



THE BRAVE INSPIRE

Katalog

2021

_ Inhalt

| | |
|------------------------|------------|
| Sanremo | _02 |
| — | |
| Coffee Machines | _04 |
| Opera 2.0 | _06 |
| Café Racer | _18 |
| F18 | _28 |
| F18 SB | _32 |
| Verona RS | _36 |
| Verona | _40 |
| Napoli | _42 |
| Torino | _44 |
| Zoe Competition | _46 |
| Zoe | _48 |
| Cube | _50 |
| — | |
| Kaffeemühle | _54 |
| On demand | _56 |
| Manuell | _58 |
| Automatisch | _59 |
| AllGround | _60 |
| — | |
| Zubehör | _59 |
| — | |
| Zubehör | _62 |

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 Marktstellung 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



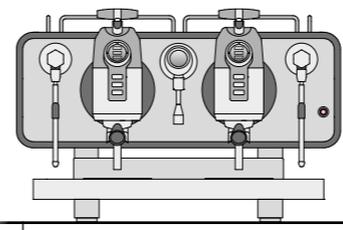
Opera 2.0



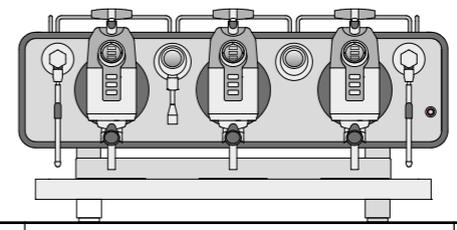
 **Opera. Die Geschichte.**
Schau dir das Video an.



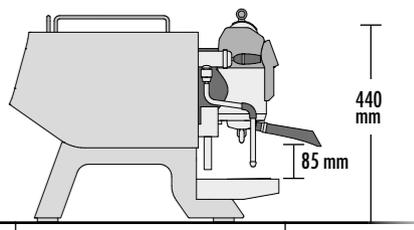
Ausführungen



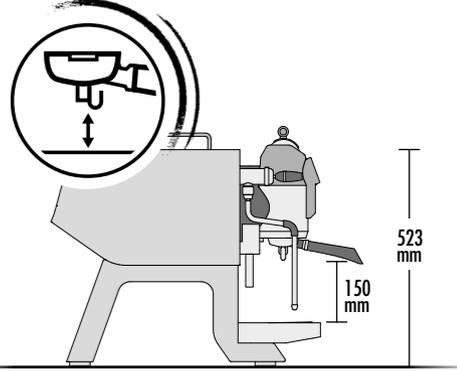
- 2 Brühgruppen**
 2 Dampfhähne
 1 Heißwasserauslauf
 1 Siebträger für 1 Tasse
 2 Siebträger für 2 Tassen



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

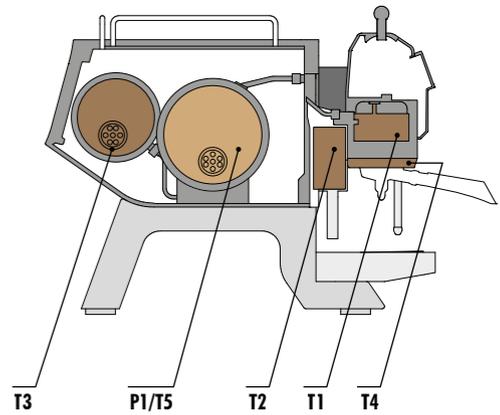


Ausführung OPERA "TALL"



MULTI-BOILER SYSTEM

Maximale Präzision und Temperaturstabilität durch das Multi-boiler-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).



| Technische Daten | | 2 Brühgruppen | 3 Brühgruppen |
|--|----|-------------------------|---------------|
| Spannung | V | 220-240 1N / 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 |

The Revolution

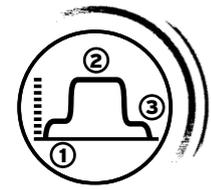
Be in control, express yourself

TASTEN MIT DOPPELTER AUSWAHL

Unabhängige Programmierung von 6 verschiedenen Profilen für jede einzelne Brühgruppe

MULTIFUNKTIONSHABEL

Schnelle manuelle Auswahl der Schnelligkeit der Espressodosierung



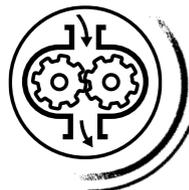
CDS SYSTEM

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

- | | | |
|---|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>DAMPFLANZEN AUS EDELSTAHL AISI 316L "COLD TOUCH" Isolierte Dampfplanzen zum Schutz vor Verbrennungen auch bei intensiven Einsatz, mit leistungsstarken Aufsätzen "Latte Art". **</p> |  <p>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.)</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>CONTROL COFFEE DELIVERY SYSTEM (CDS) Maximale Präzision bei der Steuerung der 3 Brühphasen (Vorbrühen, Brühen, Nachbrühen).</p> |  <p>DISPLAY EINZELNE BRÜHGRUPPE ESPRESSO Kontrolle aller Brühparameter vom Espresso.</p> |
|  <p>PROGRESSIVE DAMPFHÄHNE AUS EDELSTAHL AISI 316L Steuersystem zur Erzeugung und Ausgabe vom Dampf mit hoher manueller Sensibilität.</p> |  <p>UNABHÄNGIGE REGULIERUNG DER HEISSWassertemperatur (PID) Präzisionseinstellung ($\pm 0,5^\circ\text{C}$ mit gemessener Konstanz unter $0,2^\circ\text{C}$).</p> |  <p>DISPLAY PROGRAMMIERUNG MASCHINENPARAMETER Internes Display und praktisches Programmierungsinterface für den Wartungstechniker.</p> |
| |  <p>DISPLAY TEEWASSER Anzeige der Temperatur vom Teewasser. (Bei der Ausführung mit 2 Brühgruppen gibt es nur ein Display für Teewasser und Dampfkessel.)</p> |  <p>GEMISCHTES HEISSWASSER FÜR TEES Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.</p> |

