

GENUSS FRISCH GEBRÜHT

Filterkaffeewasser-Systeme
für jeden Anspruch



ENERGIEEFFIZIENZ

TRIFFT GENUSSOPTIMIERUNG – DIE COFFEMA JET

Filterkaffee liegt im Trend. Dazu braucht es edle Kaffeesorten, frisch gemahlene Bohnen und die neue **COFFEMA Jet**, die den Kaffee direkt in den tragbaren Thermobehälter (Fassungsvermögen 6 Liter) brüht. So muss der Kaffee nicht stundenlang auf Warmhalteplatte ausharren und lang anhaltender Kaffeegenuss ist garantiert. Dank ihres einzigartigen Wasserzirkulationssystems garantiert die **COFFEMA Jet** eine präzise Wassermenge und Temperatur und damit ein gleichbleibend gutes Ergebnis in der Tasse. Gegenüber anderen Brühautomaten spart die **COFFEMA Jet** darüber hinaus bis zu 30 Prozent Energiekosten ein.

Die elegante Filterkaffeemaschine lässt sich per Touchscreen leicht und intuitiv bedienen. Wahlweise ist sie mit Kaffeemühle erhältlich, die sich individuell, ganz einfach einstellen lässt und bei unterschiedlichen Kaffeemengen immer gleichbleibend perfekte Kaffequalität garantiert. Die intelligente Mühle ist mit der **COFFEMA Jet** vernetzt und mahlt immer nur exakt die Menge Kaffeebohnen, die für die Brühmenge passend ist.

COFFEMA Jet



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 Tassen Kaffee in der Stunde schafft die **COFFEMA FILTERSTAR**, die doppelte Menge die **COFFEMA FILTERSTAR TWIN**. Die **COFFEMA FILTERSTAR** hält einen Vorrat von ca. 6 Litern vor, die **COFFEMA FILTERSTAR TWIN** ca. 12 Liter. Die Brühtechnik der COFFEMA Filterstar-Serie vereint lange Standzeiten und perfekte Temperaturen für Lagerung und Brühung in einem Gerät. So wird das für die Brühung benötigte Wasser direkt aus dem beheizten Frischwassertank (ca. 90-95°C) gepumpt. Die in die Filterstar eingebauten 6-Liter-Edelstahltanks sind in den Frischwassertank wie in einem Wasserbad eingelassen und lagern den Kaffee nach dem Brühvorgang bei optimaler Temperatur. Dieses Verfahren sorgt dafür, dass Ihr Kaffee auch noch nach Stunden schmeckt wie frisch gebrüht. Die separate Heißwasserentnahme der **COFFEMA FILTERSTAR** liefert 28 Liter pro Stunde, bei der **COFFEMA FILTERSTAR TWIN** sind es 56 Liter. Beide Maschinen können für die Kannenbefüllung mit einem Sockel ergänzt werden. Damit qualifizieren sich beide Systeme als leistungsstarke Partner für Hotels, Restaurants sowie Kantinen.

***Beste Geschmack, höchster Genuss:** Filterkaffee feiert sein Revival – und das ist eine Rückkehr zum besten Geschmack. Brühvorgang und Brühtemperatur lösen weitaus weniger Bitterstoffe als bei anderen Zubereitungsarten und die Aromen entfalten sich optimal. Unterschiedliche Geschmacksnoten lassen sich besser herauschmecken und auch die Bekömmlichkeit ist sehr hoch.*

COFFEMA FILTERSTAR



COFFEMA FILTERSTAR TWIN



SCHNELLE FILTERKOMPETENZ – COFFEMA BRAVA UND COFFEMA FILTRO

Der Vollautomat **COFFEMA BRAVA** bereitet bis zu 500 Tassen Filterkaffee pro Stunde zu und bietet damit vollste Flexibilität: von 0,5-Liter- bis zur 2-Liter-Brühung bei einem Vorrat von max. 4 Litern. Unterschreitet der Vorratsbehälter eine vordefinierte Menge, startet das intelligente Nachbrühprogramm automatisch. Ein spezieller Kännchenauslauf und die programmierte Ausgabe von Kaffee und Tee in unterschiedlichen Mengen runden diese Maschine perfekt ab. Das automatische Reinigungsprogramm sorgt zudem für die entsprechende Hygiene.

