



**Coffema**  
INTERNATIONAL



**Genuss  
frisch  
gebrüht**

**Filterkaffee-Systeme  
für jeden Anspruch**

**KOMPETENZ FÜR IHR KAFFEEGESCHÄFT**

## COFFEMA 100/200



## Geschmackvoll auf ganzer Linie – COFFEMA 100 und COFFEMA 200

COFFEMA 100 und COFFEMA 200 – zwei verlässliche Maschinen, um im Handumdrehen köstlichen, frisch gebrühten Filterkaffee zu servieren. Die COFFEMA 100 wird per Hand mit Wasser befüllt, die COFFEMA 200 kommt mit einem festen Wasseranschluss (Automatik). In beiden Ausführungen überzeugt das optimierte Brühverfahren, bei dem sich alle Geschmacks- und Aromastoffe voll entfalten können. Ganz gleich, ob nur wenige Tassen benötigt werden oder schnell eine Kanne nach der anderen gebrüht werden muss.

### Officetauglich und konferenzerprobt, cateringerfahren und kantinenbewährt:

COFFEMA 100 und COFFEMA 200 sind als Glaskannen- und als Pumpkannenversion erhältlich. Die COFFEMA 100 gibt es zusätzlich auch als kompakte Thermoskannenausführung (1,5 L) mit einer Höhe von nur 46 cm. So passt sie auch in Küchenumgebungen mit Oberschränken. Die robusten Edelstahlgehäuse unterstreichen die hohe Praktikabilität.



*Die COFFEMA 100 ist auch als kompakte Ausführung mit Thermoskanne erhältlich. Die Höhe beträgt hier nur 46 cm, in der Standardausführung sind es 61,5 cm.*

# Automatisch aromatisch

Bester Geschmack, höchster Genuss. Ein guter Filterkaffee ist immer Ausdruck einer besonderen Gastlichkeit. Schließlich ist der zeitlose Kaffee-Klassiker beliebt wie eh und je – ganz egal, ob als morgendlicher Muntermacher, anregender Pausenfüller oder bekömmlicher Dessertbegleiter.

Filterkaffeemaschinen von COFFEMA zeigen, dass ein hoher Anspruch an die Qualität nicht zu Lasten der Geschwindigkeit gehen muss. Die ausgereifte Technik regelt Brühvorgang und Brühtemperatur so perfekt, dass Kanne für Kanne und Tasse für Tasse ein feinaromatischer Kaffee auf den Genießer wartet.

Neben ihrer modernen Technik punkten die Filterkaffee-Systeme von COFFEMA mit komfortablen Funktionen und ansprechendem Design. Wo tagtäglich ein guter Filterkaffee serviert wird, ist eine Filterkaffeemaschine von COFFEMA sicher nicht weit. Ein Zeichen bester Gastlichkeit.

Fast ebenso wichtig wie eine gute Maschine ist ein exzellenter technischer Service: Hier spielt COFFEMA seine ganze Stärke aus und beweist eine beispiellose Nähe zum Kunden. So sind 2/3 unserer Mitarbeiter im Bereich „Technischer Service“ angestellt und stehen Ihnen und Ihrem Team mit ihrem umfassenden Wissen und den hoch entwickelten Service-Tools 365 Tage im Jahr zur Seite. Damit Ihr Kaffeegeschäft läuft und läuft und läuft...



## Technische Daten

COFFEMA	100	200	Ambassador	Filterstar	Filterstar Twin	Filtro Jet
Version	Glaskanne Pumpkanne	Glaskanne Pumpkanne	Glaskanne Pumpkanne	– –	– –	– –
Spannung/ Absicherung	230 V, 16 A 230 V, 16 A	230 V, 16 A 230 V, 16 A	230 V, 16 A 230 V, 16 A	400 V, 3 x 16 A	400 V, 3 x 16 A	400 V, 3 x 16 A
Leistung	2400 W 2100 W	2400 W 2200 W	2200 W 2000 W	5600 W	5600 W	5600 W
Wasseranschluss	nein	ja	nein	ja	ja	ja
Abmessungen Kompaktversion H x B x T in mm	615 x 220 x 385 460 x 220 x 385	wie 100	545 x 245 x 430 525 x 245 x 430	760 x 362 x 575	740 x 652 x 590	926 x 300 x 670
Filterpapier	1.000 Stck.	1.000 Stck.	1.000 Stck.	500 Stck.	500 Stck.	500 Stck.
Artikel-Nummer	903386	903386	903386	51.1462A	51.1462A	51.1462A

