



Katalog

2025

_ Inhalt

Sanremo	_02
—	
Coffee Machines	_04
Opera 2.0	_06
Café Racer	_16
F18 MB	_26
F18 SB	_30
D8	_34
Verona RS	_48
Verona	_52
Napoli	_54
Torino	_56
Zoe Competition	_58
Zoe	_60
Cube	_62
You	_68
—	
Kaffeemühle	_76
X-One	_78
On demand	_80
AllGround	_84

THE BRAVE INSPIRE

PIONEERS OF A NEW VISION



Eine große Vision. Ein Horizont, der von einem ehrgeizigen und anspruchsvollen Ziel vorgegeben wird. Ein Ziel, das betrachtet und erreicht wird, bewundert und erobert.

Lass dich inspirieren und atme tief durch. Und dann leg los und starte in ein neues Abenteuer.

Denn Mut ist nicht das Fehlen von Angst, sondern die Fähigkeit, seine Angst zu besiegen.



SANREMO
COFFEEMACHINES

made in italy

SANREMO, MORE THAN A COMPANY

Ein Bezugspunkt für die Innovation und die herausragende Qualität der Produktion von Siebträgermaschinen Made in Italy, eine Marke, die für alle Coffee Lovers eine Inspiration ist, die die Kunst der Kaffeezubereitung zelebrieren.

Das ist Sanremo: Das Verschmelzen einer bewährten und traditionsreichen Fertigung mit dem glitzernden Stoff, aus dem die Träume sind. Eine erfolgreiche

Verbindung, mit der sich das Unternehmen im Laufe der Jahre eine feste Marktposition erobert hat und zum Bezugspunkt für die Herstellung herausragender Espressomaschinen geworden ist. In der einzigartigen Produktionsabteilung des Unternehmens werden die Produkte nur mit den besten Technologien, den besten Materialien, den besten Mitarbeitern und den besten Ideen entwickelt. Ein internationales R&D-Team aus Experten aus der Welt des Kaffees, die der gleiche Kampfgeist verbindet, die in jeder Espressomaschine von Sanremo zu spüren ist.

Coffee Machines



Opera 2.0

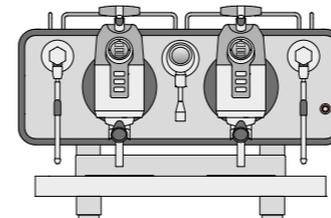


Opera. Die Geschichte.
Schau dir das Video an.



TECEx RoHS

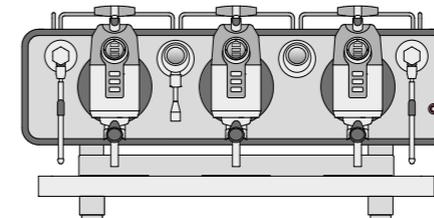
Ausführungen



786 mm

2 Brühgruppen

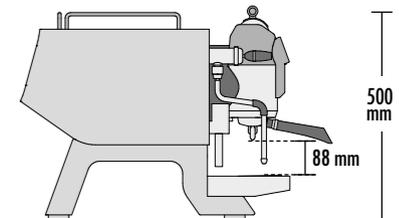
- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 2 Siebträger für 2 Tassen



1040 mm

3 Brühgruppen

- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 3 Siebträger für 2 Tassen



507 mm

88 mm

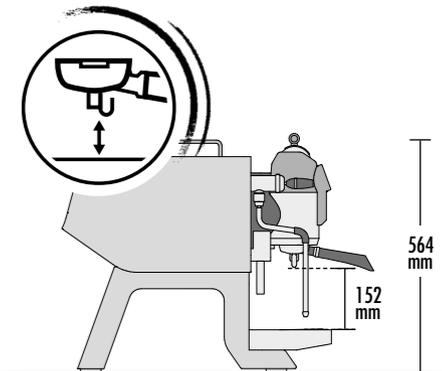


CE

Technische Daten

		2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	380-415 3N	
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	KW	7.7 / 3.5	8.3 / 3.5
		8.5 / 4.5	9.1 / 4.5
Kapazität Dampfkessel	l	8	10
Leistung Externe Pumpe	kW	0.15	0.15
Kapazität Kessel Vorbrühen	l	2.8	2.8
Leistung Heizelement Kessel Vorbrühen	kW	1.5	1.5
Leistung Tassenwärmer	kW	0.2	0.25
Kapazität Kessel Brühgruppen	l	1.0	1.5
Leistung Heizelement Kessel Brühgruppen	kW	1.6	2.4
Gewicht	kg	91	113
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	140	170.5

✓ Ausführung OPERA "TALL"

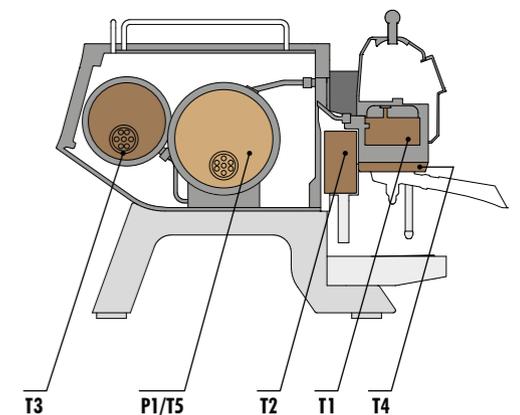


564 mm

152 mm

✓ MULTIBOILER SYSTEM

Maximale Präzision und Temperaturstabilität durch das Multiboiler-System von Sanremo mit modernsten elektronischen Steuergeräten, die in der Lage sind, die verschiedenen Temperaturpunkte immer unter Kontrolle zu halten. Dampfkreislauf und Kaffeekreislauf komplett getrennt für maximale Leistung unter allen Arbeitsbedingungen (auch unter Stress).



The Revolution

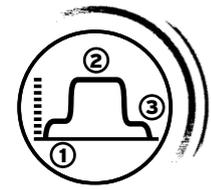
Be in control, express yourself

TASTEN MIT DOPPELTER AUSWAHL

Unabhängige Programmierung von 6 verschiedenen Profilen für jede einzelne Brühgruppe

MULTIFUNKTIONSHABEL

Schnelle manuelle Auswahl der Schnelligkeit der Espressodosierung



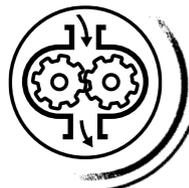
CDS SYSTEM

Maximale Präzision bei der Steuerung und Kontrolle der 3 Brühphasen



TROCKENER DAMPF

Minimale Wasserabgabe beim Erhitzen von Flüssigkeiten



ZAHNRADPUMPEN

Konstanter Druck unter allen Einsatzbedingungen



ALLES UNTER KONTROLLE

Digitales Display zur Kontrolle der Betriebsparameter

EIN HERZ AUS STAHL

Maximale Temperaturstabilität mit:

- Brühgruppen aus Edelstahl AISI 316L mit jeweils 10 kg
- Siebträger aus Edelstahl AISI 316
- Kessel aus Edelstahl AISI 316

WI-FI CONNECTION



GEEIGNET FÜR DIE APP

Barista Webapp für die Einstellung der Parameter vom Tablet oder Smartphone aus



Opera. The Revolution
Link zur Webseite

Eigenschaften



BRÜHGRUPPEN AUS EDELSTAHL AISI 316L MIT JEWEILS 10 kg, AUS REINEM STAHL

Die Brühgruppen garantieren für herausragende Temperaturstabilität und maximale Beständigkeit gegen Oxidation und Kalk. Exklusives Design Sanremo.



SIEBTRÄGER AUS EDELSTAHL AISI 316 MIT COMPETITIONFILTER*

Form und Volumen des Siebs sind darauf ausgelegt, Aroma und Duft des Espressos optimal zur Geltung zu bringen. Exklusives Design Sanremo.



PROGRESSIVE DAMPFHÄHNE AUS EDELSTAHL AISI 316L

Steuersystem zur Erzeugung und Ausgabe vom Dampf mit hoher manueller Sensibilität.



DAMPFLANZEN AUS EDELSTAHL AISI 316L "COLD TOUCH"

Isolierte Dampfzangen zum Schutz vor Verbrennungen auch bei intensiven Einsatz, mit leistungsstarken Aufsätzen "Latte Art".**



CONTROL COFFEE DELIVERY SYSTEM (CDS)

Maximale Präzision bei der Steuerung der 3 Brühphasen (Vorbrühen, Brühen, Nachbrühen).



UNABHÄNGIGE REGULIERUNG DER HEISSWASERTEMPERATUR (PID)

Präzisionseinstellung ($\pm 0,5^\circ\text{C}$ mit gemessener Konstanz unter $0,2^\circ\text{C}$).



DISPLAY TEEWASSER

Anzeige der Temperatur vom Teewasser. (Bei der Ausführung mit 2 Brühgruppen gibt es nur ein Display für Teewasser und Dampfkessel.)



DISPLAY DAMPKESSEL

Anzeige der Temperatur und des Drucks vom Dampfkessel. Bei der Ausführung mit 2 Brühgruppen gibt es nur ein Display für Teewasser und Dampfkessel.)



DISPLAY EINZELNE BRÜHGRUPPE ESPRESSO

Kontrolle aller Brühparameter vom Espresso.



DISPLAY PROGRAMMIERUNG MASCHINENPARAMETER

Internes Display und praktisches Programmierungsinterface für den Wartungstechniker.



GEMISCHTES HEISSWASSER FÜR TEES

Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.



ZAHNRADPUMPEN

Die Zahnradpumpen der einzelnen Brühgruppen erlauben eine Regulierung des Drucks beim Brühen.



ELEKTRONISCHER DRÜCKWACHTER ZUR KONTROLLE DER DAMPFREGULIERUNG

Konstanter Druck und Dampf unter allen Einsatzbedingungen, mit Präzisionssensoren 0,02 bar.



TASSENWÄRMER MIT PROGRAMMIERBARER TEMPERATUR

Damit die Tassen unabhängig von Wetterbedingungen und Umgebungsbedingungen immer eine optimale Temperatur haben.



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.



AUTO-DIAGNOSTIK, STATISTISCHE DATEN, GEPLANTE WARTUNG

Wartung programmierbar nach Litern oder Anzahl der ausgegebenen Kaffees.



FUNKTION AUTOMATISCHES EINSCHALTEN, AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN UND DAY-OFF

Programmierbarer ON-OFF-Timer für einzelne Tage u/o Uhrzeiten.



AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Selbstreinigung der Brühgruppen.



ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz.



GROUP FLUSHING

Mit einem einfachen Tastendruck wird eine kleine Wassermenge ausgegeben, damit die Brühgruppe immer sauber bleibt.



* SIEBTRÄGER NAKED AUS EDELSTAHL



ERHÖHTER WIDERSTAND



** HIGH POWER AUFSATZ FÜR DAMPFLANZE (vergrößerte Löcher)



EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE

Verfügbare Oberflächen
für Standardmodelle



✓ **Opera Steel**
Standardabdeckung
Rückseite: |BP1|



Wähle die Abdeckung
die am besten zu deinem Style passt

SAHREMO OPERA 2.0 THE REVOLUTION

BP1 Ätztglas / mit
Hintergrundbeleuchtung

SAHREMO OPERA 2.0 THE REVOLUTION

BP2 Lackiertes Holz

SAHREMO OPERA 2.0 THE REVOLUTION

BP5 Schwarz / mit
Hintergrundbeleuchtung

Jede Ausführung kann mit der Abdeckung an der Rückseite personalisiert werden. Es stehen verschiedene Oberflächen für jeden Geschmack zur Verfügung, die alle Anforderungen erfüllen und Trends vorgereifen.

OPERA 2.0
THE REVOLUTION



✓ **Opera Black**
Standardabdeckung
Rückseite: |BP5|



✓ **Opera White**
Standardabdeckung
Rückseite: |BP2|



Alles in einer App

app für die Parametereinstellung
Parameter für Tablets

(step A) WAHL DES PROFILS

(step B) HEBEL DRÜCKEN / ZIEHEN WAHL DER PROFILTASTEN

(step C) TASTEN ZUR WAHL DES PROFILS DRÜCKEN / dose 1,2,3 ZIEHE/ dose 4,5,6

(step D) TEMPERATUR-EINSTELLUNG

(step E) DOSIERUNG

(step F) REGULIERUNG FÜR DIE 3 BRÜHPHASEN

Für jeden Siebträger kann man einstellen:

Temperatur

- wassertemperatur T2
- siebträgertemperatur T3
- dampftemperatur T5 (einziges Heizgerät für alle Siebträger)

Dosierung

- gewicht
- wassermenge
- pumpendruck
- kaffeegewicht

Brühen

- dauer
- pumpendruck
- wassermenge

Über die Bedienoberfläche "Express yourself" hat der Barista die vollständige Kontrolle der gesamten Zubereitungsphase des Kaffees und kann jeden einzelnen Parameter nach seiner Erfahrung und Professionalität betätigen.

Um alle Parameter der Kaffemaschine zu konfigurieren wurde eine Applikation für Tablets entwickelt.

Die Applikation "Express yourself" verwendet eine einfache und intuitive grafische Bedienoberfläche, mit der der Benutzer jeden einzelnen Siebträger mit den zugehörigen Parametern für eine perfekte Zubereitung einstellen kann.

Nachdem der Siebträger ausgewählt (Schritt A) und ein Konfigurationsprofil zugewiesen wurde (Schritt B, C), werden die allgemeinen Parameter der Zubereitung definiert: Temperaturen und Dosierung (Schritt D, E). Schließlich werden die Parameter für die 3 Zubereitungsphasen angepasst: Vorbrühen, Brühen, Nachbrühen (Schritt F).

Pre Infusion: 2.5 s

3.5 bar

Infusion: 71 ml

Pressure: 9.0 bar

Post Infusion: 2 ml

3.5 bar

(step F)

Ausgleich der 3 Zubereitungsphasen:

Dieser Vorgang wird von der App vereinfacht, da die Software jedes Mal, wenn einer dieser Parameter geändert wird, die zuvor eingestellten automatisch aktualisiert.



KONFIGURATIONEN

- STANDARD
- STRONG
- BALANCED
- SWEET & LIGHT
- ... N (vom Benutzer festgelegt)
- ... N (vom Benutzer festgelegt)

Es ist möglich, neue vom Benutzer festgelegte oder bereits von Sanremo vorkonfigurierte Konfigurationen zu speichern und abzurufen, die speziell dafür entwickelt wurden, dass auch wenig erfahrenes Barpersonal sofort hervorragende Ergebnisse in der Tasse erzielt.

Auf "Neue Konfiguration speichern" können Sie Ihr Rezept für den perfekten Espresso speichern und auf eine andere Kaffeemaschine übertragen.

