



Linda

MACCHINE OCS A CAPSULE
OCS COFFEE CAPSULES MACHINES

1.5



...think beyond and evolve!



1. ANIMA & DESIGN SOUL & DESIGN

Linda





Un sistema estremamente versatile!

La nostra macchina da caffè in capsule o cialde Linda è un piacere: sia per il suo utilizzo che per le varie esperienze di gusto che offre. Ha un design eccellente e funzionale, necessita di poco spazio e convince per l'interessante rapporto qualità-prezzo.

Siamo riusciti a preparare un'innovazione a lungo attesa da tutti per la casa, gli uffici e dalle aziende che cercano una qualità professionale.

Chiunque è in grado di usare la macchina, anche senza introduzione né manuale. Tutti capiscono subito cosa premere per ottenere la bevanda desiderata. È sufficiente aggiungere acqua o vuotare il contenitore delle capsule. Il gruppo caffè automatico rende la preparazione estremamente confortevole. Per la scelta del prodotto basta premere un tasto, al resto pensa la macchina. Dopo il processo di estrazione, la cialda viene espulsa per evitare che il gruppo caffè venga contaminato dalle cialde utilizzate.

Extreme versatile system!

Our coffee capsules or pods machine Linda is a pleasure: both for its use and for the various taste experiences it offer. It has an excellent and functional design, it needs little space and it convinces for its interesting value for money.

We prepared a long-awaited innovation for everyone in the home, offices, and companies looking for professional quality.

Anyone can use our coffee machine, even without introduction or manual.

Everyone immediately knows what to press to get the desired beverage. Just add water or empty the pods container.

The automatic brewing group makes the preparation extremely comfortable. For the choice of the product just press a button, the machine takes care of the rest.

After the extraction process, the pod is ejected to prevent the coffee group being contaminated with the used pods.

Make your ideas come reality: this is our mission

2. FUNZIONALITA' - FUNCTIONALITY

Le funzionalità particolari

La macchina Linda per alcuni tipi di capsule, ovvero quelle con maggior pressione di erogazione, adotta il nostro sistema semi-idraulico di chiusura e tenuta del gruppo di erogazione. Ciò consente una facile apertura e chiusura della leva del gruppo poichè essa avvicina semplicemente il contenitore capsula ma non ha nessun compito di effettiva tenuta.

Per estrarre e conservare il pieno aroma del caffè, è fondamentale che la temperatura di estrazione sia compresa tra 88° e 96°.

La nostra macchina Linda è dotata di un sistema a termo-blocco con una serpentina interna in acciaio inossidabile perfettamente compatibile con le più rigide certificazioni alimentari.

Un avanzato sistema elettronico garantisce la precisione della ideale temperatura di estrazione.

La macchina ha poi due pareti laterali colorate che si possono smontare facilmente consentendo l'agevole gestione delle diverse versioni colorate anche nella fase di post vendita.

Semi-hydraulic pressure system



The special functions

The Linda machine for some types of capsules, i.e. those with higher dispensing pressure, adopts our semi-hydraulic system for closing and sealing the brewing unit.

This allows an easy opening and closing of the lever of the group as it simply approaches the capsule container but has no effective sealing function.

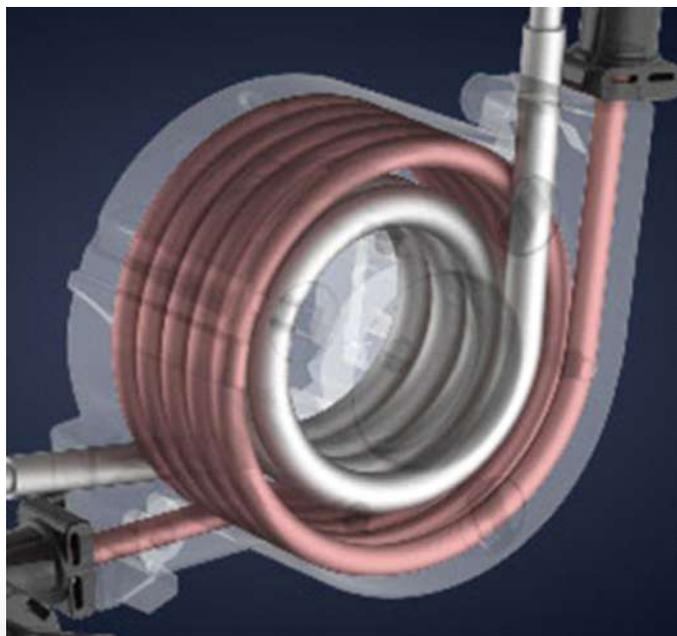
To release and preserve the full aroma of the fresh coffee, the right extraction temperature must be between 88° and 96°.

Our Linda coffee machine is equipped with a thermo-block system with an internal coil in stainless steel perfectly compatible with the strictest food certifications.

An advanced electronic system guarantees the precision of the optimal brewing temperature.

The machine also has two colored side walls that can be easily dismantled allowing easy management of the different colored versions even in the after-sale phase.

