

Vielfalt auf Knopfdruck

Vollautomatischer
Kaffeegenuss für
jeden Anspruch



Blickfang der MX-3 ist das elegante Front-Panel mit seinen acht leuchtenden Produkttasten. Die Produktmotive können kundenindividuell gewählt und ausgetauscht werden.

Schnell, frisch und einfach

Carimali MX-3: Die Kolbenkaffeemaschine MX-3 bietet auf Knopfdruck alle beliebten Kaffeevarianten aus frisch gemahlene ganzen Bohnen. Dazu kommen leckere Spezialitäten mit Frischmilch und/oder Milchpulver sowie Dank des integrierten Schokodispensers heiße Kakaogetränke. Insgesamt 16 Produktwahlmöglichkeiten stehen für maximale Freiheit bei der Gestaltung der Getränkekarte. Ein weiterer Fokus liegt auf der einfachen Bedienung: Die acht blauen und beleuchteten Produktbuttons sind Produktmotive – wie Cappuccinotasse oder Schokoladenbecher – zugeordnet. Durch diese visuelle Unterstützung führt die Carimali MX-3 ihre Anwender fast intuitiv durch die Zubereitung. Eine solche beispielhafte Bedienfreundlichkeit erleichtert das Kaffeegeschäft nicht nur bei häufig wechselndem Personaleinsatz, sondern auch, wenn der Kunde sich selbst mit Kaffeespezialitäten versorgt.



Auf eine Karte setzen: Optional ist eine berührungsfreie und multifunktionale Chip-Card erhältlich. Sie kann zum Beispiel als Kreditkarten- und als Kellnerkartensystem eingesetzt werden.



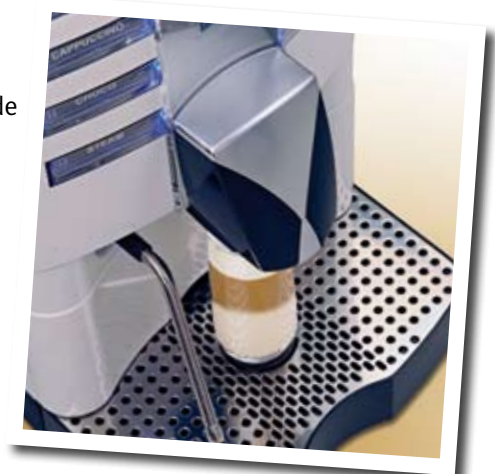
Echte Profiqualität plus hoher Bedienkomfort

Am Anfang steht der Espresso. Er ist die Basis für Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato. Die Carimali-Vollautomaten von COFFEMA arbeiten mit ausgereifter Espresso-Brüh-technik und bereiten auf Knopfdruck Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität. Alle Qualitätsparameter – von der Mahlung über die Temperatur bis zur Brühzeit – sind produktindividuell einstellbar: für ein perfektes Ergebnis in der Tasse. Dazu punkten die kompakten Vollautomaten – Carimali MX-3 und Carimali ARMONIA – durch ihren modularen Aufbau. Die platzsparenden Alleskönner passen sich dank ihres flexiblen Konzeptes allen individuellen Ansprüchen an. Für zufriedene Gäste in der klassischen Gastronomie. Für zufriedene Kunden im Coffee- oder Backshop. Für zufriedene Mitarbeiter im Büro und Betrieb.

Kaffeegenuss vom Feinsten

- Varianten aller Kaffeespezialitäten mit Frischmilch und/oder Milchpulver
- integrierter Schokodispenser für frische Kakaogetränke und feinste Trinkschokolade
- viele Ausstattungsvarianten für unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten
- drahtlose Kommunikation über das COFFEMA Telemetrie-System
- Vollwartungsverträge zu günstigen Preisen

Immer auf der Höhe des Geschmacks: Der Getränkeauslauf kann in der Höhe von 80 bis 160 mm verstellt werden. So lassen sich auch schlanke Gläser und Tassen bequem befüllen.