VORBRÜHEN



BRÜHEN



NACHBRÜHEN



Opera W_LAN

ganz einfach verbunden



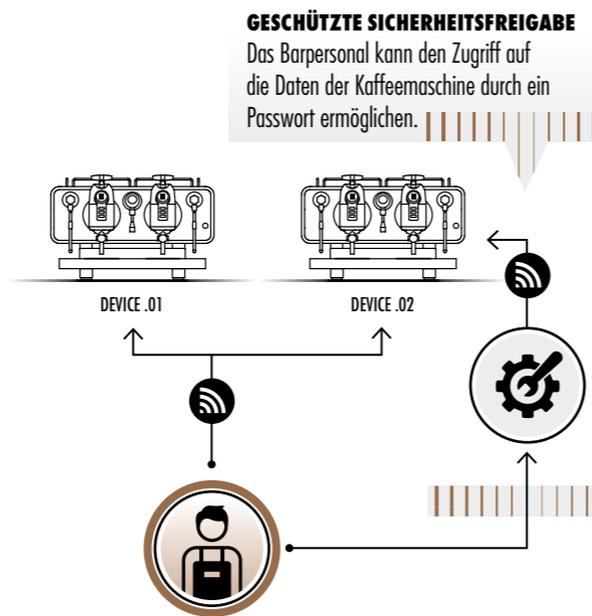
- Steuerung aller Konfigurationsparameter der Kaffeemaschine über die Sanremo-App von Smartphone, Tablet oder PC aus, ohne dass Sie sich direkt davor befinden müssen.
- Möglichkeit, mehrere Kaffeemaschinen gleichzeitig zu verbinden, zur Teilung, Bearbeitung und Einstellung von Rezepten und Konfigurationen.
- Gleichzeitige Überwachung und Verwaltung von mehreren Kaffeemaschinen durch denselben Besitzer (z.B. Franchising an verschiedenen Standorten).
- Statistische Analyse von Verbrauch, Zubereitungen, Wartungen und Konfigurationen für alle verbundenen Kaffeemaschinen.
- Fernwartung durch den Techniker zur Aktualisierung, Überprüfung der korrekten Einstellungen und zur Kontrolle der Parametersteuerung.

Ab heute ist die neue Opera 2.0 dank der **Sanremo Cloud**-Bedienoberfläche und der **Expressyourself-App** noch einfacher zu bedienen und bietet eine noch interaktivere und einfachere Benutzererfahrung.



- BARISTA
- MANAGER
- DIENSTANBIETERWARTUNG
- HERSTELLER
- SANREMO CLOUD
- GLOBALES NETZ
- LOKALES W-LAN NETZ

INTRANET (LOKALES W-LAN NETZ)

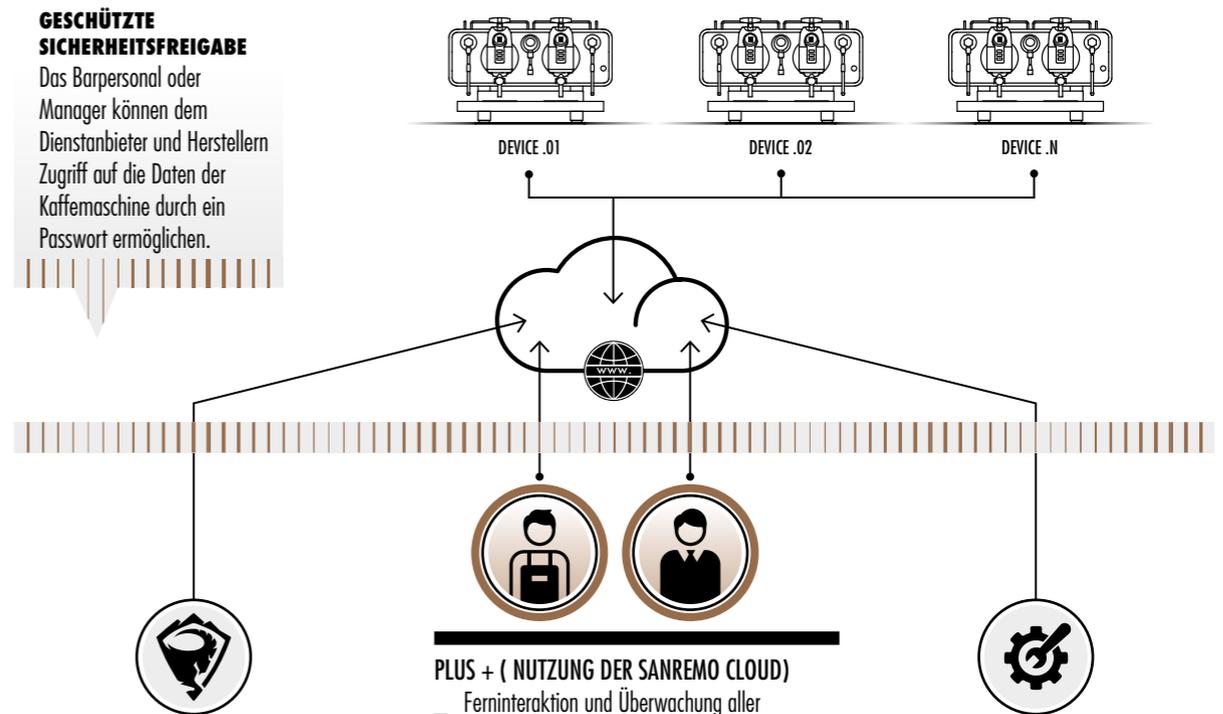


PLUS + (UNTER VERWENDUNG DES LOKALEN NETZWERKS MIT W-LAN)

- _ Lesen und Ändern der Einstellungen und der Betriebsparameter der Kaffeemaschine
- _ Verbrauchsüberwachung für eine bessere Bestandsverwaltung
- _ Ablesen des Zählers der zubereiteten Kaffees
- _ Speichern, Wiederherstellen und Freigeben von Einstellungen (Rezepten) in Ihren Kaffeemaschinen

Der Datenaustausch kann nur innerhalb des WLAN-Bereichs stattfinden.

INTERNET (GLOBALES NETZ) / SANREMO CLOUD



PLUS + (AKTIVIERUNG ZUGRIFF FÜR HERSTELLER)

- _ Senden von App-Updates an die Kaffeemaschine
- _ Neue Einstellungen (Rezepte) senden
- _ Vollständigere und zeitnähere Datenerfassung, um technische / bauliche Probleme zu lösen
- _ Nützliche Informationen zur Verbesserung und Weiterentwicklung des Produkts
- _ Direkter und kontinuierlicher Kontakt mit dem Hersteller

PLUS + (NUTZUNG DER SANREMO CLOUD)

- _ Ferninteraktion und Überwachung aller Kaffeemaschinenfunktionen und -leistungen
- _ Lesen und Ändern von Kaffeemaschineneinstellungen
- _ Anzeige zurückliegender Nutzungsdaten
- _ Verbrauchsüberwachung für eine bessere Bestandsverwaltung
- _ Ablesen des Zählers der zubereiteten Kaffees
- _ Speichern, Wiederherstellen und Freigeben von Einstellungen (Rezepten) in Ihren Kaffeemaschinen

PLUS + (AKTIVIERUNG ZUGRIFF FÜR DIENSTANBIETER)

- _ Sofortige Meldung von Anomalien
- _ Ferndiagnose und mögliche Lösung von Problemen
- _ Reduzierung der Kaffeemaschinenstillstandszeiten
- _ Logistische Planung und Organisation von Instandhaltungsmaßnahmen

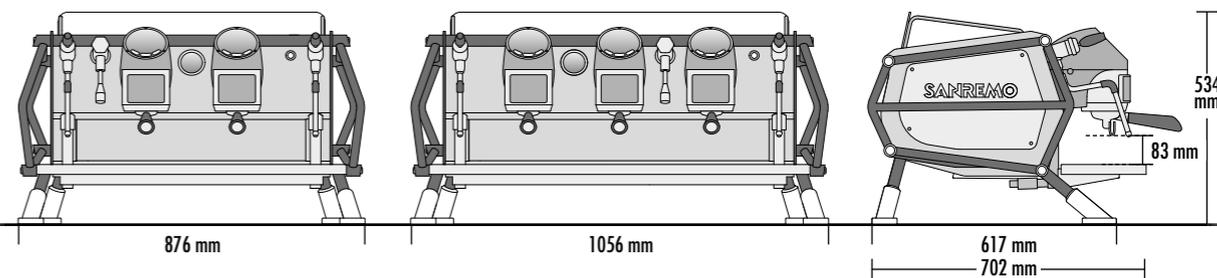
Café Racer



TECEx RoHS

Ausführungen

17



2 Brühgruppen CR
 2 Dampfhähne
 1 Heißwasserauslauf
 1 Siebträger für 1 Tasse
 2 Siebträger für 2 Tassen

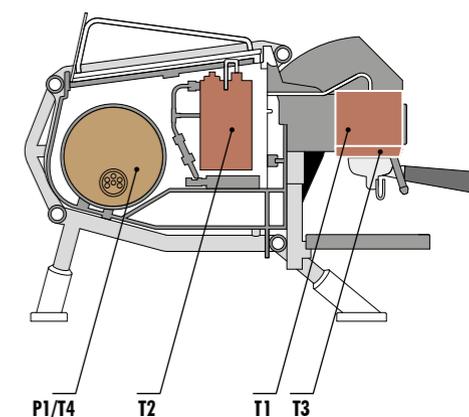
3 Brühgruppen CR
 2 Dampfhähne
 1 Heißwasserauslauf
 1 Siebträger für 1 Tasse
 3 Siebträger für 2 Tassen



CE

MULTIBOILER SYSTEM

Das Multiboiler-System Sanremo Café Racer garantiert mit 4 PID-Regelpunkten für eine extrem hohe Präzision der Temperatur.



Technische Daten		2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	380-415 3N	
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	KW	6.9 / 3.5	8.1 / 3.5
		7.6 / 4.5	8.4 / 4.5
Kapazität Dampfkessel	l	8	10
Leistung Externe Pumpe	kW	0.160	0.160
Kapazität Kessel Vorbrühen	l	1.0	1.5
Leistung Heizelement Kessel Vorbrühen	kW	1.0	1.5
Leistung Tassenwärmer	kW	0.16	0.2
Kapazität Kessel Brühgruppen	l	1.0	1.5
Leistung Heizelement Kessel Brühgruppen	kW	1.6	2.4
Gewicht	kg	97	120
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	151	176



ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz



VOLUMETRISCHE PUMPE MIT HOHER LEISTUNG

Konstanter Druck auch bei intensivem Einsatz und gleichzeitiger Verwendung mehrerer Funktionen und Brühgruppen (300 l/h)

VOLUMETRISCHE ZÄHLER MIT HOHER PRÄZISION

Für eine genaue und präzisere Dosierung in der Tasse



Take a ride, explore it's soul



Schnelle Einstellung jeder einzelnen Gruppe

ALLES UNTER KONTROLLE

Digitales Display zur Anzeige der Betriebsparameter



TROCKENER DAMPF

Minimale Wasserabgabe beim Erhitzen von Flüssigkeiten



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst



Café Racer, born to run
Link zur Webseite



EIN HERZ AUS STAHL

Maximale Temperaturstabilität mit:
• Brühgruppen aus Edelstahl AISI 316L mit jeweils 8 kg
• Siebträger aus Edelstahl AISI 316
• Kessel aus Edelstahl AISI 316



VORBRÜHEN MIT NIEDRIGEM DRUCK

Flowactive System: Personalisierung der Vorbrühzeit für jede einzelne Auswahl

HÖHENVERSTELLBARE ABSTELLFLÄCHE

Innovatives "All-in-one" System von Sanremo, das die Verwendung von Tassen und Bechern in verschiedenen Formaten und Höhen erlaubt (verstellbar im Bereich von 85 bis 150 mm)



Eigenschaften



BRÜHGRUPPEN AUS EDELSTAHL AISI 316L MIT JEWEILS 8 kg, AUS REINEM STAHL

Die Brühgruppen garantieren für herausragende Temperaturstabilität und maximale Beständigkeit gegen Oxidation und Kalk. Exklusives Design Sanremo.



SIEBTRÄGER AUS EDELSTAHL AISI 316 MIT COMPETITIONFILTER*

Form und Volumen des Siebs sind darauf ausgelegt, Aroma und Duft des Espressos optimal zur Geltung zu bringen. Exklusives Design Sanremo.



PROGRESSIVE DAMPFÄHNE AUS EDELSTAHL AISI 316L

Steuersystem zur Erzeugung und Ausgabe vom Dampf mit hoher manueller Sensibilität.



DAMPFLANZEN AUS EDELSTAHL AISI 316L "COLD TOUCH"

Isolierte Dampfplanzen zum Schutz vor Verbrennungen auch bei intensivem Einsatz, mit leistungsstarken Aufsätzen "Latte Art".**



PROGRAMMIERBARES ELEKTRONISCHES VORBRÜHEN

Steuerung der Durchflussmenge vom Wasser durch das Kaffeepulver mit einer Präzision von 0,1 Sekunden. Für jede Brühgruppe können 4 verschiedene Profile programmiert werden.



UNABHÄNGIGE REGULIERUNG DER HEISSWASSTERTEMPERATUR (PID)

Präzisionseinstellung ($\pm 0,5^\circ\text{C}$ mit gemessener Konstanz unter $0,2^\circ\text{C}$).



SYSTEM DISPLAY

Anzeige aller Maschinenfunktionen: Temperatur, Drücke und Füllstände.



DISPLAY EINZELNE BRÜHGRUPPE ESPRESSO

Kontrolle aller Brühparameter vom Espresso



GEMISCHTES HEISSWASSER FÜR TEES

Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.



VOLUMETRISCHE PUMPE MIT HOHER LEISTUNG 300 l/h***

Konstanter Druck auch bei intensivem Einsatz und gleichzeitiger Verwendung mehrerer Funktionen und Brühgruppen.



VOLUMETRISCHE ZÄHLER MIT HOHER PRÄZISION

Für eine genauere und präzisere Dosierung in der Tasse.



ELEKTRONISCHER DRUCKWÄCHTER ZUR KONTROLLE DER DAMPFREGULIERUNG

Konstanter Druck und Dampf unter allen Einsatzbedingungen, mit Präzisionssensoren 0,02 bar.



TASSENWÄRMER MIT PROGRAMMIERBARER TEMPERATUR

Damit die Tassen unabhängig von Wetterbedingungen und Umgebungsbedingungen immer eine optimale Temperatur haben.



ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSENSOR

Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandssensor befüllt, sodass der korrekte Füllstand vom Kessel automatisch reguliert wird.



LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH

Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung (Extrazubehör).



AUTO-DIAGNOSTIK, STATISTISCHE DATEN, GEPLANTE WARTUNG

Wartung programmierbar nach Litern oder Anzahl der abgegebenen Kaffees.



FUNKTION AUTOMATISCHES EINSCALTEN, AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN UND DAY-OFF

Programmierbarer ON-OFF-Timer für einzelne Tage u/o Uhrzeiten.



AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Selbstreinigung der Brühgruppen.



REGENERATION KESSELWASSER

Garantiert das Wiederherstellen der optimalen chemischen Eigenschaften des Wassers und die korrekte Mineralisierung.



GROUP FLUSHING

Mit einem einfachen Tastendruck wird eine kleine Wassermenge ausgegeben, damit die Brühgruppe immer sauber bleibt.



Optional



* SIEBTRÄGER NAKED AUS EDELSTAHL



** HIGH POWER AUFSATZ FÜR DAMPFDÜSE

(vergrößerte Löcher)



*** EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE



NAKED

- ✓ Transparente Abdeckung an den Seiten und an der Rückseite

Erhältlich in den 2 Ausführungen
Black und Steel, 
beide mit einigen personalisierbaren Details*
in Schwarz oder Rot.

● ●
* Ringschrauben, Schrauben, Füße, Kesselisolierung



FREEDOM

- ✓ Abdeckungen an den Seiten und an der Rückseite farbig mit Logo mit Hintergrundbeleuchtung

Erhältlich in den 2 Ausführungen
Black und Steel, 
beide mit einigen personalisierbaren Details*
in Schwarz oder Rot.

● ●
* Ringschrauben, Schrauben, Füße



CUSTOM

Willkommen in der Welt von Custom, die das Potential des Projekts "Café Racer" maximal ausschöpft: Personalisierung und kontinuierliche Weiterentwicklung. Hier einige Modelle, die bereits zu kleinen Berühmtheiten geworden sind. Wähle deinen Style und starte durch mit deiner exklusiven Café Racer.

