

Beschreibung

- Vollautomat mit großem 10-Zoll-Full-Touch-Display.
- Zubereitung von über 30 Produkten in höchster Qualität.
- Große Getränkevielfalt durch jeweils zwei Behälter für Bohnen und Instantprodukte
- Drei Betriebsmodi ermöglichen den Einsatz der Maschine in unterschiedlichsten Szenarien.
- Individuell anpassbares Display, das während des Betriebs personalisierte Werbung, Botschaften oder Hinweise abspielen kann.
- Für den Betrieb im Büro kann jeder Mitarbeiter sich ein Profil anlegen und dort seine individuell erstellten Getränke speichern.
- Automatische Reinigung aller Milchleitungen (in Verbindung mit dem erforderlichen Kalerm-Milchkühlschrank) und des Milchaufschäumers erleichtert die Wartung und gewährleistet eine hygienische Nutzung.
- Optional:
 - Bereitstellung von Telemetriedaten
 - Anbindung von Zahlungssystemen



Highlights



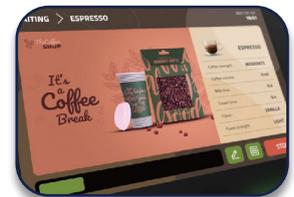
Hochauflösender Touchscreen mit drei verschiedenen Betriebsmodi



