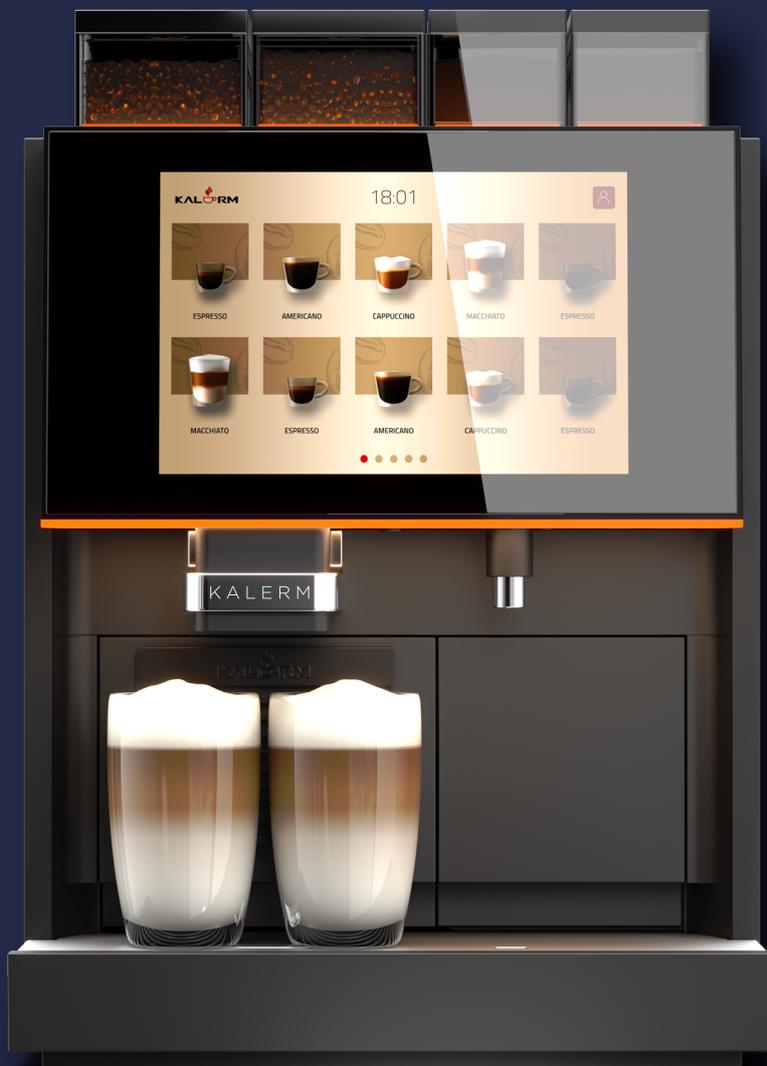


Kalerm X460C

Vielseitigkeit trifft Präzision



Büros



Hotels



Restaurants



Cafés



Bäckereien



Behörden

Vielseitig und flexibel in jedem Einsatzbereich

Ob im Büro, Hotel, Café oder an der Selbstbedienungstheke – die X460C passt sich flexibel allen Anforderungen an. Mit vorinstallierten Benutzeroberflächen für Standard-, Profi- und Selbstbedienungsmodus bietet sie eine intuitive Bedienung und eine maßgeschneiderte Nutzerführung, die sich ideal in jede Umgebung integriert.

Kaffeegenuss in seiner ganzen Vielfalt

Die X460C vereint frische Bohnen und lösliche Zutaten in einem kompakten System und eröffnet so eine Vielzahl an Getränkekreationen. Zwei Bohnen- und zwei Toppingbehälter ermöglichen die Zubereitung von Klassikern wie Espresso und Cappuccino sowie Spezialitäten wie heißer Schokolade und Mocha – perfekt für jeden Geschmack.

Bis zu 30 Getränkevarianten

Kaffeegenuss durch präzises Mahlwerk

Das hochentwickelte Scheibenmahlwerk liefert konstant gleichmäßige Mahlergebnisse bei bis zu 3–3,5 g/s. Kombiniert mit einem individuell einstellbaren Mahlgrad und einem professionellen Brühsystem sorgt es für eine perfekte Extraktion bei jeder Tasse.



Robuste Brüheinheit

für höchste Espressoqualität

Die Brüheinheit der X460C garantiert präzise Extraktion und gleichbleibend hohe Kaffeequalität – für intensiven Geschmack in jeder Tasse.

Optimiertes Frischmilchsystem

Das innovative Frischmilchsystem produziert cremigen, feinporigen Milchschaum durch eine präzise Mischung aus Dampf, Luft und Milch, ideal für anspruchsvolle Kaffeespezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato.



Einfache Bedienung und Reinigung

Der 10,1“ Android-Touchscreen führt Sie intuitiv durch alle Funktionen. Automatische Spülvorgänge beim Ein- und Ausschalten sowie abnehmbare Komponenten machen die tägliche Reinigung kinderleicht.

Digitale Vernetzung -

Mit dem optionalen Telemetrie-Service

Überwachen Sie den Maschinenstatus in Echtzeit, passen Sie Getränkerezepte online an und profitieren Sie von detaillierten Statistiken und Wartungsübersichten – alles via Telemetrie-Service.

Technische Daten

| | |
|---|--|
| Abmessungen (B x H x T) | 380 mm x 540 mm x 560 mm |
| Produkte | max. 30 |
| Gewicht | 28 kg |
| Maximale Tassenhöhe | Level 1 = 100 mm, Level 2 = 160 mm |
| Anzahl/Kapazität Bohnenbehälter | 2/500 g |
| Anzahl/Kapazität Toppingbehälter | 2/500 g |
| Anzahl Mühlen | 2 |
| Anzahl Mixer | 1 |
| Kapazität Kaffeeboiler | 0,7 l |
| Kapazität Tresterbehälter | ca. 45 Portionen (abhängig von der Kaffeekuchendicke) |
| Kapazität Tropfschale | 2 l |
| Volumen Brühkammer | 6-16 g |
| Wasserversorgung | Festanschluss und/oder Tank (4 l) |
| Empfohlene Jahresleistung | 20.000 Tassen |
| Spannung | 230 V~, 50/60 Hz |
| Absicherung | 1 x 16 A |
| Geräuschemissionen | < 70 dB |
| Leistung | 2.000 W |
| Farbe | schwarz |

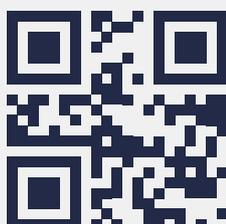


📍 Coffema International GmbH
Obenhauptstraße 7
22335 Hamburg

☎ +49 40 500 25-0

✉ info@coffema.de

🌐 www.coffema.de



NOTIZEN