Renegade



Handgefertigte Oberflächen [

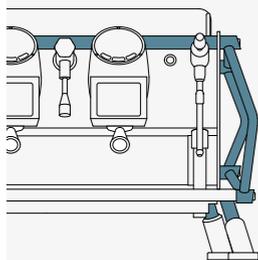
-  Dunkelgrün
-  Kupfer oxidiert
-  Lederbraun
-  Messing glänzend
-  Messing oxidiert



_ White & Wood Standard

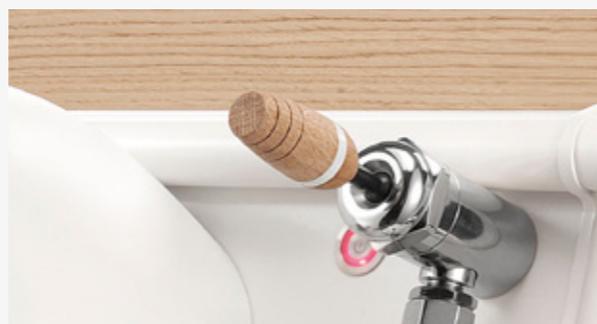
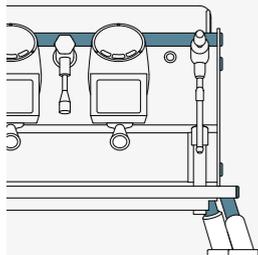
_ CUSTOM

22



- Mattweiß**
- Eiche natur**
- Edelstahl**
- Eiche natur**

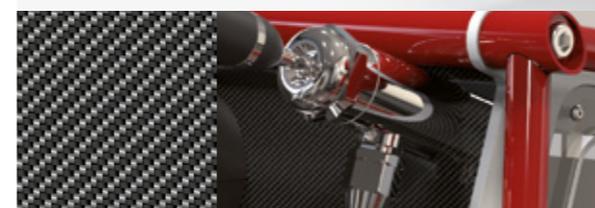
_ White & Wood Slim



_ Racing

_ CUSTOM

23



- Rot glänzend**
- Mattweiß**
- Carbon**
- Edelstahl**

_ Dolomiti



- Mattschwarz**
 - Stahl Schwarz**
 - Leder Schwarz**
 - Edelstahl**
- Handgenäht*

_ Black & White

_ CUSTOM



Mattweiß
 Edelstahl

_ Full White



_ Blue

_ CUSTOM



Mattblau

_ Fuchsia



Mattrot

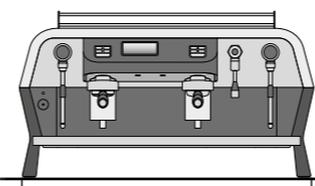
F18 MB



TECEx RoHS

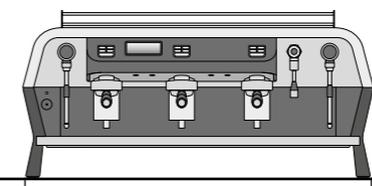
Ausführungen

27



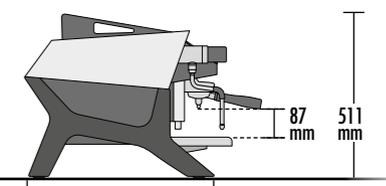
901 mm

- 2 Brühgruppen**
- 2 Dampfhähne
 - 1 Heißwasserauslauf
 - 1 Siebträger für 1 Tasse
 - 2 Siebträger für 2 Tassen



1071 mm

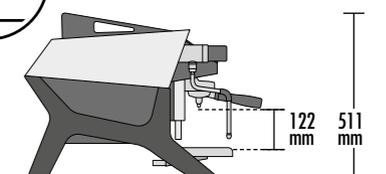
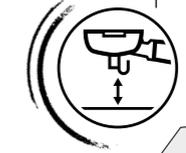
- 3 Brühgruppen**
- 2 Dampfhähne
 - 1 Heißwasserauslauf
 - 1 Siebträger für 1 Tasse
 - 3 Siebträger für 2 Tassen



589 mm

511 mm

647 mm

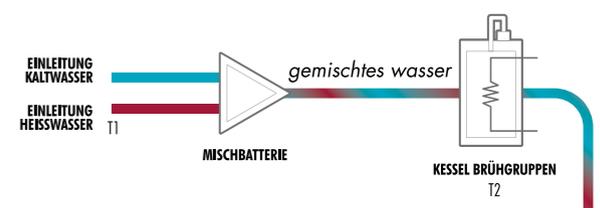


511 mm

122 mm



AUSFÜHRUNG "TALL"



MULTIBOILER SYSTEM

Jede Brühgruppe verfügt über einen eigenen Kessel, der mit vorgewärmtem Wasser befüllt wird, für das Kaltwasser mit Heißwasser aus den Wärmetauschern gemischt wird. Die Brühgruppe selbst wird von einem entsprechenden Heizelement mit perfekter Temperaturregulierung auf der idealen Temperatur gehalten.



Technische daten		2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	380-415 3N	
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	kW	5.4 / 3.5	6.1 / 3.5
		6.3 / 4.5	7.2 / 4.5
		7.3 / 5.5	8.2 / 5.5
Kapazität Dampfkessel	l	8.6	10
Leistung Pumpe	kW	0.15	0.15
Kapazität Kessel Brühgruppe (0,5)	l	1	1.5
Leistung Heizelement Kessel Brühgruppen	kW	1	1.5
Leistung Heizelement Tassenwärmer	kW	0.20	0.25
Gewicht	kg	82.5	101
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	109.5	126

Farben

	Mattschwarz	RAL 9005
	Weiß matt Mattschwarz	RAL 9003 9005
	Blau Mattschwarz	RAL 5024 9005



SCHNELLE DAMPFVERBINDUNG

Der neue "Half Turn"- Drehknopf mit INTEGRIERTER PURGE-Funktion ermöglicht extreme Präzision und reduziert gleichzeitig die Überbeanspruchung des Handgelenks



ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz



DAMPFLANZEN "COLD TOUCH"

Isolierte Dampfplanzen zum Schutz vor Verbrennungen mit hoher Leistung und Aufsatz "Latte Art"



F18 MB
Link zur Webseite

BRÜHGRUPPE REALTIME STABILITY

Exklusives Design von Sanremo, das ein präzises Halten der gewählten Temperatur erlaubt



STABILITÄT IN ECHTZEIT

Konstanz der elektronisch kontrollierten Temperatur ($\pm 0,2^\circ\text{C}$)

In flight stability

Ready to take off



STELLFÜSSE AUS ALUMINIUM

Maschinenuntergestell aus Aluminium-Druckguss



ALARMMANAGEMENT

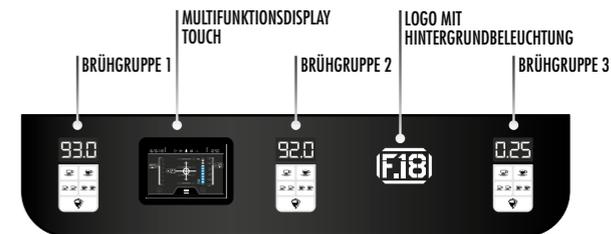
Menü zur Verwaltung von Warnungen und Betriebsalarmen

VORBRÜHEN MIT NIEDRIGEM DRUCK

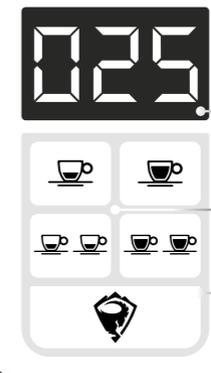
Flowactive System: Personalisierung der Vorbrühzeit für jede einzelne Auswahl



Bedienfeld:



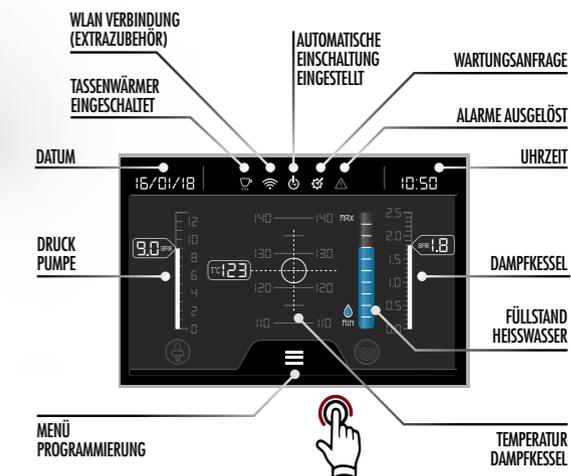
Standardtastatur 5 Auswahlen



7 Tasten Tastatur optional



MULTIFUNKTIONSDISPLAY



Eigenschaften

GEMISCHTES HEISSWASSER FÜR TEES
Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.

STATISCHES RELAIS KESSELTEMPERATUR
Zur Regulierung der gewünschten Temperatur mit maximaler Präzision.

KESSEL BRÜHGRUPPEN AUS EDELSTAHL
Garantiert für optimale Temperaturstabilität und eine präzise Temperatur in Verbindung mit einer hohen Beständigkeit gegen Oxidation und Kalk.

UNABHÄNGIGE REGULIERUNG DER WASSERTEMPORATUR FÜR DAS BRÜHEN
Maximale Präzision und Konstanz der Temperatur vom Wasser beim Brühen.

PROGRAMMIERBARES ELEKTRONISCHES VORBRÜHEN
Steuerung der Durchflussmenge vom Wasser durch das Kaffeepulver mit einer Präzision von 0,1 Sekunden. Für jede Brühgruppe können 4 verschiedene Profile programmiert werden.

DAMPFLANZEN AUS EDELSTAHL AISI 316L "COLD TOUCH"
Isolierte Dampfplanzen zum Schutz vor Verbrennungen auch bei intensivem Einsatz, mit leistungsstarken Aufsätzen "Latte Art".

TASSENWÄRMER MIT PROGRAMMIERBARER TEMPERATUR
Damit die Tassen unabhängig von Wetterbedingungen und Umgebungsbedingungen immer eine optimale Temperatur haben.

LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH
Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung.

FUNKTION AUTOMATISCHES EINSCALTEN, AUTOMATISCHES AUSSCALTEN UND DAY-OFF
Programmierbarer ON-OFF-Timer für einzelne Tage u/o Uhrzeiten.

ENERGIEERSPARNIS
Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz.

BRÜHGRUPPE REALTIME STABILITY
Exklusives Design von Sanremo, das ein präzises Halten der gewählten Temperatur erlaubt.

WARTUNGSFREUNDLICH
Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.

AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS
Selbstreinigung der Brühgruppen.

VOLUMETRISCHE PUMPE MIT HOHER LEISTUNG
Konstanter Druck auch bei intensivem Einsatz und gleichzeitiger Verwendung mehrere Funktionen und Brühgruppen.

COMPETITION FILTERS
Form und Volumen des Siebs sind darauf ausgelegt, Aroma und Duft des Espresso optimal zur Geltung zu bringen. Exklusives Design Sanremo.

TEMPCONTROL
Für eine sehr hohe Temperaturbeständigkeit ($\pm 0,2^\circ\text{C}$).

GROUP FLUSHING
Mit einem einfachen Tastendruck wird eine kleine Wassermenge ausgegeben, damit die Brühgruppe immer sauber bleibt.

Optional

AUTOSTEAMER
Dampfzange mit elektronischem System, das ein Aufschäumen u/o Erhitzen der Milch auf die eingestellte Temperatur erlaubt.

EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE

HIGH POWER AUFSATZ FÜR DAMPFLANZE
(vergrößerte Löcher)

SIEBTRÄGER AUS EDELSTAHL

ELEKTRONISCHER DRUCKWÄCHTER ZUR KONTROLLE DER DAMPFREGULIERUNG
Konstanter Druck und Dampf unter allen Einsatzbedingungen, mit Präzisionsensoren 0,02 bar.

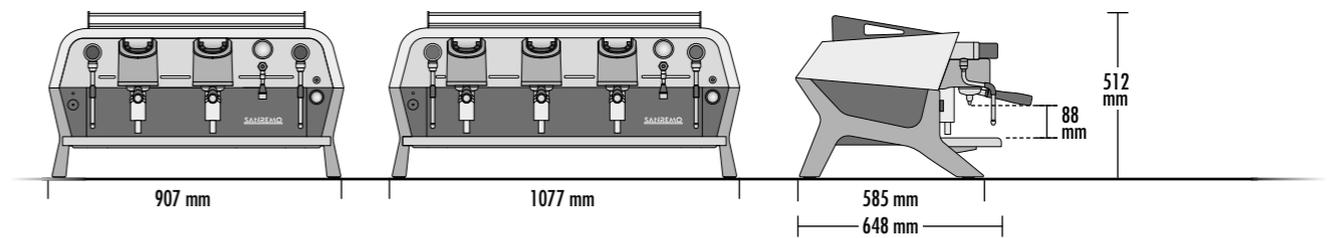
F18 SB



TECEx RoHS

Ausführungen

31



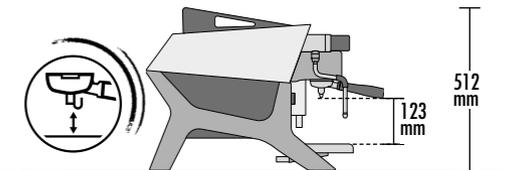
2 Brühgruppen

- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 2 Siebträger für 2 Tassen

3 Brühgruppen

- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 3 Siebträger für 2 Tassen

AUSFÜHRUNG "TALL"



Farben

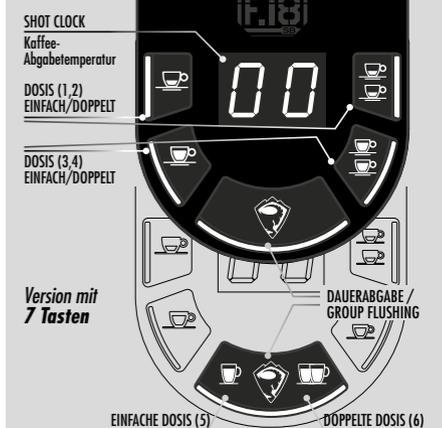
	Mattschwarz Mattschwarz	RAL 9004
	Mattschwarz Weiß matt	RAL 9004 9003
	Mattschwarz Braun	RAL 9004 8019
	Mattschwarz Rennsportrot	RAL 9004 INVER 81784



Technische daten		2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	220-240 1N / 380-415 3N 50/60Hz	
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	KW	3.2 / 2.7	5.6 / 5.1
		4.3 / 4.0	6.5 / 6.0
		5.0 / 4.5	
Kapazität Dampfkessel	l	12	18
Leistung Pumpe	kW	0.15	0.15
Leistung Heizelement Tassenwärmer	kW	0.20	0.25
Gewicht	kg	78	96
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	105	121

Bedienfeld (4 oder 6 PROGRAMMIERBARE DOSEN)

Version mit 5 Tasten



Version mit 7 Tasten





SCHNELLE DAMPFVERBINDUNG

Der neue "Half Turn"-Drehknopf mit INTEGRIERTER PURGE-Funktion ermöglicht extreme Präzision und reduziert gleichzeitig die Überbeanspruchung des Handgelenks



ENERGIE-EINSPARUNG

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz



STELLFÜSSE AUS ALUMINIUM

Maschinenuntergestell aus Aluminium-Druckguss

BRÜHGRUPPE SR 61

Brühgruppe aus Chrommessing mit optimierter Thermosyphon-Umlaufferhitzung zur Erhaltung der idealen Kaffeeabgabetemperatur



AUTOSTEAMER

- AUFSCÄUMUNG
- DAMPFERHITZUNG
- AUTOMATISCHE REINIGUNG
- HEISSES WASSER



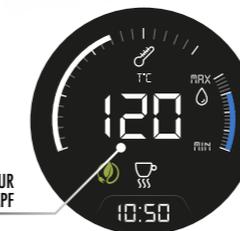
Version Autosteamer

MULTIFUNKTIONS-DISPLAY

ÖKO-MODUS



STAND-BY-MODUS - TEMPERATUR



FUNKTIONEN



F18 SB

Link zur webseite

Eigenschaften



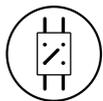
DRUCKMESSER

Ermöglicht die Regelung des Leitungs- und Kaffeeabgabedrucks.



ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSENSOR

Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandssensor befüllt, sodass der korrekte Füllstand vom Kessel automatisch reguliert wird.



STATISCHES RELAIS KESSELTEMPERATUR

Zur Regulierung der gewünschten Temperatur mit maximaler Präzision.



STELLFÜSSE AUS ALUMINIUM-DRUCKGUSS



TASSENWÄRMER

Dediziertes Heizelement mit programmierbarer Leistung für optimal vorgewärmte Tassen.



PROGRAMMIERBARER ELEKTRONISCHER VORAUFGUSS

Verwaltung der Wasserdurchlaufzeit durch das Kaffeepulver (Genauigkeit von 0,1 Sek.). 4 unterschiedliche programmierbare Profile für jede Brühgruppe.



HOCHLEISTUNGSVERDRÄNGERPUMPE

Konstanter Druck auch bei längerer und gleichzeitiger Verwendung mehrerer Funktionen und Brühgruppen.



GROUP FLUSHING

Mit einem einfachen Tastendruck wird eine kleine Menge Wasser für eine immer saubere Brühgruppe abgegeben.



BRÜHGRUPPE SR 61

Brühgruppe aus verchromtem Messing mit optimalem Heißwasserumlauf, um die ideale Brühtemperatur vom Kaffee zu halten.



MULTIFUNKTIONSDISPLAY

Über dieses Display können der korrekte Betrieb der Maschine überwacht und die wichtigsten Funktionen programmiert werden.



AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Selbstreinigung der Brühgruppen.



ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz.



GEMISCHTES HEISSWASSER FÜR TEES

Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.



FUNKTION AUTOMATISCHES EINSCHALTEN, AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN UND DAY-OFF

Programmierbarer ON-OFF-Timer für einzelne Tage u/o Uhrzeiten.



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.

Optional



AUTOSTEAMER

Dampfpflanze mit elektronischem System, das ein Aufschäumen u/o Erhitzen der Milch auf die eingestellte Temperatur erlaubt.



EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE



COMPETITION FILTERS

Form und Volumen des Siebs sind darauf ausgelegt, Aroma und Duft des Espressos optimal zur Geltung zu bringen. Exklusives Design Sanremo.



DAMPFLANZEN AUS EDELSTAHL ATSI 316L "COLD TOUCH"

Isolierte Dampfpflanzen zum Schutz vor Verbrennungen auch bei intensiven Einsatz, mit leistungsstarken Aufsätzen "Latte Art".



NAKED SIEBTRÄGER



ZAHLUNG KASSE

RS-232-Kommunikation an Bezahlungsmanagement-Geräte zur Freigabe der Getränkeausgabe



LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH

Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung.



ERHÖHTER WIDERSTAND

Platform

03



GAME
CHANGER



D8 ist eine innovative, modulare Plattform bzw. eine professionelle Espressomaschine, die sich durch eine Konfiguration mit einem einzigen Kessel auszeichnet, welche eine Anpassung gemäss den Anforderungen und Bedürfnissen von Baristas und Kaffeeröstern möglich macht.

D8

Platform
game changer

D8 **PRO**

D8 PRO ist eine besondere Konfiguration der Plattform deren ästhetische und technologischen Komponenten das Leistungsniveau im Vergleich zum Basismodell noch weiter steigern.



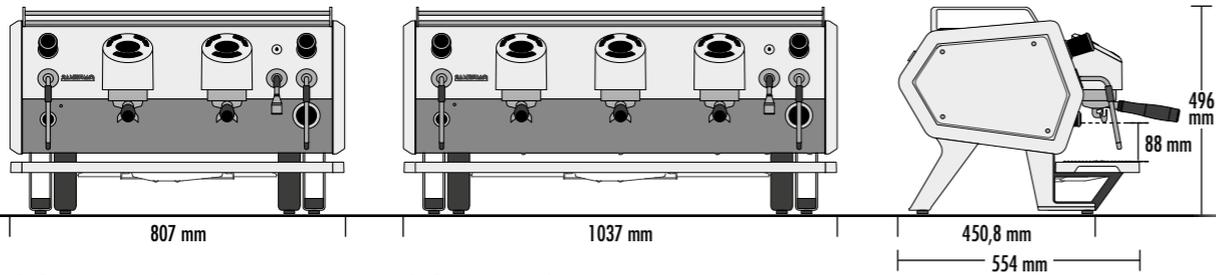
The new single boiler platform. [Link zum Video](#)



D8 | D8 PRO

EAC TECEx RoHS

38 Versionen D8 und D8 PRO



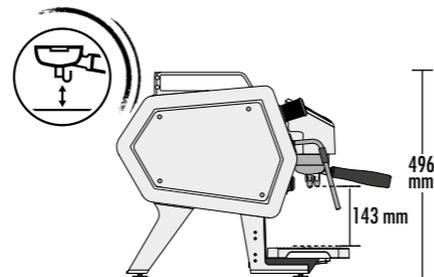
2 Gruppen D8

- 2 Dampfhähne
- 1 Wasserhahn
- 1 Siebträger einzeln
- 2 Siebträger doppelt

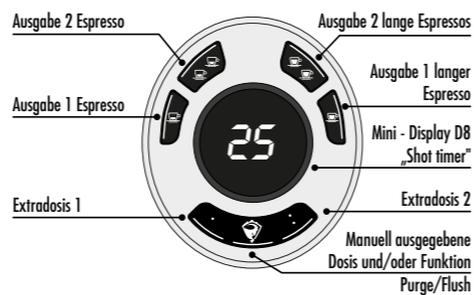
3 Gruppen D8

- 2 Dampfhähne
- 1 Wasserhahn
- 1 Siebträger einzeln
- 3 Siebträger doppelt

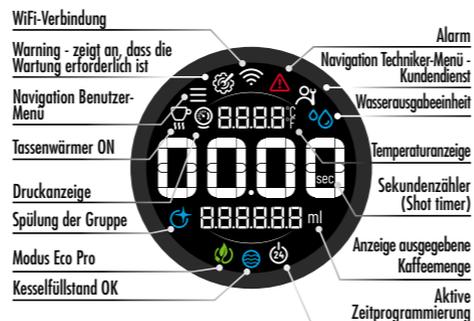
VERSION D8 und D8 PRO „TALL“



TASTENFELD D8 und D8 PRO



FUNKTIONEN DISPLAY D8 PRO



CE

Technische Daten		2 Gruppen	3 Gruppen
Spannung	V	220-240 1N	380-415 3N
Abmessung Tassenwärmerfläche	cm ²	1947	2547
Fassungsvermögen Dampfkessel	lt	7	10
Fassungsvermögen Kaffeeessel / Wärmetauscher	lt	0.3	
Nettogewicht	kg	61.5	71.5
Bruttogewicht (mit Verpackung)	kg	85	95
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	kW	4.2 / 3.5	5.7 / 4.5
		5.4 / 4.5	6.9 / 5.5
Leistung Heizstab Tassenwärmer (Optional)	kW	0.2 / 0.25	
Pumpenleistung	kW	0.25	

Performance





ENERGIEEINSPARUNG

Wärmeisolierte Bauteile und intelligentes Management der Elektronik für höchste Energieeffizienz

40

PROGRAMMIERBARE PREINFUSION

Präzise Kontrolle der Preinfusionszeit



Performance

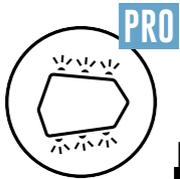
make your move



FARB - LCD DISPLAY

Ermöglicht die Überwachung des einwandfreien Maschinenbetriebs und die Programmierung der wichtigsten Funktionen.

41



HINTERGRUND-BELEUCHTUNG AN SEITENWÄNDEN

Diffuses LED-Licht, das die ästhetische Wirkung der Maschine betont (bei dieser Option sind Seitenverkleidungen erforderlich)



SEKUNDENZÄHLER

Zum genauen und zuverlässigen Stoppen der Kaffeeausgabe



SCHNELLE WARTUNG

Leicht erreichbare Innenteile für einen einfach umsetzbaren technischen Kundendienst

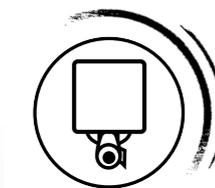
STAHLKESSEL MIT KONTROLLIERTER UND PROGRAMMIERBARER TEMPERATUR

Stahlkessel AISI 316L: digital einstellbar (1.0/1.2/1.4 BAR)



LED-BELEUCHTUNG DER ARBEITSFLÄCHE

Ermöglicht ein effizientes Arbeiten unter allen Lichtbedingungen im Raum (Optional)



BRÜHGRUPPEN-TEMPERATUR MIT DIGITALER PROGRAMMIERUNG EINSTELLUNG VON 90 °C BIS 98 °C ÜBER TASTENFELD

PRO

SCHNELLE EINSTELLUNG EINZELNER GRUPPE

Eigenschaften



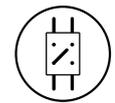
DRUCKMESSER MIT DOPPELANZEIGE

Ermöglicht die gleichzeitige Kontrolle des Leitungs-, Kessel- sowie des Kaffeeausgabedrucks.



ELEKTRONISCHE AUTOMATISCHE FULLSTANDMESSUNG

Der Kessel wird automatisch über eine von der elektronischen Füllstandsonde gesteuerten Funktion befüllt und auf dem richtigen Stand gehalten.



STATISCHES RELAIS KESSELTEMPERATUR

Ermöglicht eine hochpräzise Einstellung der gewünschten Temperatur.



SEKUNDENZÄHLER

Für das zeitgenaue und zuverlässige Stoppen der Kaffeeausgabe.



MULTIFUNKTIONSDISPLAY

Über dieses Display können der korrekte Betrieb der Maschine überwacht und die wichtigsten Funktionen programmiert werden.



PREINFUSION

von User aktivierbar (programmierbar auf der D8 PRO).



AUTOMATISCHE EIN- UND AUSSCHALTFUNKTION UND DAY-OFF-FUNKTION

Ein-Aus-Timer, der für einzelne Tage und/oder Tageszeitpläne programmiert werden kann.



BRÜHGRUPPE „RING“

Elektronisch gesteuerte Ringgruppe aus verchromtem Messing zur Aufrechterhaltung der idealen Kaffeeextraktionstemperatur.



AUTOMATISCHE REINIGUNG

Reinigungsvorgang der Kaffeebrühgruppen und programmierbare Spülzyklenanzahl.



GROUP FLUSHING

Durch einfachen Tastendruck wird eine geringe Wassermenge abgegeben, damit die Gruppe stets sauber ist.



HOCHLEISTUNGSVERDRÄNGER-PUMPE

Konstanter Druck auch bei längerer und gleichzeitiger Verwendung mehrerer Funktionen und Brühgruppen.

Optional



„COLD TOUCH“ DAMPFLANZE AUS EDELSTAHL AISI 316L

Mit Verbrühschutz und hochleistungsfähigen „Latte Art“ Dampfdüsen. Serienmässig bei D8 PRO



LED-BELEUCHTUNG DER ARBEITSFLÄCHE

Ermöglicht effizientes Arbeiten unter allen Lichtbedingungen im Raum. Serienmässig bei D8 PRO



HEISSES MISCHWASSER FÜR TEE UND KRÄUTERTEES

Sofortiges Mischen von Kalt- und Heißwasser mit einstellbarer Temperatur. Serienmässig bei D8 PRO



COMPETITION FILTERS

Form und Volumen sind so konzipiert, dass sich die Aromen und Düfte des Kaffees optimal einfangen lassen. Exklusives Sanremo-Design.



KASSENVERBINDUNG

RS-232-Kommunikation mit Bezahlungsmanagement-Geräten für die Freigabe der Getränkeausgabe.



IoT

App und Cloud-Verbindung für die Maschinensteuerung.



TASSENWÄRMER

Spezial-Heizelement, das die Tassen auf die optimale Temperatur bringt, mit programmierbarer Leistung.



LEISTUNGSVERSTÄRKTES HEIZELEMENT



ÄUSSERE VERDRÄNGERPUMPE



LIGHTING PRO



SEITEN-VERKLEIDUNGEN AUS LEDER



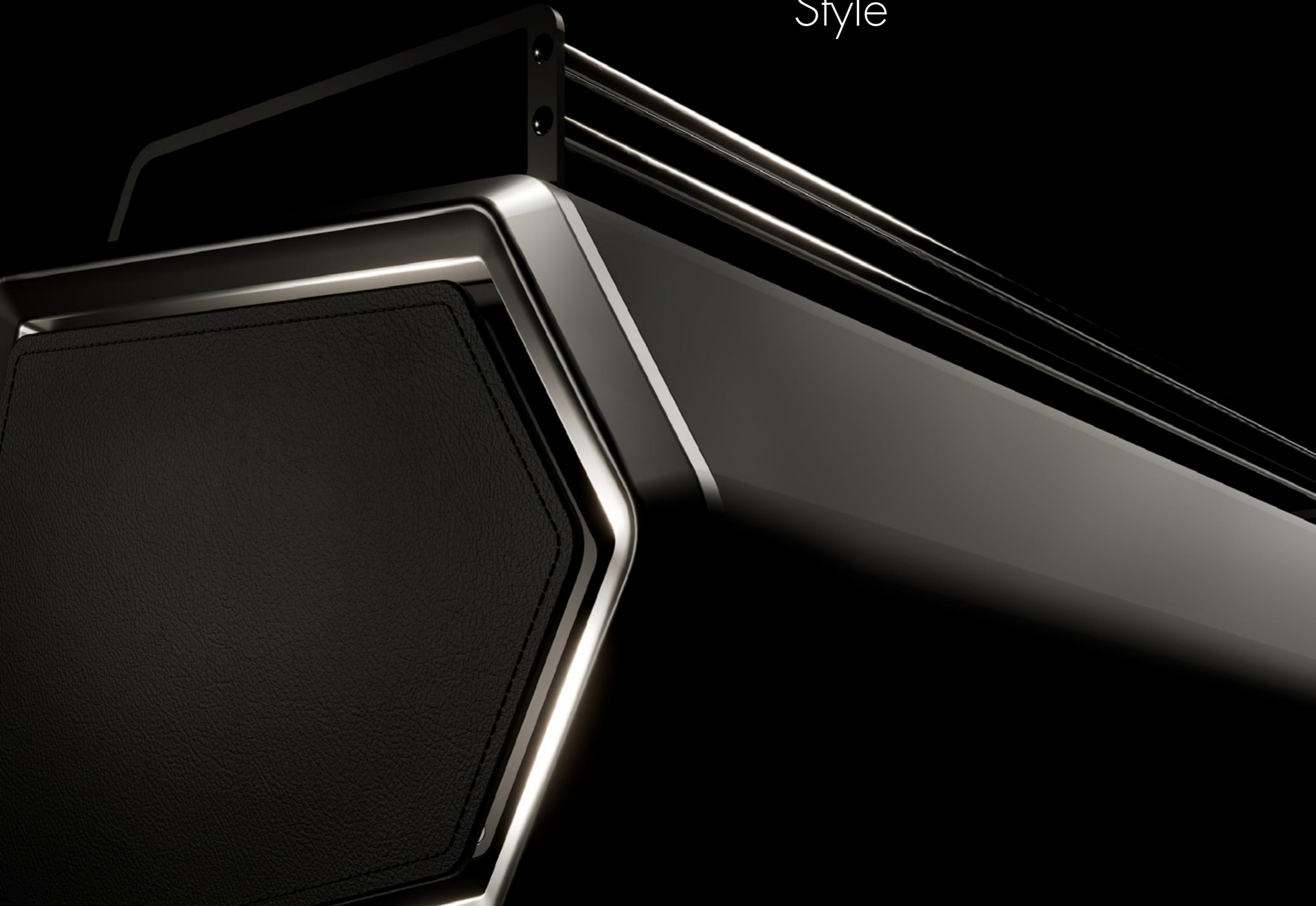
ÄSTHETISCHE SEITEN-VERKLEIDUNGEN

In verschiedenen Finishes erhältlich.