- | | | |
|---|--|---|
|  <p>ZAHNRADPUMPEN Die Zahnradpumpen der einzelnen Brühgruppen erlauben eine Regulierung des Drucks beim Brühen.</p> |  <p>AUTO-DIAGNOSTIK, STATISTISCHE DATEN, GEPLANTE WARTUNG Wartung programmierbar nach Litern oder Anzahl der ausgegebenen Kaffees.</p> |  <p>GROUP FLUSHING Mit einem einfachen Tastendruck wird eine kleine Wassermenge ausgegeben, damit die Brühgruppe immer sauber bleibt.</p> |
|  <p>ELEKTRONISCHER DRÜCKWACHTER ZUR KONTROLLE DER DAMPFREGULIERUNG Konstanter Druck und Dampf unter allen Einsatzbedingungen, mit Präzisionssensoren 0,02 bar.</p> |  <p>FUNKTION AUTOMATISCHES EINSCHALTEN, AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN UND DAY-OFF Programmierbarer ON-OFF-Timer für einzelne Tage u/o Uhrzeiten.</p> | <p>Optional</p>  <p>* SIEBTRÄGER NAKED AUS EDELSTAHL</p> |
|  <p>TASSENWÄRMER MIT PROGRAMMIERBARER TEMPERATUR Damit die Tassen unabhängig von Wetterbedingungen und Umgebungsbedingungen immer eine optimale Temperatur haben.</p> |  <p>AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS Selbstreinigung der Brühgruppen.</p> |  <p>** HIGH POWER AUFSATZ FÜR DAMPFLANZE (vergrößerte Löcher)</p> |
|  <p>WARTUNGSFREUNDLICH Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.</p> |  <p>ENERGIEERSPARNIS Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz.</p> |  <p>EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE</p> |

**Verfügbare Oberflächen
für Standardmodelle**



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



OPERA 2.0
THE REVOLUTION



✓ **Opera Black**
Standardabdeckung
Rückseite: |BP4|



**Wähle die Abdeckung
die am besten zu deinem Style passt**



BP1 Ätzglas / mit
Hintergrundbeleuchtung



BP2 Lackiertes Holz



BP4 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 vorgeifen.



BP3 Oxidierter Stahl / mit
Hintergrundbeleuchtung



BP5 Oktanblau / mit
Hintergrundbeleuchtung



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



Tailor Made Oberflächen
Kollektion 2020

12



✓ Opera Octane
Standardabdeckung
Rückseite: |BP5|



✓ Opera Oxid
Standardabdeckung
Rückseite: |BP3|



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 PROFILIS DRÜCKEN / dose 1,2,3 ZIEHE/ dose 4,5,6

(step D) TEMPERATUR-EINSTELLUNG

(step E) DOSIERUNG

(step F) REGULIERUNG FÜR DIE 3 BRÜHPHASEN

The screenshot shows the app interface for a Sanremo coffee machine. It features a central image of the machine with a 'DOSE' dial. Below it are sections for 'Temperature Regulation' (Steam, Brew, Group temperatures), 'Dose Regulation' (Ground coffee, Brew water, Coffee weight, Brew Ratio), and 'Infusion Regulation' (Pre, Main, Post infusion times and pressures). The interface uses sliders and buttons for adjustments.

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



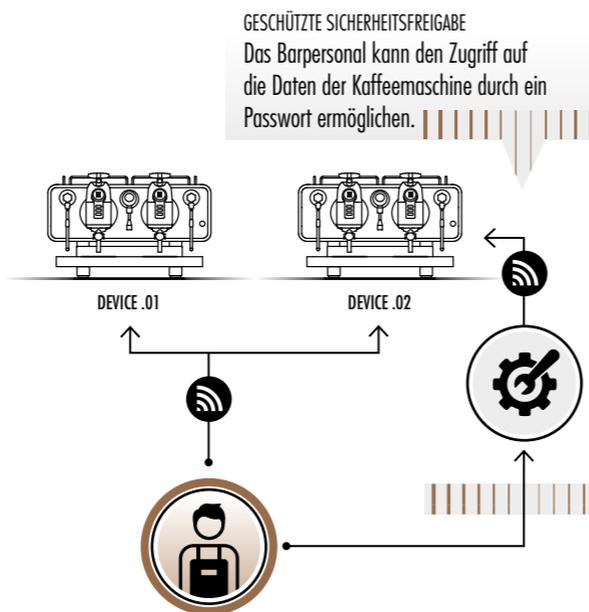
Ab heute ist die neue Opera 2.0 dank der Sanremo Cloud-Bedienoberfläche und der Expressyourself-App noch einfacher zu bedienen und bietet eine noch interaktivere und einfachere Benutzererfahrung.



- 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.

