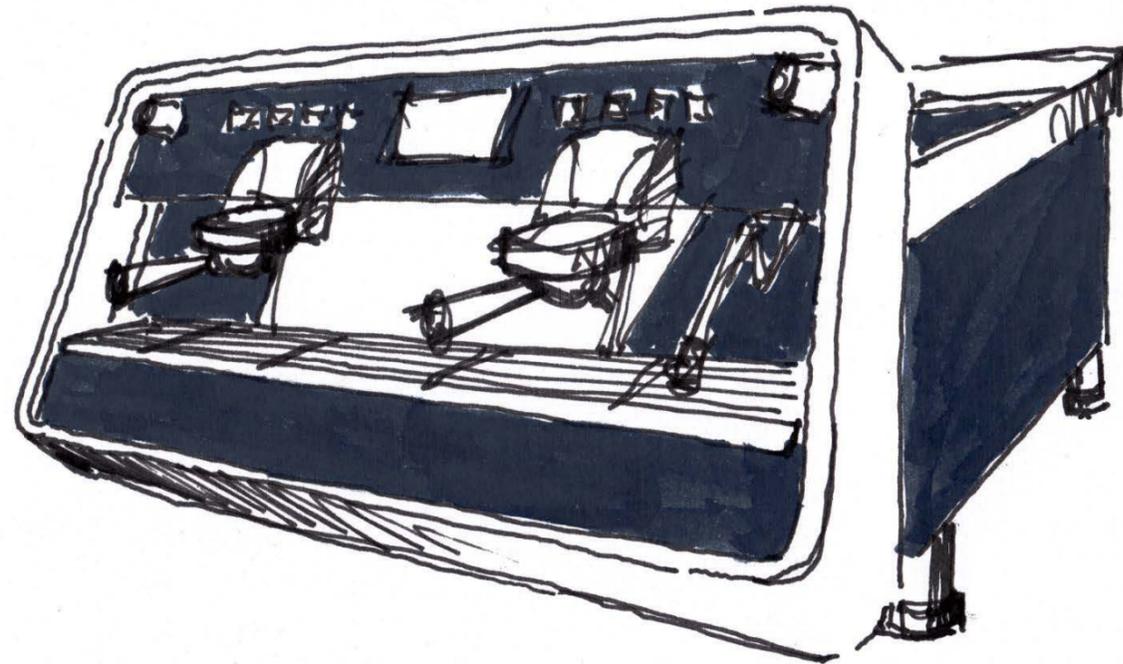


Uma Nova Geração de Máquinas Automáticas

MAYOR
2.0

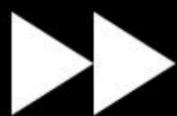




MAYOR
2.0

“A nossa inovação é pensar rápido.”

