



Standgeräte



Feinster Kaffeegenuss auf Knopfdruck

Heißgetränkeautomaten für Instant Produkte (CIS), Frischbrüh Kaffee (CFS) und Espresso Bohnen.(CVS) Erhältlich als Standgerät und Table Top in vielen verschiedenen Konfigurationen und Ausstattungen.

Standgeräte

- Einheitliche Gehäusegröße, stationsfähig im EC und ES Design
- Einwurfhöhe 1,30m für Rollstuhlfahrer geeignet
- EC Design: 14 frei programmierbare Edelstahl Anwahlkosten, klare Bedienerführung über Wahltastenbeleuchtung
- ES Design: 21 Anwahlkosten, große beleuchtete Sortenschilder, Zusätzliches Informationsfenster im Bedienmodul z.B. für Inhaltsstoffangaben
- Innenausstattung überwiegend aus Edelstahl
- Innenbeleuchtung über Türkontaktschalter
- Service-Steckdose (230V 16A, IP-24)
- Leistungsstarke Dampfabsaugung über Trennsystemeinsätze aus Edelstahl, ohne Papierfilter: Leicht zu reinigen in der Spülmaschine

Technik im Instantbereich

- Mixermotore max. 17.000 U/min.
- Boilerheizung 2.800 W (opt. 2.000 W)
- Hygienisch und servicefreundlich durch verschließbare Produktrutschen

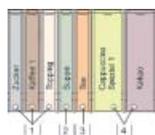
Technik im espressobereich

- Eine Flügelzellenpumpe fördert Kaltwasser unter Hochdruck (10 bar) in den Druckboiler; exakte Messung der Wassermenge durch Flowmeter
- Äußerst robuster Metallbrüher für Kaffeemengen von 6 - 13 Gramm, einfach zu reinigen
- Durch Servicestellung leichter und schneller Wechsel der Brühseibe und der Dichtringe
- Kaffeemühle: Qualitätsfabrikat mit nahezu unbegrenzter Lebensdauer; geräuscharme Präzisionsmahlscheiben und Feingwinde ermöglichen exakte Mahlgradeinstellungen

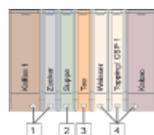
Technik im Frischbrüher

- Servicefreundlich
- Konstante Brühparameter
- Kompakte Bauform, wodurch ein ideales Produktangebot angeboten werden kann
- Zu reinigende Teile leicht und ohne Werkzeuge entnehmbar
- Wasserzuführung und Elektrik entkoppeln bei Entnahme des Brüher automatisch
- Bei gleichem Kaffee-Einsatz hohe Extraktion im Vergleich zu konventionellen Verfahren
- Maximale Getränkegröße: 250 ccm;
- Maximale Kaffeedosierung: 16 g