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

INTRANET (LOKALES W-LAN NETZ)



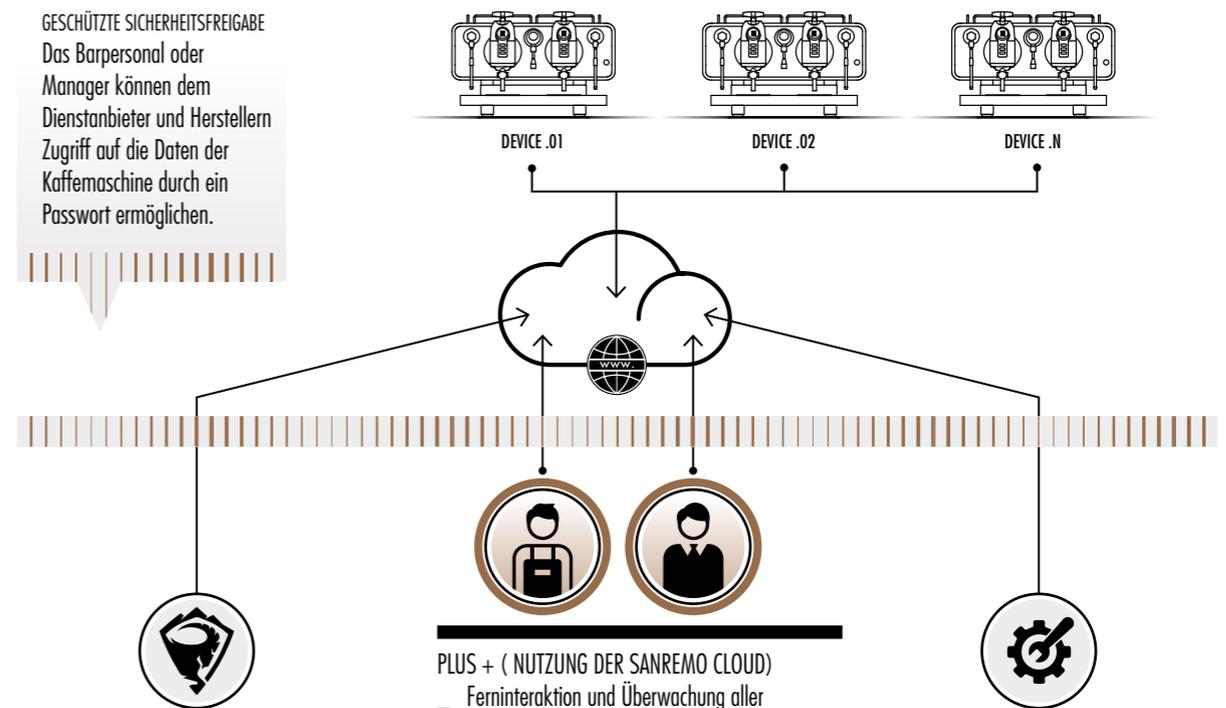
GESCHÜTZTE SICHERHEITSFREIGABE
Das Barpersonal kann den Zugriff auf die Daten der Kaffeemaschine durch ein Passwort ermöglichen.

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



GESCHÜTZTE SICHERHEITSFREIGABE
Das Barpersonal oder Manager können dem Dienstleister und Herstellern Zugriff auf die Daten der Kaffeemaschine durch ein Passwort ermöglichen.

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

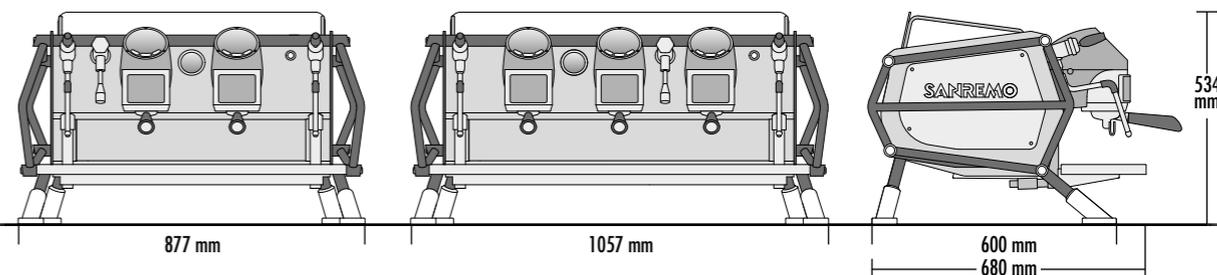
Café Racer



TECEx RoHS

Ausführungen

19



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

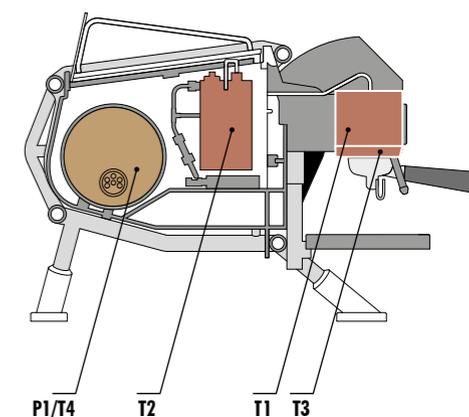
3 Brühgruppen CR
 2 Dampfhähne
 1 Heißwasserauslauf
 1 Siebträger für 1 Tasse
 3 Siebträger für 2 Tassen



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 | 220-240 1N | 380-415 3N |
| Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement | KW | 6.9 / 3.5 | 8.1 / 3.5 |
| | | 8.1 / 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