Der Vollautomat **COFFEMA FILTRO** brüht köstlichen Filterkaffee in Sekundenschnelle – dank Nachbrühautomatik und aromaschonender Bevorratung von bis zu 3 Litern. Die integrierte Topping- oder Schokoeinheit bietet die Möglichkeit, auch Trinkschokolade und Spezialitäten anzubieten. Eine Teewasser-Ausgabe rundet dieses Gerät ab.

COFFEMA BRAVA



COFFEMA FILTRO



WIE VON HAND GEFILTERT – COFFEMA 100, COFFEMA 1 x 2 UND COFFEMA 2 x 2

Die **COFFEMA 100** ist eine verlässliche Maschine, die im Handumdrehen köstlichen, frisch gebrühten Filterkaffee serviert. Besonders überzeugt das optimierte Brühverfahren, bei dem sich alle Geschmacks- und Aromastoffe voll entfalten – die gute alte Handfilterung wird perfekt nachgebildet.

COFFEMA 1x2 und **COFFEMA 2x2** brühen ihren frischen Filterkaffee direkt in den Vorratsbehälter mit Zapfhahn und sind damit ideale Buffet-Geräte. Das „Kaffee fertig“-Signal (bereits nach sieben Minuten Brühzeit) sowie das Schauglas des Behälters kommen der Selbstbedienung clever entgegen – dazu bestechen beide Maschinen mit ihrer hochwertigen Erscheinung in edlem Anthrazit. Die **COFFEMA 1x2** verfügt über ein Brühsystem und einen 2-l-Behälter, die **COFFEMA 2x2** entsprechend jeweils über zwei. Beide Systeme haben einen Festwasseranschluss.

COFFEMA 100



COFFEMA 1 x 2



WENN QUALITÄT UND QUANTITÄT STIMMEN – COFFEMA 2 x 5/2 x 10/2 x 20 HW

Sie benötigen große Mengen an frischem Filterkaffee? Immer schnell und köstlich? Die Mengenbrüher dieser Maschinen-Serie bestehen aus einem Durchlauferhitzer mit jeweils zwei großen Getränkebehältern (5, 10 oder 20 Liter Inhalt) und mittig angebrachtem Heißwasserzapfhahn für die separate Ausgabe. Das Schnellfiltersystem punktet mit einer Stundenleistung von 30 (COFFEMA 2x5 HW) bzw. 60 und 90 Litern (COFFEMA 2x10 HW und COFFEMA 2x20 HW) bestem Kaffee und sobald ein Brühvorgang abgeschlossen ist, wird dies akustisch sowie optisch auf dem Display angezeigt.

Die formschönen Edelstahlbehälter sind stapelbar und lassen sich deshalb prima zu ihrem Einsatzort transportieren – hier sorgt der Non-drip-Hahn für ein sauberes Befüllen zahlreicher Kaffee- und Teetassen. Der integrierte Kaffeezähler – pro Tag oder Gesamtanzahl – sorgt für eine transparente Getränkeausgabe.