FILTERHALTER NAKED

Style



Style configuration

Optional side panels



✓ **D8_Total Black**
Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung, innere Seitenteile und Rahmen:
Tiefschwarz matt RAL 9005

Optional:
Seitenverkleidungen aus Stahl,
Tiefschwarz matt RAL 9005 (P2)



✓ **D8_Black&White**
Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung und innere Seitenteile:
Signalweiß matt RAL 9003
Rahmen:
Tiefschwarz matt RAL 9005

Optional:
Seitenverkleidungen aus Stahl,
Signalweiß matt RAL 9003 (P1)



✓ **D8_Total White**
Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung, innere Seitenteile:
Signalweiß matt RAL 9003
Rahmen: Signalweiß glänzend RAL 9003

Optional:
Seitenverkleidungen aus Stahl,
Signalweiß matt RAL 9003 (P1)

D8

D8 PRO



✓ **D8 PRO_Total Black**
Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung, innere Seitenteile und Rahmen:
Tiefschwarz matt RAL 9005

Optional:
Seitenverkleidungen aus Stahl,
Tiefschwarz matt RAL 9005 (P2)
Seitenverkleidungen aus schwarzem Leder (P4L)



✓ **D8 PRO_Black&White**
Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung und innere Seitenteile:
Signalweiß matt RAL 9003
Rahmen:
Tiefschwarz matt RAL 9005

Optional:
Seitenverkleidungen aus Stahl Signalweiß matt RAL 9003 (P1)
Seitenverkleidungen aus weißem Leder (P3L)



✓ **D8 PRO_Total White**
Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung, innere Seitenteile:
Signalweiß matt RAL 9003
Rahmen: Signalweiß glänzend RAL 9003

Optional:
Seitenverkleidungen aus Stahl,
Signalweiß matt RAL 9003 (P1)
Seitenverkleidungen aus weißem Leder (P3L)

_ Style configuration,
Optional side panels

D8

Champagne

46



✓ **D8 Champagne**
 Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung und Rahmen:
white RAL 9003
 Innere Seitenteile: *Champagne*

Optional:
 Champagne Seitenverkleidungen aus Stahl (P5)



D8 PRO



✓ **D8 PRO Champagne**
 Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung und Rahmen:
white RAL 9003
 Innere Seitenteile: *Champagne*

Optional:
 Champagne Seitenverkleidungen aus Stahl (P5)
 Seitenverkleidungen aus weißem Leder (P3L)



47

Copper Gold

✓ **D8 Copper Gold**
 Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung und Rahmen:
black RAL 9005
 Innere Seitenteile: *Copper Gold*

Optional:
 Copper Gold Seitenverkleidungen aus Stahl (P6)



✓ **D8 PRO Copper Gold**
 Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung und Rahmen:
black RAL 9005
 Innere Seitenteile: *Copper Gold*

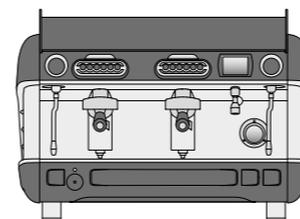
Optional:
 Copper Gold Seitenverkleidungen aus Stahl (P6)
 Seitenverkleidungen aus schwarzem Leder (P4L)



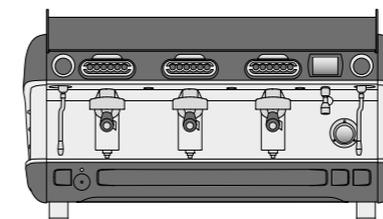
Verona RS



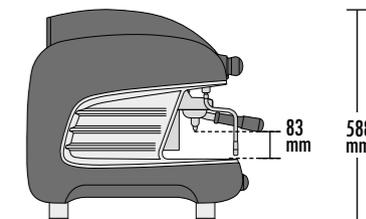
Ausführungen



818 mm



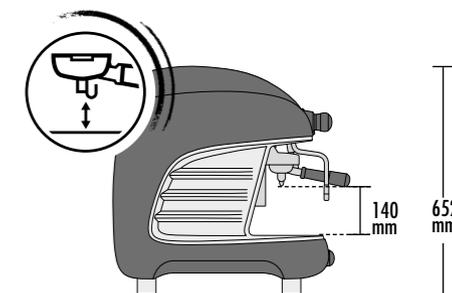
1048 mm



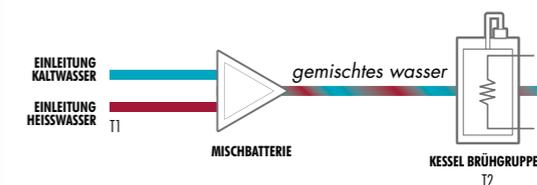
459 mm
610 mm
83 mm
588 mm

- 2 Brühgruppen RS**
 2 Dampfhähne
 1 Heißwasserauslauf
 1 Siebträger für 1 Tasse
 2 Siebträger für 2 Tassen

- 3 Brühgruppen RS**
 2 Dampfhähne
 1 Heißwasserauslauf
 1 Siebträger für 1 Tasse
 3 Siebträger für 2 Tassen



AUSFÜHRUNG "TALL"



MULTIBOILER SYSTEM

Jede Brühgruppe verfügt über einen eigenen Kessel, der mit vorgewärmtem Wasser befüllt wird, für das Kaltwasser mit Heißwasser aus den Wärmetauschern gemischt wird. Die Brühgruppe selbst wird von einem entsprechenden Heizelement mit perfekter Temperaturregulierung auf der idealen Temperatur gehalten.



Technische daten		2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	220-240 1N	380-415 3N
Max. Leistungsaufnahme/Dampfkessel-Heizelement	KW	5.3 / 3.5	6.0 / 3.5
Kapazität Dampfkessel	l	8.6	10
Leistung Pumpe	kW	0.2	0.2
Kapazität Kessel Brühgruppe (0,5)	l	1	1.5
Leistung Heizelement Kessel Brühgruppen	kW	1	1.5
Leistung Heizelement Tassenwärmer	kW	0.20	0.25
Gewicht	kg	68	85
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	74	91

Farben

	Schwarz	RAL 9005
	Weiß	RAL 1013
	Rot	RAL 3011



BRÜHGRUPPE RS

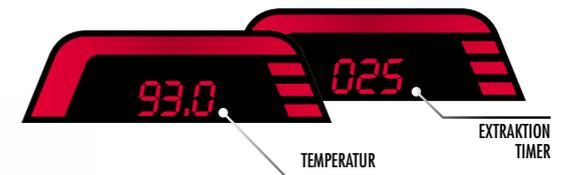
Exklusives Design Sanremo für ein präzises Halten der ausgewählten Temperatur



Realtime Stability

A sprint of technology

Einzelgruppe Display:



STABILITÄT IN ECHTZEIT

Konstanz der elektronisch kontrollierten Temperatur (± 0,2 °C)



PRE-INFUSION SYSTEM

Die Preinfusion kann für jede Gruppe aktiviert werden - Start- und Stopp



DAMPFLANZEN "COLD TOUCH"

Isolierte Dampflanzen zum Schutz vor Verbrennungen mit hoher Leistung und Aufsatz "Latte Art"



MULTIFUNKTIONSDISPLAY

Touchdisplay:

TEMPERATUR GRUPPE 2 HEIZ- UND WIDERSTANDSAKTIVITÄTEN: 19.8 °C, 18.8 °C

ALARMSIGNALISIERUNG

TEMPERATUR DAMPFKESSEL: 17 °C

FÜLLSTAND WATER

EINGESTELLTE DATUM UND UHRZEIT: 29/9/2001

Standardbildschirm SCROLLEN ZU SEITE 3

WASSERTEMPORATUR

PROGRAMMIERUNG DER DOSIERUNG

DATUM UND UHRZEIT: 00:0

AN / AUS LICHT BARISTA

TASSENWÄRMER EINSTELLUNGEN

ZÄHLER ANZEIGEN

Programmbildschirm 1

ALARMLISTE

GRUPPENREINIGUNG

VORBE HRN PROGRAMMIERUNG

HEIZUNG EINSTECKEN TASSENWÄRMER UND TEMPERATUR PROGRAMMIERUNG

GRUPPENTEMPORATUR EINSTELLUNGEN

PREINFUSION PROGRAMMIERUNG

MENGEN PROGRAMMIERUNG

Programmbildschirm 2



ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz



Verona RS Link zur Webseite

Eigenschaften



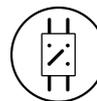
GEMISCHTES HEISSWASSER FÜR TEES

Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.



ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSENSOR

Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandsensor befüllt, sodass der korrekte Füllstand vom Kessel automatisch reguliert wird.



STATISCHES RELAIS KESSELTEMPORATUR

Zur Regulierung der gewünschten Temperatur mit maximaler Präzision.



KESSEL BRÜHGRUPPEN AUS EDELSTAHL

Garantiert für optimale Temperaturstabilität und eine präzise Temperatur in Verbindung mit einer hohen Beständigkeit gegen Oxidation und Kalk.



UNABHÄNGIGE REGULIERUNG DER WASSERTEMPORATUR FÜR DAS BRÜHEN

Maximale Präzision und Konstanz der Temperatur vom Wasser beim Brühen.



PRE-INFUSION SYSTEM

Die Preinfusion kann für jede Gruppe aktiviert werden - Start- und Stopp.



DAMPFLANZEN AUS EDELSTAHL AISI 316L "COLD TOUCH"

Isolierte Dampflanzen zum Schutz vor Verbrennungen auch bei intensiven Einsatz, mit leistungsstarken Aufsätzen "Latte Art".



PROGRAMMIERBARE TASSENWÄRMER

Programmierbarer elektronischer Tassenwärmer um die Tassen bei der optimalen Temperatur immer warm zu halten.



LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH

Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung.



FUNKTION AUTOMATISCHES EINSCHALTEN, AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN UND DAY-OFF

Programmierbarer ON-OFF-Timer für einzelne Tage u/o Uhrzeiten.



MANOMETER MIT DOPPELTER ANZEIGE

Am Manometer können gleichzeitig der Druck im Kessel und der Druck der Kaffeeausgabe kontrolliert werden.



ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz.



BRÜHGRUPPE RS

Exklusives Design Sanremo für ein präzises Halten der ausgewählten Temperatur.



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.



AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Selbstreinigung der Brühgruppen.



VOLUMETRISCHE PUMPE MIT HOHER LEISTUNG

Konstanter Druck auch bei intensivem Einsatz und gleichzeitiger Verwendung mehrere Funktionen und Brühgruppen.



COMPETITION FILTERS

Form und Volumen des Siebs sind darauf ausgelegt, Aroma und Duft des Espressos optimal zur Geltung zu bringen. Exklusives Design Sanremo.



TEMPCONTROL

Für eine sehr hohe Temperaturbeständigkeit (± 0,2 °C).



GROUP FLUSHING

Mit einem einfachen Tastendruck wird eine kleine Menge Wasser für eine immer saubere Brühgruppe abgegeben.

Other



AUTOSTEAMER

Dampflanze mit elektronischem System, das ein Aufschäumen u/o Erhitzen der Milch auf die eingestellte Temperatur erlaubt.



EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE



HIGH POWER AUFSATZ FÜR DAMPFÜSE

(vergrößerte Löcher)



SIEBTRÄGER AUS EDELSTAHL



ERHÖHTER WIDERSTAND

Verona

124 C° 10:00
SANREMO

DISPLAY UHRZEIT UND TEMPERATUR
Nur Modell SED



AUSFÜHRUNG SED

Garantiert ein elektronisches Dosiersystem über Dosiertasten



AUSFÜHRUNG SAP

Erlaubt die halbautomatische Programmierung der Dosierungen



BRÜHGRUPPE SR 61

Brühgruppe, die die ideale Brühtemperatur vom Kaffee hält



Verona
Link zur Webseite

Eigenschaften



ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSSENSOR
Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandssensor befüllt, sodass der korrekte Füllstand vom Kessel automatisch reguliert wird.



PRE-INFUSION SYSTEM
Die Preinfusion kann für jede Gruppe aktiviert werden - Start- und Stopp.



WARTUNGSFREUNDLICH
Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.



STATISCHES RELAIS KESSELTEMPERATUR
Zur Regulierung der gewünschten Temperatur mit maximaler Präzision.



MULTIFUNKTIONSDISPLAY
Am Display können der korrekte Gerätebetrieb überwacht und die wichtigsten Funktionen programmiert werden.



AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS
Selbstreinigung der Brühgruppen.



MANOMETER MIT DOPPELTER ANZEIGE
Am Manometer können gleichzeitig der Druck im Kessel und der Druck der Kaffeeausgabe kontrolliert werden.



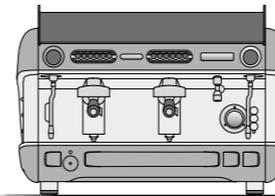
BRÜHGRUPPE SR 61
Brühgruppe aus verchromtem Messing mit optimalem Heißwasserumlauf, um die ideale Brühtemperatur vom Kaffee zu halten.

Farben

	Rot	RAL 3002
	Mattschwarz	RAL 9005
	Schwarz	RAL 9005
	Silber	RAL 9006
	Perlweiß	RAL 1013
	Weiß	RAL 9003



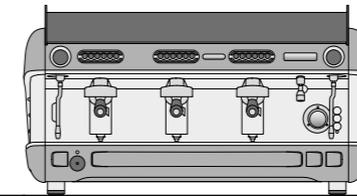
Ausführungen



820 mm

2 Brühgruppen SED/SAP

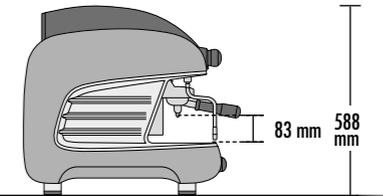
- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 2 Siebträger für 2 Tassen



1050 mm

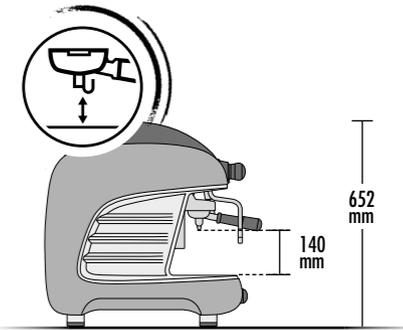
3 Brühgruppen SED/SAP

- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 3 Siebträger für 2 Tassen



83 mm 588 mm

459 mm 599 mm



652 mm

140 mm

AUSFÜHRUNG "TALL"

Optional



AUTOSTEAMER
Dampfanlage mit elektronischem System, das ein Aufschäumen u/o Erhitzen der Milch auf die eingestellte Temperatur erlaubt.