Rui Nabeiro



Uma Nova Geração de Máquinas Automáticas

MAYOR
2017

MAYOR
2017



Conteúdos
Contents

4	1. A Revolução
---	----------------

6	2. Sistema
---	------------

20	3. INFORMAÇÕES TÉCNICAS E CORES
----	---------------------------------





1

—
A REVOLUÇÃO
—

MAYOR
2017



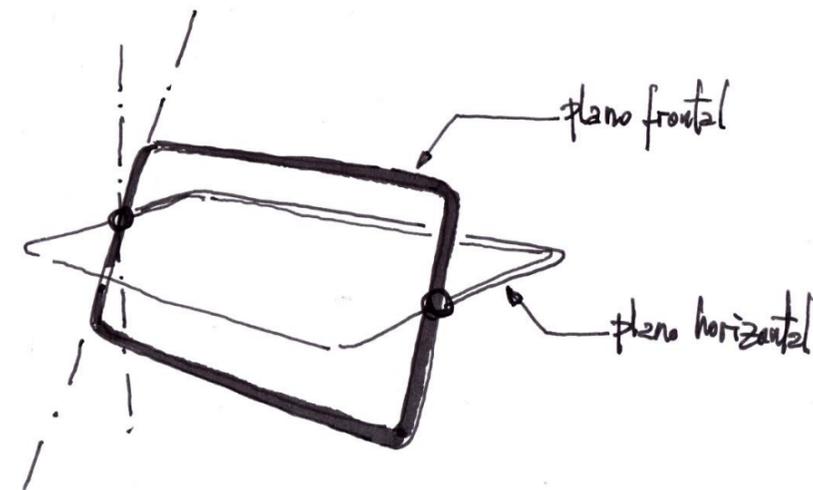
NA PROCURA DO IMPOSSÍVEL

Um reflexo de inspiração era necessário numa indústria excessivamente conformista, uma ideia vencedora que estaria à frente do seu tempo e estabelecesse novos padrões.

A ideia é desenvolver um produto que revolucione tudo aquilo que foi feito no passado. Um produto que interprete e expresse perfeitamente os principais aspetos da revolução digital que vivemos atualmente

Depois de incontáveis ideias descartadas, foi exatamente isso que aconteceu.

A **MAYOR 17 20** é muito mais que a nova máquina de café profissional do Grupo Nabeiro: é o novo marco para os amantes de café, uma solução única, voltada para o futuro.



SISTEMA DE CONTROLO DIGITAL

Alarmes para manutenção ou apresentação de erros do equipamento. Permite programar alguns parâmetros para um melhor desempenho e funcionamento do equipamento.



“
Um bom café é o produto de uma longa série de processos fascinantes.

”



O BARISTA E O SEU KNOW HOW

Todos os baristas têm um histórico de experiências. A **MAYOR 17 20** é projetada especificamente para baristas que querem aproveitar ao máximo o seu know-how técnico e cultural. Tornar uma tecnologia fácil e acessível significa exatamente isso: simplificar todas as operações de rotina para dar espaço à criatividade. Fazer um expresso de boa qualidade requer um profundo conhecimento de café: a **MAYOR 17 20** é uma ferramenta projetada para expressar esse conhecimento ao máximo.

•••

DEIXE ESPAÇO PARA A CRIATIVIDADE



Um bom café é o produto de uma longa série de processos fascinantes. A *MAYOR 17 20* é capaz de adaptá-las e levá-las a bom termo.



01

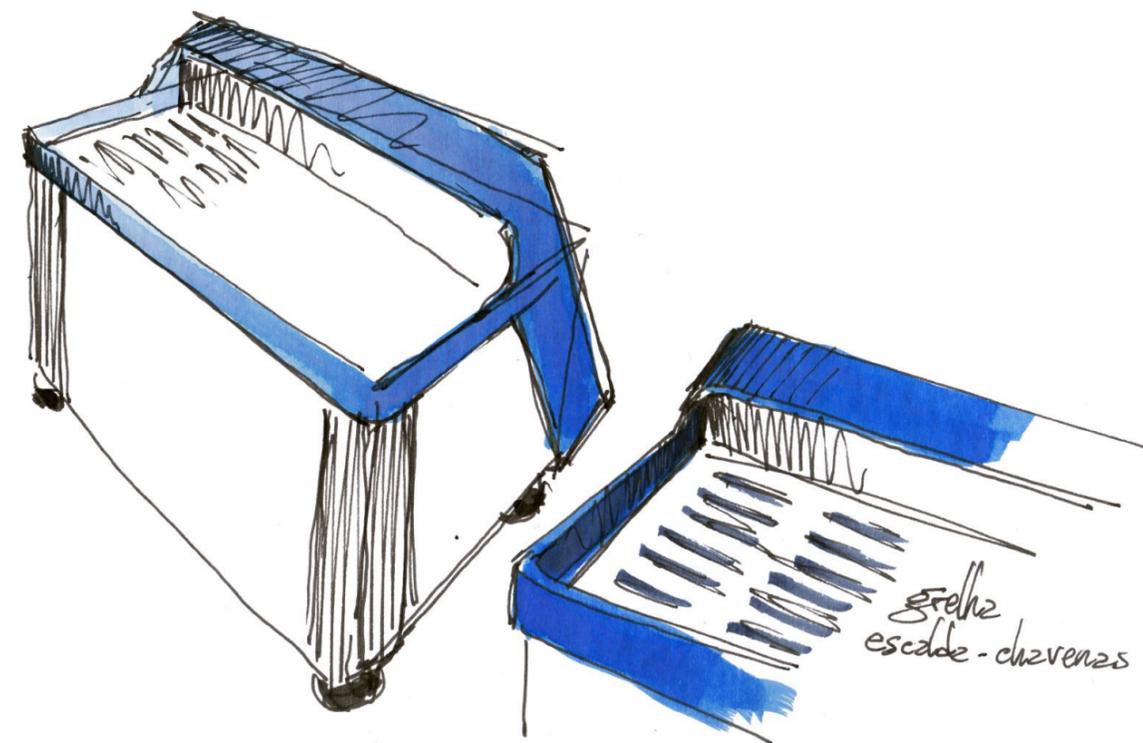
Torneiras de vapor com sistema de abertura rápida para uma melhor utilização e maior conforto. Possibilidade de integração de cappuccinador.