Thermo-block heating system



I gruppi erogatore - *Brewing groups*

Caffè/capsule - Coffee/capsule	MG 01	MG 02	MG 03	SD 821	MS 831	HK 823
Lavazza Espresso Point or FAP compatible	■	■		■	■	
Lavazza A Modo Mio or compatible	■	■		■	■	
Lavazza Blue or compatible	■	■		■	■	
Nespresso or compatible	■	■		■	■	
Dolce Gusto or compatible					■	■
Caffitaly or compatible		■		■	■	
Caffè d'Italia				■	■	
POD ESE 44			■	■	■	
Ground coffee					■	■
Keurig K-cup or compatible						■
automatic ejection	■	■	■	■		
drawer system			■		■	■
sliding door system		■		■		
lever system	■					

Principali bevande - *Main beverages*

	Espresso con capsule - Espresso with capsules	■
	Espresso con polvere - Espresso with powder	■
	Caffè con capsule - Black coffee with capsules	■
	Caffè con polvere - Black coffee with powder	■
	Latte con capsule - Milk with capsules	■
	Latte fresco - Fresh milk beverages	
	Bevande Solubili - Solubles beverages	■
	Tè con filtro - Tea filter	■



3. CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DATA

Caratteristiche tecniche

La macchina Linda ha una pompa italiana ed un sistema di estrazione con pressione a 19 bar che garantisce la supremazia in tutti i parametri che sono inscindibili per la preparazione di un caffè espresso perfetto.

Modalità di risparmio energetico dopo 9 minuti dall'ultimo caffè effettuato.

9,4 W è il consumo medio dopo 1h in modalità "pronta all'uso"; 0,9 W è il consumo medio dopo 1h in modalità "risparmio energetico".

Sistema di riscaldamento con termo-blocco da 1.350 W.

Doppia selezione della quantità di caffè automatica e programmabile.

Facile inserimento delle capsule o cialde con sistema a sliding door o a cassetto e chiusura idraulica del gruppo.

Espulsione automatica della capsula o cialda esausta in un contenitore da almeno 20 pezzi.

Serbatoio acqua da 2,5 litri amovibile e con valvola di innesto rapido.



Technical features

Our machine Linda has an Italian pump and 19 bar pressure extraction system that guarantees supremacy in all the parameters that are inseparable for the preparation of perfect espresso.

Energy saving mode after 9 minutes from the last coffee made.

9,4 W is average consumption after 1h in "ready to use" mode; 0,9 W is average consumption after 1h in "energy saving" mode.

Heating system with 1.350W thermo-block.

Double selection for automatic and programmable coffee dose.

Easy insertion of capsules or paper pods with sliding door or drawer systems and hydraulic closure of brewing group.

Dropping system for expelling capsules or pods after suing in a 20 pieces' container.

Detachable water tank for easy cleaning with 2,5 litres capacity.





Dati tecnici - Technical data

Model: Linda
Type: OCS-201

Linda



Dimensioni P x L x H	Dimensions W x D x H	(mm)	170x300x280
Peso Netto	Net Weight	(Kg)	4,7
Tensione e frequenza	Voltage and frequency	(V Hz)	230 V 50 Hz
Potenza assorbita	Power	(W)	1.350
Capacità del serbatoio acqua	Water tank capacity	(l)	2,5
Capacità contenitore capsule	Exhausted capsules capacity	(nr)	> 20
Materiale del corpo	Body material		ABS/ Steel
Colori del corpo disponibili	Body colors		
Colori dei fianchi laterali	Lateral sides colors		
Pressione della pompa	Pump pressure	(bar)	19
Riscaldamento con termoblocco	Thermoblock heating element		si yes
Gruppo erogatore	Brewing group type		several
Sistema del gruppo erogatore	Brewing group system		sliding door, lever, drawer
Espulsione delle capsule	Capsule ejection		automatic
Supporto tazza piccola/grande	Drip tray for big/small cup		si yes
Risparmio energia	Stand by after	(minutes)	9
Dosatura bevande	Programmable flow stop (dosing)		si yes
Interfaccia utente	Controls		3 buttons
Programmazione temperatura	Programmable temperature		si yes
Scatola da 1	Gift Box	(mm)	230x360x340
Peso lordo	Gross weight (kg)	(kg)	6,0
Imballo esterno	Master carton (units)	(nr)	2
Imballo esterno	Master carton (mm)	(mm)	480x380x360
Peso lordo	Gross weight (kg)	(kg)	12,5
USA pallet	US pallet	(nr)	60
Container 20" con pallet	20" container with pallet (10)	(nr)	600
Container 20" senza pallet	20" container without pallet	(nr)	864
Container 40" con pallet	40" container with pallet (21)	(nr)	1.260
Container 40" senza pallet	40" container without pallet	(nr)	1.800



Evolve S.r.l.

Via Papa Giovanni XXIII, 25
27058 Voghera Pavia Italy
(+39) 0534 076106
info@evolve.cloud
www.evolve.cloud



...think beyond and evolve!