COMPETITION FILTERS
Form und Volumen des Siebs sind darauf ausgelegt, Aroma und Duft des Espressos optimal zur Geltung zu bringen. Exklusives Design Sanremo.



EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE



GEMISCHTES HEIßWASSER FÜR TEES
Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.

Technische Daten

		2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	220-240 1N / 380-415 3N	
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	KW	3.3 / 2.7	5.35 / 5.1
		5.1 / 4.5	
Kapazität Dampfkessel	l	12.7	19
Leistung Pumpe	kW	0.15	0.15
Gewicht	kg	68	85
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	73	91

*4 Gruppige Maschine auf Anfrage



TASSENWÄRMER
Heizelement zum Erwärmen der Tassen auf die optimale Temperatur.



SIEBTRÄGER NAKED



ERHÖHTER WIDERSTAND

Napoli



BRÜHGRUPPE MIT HEBEL

Sehr leistungsstarke Brühgruppe mit Hebel mit Technologie von Sanremo

DISPLAY KESSELTEMPERATUR
Ermöglicht die Regulierung der Temperatur vom Wasser im Kessel



Eigenschaften

MANUELLES FÜLLEN VOM KESSEL
Damit kann die elektronische Füllstandskontrolle umgangen werden.

ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSENSOR
Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandssensor befüllt, sodass der korrekte Füllstand vom Kessel automatisch reguliert wird.

STATISCHES RELAIS KESSELTEMPERATUR
Zur Regulierung der gewünschten Temperatur mit maximaler Präzision.

SCHAUGLAS FÜLLSTAND
Am Schauglas kann der Wasserstand im Kessel kontrolliert werden.

MANOMETER KESSEL
Am Manometer kann der Druck im Kessel kontrolliert werden.

MANOMETER PUMPE
Am Manometer kann der Druck der Kaffeeausgabe kontrolliert werden.

WARTUNGSFREUNDLICH
Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.

DISPLAY TEMPERATURREGULIERUNG
Ermöglicht eine präzise Regulierung der Temperatur vom Wasser im Kessel für die Espressozubereitung.

Optional

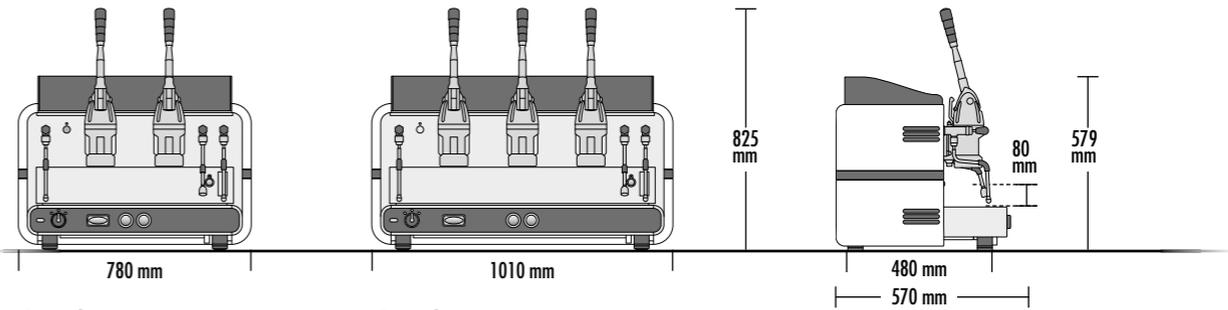
EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE

ERHÖHTER WIDERSTAND

TASSENWÄRMER
Heizelement zum Erwärmen der Tassen auf die optimale Temperatur.



Ausführungen



2 Brühgruppen
2 Dampfhähne
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
2 Siebträger für 2 Tassen

3 Brühgruppen
2 Dampfhähne
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
3 Siebträger für 2 Tassen

Farben

	Schwarz	RAL 9005
	Weiß	RAL 9003
	Weiß Mattschwarz	RAL 9003 9005
	Weiß Rot	RAL 9003 3002



Technische Daten

		2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	220-240 1N / 380-415 3N	
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	KW	3.85 / 3.5	5.80 / 5.5
		4.85 / 4.5	7.40 / 7.0
Kapazität Dampfkessel	l	12	19
Leistung Pumpe	kW	0.13	0.13
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	78	109
	kg	88	115

*4 Gruppige Maschine auf Anfrage



Napoli
Link zur Webseite



Torino

LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH

Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung (Extrazubehör)



AUSFÜHRUNG SED
Garantiert ein elektronisches Dosiersystem über Dosiertasten



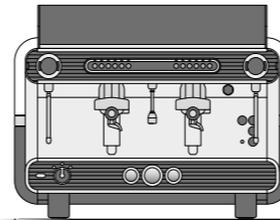
AUSFÜHRUNG SAP
Erlaubt die halbautomatische Programmierung der Dosierungen



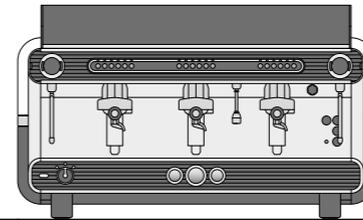
BRÜHGRUPPE SR 61
Brühgruppe, die die ideale Brühtemperatur vom Kaffee hält



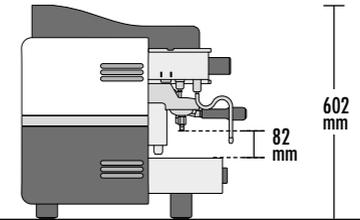
Ausführungen



780 mm



1010 mm



440 mm

570 mm

602 mm

82 mm

2 Brühgruppen SED/SAP
2 Dampfhähne
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
2 Siebträger für 2 Tassen

3 Brühgruppen SED/SAP
2 Dampfhähne
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
3 Siebträger für 2 Tassen

Farben

	Schwarz	RAL 9005
	Weiß	RAL 9003
	Weiß Mattschwarz	RAL 9003 9005
	Weiß Rot	RAL 9003 3002



Optional



Eigenschaften



Torino
Link zur Webseite



ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSENSOR

Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandssensor befüllt, sodass der korrekte Füllstand vom Kessel automatisch reguliert wird.



MANOMETER PUMPE

Am Manometer kann der Druck der Kaffeeausgabe kontrolliert werden.



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.



ELEKTRONISCHES VORBRÜHEN AKTIVIERBAR

Steuert die Verzögerung der Aktivierung des Magnetventils vom Wasser in der ersten Phase der Kaffeeausgabe.



BRÜHGRUPPE SR 61

Brühgruppe aus verchromtem Messing mit optimalem Heißwasserumlauf, um die ideale Brühtemperatur vom Kaffee zu halten.



AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Selbstreinigung der Brühgruppen.



MANOMETER KESSEL

Am Manometer kann der Druck im Kessel kontrolliert werden.



LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH

Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung (Extrazubehör).



EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE



TASSENWÄRMER

Heizelement zum Erwärmen der Tassen auf die optimale Temperatur.



SIEBTRÄGER NAKED



COMPETITION FILTERS

Form und Volumen des Siebs sind darauf ausgelegt, Aroma und Duft des Espressos optimal zur Geltung zu bringen. Exklusives Design Sanremo.



ERHÖHTER WIDERSTAND



Technische Daten

		2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	220-240 1N	380-415 3N
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	KW	3.15 / 2.7	5.35 / 5.1
		5.1 / 4.5	
Kapazität Dampfkessel	l	12.7	19
Leistung Pumpe	kW	0.15	0.15
Gewicht	kg	63	89
		70	94
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)		kg	94

Zoe Competition



TECEx RoHS

58

VIELSEITIG AUCH IN DER FARBE

Passt sich problemlos an jede Umgebung und jedes Lokal an



SEKUNDENZÄHLER

Für das präzise und zuverlässige Messen der Dauer der Kaffeeausgabe



LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH

Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst

GERINGE INSPEKTIONSKOSTEN

Die Maschine ist darauf ausgelegt, die Wartungskosten zu senken



Eigenschaften



ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSENSOR

Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandsensor befüllt, sodass der korrekte Füllstand vom Kessel automatisch reguliert wird.



ELEKTRONISCHES VORBRÜHEN AKTIVIERBAR

Steuert die Verzögerung der Aktivierung des Magnetventils vom Wasser in der ersten Phase der Kaffeeausgabe.



MANOMETER MIT DOPPELTER ANZEIGE

Am Manometer können gleichzeitig der Druck im Kessel und der Druck der Kaffeeausgabe kontrolliert werden.



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.



AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Selbstreinigung der Brühgruppen.



LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH

Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung.



SEKUNDENZÄHLER

Für das präzise und zuverlässige Messen der Dauer der Kaffeeausgabe.

Optional



AUTOSTEAMER

Dampfpflanze mit elektronischem System, das ein Aufschäumen u/o Erhitzen der Milch auf die eingestellte Temperatur erlaubt.



TASSENWÄRMER

Heizelement zum Erwärmen der Tassen auf die optimale Temperatur.



EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE



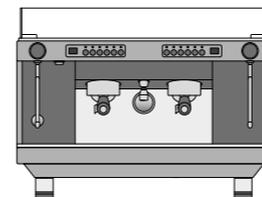
SIEBTRÄGER NAKED



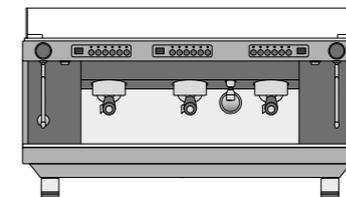
ERHÖHTER WIDERSTAND

59

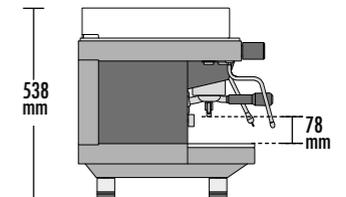
Ausführungen



720 mm



950 mm



538 mm

368 mm

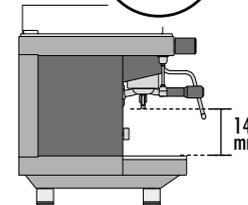
500 mm

2 Brühgruppen

2 Dampfhahn
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
2 Siebträger für 2 Tassen

3 Brühgruppen

2 Dampfhahn
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
3 Siebträger für 2 Tassen



602 mm

142 mm

AUSFÜHRUNG "TALL"

2-3 Brühgruppen



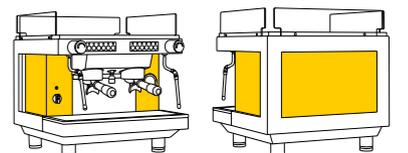
Technische daten

		1 Brühgruppe	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	220-240 1N / 380-415 3N		
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	KW	2.35 / 1.95	3.35 / 2.7	5.8 / 5.1
			4.3 / 4.0	
			4.8 / 4.5	
Kapazität Dampfkessel	l	5	9	12.5
Leistung Pumpe	kW	0.15	0.15	0.15
Gewicht	kg	42	55	69
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	47	59	73

Farben

	Schwarz	RAL 9005
	Weiß Schwarz	RAL 9003 9005
	Weiß Mattschwarz	RAL 9003 9005
	Weiß Rot	RAL 9003 3002

PERSONALISIERTE GRAFIK



Zoe Competition
Link zur webseite

Auf Anfrage ist eine Personalisierung der internen Abdeckungen mit Grafiken und Sonderfarben möglich.

Zoe

60

VIELSEITIG AUCH IN DER FARBE

Passt sich problemlos an jede Umgebung und jedes Lokal an

AUSFÜHRUNG SED

Garantiert ein elektronisches Dosiersystem über Dosiertasten

SED
TECHNOLOGY

AUSFÜHRUNG SAP

Erlaubt die halbautomatische Programmierung der Dosierungen

SAP
TECHNOLOGY

KOMPLETTE PRODUKTLINE

Erhältlich in den Ausführungen: SED und SAP, 1-2-3 Brühgruppen, "Tall" und "Compact"



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst

GERINGE INSPEKTIONSKOSTEN

Die Maschine ist darauf ausgelegt, die Wartungskosten zu senken

Eigenschaften



ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSENSOR

Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandssensor befüllt, sodass der korrekte Füllstand vom Kessel automatisch reguliert wird.



ELEKTRONISCHES VORBRÜHEN AKTIVIERBAR

Steuert die Verzögerung der Aktivierung des Magnetventils vom Wasser in der ersten Phase der Kaffeeausgabe.



MANOMETER MIT DOPPELTER ANZEIGE

Am Manometer können gleichzeitig der Druck im Kessel und der Druck der Kaffeeausgabe kontrolliert werden.



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.



AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Selbstreinigung der Brühgruppen.

Optional



AUTOSTEAMER

Dampfpflanze mit elektronischem System, das ein Aufschäumen u/o Erhitzen der Milch auf die eingestellte Temperatur erlaubt.



TASSENWÄRMER

Heizelement zum Erwärmen der Tassen auf die optimale Temperatur.



EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE



SIEBTRÄGER NAKED



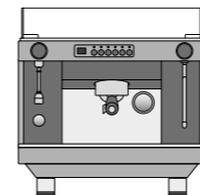
ERHÖHTER WIDERSTAND



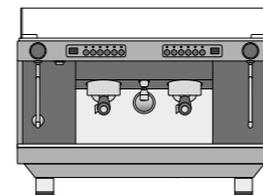
TECEx RoHS

61

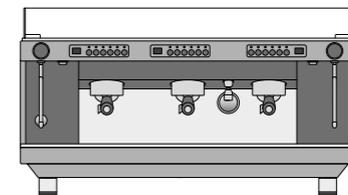
Ausführungen



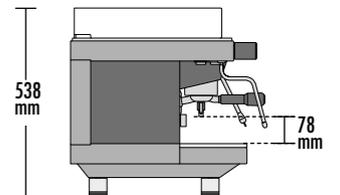
530 mm



720 mm



950 mm



538 mm

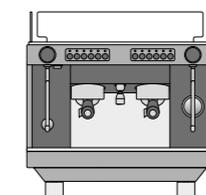
368 mm

78 mm

1 Brühgruppe SED/SAP
1 Dampfhahn
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
1 Siebträger für 2 Tassen

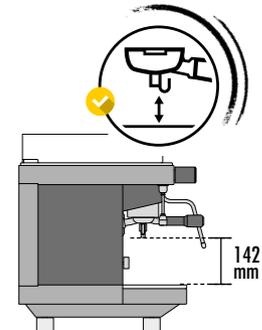
2 Brühgruppen SED/SAP
2 Dampfhahn
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
2 Siebträger für 2 Tassen

3 Brühgruppen SED/SAP
2 Dampfhahn
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
3 Siebträger für 2 Tassen



530 mm

543 mm



602 mm

142 mm

AUSFÜHRUNG "COMPACT"

2 Brühgruppen
2 Dampfhähne
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
2 Siebträger für 2 Tassen

AUSFÜHRUNG "TALL"

2-3 Brühgruppen
SED
SAP

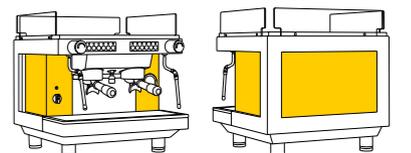
Technische daten

		1 Brühgruppen	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen	Compact
Spannung	V	220-240 1N / 380-415 3N			220-240 1N
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	KW	2.35 / 1.95	3.15 / 2.7	5.8 / 5.1	2.7 / 2.5
			4.3 / 4.0		
			4.8 / 4.5		
Kapazität Dampfkessel	l	5	9	12.5	7
Leistung Pumpe	kW	0.15	0.15	0.15	0.15
Gewicht	kg	42	55	69	45
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	47	59	73	51

Farben

	Schwarz	RAL 9005
	Weiß Schwarz	RAL 9003 9005
	Weiß Mattschwarz	RAL 9003 9005
	Weiß Rot	RAL 9003 3002

PERSONALISIERTE GRAFIK



Zoe
Link zur webseite

Auf Anfrage ist eine Personalisierung der internen Abdeckungen mit Grafiken und Sonderfarben möglich.