02

Display **Touch 3.5"**
Multifunções

UM SISTEMA COM ALTA TECNOLOGIA

- Com um corte geometricamente contemporâneo garantindo uma boa experiência no processo de extração do café
- Criada com uma tecnologia inovadora.
- Detalhadamente desenhada para melhorar a experiência do consumidor.



CRIATIVIDADE E CONTROLO NA SUA MÃO

Display Touch 3.5" Multifunções

O painel de controlo permite ao barista um movimento natural e ergonómico, um recurso essencial para dias úteis de trabalho.



UM NOVO CONCEITO DE MÁQUINA

A superfície de trabalho ergonômica e a iluminação LED garantem que o processo de preparação seja sempre controlado.



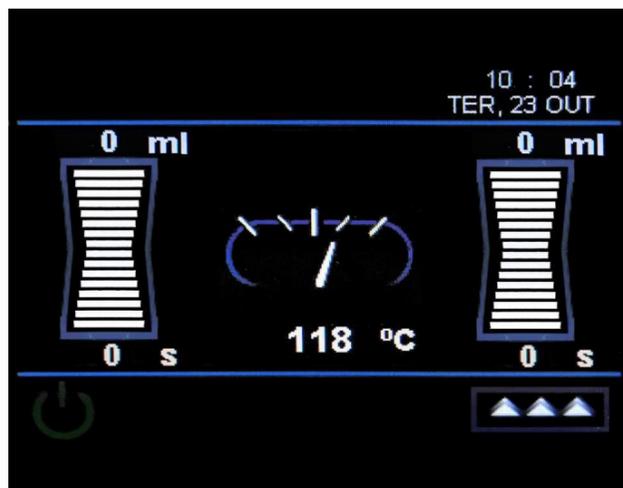
2

SISTEMA

MAYOR
2017

COFFEE TECHNOLOGY





Alarmes

Alarmes para manutenção ou apresentação de erros do equipamento.



Estatísticas

Permite consultar o nº de serviços realizados pela máquina para um maior controlo do utilizador



Aquecedor de chávenas

Permite ligar e desligar aquecedor de chávenas bem como sua programação.



Definições

Permite programar alguns parâmetros para um melhor desempenho e funcionamento do equipamento.



Programação de doses

Programar dose de bebida para os diversos botões.



Auto On/OFF

Programa hora de ligar/desligar automático da máquina.

SISTEMA DE CONTROLO DIGITAL

Alarmes para manutenção ou apresentação de erros do equipamento. Permite programar alguns parâmetros para um melhor desempenho e funcionamento do equipamento. Programa dose de bebida para os diversos botões.





Uma marca de rosto humano e um relacionamento comercial em que o cliente é um amigo.