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



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 its essence



Smart-Touch Einstellung der einzelnen Brühgruppen

ALLES UNTER KONTROLLE

Digitales Display zur Anzeige der Betriebsparameter



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 HEISSWASSERTEMPERATUR (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



ERHÖHTER WIDERSTAND

NAKED

22



- ✓ 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



P1



P2



P3



P4



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

23



- Handgefertigte Oberflächen
- Dunkelgrün
 - Kupfer oxidiert
 - Lederbraun
 - Messing glänzend
 - Messing oxidiert

Dolomiti

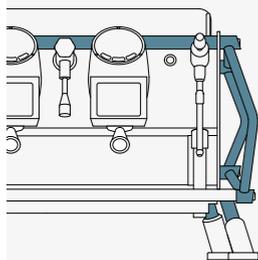


- Handgenäht
- Mattschwarz
 - Stahl Schwarz
 - Leder Schwarz
 - Edelstahl

_ White & Wood Standard

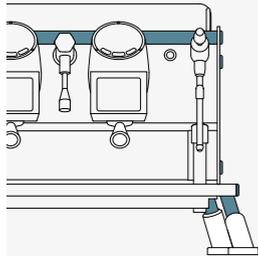
_ CUSTOM

24



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

_ White & Wood Slim



_ Racing

_ CUSTOM

25



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

_ Moto di Ferro



-  **Mattschwarz**
-  **Aluminium satiniert**
-  **Edelstahl**
-  **Schwarz**



Black & White

CUSTOM



Mattweiß
 Edelstahl

Full White



OFFICIAL MACHINE

SANREMO

CAFE' RACER
WORLD COFFEE EVENTS
2018.2021

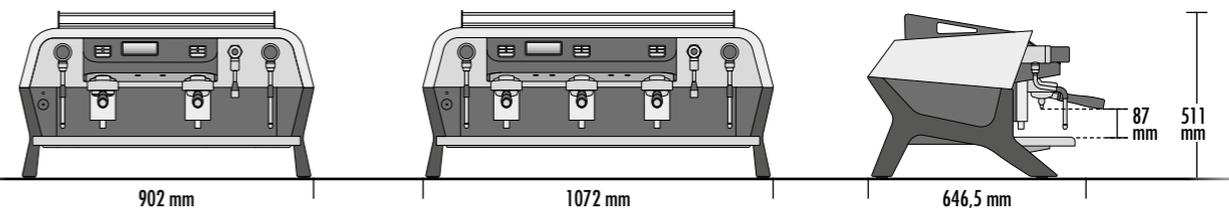


F18



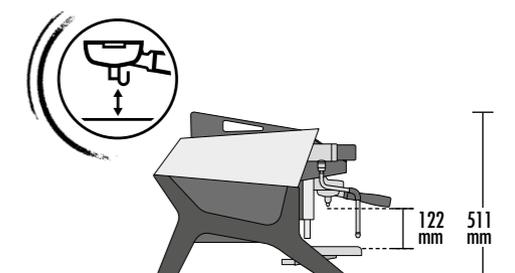
TECEx RoHS

Ausführungen

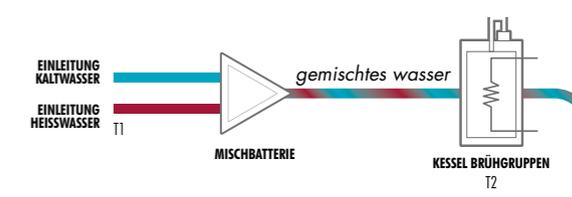


- 2 Brühgruppen**
- 2 Dampfhähne
 - 1 Heißwasserauslauf
 - 1 Siebträger für 1 Tasse
 - 2 Siebträger für 2 Tassen

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



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 | 5.4 / 3.5 | 6.1 / 3.5 |
| | | 6.3 / 4.5 | 7.2 / 4.5 |
| 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

"Half Turn" Drehknopf ermöglicht extreme Präzision und wird auch die Ermüdung des Handgelenks begrenzen



ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz



DAMPFLANZEN "COLD TOUCH"

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

F18
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 (± 0,2 °C)

In flight stability
Ready to take off



ALARMMANAGEMENT

Menü zur Verwaltung von Warnungen und Betriebsalarmen

VORBRÜHEN MIT NIEDRIGEM DRUCK

Flowactive System: Personalisierung der Vorbrühzeit für jede einzelne Auswahl



Bedienfeld:



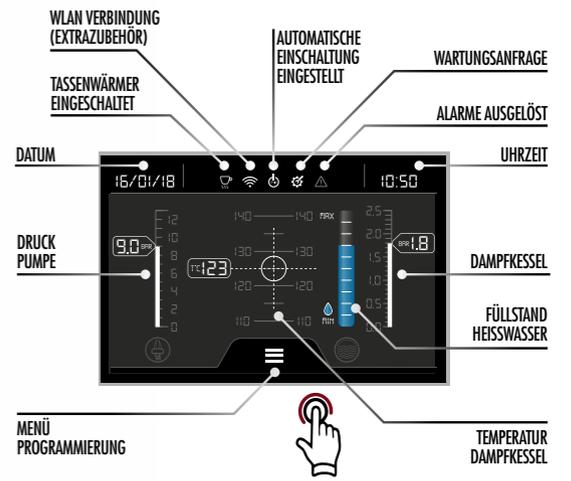
Standardtastatur 5 Auswahlen



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 Dampflanzeln zum Schutz vor Verbrennungen auch bei intensiven 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 AUSSCHALTEN 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 (± 0,2 °C).