# COFFEMA Ambassador



## Botschafter feinsten Aromas – COFFEMA Ambassador

Die COFFEMA Ambassador repräsentiert mit ihrer edlen Erscheinung höchste Kaffeekultur. Immer, wenn eine außergewöhnliche Optik gefragt ist, zeigt sich diese Filterkaffeemaschine von ihrer besten Seite. Ein Blickfang für das Empfangszimmer oder den Konferenzbereich, ein Hingucker im Restaurant oder im Hotelbetrieb. Dieser hohe Anspruch gilt selbstverständlich auch für die Kaffeequalität: Dank der Tanktechnologie und der damit verbundenen konstanten Brühtemperatur entfaltet sich während des Brühvorgangs die ganze Seele des Kaffees. Eine Hommage an den Genuss.

### **Pflegeleicht und bedienfreundlich, reinigungsarm und platzsparend:**

All ihre Qualitätsvorzüge vereint die COFFEMA Ambassador mit einem wegweisenden Komfort. Ganz gleich, ob Sie sich für die Glaskannen- oder Pumpkannenversion entscheiden, die pflegeleichte und bedienfreundliche Kaffeemaschine belebt das kleine bis mittlere Kaffeegeschäft aufs Feinste.

# COFFEMA Filterstar



760 mm

Frontansicht



575 mm

362 mm

## Brühstärke neu definiert – die COFFEMA Filterstar-Linie

COFFEMA Filterstar und COFFEMA Filterstar Twin sind exzellente Vertreter einer neuen Generation von Filterkaffee-Systemen, die auch einen hohen Bedarf an frisch gebrühtem Kaffee spielend leicht bewältigen. 200 Liter in der Stunde schafft die COFFEMA Filterstar, die doppelte Menge die COFFEMA Filterstar Twin. Dazu kommt die separate Heißwasserentnahme mit einer Stundenleistung von 28 Litern bei der COFFEMA Filterstar und 56 Litern bei der COFFEMA Filterstar Twin. Damit qualifizieren sich beide Systeme als leistungsstarke Partner für Hotels, Restaurants sowie Kantinen und zeigen: Qualität und Quantität gehen bestens zusammen.

### Geschmackvoll, formvollendet und dazu erweiterbar:

Mit ihren außergewöhnlichen Leistungsmerkmalen punkten die COFFEMA Filterstars bei Gästen und Kunden, mit ihrer Variabilität bei allen professionellen Kaffeeanbietern. Optional ist für beide Systeme die manuelle Ausgabe über Edelstahl-Drucktaster erhältlich. Diese Lösung ist sowohl vorder- als auch rückseitig wählbar und macht die Bedienung noch komfortabler.



optionale SB-Rückansicht

# COFFEMA Filtro Jet



## Servierprofi mit Stil – COFFEMA Filtro Jet

Die COFFEMA Filtro Jet mit Festwasseranschluss brüht den Kaffee direkt in den tragbaren Thermosbehälter. Wird die volle Brühmenge gewählt, sind in kürzester Zeit 5,5 Liter frisch gebrühter Filterkaffee genussbereit. Damit ist der Servierprofi ideal für den mittleren bis hohen Kaffeedarf im Hotel, der Kantine, dem Restaurant. Auch die unabhängige Heißwasserentnahme ist jederzeit möglich.

### Brühen und servieren, zentral und dezentral:

Die COFFEMA Filtro Jet ist ein äußerst praktisches Filterkaffee-System, das sowohl zentral als auch dezentral seine Stärken ausspielt. Am Frühstücksbuffet oder beim abendlichen Bankett hält der Thermosbehälter seinen Inhalt über Stunden heiß und aromatisch.

Coffema International GmbH  
Obenhauptstraße 7, 22335 Hamburg, Deutschland  
Tel. +49 40 500 25 -0, Fax +49 40 500 25 -111  
vertrieb@coffema.de, www.coffema.de



**KOMPETENZ FÜR IHR KAFFEEGESCHÄFT**