Über 30 wählbare Getränkespezialitäten



Separate Heißwasserausgabe und klappbarer Tassentisch

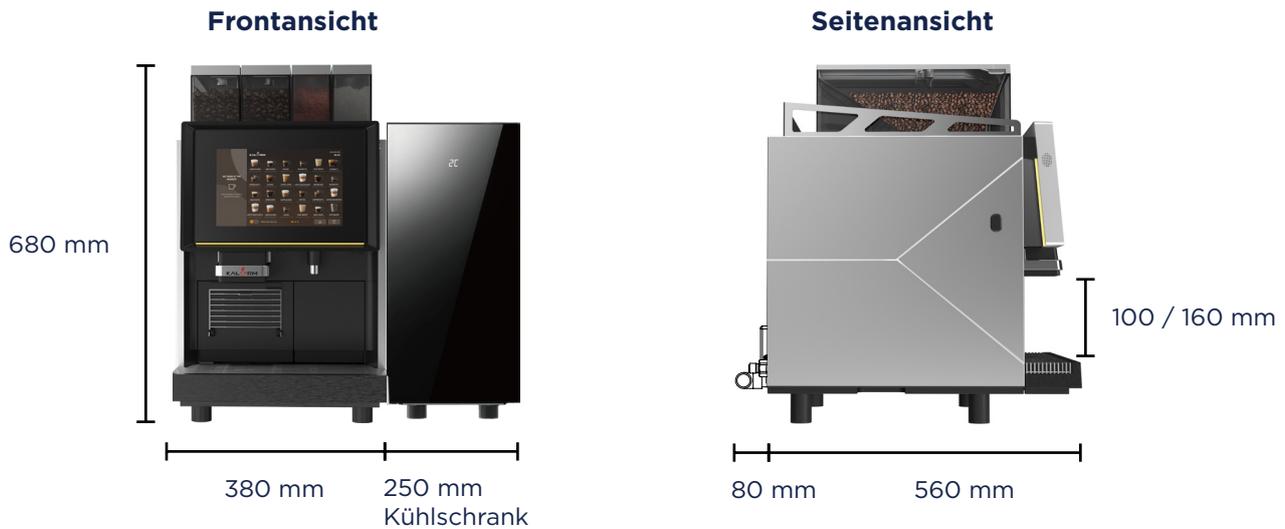


Individuell programmierbare Getränke. Display als Werbefläche. Eigene Profile

Technische Daten

Abmessungen (B x H x T)	380 mm x 680 mm x 560 mm
Produkte	über 30
Gewicht	33 kg
Maximale Tassenhöhe	Level 1 = 100 mm, Level 2 = 160 mm
Anzahl / Kapazität Bohnenbehälter	2 / 1200 g
Anzahl / Kapazität Instantprodukt-Behälter	2 / 1200 g
Anzahl Mühlen	2
Anzahl Mixer	2
Kapazität Kaffeeboiler	0,7 l
Kapazität Dampfboiler	0,6 l
Kapazität Tresterbehälter	ca. 45 Portionen (abhängig von der Kaffeekuchendicke)
Kapazität Tropfschale	2 l
Kapazität Brühgruppe	9 - 22 g
Wasserversorgung	Festanschluss oder Tank (4 l)
Empfohlene Jahresleistung	25.000 Tassen
Spannung	230 V-, 50 / 60 Hz
Leistung	2600 W
Absicherung	1 x 16 A
Geräuschmissionen	< 70 dB
Farbe	schwarz

Abmessungen



Kundenseitige Voraussetzungen

- 1 Wir empfehlen mindestens 150 mm Freiraum oberhalb der Maschine zum Befüllen der Produktbehälter.
- 2 Der Abstand der Maschine von Wänden und Gegenständen muss mindestens 50 mm betragen. Zur Rückseite ist ein Abstand von 100 mm erforderlich.
- 3 **Elektroanschluss:** Eine separate, mit 16 A abgesicherte Schutzkontaktsteckdose 230 V (empfehlenswert ist ein FI-Schutzschalter mit 30 mA).
- 4 **Aufstellung** auf einer ebenen, stabilen Fläche mit einer Tiefe von mindestens 660 mm.

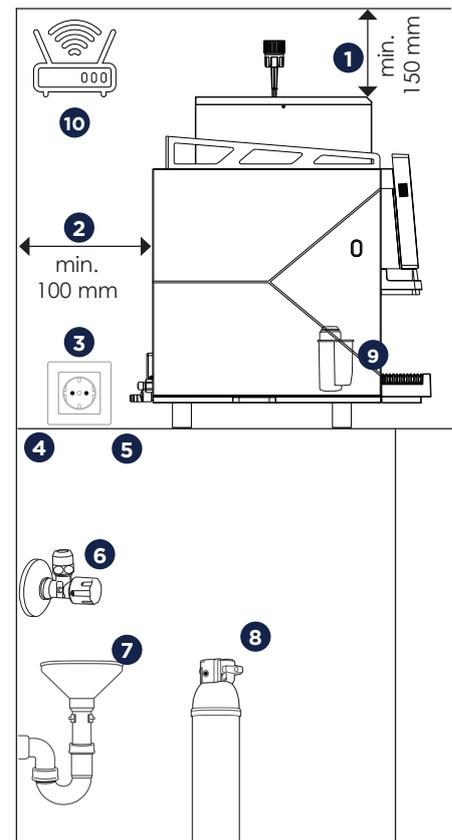
Bei Festwasserbetrieb:

- 5 Hinter der Maschine muss eine 80 mm Arbeitsplattendurchführung für Wasser und Abwasser gebohrt sein.
- 6 **Wasseranschluss:** 3/8“-Außengewinde mit Eckventil, mindestens 1 bar, maximal 6 bar.
- 7 **Wasserabfluss:** maximal 1,50 m entfernt vom offenen Trichter des Siphons, mindestens 40 mm Durchmesser und geeignet für Heißwasser.
- 8 Ein Wasserfilter ist grundsätzlich erforderlich.
 - Unter 6° dKH: Q0031 - COFFEMA WASSERFILTER PC06
 - Ab 6° dKH: Q0026 - COFFEMA WASSERFILTER PC30

Bei Tankbetrieb:

- 9 **Wasserfilter:** Es muss ein Brita Aqua Aroma Crema (Q0051) verwendet werden.
- 10 **Telemetriezugang:** Per WLAN oder optional per LTE.

Betriebsbedingungen: Diese Maschine darf nur in geschlossenen Umgebungen bei einer Temperatur zwischen 5 °C und 35 °C sowie maximal 70 % Luftfeuchtigkeit betrieben werden.



Zubehör

- Kühlschrank - für Betrieb mit Frischmilch technisch notwendig!
- Reinigungsabo - Z9003
- Telemetrie über Internet
- Anbindung bargeldloser Zahlungssysteme über MDB-Schnittstelle
- Untertischsatzabwurf