Für jeden Anspruch die richtige Lösung

Ob in der Vollausrüstung oder in der individuellen Konfiguration – Carimali MX-3 und Carimali ARMONIA bieten für jeden Anspruch die richtige Lösung. Ein von innen beleuchteter Tassenschrank sowie ein Profi-Kühlschrank sind sinnvolle und beliebte Beistellgeräte. Dazu lassen sich die Spezialitätenmaschinen durch eine Kühlschrankschrank-Tassenschrank-Kombination oder das Tankmodul erweitern. Die optionale Milchpumpe mit ihrem innovativen MTT-System (Milk Tuning Technology) ist die ideale Ergänzung, um das Getränkeangebot in Richtung Frischmilch auszurichten. Schaummenge und Milchttemperatur lassen sich für jede Getränketaste einzeln programmieren. Die Option „Telemetrie-System“ (Fernabfrage) bietet eine drahtlose Kommunikationstechnik zur zentralen Abfrage und Auswertung der relevanten Umsatzdaten. Über das COFFEMA Kassens Interface besteht eine Anschlussmöglichkeit an Abrechnungssysteme und Registrierkassen. Ein schön gestaltetes Serviermöbel komplettiert das durchdachte Ausstattungsangebot.

Sie haben die Wahl:

	Version Topping	Version Frischmilch
1 Mühle	Standard	Optional
2 Mühlen	Optional	Standard
1 Instantbehälter	Optional*	Standard*
2 Instantbehälter	Standard*	Optional*
Rotationspumpe	Standard	Standard
Dampf	Optional	Standard
Cappuccinatore	Optional	Standard
MTT-Milchpumpe	Optional	Optional
GSM-System	Optional	Optional
Satzrutsche	Optional	Optional
Wasserabfluss	Optional	Optional

*Insgesamt sind bis zu drei Produktbehälter möglich.



Saubere Sache: Mit Hilfe praktischer Reinigungstabletten und automatischer Spülzyklen wird die Brühgruppe gesäubert. Auch Mixer und Cappuccinatoren werden automatisch gespült.

Der einfache Weg zu bestem Kaffee

Carimali ARMONIA: Das platzsparende All-in-One-Gerät serviert Tasse für Tasse in perfekter Profiqualität. Dank der aromaschonenden Mahltechnik kommen die vielfältigen Kaffeearomen voll zur Entfaltung und sorgen für vollendeten Kaffeegenuss. Eine schnelle Ausgabe und eine hohe Kapazität sind trotz dieses Qualitätsanspruches selbstverständlich. Auch die Carimali ARMONIA bietet eine maximale Variabilität: 16 verschiedene Getränkeangebote – von einfachem schwarzem Kaffee über Kaffeespezialitäten mit Milchschaum bis zu heißen Schokoladengetränken – sind möglich. Die klare Benutzeroberfläche mit ihren großen Tasten sowie die gut ablesbaren Produktschilder machen das Bedienen der Carimali ARMONIA zum Vergnügen. Dank automatischer Spülzyklen für die Brühgruppe, den Mixer und den Cappuccinatoren reinigt sich der Vollautomat zwischendurch immer wieder selbst.



Perfekte Technik für vollendeten Genuss

	Version Frischmilch	Version Topping
Netzspannung:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	3500 W	2300 W
empfohlene Tagesleistung:	ca. 160 Tassen	ca. 160 Tassen
Absicherung:	1 x 16 A	1 x 16 A
Kaffeekessel:	1,0 l, 2000 W	1,0 l, 2000 W
Dampfkessel:	1,0 l, 1200 W	–
Anzahl Cappuccinatoren:	1	–
Anzahl Mühlen:	2	1
Anzahl Bohnenbehälter:	2	1
Fassungsverm. Bohnenbehälter:	0,65 kg	0,65 kg
Anzahl Mixer:	1	2
Anzahl Instantbehälter:	1	2
Fassungsverm. Instantbehälter:	1,25 kg (Schokolade)	je 1,25 kg Schokolade oder 1 kg Instantpulver
Abmessungen (B x H x T) in mm:	325 x 717 x 560	325 x 717 x 560
Nettogewicht:	ca. 41 kg	ca. 41 kg
Bruttogewicht:	ca. 50 kg	ca. 50 kg
max. Auslaufhöhe:	160 mm	160 mm



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