COFFEMA 2 x 5 HW



COFFEMA 2 x 10 HW



COFFEMA 2 x 20 HW



COFFEMA	100	1x2/2x2	Filterstar	Filterstar Twin	Jet
Version	Glaskanne Pumpkanne	–	–	–	–
Spannung/ Absicherung	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	230 V, 1 x 16 A
Leistung	2400 W 2100 W	2065 W/ 2065 W	5600 W	5600 W	2800 W
Wasseranschluss	nein	ja/ja	ja	ja	ja
Auslaufhöhe in mm	Glaskanne 190 Pumpkanne 353	145, ohne Tropfblech: 203	170	170	389
Abmessungen B x H x T in mm	220 x 460 x 385 220 x 615 x 385 (PK)	245 x 611 x 509/ 475 x 611 x 509	362 x 760 x 575	650 x 744 x 620	303 x 810 x 444
Filterpapier	1.000 Stck.	1.000 Stck.	500 Stck.	500 Stck.	500 Stck.
Artikel-Nummer	903386	903386	51.1462A	51.1462A	51.1462A
Reiniger für Glaskannen und Kaffeemaschinen 1 kg	Art.-Nr. 5006	Art.-Nr. 5006	Art.-Nr. 5006	Art.-Nr. 5006	Art.-Nr. 5006
Reinigungs-Abo*	–	–	Art.-Nr. Z9001.2	Art.-Nr. Z9001.1	Art.-Nr. Z9001.2
Spezialentkalker	Art.-Nr. 5003	Art.-Nr. 5003	–	–	–

COFFEMA	Brava	Filtro	2x5 HW	2x10 HW	2x20 HW
Spannung/ Absicherung	400 V, 3 x 16 A	230 V, 16 A 400 V, 3 x 16 A	230 V, 16 A	400 V, 3 x 16 A	400 V, 3 x 16 A
Leistung	9500 W	3320 W 6300 W	3475 W	6275 W	9275 W
Wasseranschluss	ja	ja	ja	ja	ja
Auslaufhöhe in mm	195	190	185	185	185
Abmessungen B x H x T in mm	500 x 794 x 610	400 x 790 x 519	815 x 700 x 470	980 x 790 x 470	1095 x 895 x 500
Filterpapier	–	–	500 Stck.	500 Stck.	500 Stck.
Artikel-Nummer	–	–	903385	903381	903382
Reiniger für Glaskannen und Kaffeemaschinen 1 kg	Art.-Nr. 5006	Art.-Nr. 5006	Art.-Nr. 5006	Art.-Nr. 5006	Art.-Nr. 5006
Reinigungs-Abo*	Art.-Nr. Z9001.2	Art.-Nr. Z9001.2	Art.-Nr. Z9001.2	Art.-Nr. Z9001.2	Art.-Nr. Z9001.2
Spezialentkalker	–	–	Art.-Nr. 5003	Art.-Nr. 5003	Art.-Nr. 5003

* **Reinigungs-Abo Filterkaffeemaschinen**

Bei täglicher Reinigung ausreichend für 3 Monate, alle 3 Monate erfolgt eine automatische Lieferung

IMMER EINE GUTE WAHL – PASSENDE KAFFEEFILTER VON COFFEMA

COFFEMA bietet für alle seine Maschinen selbstverständlich auch die passenden Korbfiltertüten. Das Filterpapier von **COFFEMA** zeichnet sich durch seine hohe Reißfestigkeit aus und lässt dem Kaffee sein kräftiges und einmaliges Aroma. Ob Sie sich für das Standard- oder das Sparpaket entscheiden – ein sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis ist Ihnen gewiss.



COFFEMA ist seit fast 50 Jahren ein Komplettendienstleister rund um modernste Maschinentechologie mit Sitz in Hamburg. Das Engagement reicht von der Erstberatung über die Finanzierung bis hin zur Installation, Wartung und Reparatur. Als besonderen Mehrwert für die Kunden bietet **COFFEMA** alle Kaffeemaschinenvarianten von Filterkaffeemaschinen, vollautomatischen Spezialitätenmaschinen bis Siebträgermaschinen sowie intelligente Heißwasser-Brühsysteme für Kaffee und Tee aus einer Hand. Und auch beim Service ist das Angebot aus einem Guss und zentral gesteuert: Knapp 100 **COFFEMA**-eigene Techniker sind an sieben Tagen die Woche unterwegs in Sachen Kaffee- und Teegenuss. Ein weiterer Vorteil für den **COFFEMA**-Kunden bei Wartung oder Reparatur: An nur einem Termin kann der Techniker alle **COFFEMA**-Maschinen, gleich ob Filtermaschine, Vollautomat oder Siebträger, versorgen.

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