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

Optional

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 DAMPFLANZE
(vergrößerte Löcher)

SIEBTRÄGER AUS EDELSTAHL

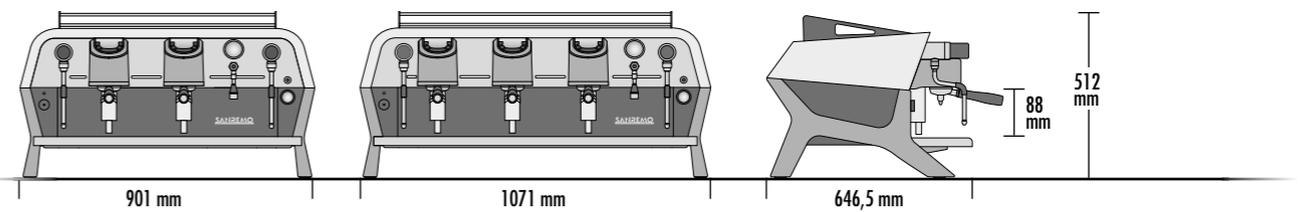
ELEKTRONISCHER DRUCKWÄCHTER ZUR KONTROLLE DER DAMPFREGULIERUNG
Konstanter Druck und Dampf unter allen Einsatzbedingungen, mit Präzisionssensoren 0,02 bar.

F18 SB



TECEx RoHS

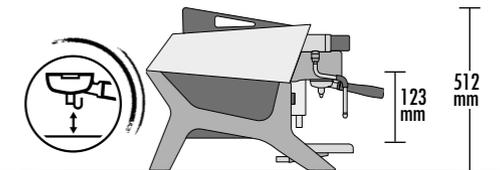
Ausführungen



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

AUSFÜHRUNG "TALL"



Farben

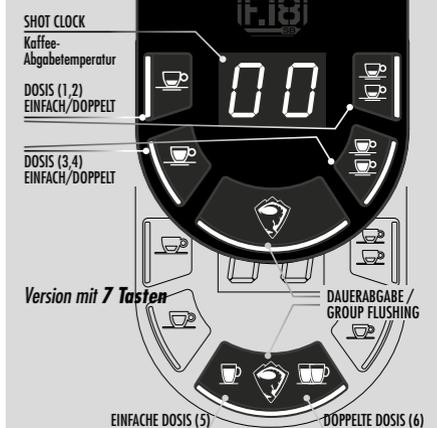
| | | |
|--|--------------------------|----------------------|
| | Mattschwarz Mattschwarz | RAL 9004 |
| | Mattschwarz Weiß matt | RAL 9004 9003 |
| | Mattschwarz Braun | RAL 9004 8019 |
| | Mattschwarz Rennsportrot | RAL 9004 INVER 81784 |



| 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





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-Umlauferhitzung zur Erhaltung der idealen Kaffeeabgabetemperatur



AUTOSTEAMER

- AUFSCÄUMUNG
- DAMPFERHITZUNG
- AUTOMATISCHE REINIGUNG
- HEISSES WASSER



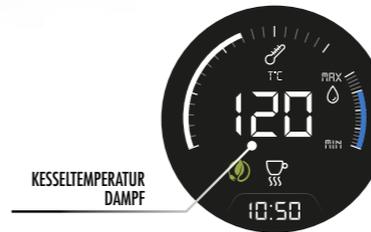
Version Autosteamer

MULTIFUNKTIONS-DISPLAY

ÖKO-MODUS



STAND-BY-MODUS - TEMPERATUR



KESSELTEMPERATUR DAMPF

FUNKTIONEN



TASSENWÄRMER AKTIVIERT

VORHANDENSEIN VON ALARMEN

ÖKO-MODUS AKTIVIERT

KESSELDRUCK DAMPF

HEISSWASSERSTAND IM KESSEL

WARTUNGSANFORDERUNG AUTOMATISCHE EINSCHALTUNG ZUR EINGERICHTETEN

UHRZEIT



F18 SB

Link zur Webseite

Eigenschaften

- STELLFÜSSE AUS ALUMINIUM-DRUCKGUSS**
- 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.
- 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.
- 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.

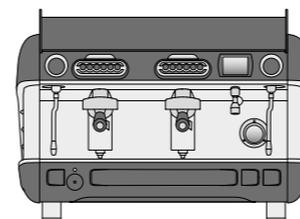
- ENERGIEERSPARNIS**
Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz.
- GEMISCHTES HEISSWASSER FÜR TEES**
Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.
- FUNKTION AUTOMATISCHES EINSCHALTEN, AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN UND DAY-OFF**
Programmierbarer ON-OFF-Timer für einzelne Tage u/o Uhrzeiten.
- WARTUNGSFREUNDLICH**
Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.
- 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**