Cube

STEAMBOOSTER

Erhöhen Sie die Leistung der Dampfdüse und verbessern Sie die Performance



DAMPFLANZEN "COLD TOUCH"

Isolierte Dampflanzen zum Schutz vor Verbrennungen mit hoher Leistung und Aufsatz "Latte Art"



HAUPTDISPLAY BENUTZER

- Kesseltemperatur (Einstellbereich 115/126 Grad)
- Auslaufzeit
- Wasserfilterfüllstand
- Betriebsstörung

Einstellungen:

- Ablaufdatum Wasserfilter (von 1 bis 12 Monaten)

KONNEKTIVITÄT



LED-ANZEIGEN

- Ein/Aus
- Aufgeheizt
- Wasserstandalarm

ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz



DRUCKMESSER KESSELDRUCK

Messung 0 – 2.5 bar



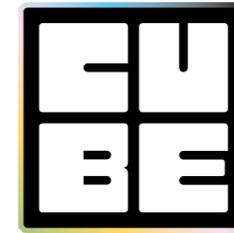
DRUCKMESSER PUMPENDRUCK

Messung 0 – 16 bar

Eigenschaften

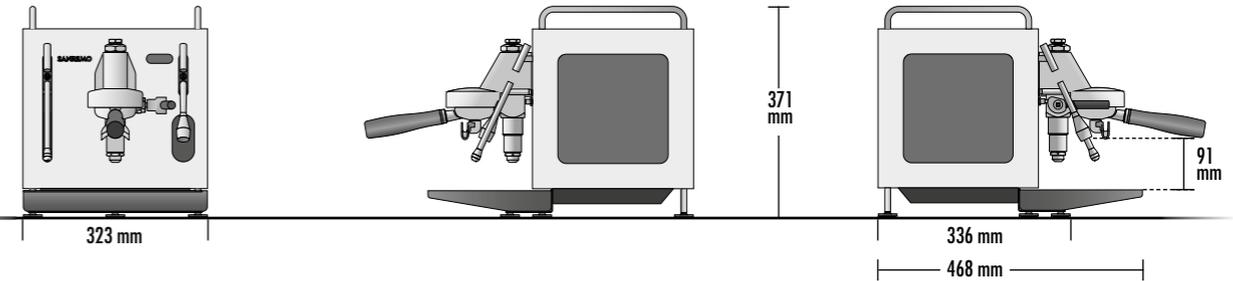
- + 1,9 l-Edelstahlkessel AISI 316
- + Interner 1,8 l-Wasserbehälter
- + Thermosiphoneinheit mit mechanischer Vorinfusion
- + Kesselleistung 1500 W/230 VVs - 1300 W/120 VVs
- + Hochleistungsfähige Verdrängerpumpe 54 l/h
- + Energy Saving System
- + WiFi-Verbindung mit Web App
- + Wahlmöglichkeit der Wasserversorgung aus internem Behälter oder Wasserleitung
- + Digital-Display

- + Kompletter Zubehörsatz für die Verwendung



TECEX RoHS

Ausführungen



Gewicht 27,7 kg



Cube
Link zur webseite

Wi-fi Verbindung mit We App



Organisation mehrer Maschinen an verschiedenen Orten mit der gleichen App.

- + Fernbedienung ein / aus
- + Kesseltemperatur ändern
- + Verwaltung des Füllstands des Wassertanks
- + Aktivierung und Verwaltung der Signalisierung des Wasserfilterwechsels
- + Visualisierung der Extraktionszeit in Echtzeit
- + Statistikanzeige: Tages-, Wochen- und Monatszähler des Wasser- und Kaffeeverbrauchs
- + Wöchentliche Programmierung der Maschineninbetriebnahme mit drei täglichen Zeitfenstern

APP & WIFI TECHNOLOGIE



CUBE

CUBE sind in 2 unterschiedlichen Verkleidungsstilen erhältlich: A und B.

_ Cube A

Bei der Version A sind die Verkleidungsplatten der Maschine einfarbig.

Standardfarben



Spezialfarben



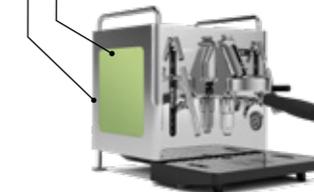
_ Cube B

Bei der Version B bestehen die seitlichen Verkleidungspaneele aus zwei Teilen, sodass hier zwei Farben möglich sind.

Für die Verkleidung verfügbare Farben



Für mittleren Teil verfügbare Farben



-  Snow White
-  Onyx Black
-  Stainless Steel
-  Azure Lake
-  Candy Pink
-  Matcha Green
-  Yolk Yellow
-  Racing Red



Cube Kit



Kit Holz

Das Kit enthält 2 magnetische seitenpaneele (Holz)

66

Für die Verkleidung verfügbare Farben



Kit Paneele

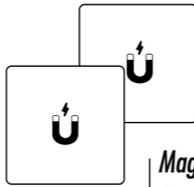
- Rosenholz
- Eiche
- Wengé



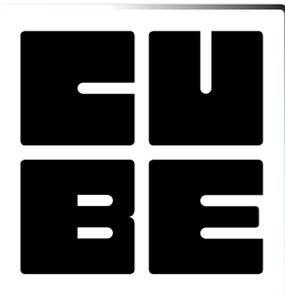
Siebträger



Hebel



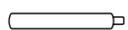
Magnetische Paneele



Kit Zubehör



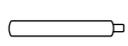
+



Eiche



+



Rosenholz

Das Kit enthält
1 Siebträger und 1 Hebel

Choose the CUBE kit of your choice!

Kit Leder

Das Kit enthält 2 magnetische Seitenpaneele (Leder)

Für die Verkleidung verfügbare Farben



Kit Paneele

- Tauapé
- Mouse
- Ebeneholz



67

Kit Extra

Das Kit enthält 2 magnetische Seitenpaneele (Leder Mit Nieten)

Für die Verkleidung verfügbare Farben



Kit Paneele

- Black leather with nickel studs
- Turchese leather with nickel studs
- Fuchsia leather with nickel studs
- Dust leather with nickel studs



You



PERSONALISIERBARE UND KUNDENSPEZIFISCHE

USER-FRIENDLY

Intuitives Touchdisplay



VORDERER HEBEL (PADDLE)

Elektronische Steuerung für das Erstellen und Ändern der Profile



ENERGIESPAREND

Wärmeisolierte Bauteile und intelligentes Management der Elektronik für höchste Energieeffizienz

PERSONALISIERBAR UND KUNDENSPEZIFISCH

Beide Kessel, Kaffee und Service, bestehen aus Edelstahl AISI 316 und sind wärmeisoliert.

KONFIGURATION

Wasserversorgung aus dem Behälter (2,5 l) oder durch Anschluss an das Wassernetz

CONNECTIVITY

USB und WLAN



VERDRÄNGERPUMPE

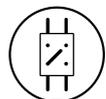
*24 V, 70 Liter
Präzise Stabilität während der Druck-/Flussprofilerstellung.*

(*) Modul im Laufe des Jahres 2023

Eigenschaften



GEMISCHTES WARMES WASSER FÜR TEE UND KRÄUTERAUFGUSSETRÄNKE
Sofortige Mischung von Kalt-/Heißwasser für bessere chemische und organoleptische Qualität.



STATISCHES RELAIS KESSELTEMPERATUR
Ermöglicht die hochpräzise Regelung der gewünschten Temperatur.



KAFFEEKESSEL AUS EDELSTAHL
Garantiert hervorragende Temperaturstabilität und -präzision sowie Beständigkeit gegen Oxidation und Kalk.



LED-BELEUCHTUNG DER ARBEITSFLÄCHE
Ermöglicht effizientes Arbeiten unter allen Lichtbedingungen im Raum.



AUTOMATISCHE EIN- UND AUSSCHALTFUNKTION UND DAY-OFF-FUNKTION
Ein-Aus-Timer, der für einzelne Tage und/oder Tageszeitpläne programmiert werden kann.



SCHNELLE WARTUNG
Leicht zugängliche Innenteile für einfachen technischen Kundendienst.



AUTOMATISCHE REINIGUNG
Spülvorgang der Brüheinheit.



ENERGIEEINSPARUNG
Wärmeisolierte Bauteile und intelligentes Management der Elektronik für höchste Energieeffizienz.



TEMPCONTROL
Für sehr hohe Temperaturstabilität ($\pm 0,2^\circ\text{C}$).



GROUP FLUSHING
Durch einfachen Tastendruck wird eine geringe Wassermenge abgegeben, damit die Gruppe stets sauber ist.

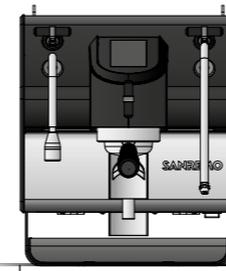


VERDRÄNGERPUMPE.
Der neuen Generation, 70 Liter, ermöglicht kundenspezifische Extraktionsprofile.

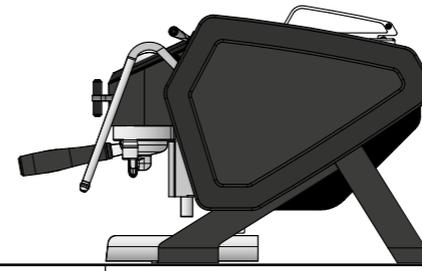


TECEx RoHS

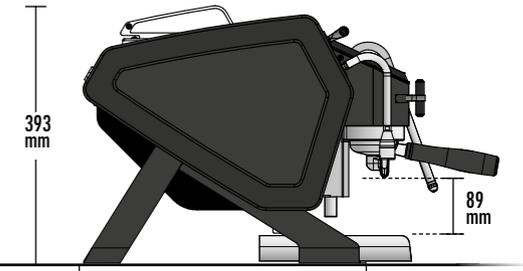
Versionen



328 mm



542 mm



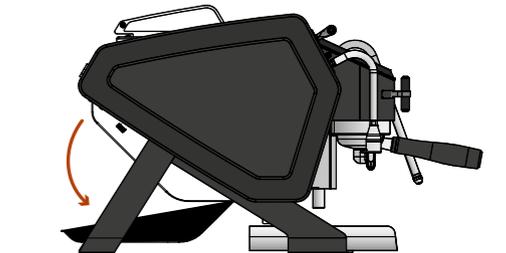
393 mm

422 mm

89 mm



CE



Technische Daten

Spannung/max. Leistungsaufnahme	V	220-240 V / 50-60 HZ / 2.20 kW
		110-120 V / 50-60 HZ / 1.65 kW
		100 V / 50-60 HZ / 1.45 kW
Leistung Heizwiderstand Kaffeekeessel	W	500
Dampfkesselkapazität	l	1
Fassungsvermögen Kaffeekeessel	l	0,5
Nettogewicht	kg	32
Bruttogewicht	kg	36

Farben

	Schwarz: matt/glänzend (Seitenleisten)	RAL 9005
	Weiß: matt/glänzend	RAL 9003
	Schwarz: Stützfüße und Seitenteile	RAL 9005
	Weiß: matt/glänzend (Seitenleisten)	RAL 9003

Anpassungen im YOU_KIT-Katalog verfügbar



You
Video ansehen

Individuelle Voreinstellungen

Kundenspezifische und speicherbare Extraktionsprofile:

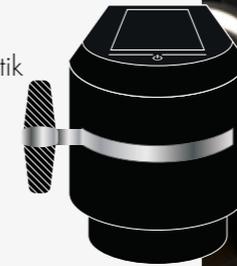
- 6 Standardprofile mit optimalen, voreingestellten Parametern
- 12 vollkommen personalisierbare Profile, mit Auswirkung auf alle 3 Extraktionsphasen und der Möglichkeit, die Pre- und Nachinfusion gänzlich auszuschalten.
- Manuelle, direkt über den vorderen Hebel einstellbare Profile



Vorderer Hebel mit elektronischer Steuerung

Manuelle Erstellung Ihrer Profile.

Konfiguration des vorderen Hebels (rechts/links) entsprechend Ihrer Gestik.

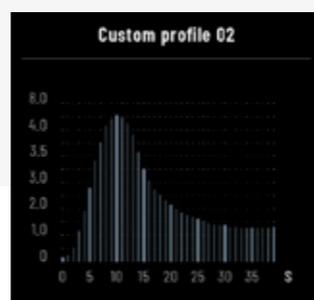
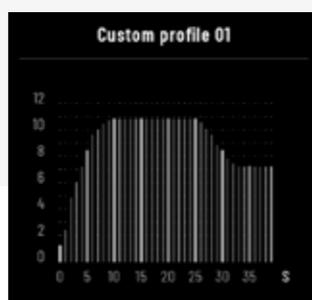
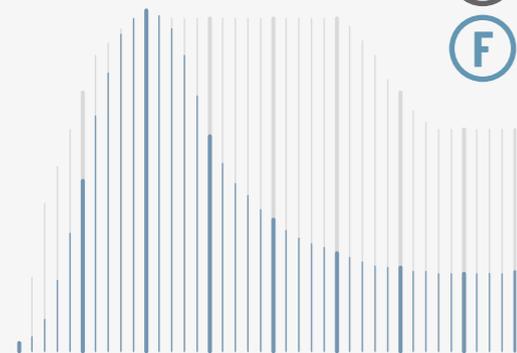


YOU
MADE FOR YOU BY SAHREMO



Extraktionsverfahren

Überprüfen Sie Ihre Extraktion in **Echtzeit**, indem Sie die **Druckflussrate** kontrollieren.



Energieeffizienz



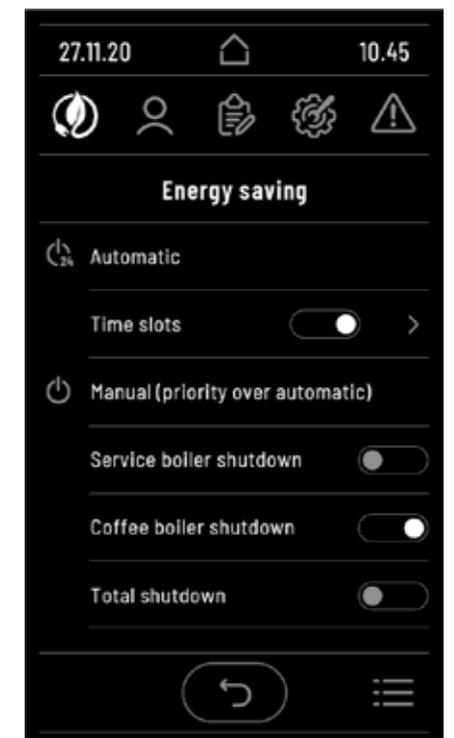
Einstellung:

- **Automatisch:** Ermöglicht die Zuordnung von bis zu 6 täglichen Zeitfenstern.
- **Manuell:** Ermöglicht die manuelle Ein- und Ausschaltung der Maschine oder einzelnen Kessel.

