CONTACTO COMERCIAL EN COSTA RICA

Orion G23



Presentación comercial y ficha técnica

Continental Vending presenta las fichas técnicas de Jofemar. Los datos de contacto del fabricante se omiten en esta edición comercial.

Disponibilidad, opciones y configuración por confirmar con Continental Vending.

CONSULTAS COMERCIALES

+506 7207-3963

gerencia@continentalvendingemn.com

Plaza Rubí, locales 17 y 18
La Aurora, San Francisco de Heredia,
Heredia, Costa Rica.
Junto a la farmacia, frente a DHL,
100 metros oeste de Global Park.

Consulta por WhatsApp
wa.me/50672073963

Café Amaro, marca especializada de Continental Vending.

Presentación comercial de Continental Vending. Ficha técnica del fabricante incluida.
Esta presentación no implica representación oficial o exclusiva de Jofemar.

Jofemar

Máquinas café Table Top





ORION G23

ORION G23
ORION G23 FM
CONSOLA G23



COLOR

ORION G23

Llega la Orion G23, nuestra máquina de **café de sobremesa** perfecta para disfrutar de un buen café en casa o en la oficina. Su diseño elegante en color negro, acompañado de una suave **luz LED azul perimetral**, añade un toque futurista y resalta sus líneas. El panel táctil frontal, iluminado por LED, facilita la selección de café gracias a su intuitivo teclado capacitivo. Con la Orion G23, la experiencia de disfrutar de un café recien preparado.

VÁLVULA DE PRESIÓN EN GRUPO DE EROGACIÓN

DISTRIBUIDOR DE AGUA MOTORIZADO, SIN ELECTROVÁLVULAS

J-SUITE

CONFIGURACIÓN SEGÚN NECESIDADES

TECLADO CAPACITIVO

CALDERA DE ALUMINIO

Características principales

NOMBRE de MÁQUINA	MEDIDA sin embalar	PESO	CONSUMO	SERVICIOS	CONTENEDORES de PRODUCTO	BATIDOR	MÉTODO de PAGO
ORION G23	767 x 417 x 463 mm	44kg	230V/1150W	150	3 en mueble + contenedor de grano	2	No
ORION G23 FRESH MILK	767 x 417 x 463 mm	47kg	230V/2800 W	150	3 en mueble + contenedor de grano	2	No
+ CONSOLA DE SOBREMESA	140 x 417 x 448 mm	10kg	-	170 vasos	-	-	-
+ CONSOLA G23	925x442x521 mm	++	-	+80	-	-	+ billetero

CARACTERÍSTICAS



- **Válvula de presión** en grupo de erogación para **mantener la presión constante** en todo el ciclo de erogación.
- **Distribuidor de agua motorizado** sin electroválvulas.
- **Caldera** de aluminio con resistencia y sondas encapsuladas, sin contacto con el agua (evitando juntas tóricas y creación de cal) y con camisa térmica aislante, que mejora la eficiencia energética de la máquina.
- **Autolavado** de circuito de mezcla y salida de producto: manual o automático (programable).
- **Personalización de recetas** de productos de café in situ mediante el teclado de máquina, terminal de mano Easy-Flash o desde la app para PC "Jofemar Configuración Coffeemar", conectando directamente la máquina vía RS232.
- Selección de productos mediante **teclado capacitivo** iluminado por LEDs.
- **Control** constante de **temperatura** en la caldera de agua.
- **Grupo de molido café en grano** (grupo propio).
- **Fácil limpieza** y mantenimiento de elementos desmontables.
- **Bandeja de residuos** facilmente extraíble para una limpieza impecable.



DISEÑO

Nuestra Orion G23 es destacada por su diseño innovador, y su estructura elegante en color negro, lo que le da un aire sofisticado y profesional. A lo largo de todo el perímetro de la máquina, una luz LED azul resplandece, creando un contraste llamativo con el negro de la estructura. Esta luz azul no solo añade un toque estético futurista, sino que también resalta las líneas y contornos de la máquina, haciéndola destacar en cualquier entorno.