Verona RS

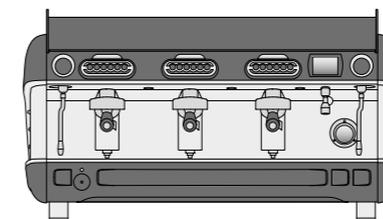


Ausführungen

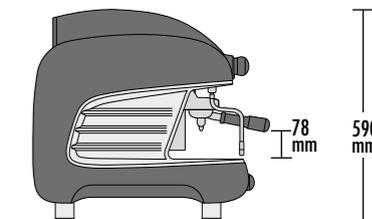
37



820 mm



1050 mm



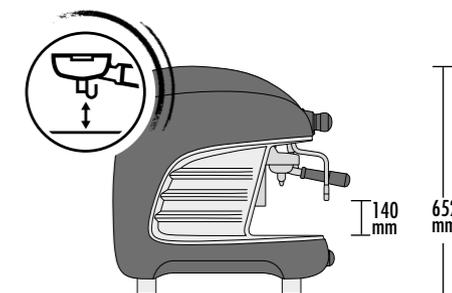
610 mm

2 Brühgruppen RS

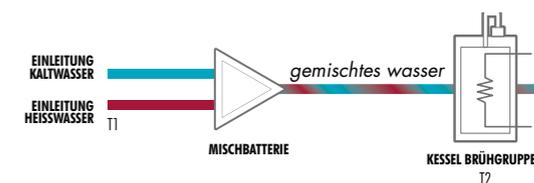
- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 2 Siebträger für 2 Tassen

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

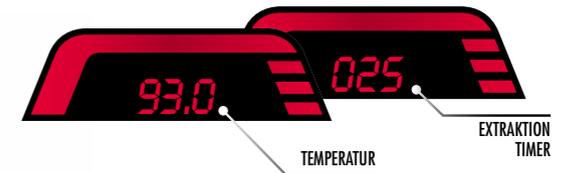
Exklusives Design Sanremo für ein präzises Halten der ausgewählten Temperatur



Realtime Stability

A sprint of technology

Einzelgruppe Display:



STABILITÄT IN ECHTZEIT

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



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 / 100%

TEMPERATUR GRUPPE 2 HEIZ- UND WIDERSTANDSAKTIVITÄTEN: 18,8 °C / 100%

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

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

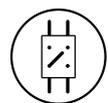
Eigenschaften



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 Füllstandssensor 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 intensivem 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 ($\pm 0,2^\circ\text{C}$).



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

Optional



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

SED TECHNOLOGY
AUSFÜHRUNG SED
Garantiert ein elektronisches Dosiersystem über Dosiertasten

SAP TECHNOLOGY
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 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.

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

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

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

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

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

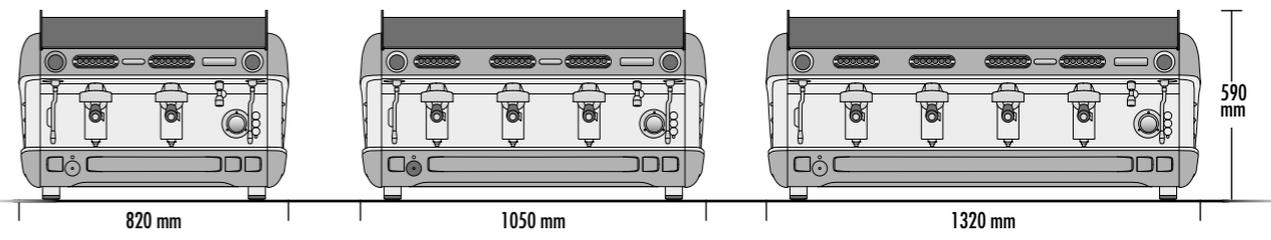
AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS
Selbstreinigung der Brühgruppen.

Farben

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



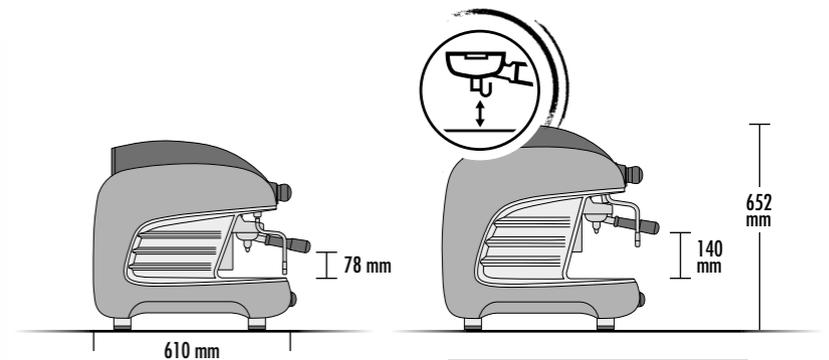
Ausführungen



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

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



AUSFÜHRUNG "TALL"

Optional

AUTOSTEAMER
Dampfpflanze 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 | 4 Brühgruppen |
|---|----|-------------------------|---------------|---------------|
| Spannung | V | 220-240 1N / 380-415 3N | | |
| Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement | KW | 3.15 / 2.7 | 5.35 / 5.1 | 6.05 / 5.1 |
| | | 5.1 / 4.5 | | |
| Kapazität Dampfkessel | l | 12.7 | 19 | 22.6 |
| Leistung Pumpe | kW | 0.15 | 0.15 | 0.15 |
| Gewicht | kg | 68 | 85 | 109 |
| Gewicht (Einschließlich Versandkiste) | kg | 73 | 91 | 115 |



TASSENWÄRMER
Heizelement zum Erwärmen der Tassen auf die optimale Temperatur.