Zwei programmierbare Betriebsarten:

- **Stand-by:** Sparbetrieb gemäß der ErP-Richtlinie (2009/125/EG).
- **Eco:** Hält die Maschine stets aktiv, aber mit niedrigerer Temperatur, damit sie schnell in Betrieb gesetzt werden kann.

Bei beiden kann der Stromsparer Energy Saving aktiviert werden, der die Maschine nach einer programmierbaren Zeit automatisch ausschaltet.



You Kit



Kit Holz

Das Kit enthält 2 magnetische
seitenpaneele (Holz)

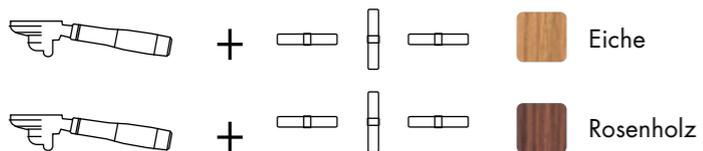


Kit Paneele

-  Rosenholz
-  Eiche
-  Wengé



Kit Zubehör



Das Kit enthält
1 Siebträger und 3 Hebel

Für die Verkleidung verfügbare Farben

-  Weiß
-  Schwarz
-  Weiß | Schwarz

Kit Leder

Das Kit enthält 2 magnetische
Seitenpaneele (Leder)



Kit Paneele

-  Mouse
-  Taupe
-  Ebeneholz



Kit Extra

Das Kit enthält 2 magnetische
Seitenpaneele (Leder Mit Nieten)



Kit Paneele

-  Black leather with copper studs
-  Turchese leather with nickel studs
-  Fuchsia leather with nickel studs
-  Dust leather with nickel studs





Aguamarine

TOTAL WHITE

Copper Gold



**SELECT
YOUR
MODEL**



Champagne

Champagne



**SPECIAL
EDITION**

Aguamarine



Copper Gold



TOTAL BLACK

Kaffeemühle



X-ONE

78



3 MÜHLEN IN 1

MAHLKAMMER
Immer leer.
Keine Kaffeeverwundung

BY-PASS
Kann als Einzeldosis oder bis zu 250 g verwendet werden

LEISTUNGSSTARK
Vertikale Flachgrate (ø 98 mm)
Grate mit DLC-Beschichtung

INTEGRIERTE INDUSTRIELLE STUFENWAAGE
Nur die gewünschte Dosis wird gemahlen
Patentierte "WEIGHT BY BEANS"-Technologie zum Wiegen der Bohnen vor dem Mahlen

ALLES UNTER KONTROLLE
Display mit Touchscreen

MAHLGESCHWINDIGKEIT
3 Standard-Geschwindigkeiten: 1000 UpM
1200 UpM
1400 UpM
1 benutzerdefinierte Geschwindigkeit im Bereich von 800 - 1400 UpM
Kann vom Benutzer über die Digitalanzeige ausgewählt werden

VOREINGESTELLTE REZEPTE
Sie können bis zu 12 benutzerdefinierte Rezepte speichern - Sie können Gewicht, Mahlgeschwindigkeit und Gratabstand einstellen. Speichern & Hochladen auf USB

MAHLMOTOR
Wechselrichter zur Steuerung der Mahlgeschwindigkeit

CE

Eigenschaften

-  **INDUSTRIELLES WÄGESYSTEM**
Industrielles Wägesystem, für 5 bis 30 g pro Behälter.
-  **FLEXIBILITÄT**
Drucktaster für manuelle Dosierung für jeden Trichter.
-  **LEERE KAMMER;**
Es wird kein Kaffee mehr verschwendet und es gibt keine Oxidation mehr, wodurch ranzige Aromen vermieden werden.
-  **VORDOSIERFUNKTION**
Automatisches Nachfüllen der Dosis zur Verbesserung der Produktivität.
-  **VERTIKALE FLACHGRATE**
98 mm vertikale Flachgrate mit DLC-Beschichtung, um die Reibung des Kaffees zu reduzieren und die Lebensdauer zu erhöhen.
-  **TRICHTER**
Zwei unabhängige Trichter für verschiedene Kaffeesorten und Rezepte.
-  **GESUNDHEIT**
Trichter und By-Pass verwenden das Material "PBA-Free".
-  **EINFACHE EINSTELLUNG**
Elektronische Einstellung des Gratabstands.
-  **BYPASS**
geeignet für Einzeldosen oder bis zu 250 g; unabhängig mit eigener Einstellung.
-  **KÜHLSYSTEM**
Temperaturgesteuertes Kühlsystem.

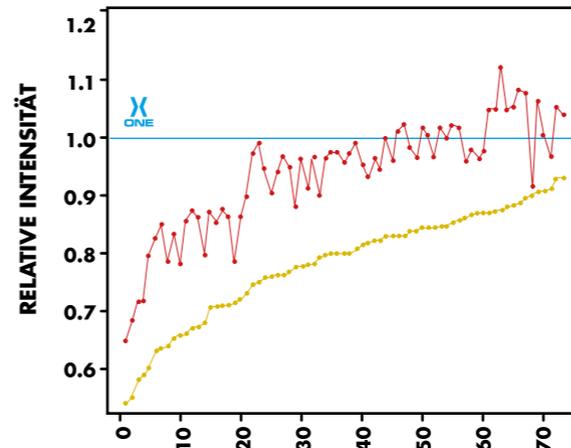


TECEX RoHS

79

Vorteile der Einzeldosis

Flüchtige Verbindungen in geröstetem und gemahlenem Kaffee. Auswirkung der Zeit auf die Intensität des Kaffeearomas.



Molekülmasse (m/z)
Jeder Punkt steht für eine andere chemische Verbindung im Kaffee

AROMAINTENSITÄTSDIAGRAMM

- X-ONE Referenzintensitätslinie Einzeldosis mahlen
- On-demand Intensität der Kaffeemischung 1 Minute nach dem Mahlen
- On-demand Intensität der Kaffeemischung 20 Minuten nach dem Mahlen

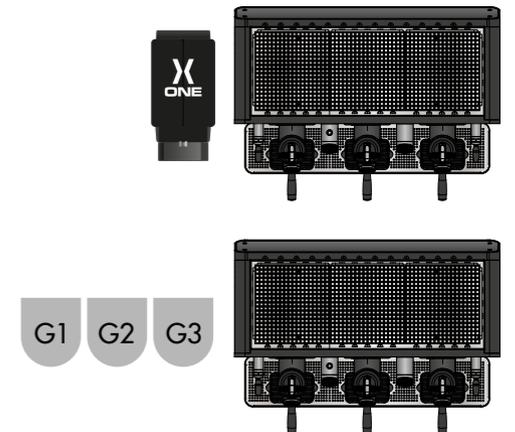
ERGEBNIS

HÖCHSTER AROMAGEHALT BEI EINMALIGER DOSIERUNG (X-ONE).

DEUTLICHE ABNAHME DES AROMAGEHALTS BEIM STEHENLASSEN DES KAFFEES IM MAHLWERK ON-DEMAND FÜR DIE NÄCHSTE DOSIS, WENN DIE RETENTION ZUNIMMT.

Technische daten		X-ONE
Version 1	W	100-127Vac / 50-60Hz / 1550W
Version 2	W	200-240Vac / 50-60Hz / 1650W
Grat-Typ	-	3,85"/98 mm vertikal flach
Motordrehzahl	rpm	800-1400
Kaffeebohnen-Behälterkapazität	lb / kg	2x2,6 / 2x1,2
By-Pass-Kapazität	lb / gr	0,55 / 250
Nettogewicht	lb / kg	79 / 36
Breite	Inch / mm	9" / 230
Höhe	Inch / mm	23" / 580
Tiefe	Inch / mm	20" / 510

PLATZ SPAREND



Auswirkungen auf den Platzbedarf von drei Standardmühlen.

Farben



Weitere Informationen über Sanremo X-One



Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

SR 83 OD



80



LEISTUNGSSTARK

Flaches Mahlwerk (ø 83 mm)
Mahlwerk "Dark-T" (optional)

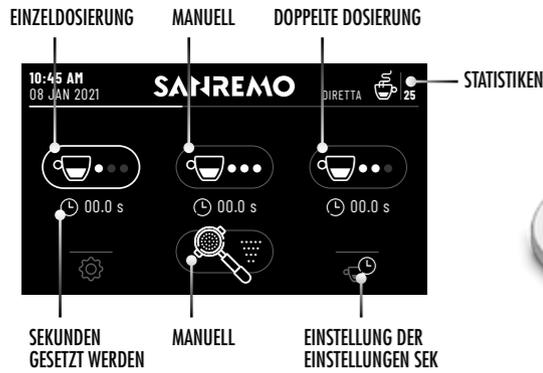


REGULIERUNG MAHLGRAD

Stufenlose Regulierung
des Mahlgrads
im Mikrometerbereich

ALLES UNTER KONTROLLE

Touch-Display mit
CapSense Technologie



SEKUNDEN GESETZT WERDEN MANUELL EINSTELLUNG DER EINSTELLUNGEN SEK

Optional



MAHLWERKE "DARK-T"
Diese Mahlwerke erhöhen die Qualität
des Mahlens und die Lebensdauer der
Mahlwerke (Beschichtung aus PVD).



INVERTER-TECHNOLOGIE

Das System garantiert eine absolute Präzision und Konstanz des Mahlstandards, senkt den Stromverbrauch des Motors, ist geräuscharm und auch bei intensivem Einsatz extrem zuverlässig.

Technische daten		SR 83 OD
Leistung	W	650
Mahlwerk	-	Flach
Durchmesser Mahlwerk	mm	83
Drehzahl Motor 50 Hz	rpm	1350
Drehzahl Motor 60 Hz	rpm	1550
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	kg	1.5
Gewicht	kg	15
Breite	mm	230
Höhe	mm	670
Tiefe	mm	270



Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

SR 64 OD

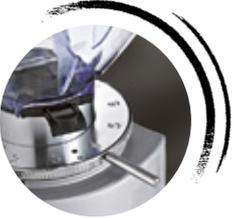


81



LEISTUNGSSTARK

Flaches Mahlwerk (ø 83 mm)
Mahlwerk "Dark-T" (optional)

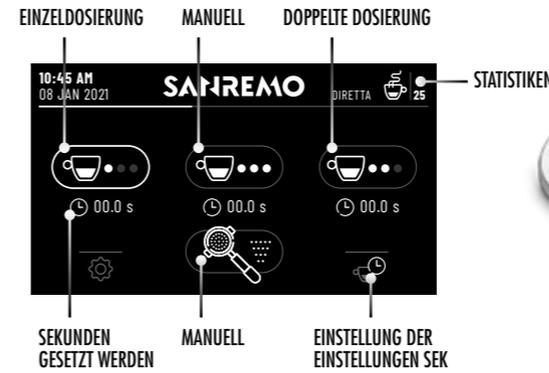


REGULIERUNG MAHLGRAD

Stufenlose Regulierung
des Mahlgrads
im Mikrometerbereich

ALLES UNTER KONTROLLE

Touch-Display mit
CapSense Technologie



SEKUNDEN GESETZT WERDEN MANUELL EINSTELLUNG DER EINSTELLUNGEN SEK



Kaffeemühle
Link zur webseite



Farben	
	Mattweiß
	Pearlweiss
	Rot Glänzend
	Silber
	Nardo Gray
	Schwarzmat
	Schwarz

• Glänzendes Aluminium auf Anfrage Erhältlich mit einer Preiserhöhung

Technische daten		SR 64 OD
Leistung	W	350
Mahlwerk	-	Flach
Durchmesser Mahlwerk	mm	64
Drehzahl Motor 50 Hz	rpm	1350
Drehzahl Motor 60 Hz	rpm	1550
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	kg	1.5
Gewicht	kg	13
Breite	mm	230
Höhe	mm	615
Tiefe	mm	270

Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

ON DEMAND



SR 83 OD PRO

82



LEISTUNGSSTARK
Flaches Mahlwerk (ø 83 mm)
Mahlwerk "Dark-T" (optional)



REGULIERUNG MAHLGRAD
Stufenlose Regulierung
des Mahlgrads
im Mikrometerbereich

ALLES UNTER KONTROLLE
Touch-Display mit
CapSense Technologie



ENTNEHMBARE KAMMER
Schnelles lösen

Verfügbar für die
Modelle
SR 83 OD PRO und
SR 64 OD EVO PRO



Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

ON DEMAND



SR 64 OD EVO PRO

83



LEISTUNGSSTARK
Flaches Mahlwerk (ø 83 mm)
Mahlwerk "Dark-T" (optional)

ALLES UNTER KONTROLLE
Touch-Display mit
CapSense Technologie



REGULIERUNG MAHLGRAD
Stufenlose Regulierung
des Mahlgrads
im Mikrometerbereich



ENTNEHMBARE KAMMER
Schnelles lösen

Verfügbar für die
Modelle
SR 83 OD PRO und
SR 64 OD EVO PRO



Optional



MAHLWERKE "DARK-T"
Diese Mahlwerke erhöhen die Qualität
des Mahlens und die Lebensdauer der
Mahlwerke (Beschichtung aus PVD).

Erhältlich für die
Modelle SR 83 OD,
SR 64 OD EVO und
SR 64 OD EVO PRO.

Technische daten

		SR 83 OD PRO
Leistung	W	650
Mahlwerk	-	Flach
Durchmesser Mahlwerk	mm	83
Drehzahl Motor 50 Hz	rpm	1350
Drehzahl Motor 60 Hz	rpm	1550
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	kg	1.5
Gewicht	kg	15
Breite	mm	230
Höhe	mm	670
Tiefe	mm	270



Farben

	Mattweiß
	Pearlweiss
	Rot Glänzend
	Silber
	Nardo Gray
	Schwarzmat
	Schwarz

• Glänzendes Aluminium auf Anfrage Erhältlich mit einer Preiserhöhung

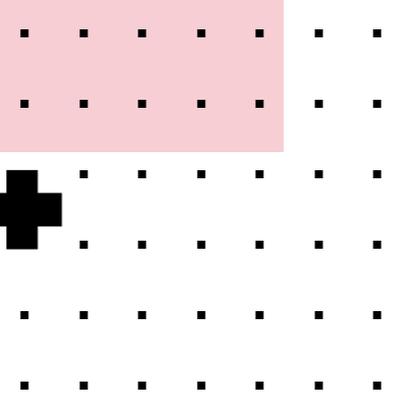
Technische daten

		SR 64 OD EVO PRO	SR 64 OD EVO
Leistung	W	350	350
Mahlwerk	-	Flach	Flach
Durchmesser Mahlwerk	mm	64	64
Drehzahl Motor 50 Hz	rpm	1350	1350
Drehzahl Motor 60 Hz	rpm	1550	1550
Kapazität Kaffeebohnen-behälter	kg	1.5	1.5
Gewicht	kg	13	13
Breite	mm	230	230
Höhe	mm	615	615
Tiefe	mm	270	270



AllGround

CUBE



CUBE Grinders AllGround



Snow White



Onyx Black



Stainless Steel



Azure Lake



Candy Pink



Matcha Green



Yolk Yellow



Racing Red



Technische daten

Leistung	W	250
Mahlwerk	-	flache Mahlscheiben mit Titanbeschichtung
Durchmesser Mahlwerk	mm	64
Drehzahl Motor 50 Hz	rmp	1400
Drehzahl Motor 60 Hz	rmp	1600
Kapazität Kaffeebohnen-behälter	kg	0.25
Gewicht	kg	9
Breite	mm	169
Höhe	mm	440
Tiefe	mm	240



made for
each other



