlässige Crem-Hydraulik und:
  - Halbumdrehungs-Knöpfe
  - Cool-Touch-Dampfdüsen
  - Verbesserte Abwasserlösung
- Einfache Wartung



Registrieren Sie sich und nutzen Sie den EX3 Produktkonfigurator, um eine Vorschau der verfügbaren Optionen zu erhalten. – **https://cremconfigurator.com/**

Optionen und Extras

Tastenfeld
Steuerung oder
Display (PID-gesteuert)



Gruppenhöhe



Manometer



Dampf-/HW-
Steuerungen
und Hebel



Farben



(Nur verfügbar für obere Abdeckung
und Füße + Verkleidung.)

Gehäuseabde-
ckungen



Barista-Leuchten



Versteckte Füße





Oberseite vorn

Hauptbedienfeld

Dampflanze

Füße + Verkleidung

Weitere Optionen und Extras in Kürze verfügbar.
*Nutzen Sie **den EX3 PRODUKTKONFIGURATOR**, um eine*
Vorschau der verfügbaren Optionen anzuzeigen.

Einige der in dieser Broschüre aufgeführten Konfigurationen sind möglicherweise nicht verfügbar

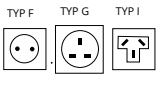





	EX3 3GR	EX3 2GR	EX3 MINI 2GR	EX3 MINI 1GR
Höhe, Breite, Tiefe	465, 990, 575 mm 18,3, 39, 22,6"	465, 770, 575 mm 18,3, 30,3, 22,6"	465, 550, 575 mm 18,3, 21,6, 22,6"	465, 550, 575 mm 18,3, 21,6, 22,6"
Gewicht	74 Kg | 163 lb	62 Kg | 136,7 lb	50 Kg | 110,2 lb	48 Kg | 105,8 lb
Nennleistung *(Nennleistung + OPTIONEN)*	380–415 V 2 N~ 4350 W 50–60 Hz *(O) 3 Ph: 380–415 V 3 N~ 6350 W 50–60 Hz* *(O) 220–240 V~ 4350 W 50–60 Hz*	220–240 V~ 3350 W 50–60 Hz *(O) 3 Ph: 380–415 V 3 N~ 4800 W 50–60 Hz*	220–240 V~ 2800 W 50–60 Hz *(O) 220–240 V~ 2300 W 50–60 Hz*	220–240 V~ 2800 W 50–60 Hz *(O) 220–240 V~ 2300 W 50–60 Hz*
Boilerkapazität		11,5 l	6 l	6 l
Betriebsdruck	(O) 3 Ph: 380–415 V 3 N~6350 W 50–60 Hz	0,8 bis 1,2 bar	0,8 bis 1,2 bar	0,8 bis 1,2 bar
Druckschalter-Steuerung		✓	✓	✓
PID-Steuerung	(O) 220–240 V~ 4350 W 50–60 Hz	O	O	O
Wasseranschluss	3/8-Zoll-Innengewinde	3/8-Zoll-Innengewinde	3/8-Zoll-Innengewinde	3/8-Zoll-Innengewinde
Höhengruppe	STD/TA (O)	STD/TA (O)	STD/TA (O)	STD/TA (O)
Volumetrische Dosierung + Gruppenanzeige	✓	O	O	O
Taste für Gruppenspülung	✓	✓	✓	✓
Dampfdüsen + HW-Hahn	2+1	1+1	1+1	1+1
Zusätzliche Dampfdüse	✓	✓(1)	✓(1)	-
Automatische Dosierung von heißem Leitungswasser	O	O	O	-
Halbumdrehungs-Knöpfe	✓	✓	✓	✓
Cool-Touch-Dampfdüsen	✓	✓	✓	✓
Integrierte Drehpumpe	✓	✓	✓	✓
Vorinfusionskammer-Gruppenkopf	✓	✓	✓	✓
Elektronische Vorinfusion	✓	✓	✓	✓
Düsenloch	STD Gruppenhöhe: 3,5/2,5 mm (O) TA-Gruppe: 2,5 mm	STD Gruppenhöhe: 3,5/2,5 mm (O) TA-Gruppe: 2,5 mm	STD Gruppenhöhe: 3,5/2,5 mm (O) TA-Gruppe: 2,5 mm	STD Gruppenhöhe: 3,5/2,5 mm (O) TA-Gruppe: 2,5 mm
Manometer	60 mm einzeln/doppelt (O)	60 mm einzeln/doppelt (O)	60 mm einzeln/doppelt (O)	60 mm einzeln/doppelt (O)
Versteckte Füße	O Versteckte Füße nur in Weiß und Edelstahl	O Versteckte Füße nur in Weiß und Edelstahl	O Versteckte Füße nur in Weiß und Edelstahl	O Versteckte Füße nur in Weiß und Edelstahl
Farben	STD: Weiß, schwarz, rot	STD: Weiß, schwarz, rot	STD: Weiß, schwarz, rot	STD: Weiß, schwarz, rot
Knopf-/ Hebelverarbeitung	STD: weiß, schwarz O: Eiche, Walnuss	STD: weiß, schwarz O: Eiche, Walnuss	STD: weiß, schwarz O: Eiche, Walnuss	STD: Weiß, Schwarz O: Eiche, Walnuss
Gehäuseabdeckungen	O: Eiche, Walnuss, Aluminium	O: Eiche, Walnuss, Aluminium	O: Eiche, Walnuss, Aluminium	O: Eiche, Walnuss, Aluminium
Automatischer Gruppenreinigungszyklus	✓	✓	✓	✓
ECO-Modus	Nur für PID-Versionen	Nur für PID-Versionen	Nur für PID-Versionen	Nur für PID-Versionen
Auto Ein/Aus	Nur für PID-Versionen	Nur für PID-Versionen	Nur für PID-Versionen	Nur für PID-Versionen
Netzkabel (Länderkit)	STD: BareW	STD: Typ F (1 Ph) oder BareW (3 Ph) O: Nur für 1 Ph (Typ I 15 A, 16 A BareW)	STD: Typ F O: Nur für 1 Ph (Typ I 10 A, Typ G 13 A)	STD: Typ F O: Nur für 1 Ph (Typ I 10 A, Typ G 13 A)
Einzelner + Doppelter Portafilter	1+2	1+1	1+1	1+1
Extra portafilters	O	O	O	

BEACHTEN SIE: O - sind bestellbare Optionen.
Bitte prüfen Sie Ihre regionale Preisliste auf verfügbare Versionen/Optionen und Teilenummern.