SISTEMA DE VAPORIZAÇÃO

Tipos e momentos de consumo de café e bebidas à base de leite vieram para ficar. Hoje podemos conhecer e apreciar novos produtos e diferentes tipos de consumo através de influências culturais cada vez mais frequentes. Neste cenário, o sistema de fornecimento de vapor **MAYOR 17 20** tem extrema importância. Uma das características fundamentais das bebidas à base de leite é o seu creme macio e compacto criado através de sistemas a vapor.

Por esta razão MAYOR 17 20 criou torneiras de vapor com sistema de abertura rápida para uma melhor utilização e maior conforto. Nova caldeira com 13l de capacidade com mais capacidade e cadência para o vapor desejado. 2 Torneiras de vapor dotadas com sistema de abertura rápida para uma melhor utilização e maior conforto. Tem a possibilidade de integrar um cappuccinador.



01

SISTEMA DE VAPORIZAÇÃO





Torneiras de vapor com sistema de abertura rápida para uma melhor utilização e maior conforto.



01

AQUECIMENTO DE CHAVENAS

AQUECIMENTO DE CHAVENAS

Permite ligar e desligar aquecedor de chávenas bem como a sua programação.

LIMPEZA

Uma máquina de café é eficiente sempre que mantida nas melhores condições. Isso significa que o uso constante deve corresponder a limpeza e manutenção regulares e diárias. Para facilitar o trabalho do barista, a **MAYOR 17 20** está equipada com funções de limpeza automáticas.

Para facilitar as operações de limpeza, a **MAYOR 17 20** permite gerir individualmente cada grupo: uma enorme vantagem para o barista que pode iniciar operações de manutenção enquanto mantém a operação da máquina.





Aqui podemos ver detalhadamente a iluminação LED da **MAYOR 17 20**.

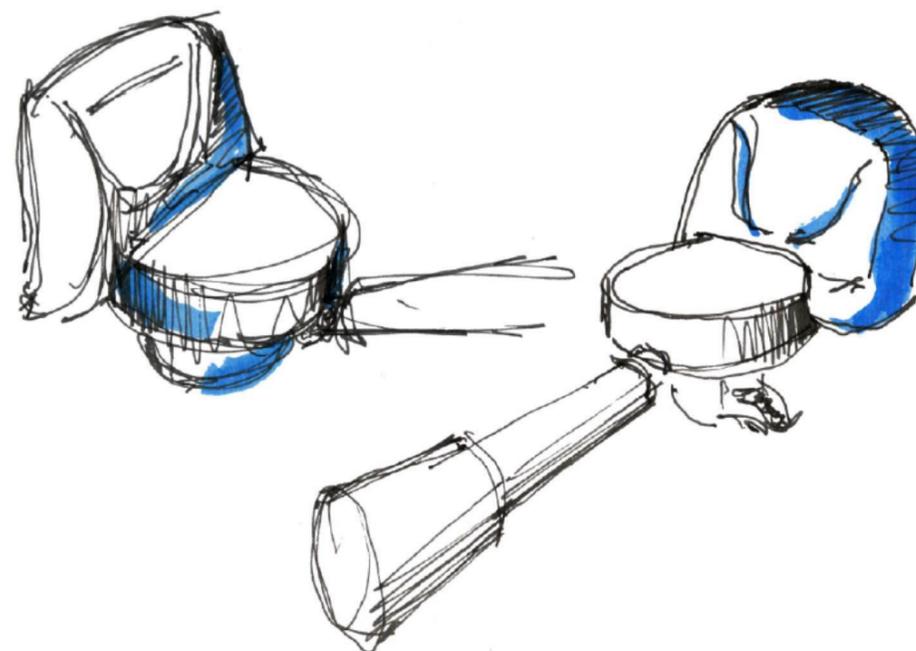
ERGONOMIA E LEDS

A iluminação, por definição, nunca é uma vulgaridade. Manter adequadamente a área de trabalho de uma máquina de café expresso é crucial não apenas por razões funcionais, mas também qualitativas. Ter sempre claros e visíveis os resultados do que é produzido, permite controlar adequadamente a qualidade e em consequência garantir ao cliente um produto perfeito.