SIEBTRÄGER NAKED

ERHÖHTER WIDERSTAND

Napoli



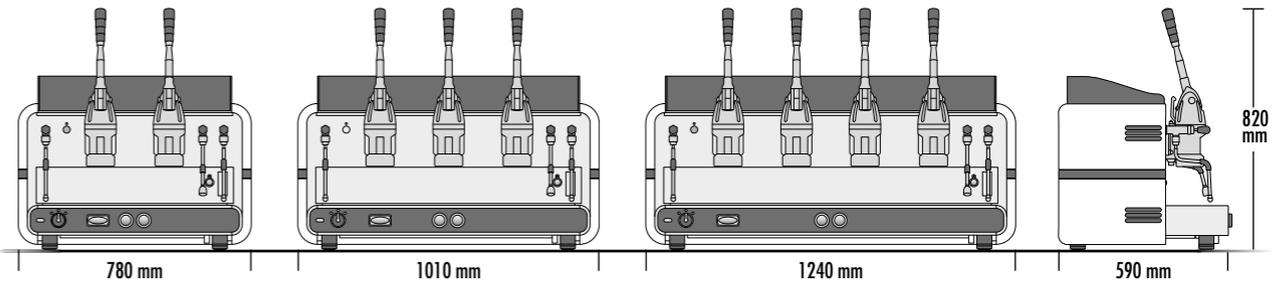
BRÜHGRUPPE MIT HEBEL

Sehr leistungsstarke Brühgruppe mit Hebel mit Technologie von Sanremo

DISPLAY KESSELTEMPERATUR
Ermöglicht die Regulierung der Temperatur vom Wasser im Kessel



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

4 Brühgruppen

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



Farben

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



Eigenschaften

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

ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSENSOR
Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandsensor 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.

Technische daten

| | | 2 Brühgruppen | 3 Brühgruppen | 4 Brühgruppen |
|---|----|-------------------------|---------------|---------------|
| Spannung | V | 220-240 1N / 380-415 3N | | |
| Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement | KW | 4.85 / 4.5 | 5.65 / 5.5 | 5.65 / 5.5 |
| Kapazität Dampfkessel | l | 12 | 19 | 26 |
| Leistung Pumpe | kW | 0.13 | 0.13 | 0.13 |
| Gewicht | kg | 78 | 109 | 132 |
| Gewicht (Einschließlich Versandkiste) | kg | 88 | 115 | 140 |



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



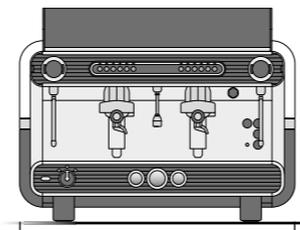
AUSFÜHRUNG SAP
Erlaubt die halbautomatische Programmierung der Dosierungen



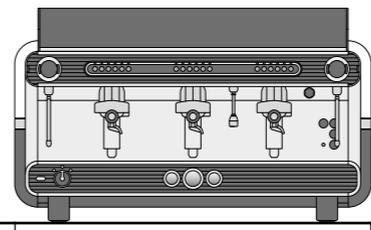
BRÜHGRUPPE SR 61
Brühgruppe, die die ideale Brühtemperatur vom Kaffee hält



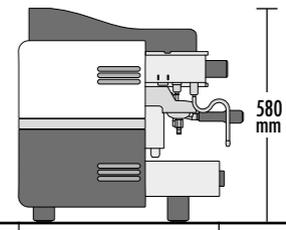
Ausführungen



780 mm



1010 mm



590 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

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

TASSENWÄRMER
Heizelement zum Erwärmen der Tassen auf die optimale Temperatur.

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

SIEBTRÄGER NAKED

ERHÖHTER WIDERSTAND



Eigenschaften

Torino
Link zur Webseite

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 KESSEL
Am Manometer kann der Druck im Kessel kontrolliert werden.

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

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

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

AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS
Selbstreinigung der Brühgruppen.

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 |
| Gewicht (Einschließlich Versandkiste) | kg | 70 | 94 |



Zoe Competition



TECEx RoHS

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

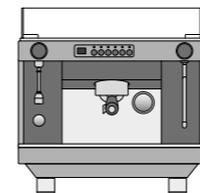


SIEBTRÄGER NAKED

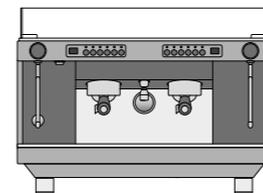


ERHÖHTER WIDERSTAND

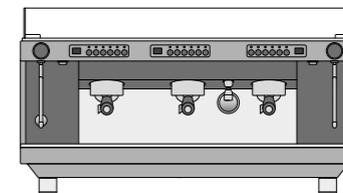
Ausführungen



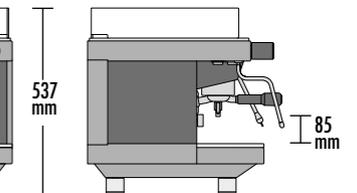
530 mm



720 mm



950 mm



537 mm

85 mm

1 Brühgruppe

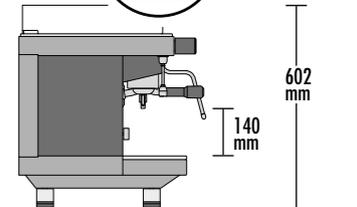
- 1 Dampfhahn
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 1 Siebträger für 2 Tassen

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

140 mm

AUSFÜHRUNG "TALL"

2-3 Brühgruppen



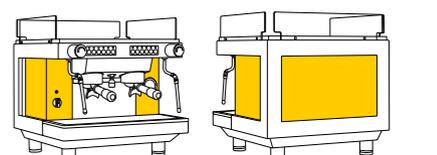
Technische daten

| | | 1 Brühgruppe | 2 Brühgruppen | 3 Brühgruppen |
|---|----|-------------------------|---------------|---------------|
| Spannung | V | 220-240 1N / 380-415 3N | | |
| Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement | KW | 2.35 / 1.95 | 3.15 / 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

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 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.