INSTALLATIONSHINWEIS: Weitere Informationen finden Sie im Benutzerhandbuch und im technischen Handbuch.



EX2

Die EX2 kombiniert perfekt das Erbe traditioneller CREM-Espressomaschinen mit einem zeitgemäßen Design innerhalb der EX-LINIE.

Ihr optimierter und robuster Gehäuseaufbau beinhaltet Expobars bekannt zuverlässigen und beständigen hydraulischen Aufbau, um eine große Auswahl an Getränken auf Espressobasis anzubieten.

Die EX2 ist in diesem Sinne die beste Wahl für Unternehmen, die nach einer intelligenten Balance zwischen Budget und Leistung suchen.

Der EX2 ist in drei Versionen – **2GR, Mini 2GR und Mini 1GR** – erhältlich, und so für jede Anwendung und Standort geeignet.

Wichtigste Alleinstellungsmerkmale

- Trendiges und robustes Design
- Bewährte, zuverlässige Hydraulik von Expobar
- Halbumdrehungs-Knöpfe
- Elektronische Vorinfusion und Vorinfusionskammer-Gruppenkopf
- Ergonomie und Barista Flow
- Verbesserte Tassenablagefläche
- Wartung: Verbesserter Zugang zu wichtigen Komponenten

Optionen & Extras

- Take-away-Versionen
- Barista-Beleuchtung
- Zusätzliche Dampfdüse für 2GR-Versionen



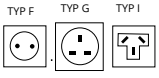
EX2



	EX2 2GR	EX2 MINI 2GR	EX2 MINI 1GR
Höhe, Breite, Tiefe	460, 735, 575 mm	460, 515, 575 mm	460, 515, 575 mm
Gewicht	57 Kg	48 Kg	45 Kg
Nennleistung *(Nennleistung + OPTIONEN)*	220–240 V 1 N~ 3350 W 50–60 Hz	220–240 V 1 N~ 2800 W 50–60 Hz	220–240 V 1 N~ 2800 W 50–60 Hz
Boilerkapazität	11,5 l	6 l	6 l
Betriebsdruck	0,8 bis 1,2 bar	0,8 bis 1,2 bar	0,8 bis 1,2 bar
Druckschalter-Steuerung	✓	✓	✓
Wasseranschluss	3/8-Zoll-Innengewinde	3/8-Zoll-Innengewinde	3/8-Zoll-Innengewinde
Höhengruppe	STD/TA (O)	STD/TA (O)	STD/TA (O)
Volumetrische Dosierung (5 Tasten auf dem Tastenfeld)	✓	✓	✓
Taste für Gruppenspülung	✓	✓	✓
Dampfdüse + HW-Hahn	1+1	1+1	1+1
Zusätzliche Dampfdüse	O	-	-
Automatische Dosierung von heißem Leitungswasser	O	-	-
Halbumdrehungs-Knöpfe	✓	✓	✓
Hebelhähne	-	-	-
Cool-Touch-Dampfdüsen	-	-	-
Integrierte Drehpumpe	✓	✓	✓
Vorinfusionskammer-Gruppenkopf	✓	✓	✓
Elektronische Vorinfusion	✓	✓	✓
Düsenloch	STD Gruppenhöhe: 3,5/2,5 mm (O) TA-Gruppe: 2,5 mm	STD Gruppenhöhe: 3,5/2,5 mm (O) TA-Gruppe: 2,5 mm	STD Gruppenhöhe: 3,5/2,5 mm (O) TA-Gruppe: 2,5 mm
Manometer	60 mm einzeln	60 mm einzeln	60 mm einzeln
Hochgestellte/versteckte Füße	-	-	-
Farben	Hellgrau	Hellgrau	Hellgrau
Knopfverarbeitung	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Barista-Leuchten	O	O	O
Automatischer Gruppenreinigungszyklus	✓	✓	✓
Optionales Netzkabel (Länderkit)	STD: Typ F (1 Ph) O: 1 Ph (Typ I AUS 15 A, 16 A BareW)	STD: Typ F O: 1 Ph (Typ I AUS 10 A, Typ G 13 A)	STD: Typ F O: 1 Ph (Typ I AUS 10 A, Typ G 13 A)
Einzelner + Doppelter Portafilter	1+2	1+2	1+1

BEACHTEN SIE: O - sind bestellbare Optionen
Bitte prüfen Sie Ihre regionale Preisliste auf verfügbare Versionen/Optionen und Teilenummern.

INSTALLATIONSHINWEIS: Weitere Informationen finden Sie im Benutzerhandbuch und im technischen Handbuch.



CREM®
A Welbilt Brand

Crafted for Every Taste

www.crem.coffee



WELBILT®

Welbilt bietet vollständig integrierte Gastrosysteme an. Unser branchenführender After-Sales-Support bietet alles Service die Sie für Ihren Betrieb benötigen. Welbilts Portfolio an preisgekrönten Marken umfasst **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® und Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • **welbiltde.com**

v2022/06EXLineBroCenDE