



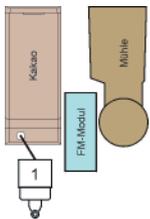
Piacere

Technik die Freude bereitet.

Mühle: Qualitätsfabrikat mit geräuscharmer Präzisionsmahlscheibe und Feingewinde
Bohnenbehälter mit 1,2 kg Fassungsvermögen
Pumpe: Leistungsfähige Flügelzellenpumpe,
 exakte Messung der Wassermenge durch Flowmeter
Brüher: Robuster Metallbrüher für Kaffeemengen von 6 – 13 Gramm
Service: Leichter und schneller Wechsel der Brüsiebe und der Dichtringe

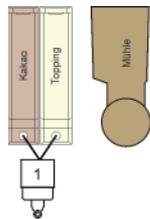


Variante Mono 1101



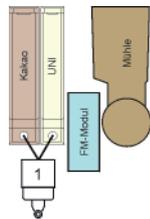
- mit Frischmilch
- 1 Produktbehälter für Kakao 2,2 kg
- Heißwasserventil

Variante Mono 2101



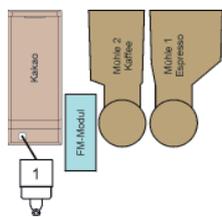
- ohne Frischmilch
- 2 Produktbehälter für Kakao 1,2 kg und Topping 1,2 kg
- Heißwasserventil

Variante Mono 2102



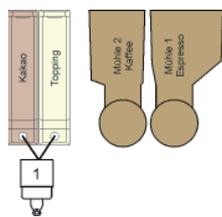
- mit Frischmilch
- 2 Produktbehälter für Kakao 1,2 kg und Topping 0,9 kg oder Kakao 1,2 kg und Flavour 0,9 kg
- Heißwasserventil

Variante Duo 1101



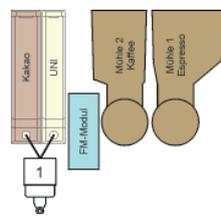
- mit Frischmilch
- 1 Produktbehälter für Kakao 2,2 kg
- Heißwasserventil

Variante Duo 2101



- ohne Frischmilch
- 2 Produktbehälter für Kakao 1,2 kg und Topping 1,2 kg
- Heißwasserventil

Variante Duo 2102



- mit Frischmilch
- 2 Produktbehälter für Kakao 1,2 kg und Topping 0,9 kg oder Kakao 1,2 kg und Flavor 0,9 kg
- Heißwasserventil



Ihr Partner für Hotel, Restaurant, Catering



Schnelles Zurechtfinden des Benutzers durch 10 große, deutlich beschriftete Tasten und ein 4-zeiliges Display. Geniale Tastaturbelegung und einfache Tastaturbeschriftung durch Austausch von Symbol-/Textfähnchen. Verschiedene Farben der LED's möglich.



Der passende Kompressorkühlschrank gewährleistet eine konstante Temperatur, damit wird sowohl eine gleichbleibende Milchschaumqualität, als auch die Erfüllung der hygienischen Anforderungen garantiert.

Optionen

- designgleiches Anbaumodul für Münzsysteme und Multikreditsysteme
- Kühlbox
- Tassenwärmer
- Separater Heißwasserauslauf
- Satzabwurf und Direktablauf im Unterschrank
- Anbindung Schankanlage CSI
- Erweiterung Teilentsalzungsfilter inkl. Kartusche
- Tassentisch mit Einzelauslauf (alternativ zu Doppelauslauf)

Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Deutschland

Telefon: 0 98 25 / 18-0
Fax: 0 98 25 / 18-155

E-Mail: info@sielaff.de
Internet: www.sielaff.com

Gehäuse-Farbe:	RAL 9005, tiefschwarz glänzend
Tür:	Edelstahl
Bedienfeld:	Hochglanzoptik
Abmessungen/Gewicht:	Höhe 710 mm x Breite 450 mm* x Tiefe 570 mm, 68* kg (* Breite 595 mm, 79 kg mit Modul für Zahlungssysteme)
Milchkühlmodul:	Höhe 645 mm x Breite 215 mm x Tiefe 445 mm, 25 kg
Tassenwärmer:	Höhe 645 mm x Breite 250 mm x Tiefe 445 mm, 16 kg
Wasseranschluss:	3/8" Innengewinde, flexibler Wasserschlauch (2 m) mit Metallgewebemantel, 2-6 bar
Spannung:	230 V / 50 Hz
Absicherung:	16 A (optional 10 A)
Leistung:	Boilerheizung 2,7 KW, gesamt max. 2,9 KW (optional 2.000 W)
Produktanzahl:	10 Wahlen über Anwahltaaste; alternativ 2 x 9 Wahlen (über Shift-Taste)
Brüher:	Sielaff-Brüher horizontal für Kaffeeportionen von 6,5-13g
Mühle:	Hochleistungs-Horizontalmühlen; Leistung 4 g/Sek.; gehärtete Mahlscheiben, Durchmesser 65 mm
Dosierung:	Drehzahl und Laufzeiten der Dosiermotoren sind frei programmierbar
Getränkemenge:	Frei einstellbar bis max. 300 ml pro Portion, Heißwasser max. 0,5 l
Getränkeleistung:	bis zu 150 Tassen pro Stunde
Mixerdrehzahl:	Frei einstellbar bis max. 17.000 U/min.
Bohnenbehälter:	1,2 kg
Topping + Kakao:	je nach Ausstattung, siehe Prospekt
Milchkühlmodul:	5,0 Liter
Satzbehälter:	130 Portionen bei 9 g
Tassenwärmer:	Mit drei Ablageebenen mit Platz für ca. 15 Kaffeetassen, ca. 15 Lattegläsern oder ca. 25 Espressotassen je Ebene