Com a **MAYOR 17 20**, melhoramos o sector da iluminação para fornecer informações visuais rápidas e facilmente compreensíveis, para facilitar e acelerar ainda mais o trabalho do barista. Cores e pulsações diferentes representam os vários estados da máquina, dando espaço ao operador, mesmo à distância, para perceber o que está a acontecer.

Sob cada grupo há LEDs brancos especiais que iluminam perfeitamente a área de trabalho, melhorando a cor natural do café.

Na parte frontal da máquina foram montadas luzes estéticas monocromáticas LED: Cor azul.





3

INFORMAÇÕES TÉCNICAS E CORES

MAYOR
2017



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	Características	OBSERVAÇÕES
Voltagem (V)	230V 415V	
Potência (W)	4700W	
Frequência (Hz)	50Hz 60Hz	
Torneira de Vapor	2	
Torneira de Água	1	
Nº de Resistências	2	Resistência caldeira Resistência aquecedor de chav.
Nº de Grupos	2	
Capacidade da Caldeira	13L	
Controlo da Temperatura	NTC	
Manómetro	1	Escala Simples
Teclado 6 funções	2	Diferentes doses para café e torneira de água
Display Touch	1	Controlo da máquina
Aquecedor de Chávenas	Sim	
Material de Fabrico	Vários	Aço Inox Aço Cobre
Poupança de Energia	Sim	
Auto ON OFF	Sim	
Alarme para Manutenção	Sim	Definido pelo técnico

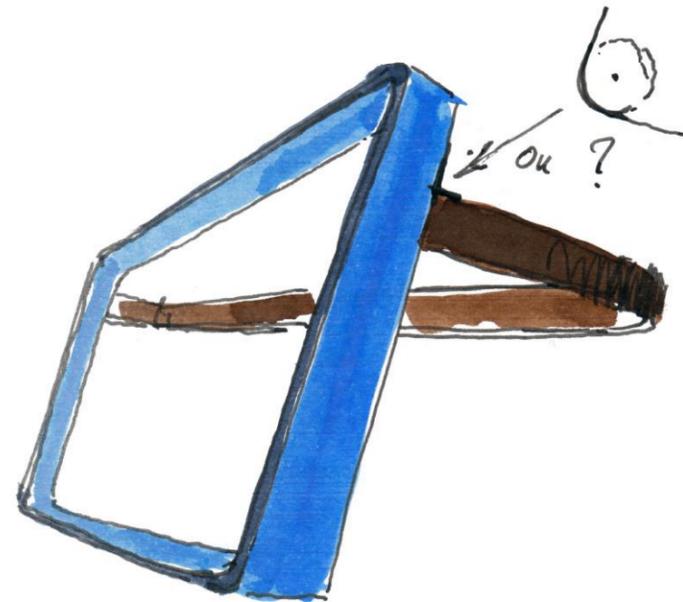
COR

O grande investimento no desenvolvimento do conceito de design de uma máquina **MAYOR** obrigou-nos sempre à decisão de utilizar apenas uma cor.

A **MAYOR 17 20** desliga-se deste tabu de uma forma bastante simples: na fase de testes foram propostas algumas cores e combinações, percebeu-se que todas as propostas pareciam ser ideais para a **MAYOR 17 20**.

O tipo de pintura utilizada para é típica do mundo automotivo e prevê a aplicação de duas camadas de base, com polimento de eventuais imperfeições superficiais.

A grande personalidade da **MAYOR 17 20** torna-a a companheira ideal de diferentes tipos de bares e restaurantes. Três tipos de cores diferentes tornam-na adaptável a qualquer estilo e conceito de design.



STANDARD



RED



* Mais cores sob consulta.

MAYOR
2017