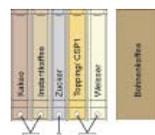
Varianten Instant - CIS



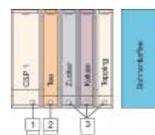
Variante 7401



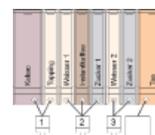
Variante 7403



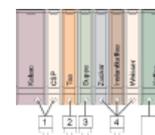
Variante 5301 TZ*



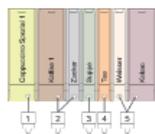
Variante 5305



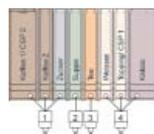
Variante 8301



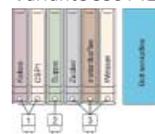
Variante 8405



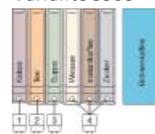
Variante 7501 B



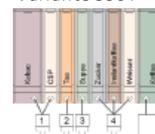
Variante 8401 B



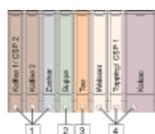
Variante 6301



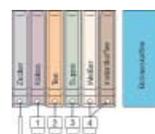
Variante 6402



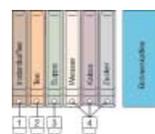
Variante 8407 EG



Variante 8401 S

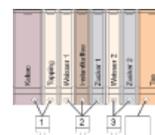


Variante 6402 TZ*

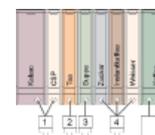


Variante 6405

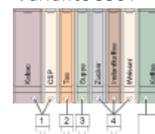
Varianten Frischbrüh - CFS



Variante 8301



Variante 8405



Variante 8407 EG



Variante 8405

Ihr Partner für Vendingautomaten



Technischen Daten

EC/ES-Desgin:	gesamtes Gerät: RAL 9005 Tiefschwarz Bedienpanel: Edelstahl																																												
Abmessungen/Gewicht:	Höhe 1.830 mm, Breite 700 mm, Tiefe 770 mm, Gewicht ca. 190 – 240 kg																																												
Wasseranschluss:	3/8" Innengewinde, flexibler Wasserschlauch mit Metallgewebemantel, 2 m Länge, 1–5 bar																																												
Spannung:	230 V / 50 Hz																																												
Absicherung:	16 A / opt. 10 A																																												
Leistung:	CIS/CFS 500: max. 3,5 kW (Boilerheizung 2,8 kW); Opt. 2.3 kW (Boilerheizung 2 kW) Edelstahl (EC- bzw. EC-High-Security)																																												
Boilervolumen:	CIS: ca. 3,0 l CVS: Instant 3,0 l – Espresso 0,5 l CFS: ca. 3,0 l inkl. Vordosierung																																												
Produktbehälter:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Behälterbreite</th> <th>67 mm</th> <th>78 mm</th> <th>137 mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Behältervolumen</td> <td>4.900 ccm</td> <td>5.800 ccm</td> <td>10.000 ccm</td> </tr> <tr> <td>Instant-Kaffee</td> <td>1.000 g</td> <td>1.250 g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td>4.000 g</td> <td>5.000 g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Weißer/Topping</td> <td>2.500 g</td> <td>3.000 g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Kakao</td> <td>-</td> <td>3.500 g</td> <td>6.000 g</td> </tr> <tr> <td>Tee</td> <td>4.500 g</td> <td>5.500 g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Gemüsesuppe</td> <td>3.500 g</td> <td>4.500 g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cappuccino Spezial</td> <td>2.500 g</td> <td>3.000 g</td> <td>5.000 g</td> </tr> <tr> <td>Frischbrüh-Kaffee</td> <td>1.500 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bohnenkaffee</td> <td colspan="3">Bohnenbehälter 3.000 g (opt. 4.000 g)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die angegebenen Füllgewichte sind Richtwerte</p>	Behälterbreite	67 mm	78 mm	137 mm	Behältervolumen	4.900 ccm	5.800 ccm	10.000 ccm	Instant-Kaffee	1.000 g	1.250 g	-	Zucker	4.000 g	5.000 g	-	Weißer/Topping	2.500 g	3.000 g	-	Kakao	-	3.500 g	6.000 g	Tee	4.500 g	5.500 g	-	Gemüsesuppe	3.500 g	4.500 g	-	Cappuccino Spezial	2.500 g	3.000 g	5.000 g	Frischbrüh-Kaffee	1.500 g	-	-	Bohnenkaffee	Bohnenbehälter 3.000 g (opt. 4.000 g)		
Behälterbreite	67 mm	78 mm	137 mm																																										
Behältervolumen	4.900 ccm	5.800 ccm	10.000 ccm																																										
Instant-Kaffee	1.000 g	1.250 g	-																																										
Zucker	4.000 g	5.000 g	-																																										
Weißer/Topping	2.500 g	3.000 g	-																																										
Kakao	-	3.500 g	6.000 g																																										
Tee	4.500 g	5.500 g	-																																										
Gemüsesuppe	3.500 g	4.500 g	-																																										
Cappuccino Spezial	2.500 g	3.000 g	5.000 g																																										
Frischbrüh-Kaffee	1.500 g	-	-																																										
Bohnenkaffee	Bohnenbehälter 3.000 g (opt. 4.000 g)																																												
Becherwerk:	Kapazität: 500 Becher, Füllvolumen 150/180 ccm, Durchmesser 70 mm, Sonderabmessungen auf Anfrage (73 + 78 mm), optional 800 Becher																																												
Schlauchpumpe:	24 V DC, 1 Liter/Minute																																												
Flügelzellenpumpe:	230 V / 120 W einstellbarer Druck, max. 15 bar																																												
Mühle:	230 V / 160 W; Scheibenmahlwerk im Durchmesser 54 mm																																												
Optionen:	Ausgaberverschließung zur Sicherung gegen Manipulation und gegen Verschmutzung Diverse Sicherheitskomponenten Set für Kanisterbetrieb Schlüsselschalter Heißwasserventil Fehlerstrom (FI)-Schutzschalter „Winterpaket“ bestehend aus Heizung und Wärmeisolierung (Schutzart IP 20 – trockene Räume) Reinigungskit (individuelle Zusammenstellung) Telemetrie-Anbindung; Online-Vending möglich großer Bohnenbehälter bei CVS Kaltwasser mit/ohne CO2																																												