- **Iluminación** LED de **color azul** alrededor de la pantalla para crear un ambiente más cálido.
- **Teclado capacitivo** e iluminado.
- Delantera de cristal tintado para dar ese toque de innovación y elegancia.
- **Fácil limpieza y mantenimiento** gracias a su diseño y elementos desmontables.

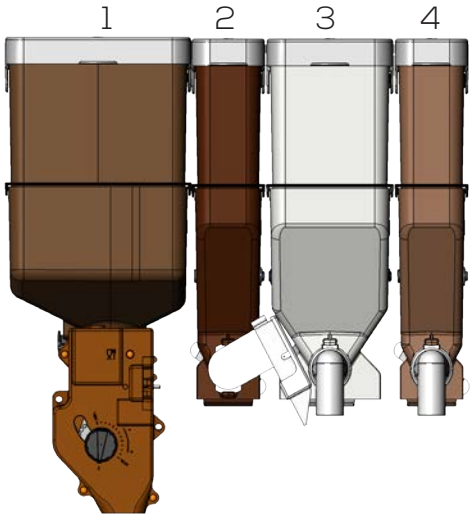
OPCIONES

- Opción de **mueble de consola** con billetero y capacidad de 230 servicios.
- Opción de **consola de sobremesa** con **capacidad de 170 vasos** (85 por canal) y un **cajón guiado central**. El diámetro exterior tiene que estar comprendido entre 70 y 74mm.
- **Kit autónomo de agua** (25L).
- **Telemetría** mediante J-LINK y software de gestión On-line J-SUITE.
- **Filtros de agua externos de consola**: descalcificador o de sabor.
- Opción **extracción de datos** en protocolo **DEX**.
- Depósito autónomo de **5L**.
- Puede tener **billetero** si se le incorpora el mueble de consola.
- Opción de **tarjetero bancario** instalado en la puerta, detrás del cristal.

PROGRAMACIÓN

- **Programación general in situ** mediante el teclado de máquina, terminal de mano Easy-Flash, por telemetría a través del terminal J-LINK y software de gestión On-line J-SUITE de Jofemar.
- Posibilidad de **ajustar la erogación** de velocidad de paso del agua por el café recién molido, lo que permite al operador ajustar el punto de trabajo y poder obtener café más rápido o de forma más pausada, extrayendo así el máximo sabor.
- **Personalización de recetas de productos de café** in situ mediante el teclado de máquina, terminal de mano Easy-Flash o desde la app para PC "Jofemar Configuración Coffeemar", conectando directamente la máquina vía RS232.
- **Almacenamiento y extracción de contabilidades**.

CONTENEDORES DE PRODUCTO



	CONTENEDORES DE PRODUCTO	CAPACIDAD (gr)	NUMERO DE SERVICIOS
1	CONTENEDOR DE GRANO	1.688	240
2	CHOCOLATE	980	57
3	LECHE	1.330	160
4	DESCAFEINADO	380	237

*Estos datos son generales ya que depende de la programación y producto extraído

TELEMETRÍA

jLINK jSUITE

Nuestro sistema electrónico **J-LINK** Jofemar, ofrece una gran variedad de funcionalidades a todas nuestras máquinas. Una de ellas es poder utilizar **J-SUITE**, nuestra solución integral y unificada para la gestión de máquinas que te permite un control total de la máquina desde cualquier parte del mundo.



VENTAJAS

- Compatibilidad en todas las máquinas Jofemar, puedes utilizar J-SUITE en todos nuestros productos.
- Control total de stock.
- Control a distancia de las máquinas desde tu ordenador, Tablet o móvil.
- Compatible con otros sistemas de pago.
- Compatible con máquinas no Jofemar a través de protocolos estándar.
- Control de gramaje de producto, vasos y paletinas.
- Control de las composiciones del producto.

REDUCCIÓN DE GASTOS

CONTROL TOTAL DE STOCKS

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

AGILIDAD EN LA CONTABILIDAD

MEJORA DE LAS OPERACIONES

OPTIMIZACIÓN DE ADMINISTRACIÓN

MAYOR SEGURIDAD DE INFORMACIÓN



Innovación
tecnológica

Fiabilidad

Jofemar
CORPORACIÓN

Tecnología
100% Jofemar

CE

VE-CT++