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



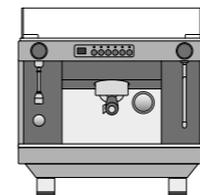
SIEBTRÄGER NAKED



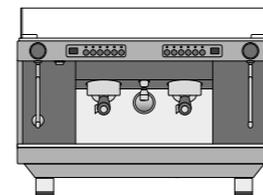
ERHÖHTER WIDERSTAND



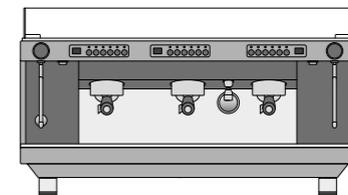
Ausführungen



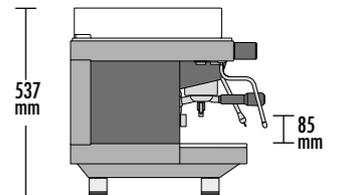
530 mm



720 mm



950 mm



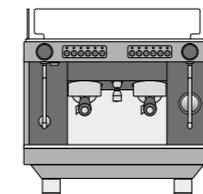
537 mm

85 mm

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

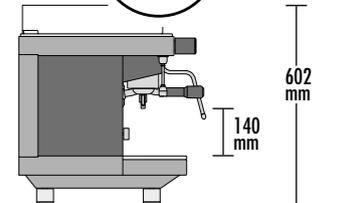
2 Brühgruppen SED/SAP
2 Dampfhahn
1 Heißwasserauslauf
1 Siebträger für 1 Tasse
2 Siebträger für 2 Tassen

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



530 mm

543 mm



602 mm

140 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

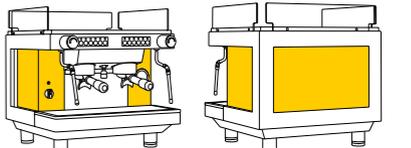
Technische daten

| | | 1 Brühgruppen | 2 Brühgruppen | 3 Brühgruppen | Kompact |
|--|----|-------------------------|------------------|------------------|------------|
| 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



HAUPTDISPLAY BENUTZER

- Kesseltemperatur (Einstellbereich 115 - 130 °C)
- Entnahmezeit
- Ablaufdatum Wasserfilter (von 1 bis 12 Monaten)
- Wasserfüllstand
- Betriebsstörung

LED-ANZEIGEN

- Ein/Aus
- Aufgeheizt
- Wasserstandalarm

APP CONNECTION



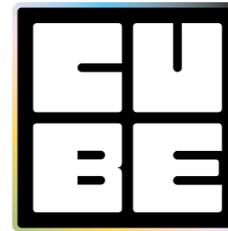
DRUCKMESSER KESSELDRUCK

Messung 0 – 2,5 bar

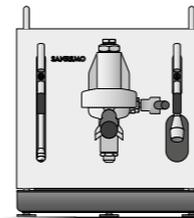


DRUCKMESSER PUMPENDRUCK

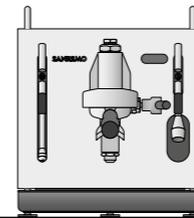
Messung 0 – 16 bar



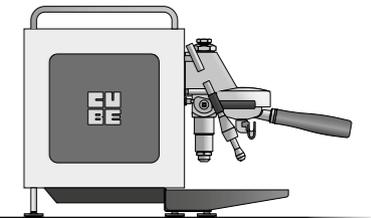
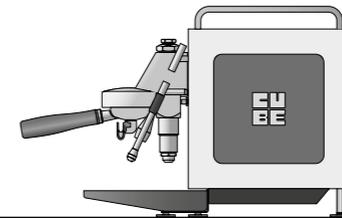
Ausführungen



CUBE V



CUBE R



CUBE_V & CUBE_R / ABMESSUNGEN

- Breite 323 mm
- Tiefe 465 mm
- Höhe 369 mm
- Gewicht (CUBE_V) 22,7 kg
- Gewicht (CUBE_R) 26,5 kg



Cube
Link zur webseite

Eigenschaften

CUBE V

- + 1,9 l-Edelstahlkessel AISI 316
- + Interner 1,8 l-Wasserbehälter
- + Thermosiphoneinheit E61con mit mechanischer Vorinfusion
- + Vibrationspumpe
- + Kesselleistung 1500 W/230 VVs - 1300 W/120 VVs
- + Energy Saving System
- + WiFi-Verbindung mit Web App
- + Kompletter Zubehörsatz für die Verwendung

CUBE R

- Dazu**
- + Hochleistungsfähige Verdrängerpumpe 54 l/h
 - + Wahlmöglichkeit der Wasserversorgung aus internem Behälter oder Wasserleitung
 - + Digital-Display



Point-to-Point, direkt mit der Kaffeemaschine

Cloud für den Zugriff egal, wo Sie gerade sind



Es sind verschiedene Verbindungsmodi mit Smartphone, Tablet und PC verfügbar.



Verwaltung mehrerer, an verschiedenen Orten aufgestellter Maschinen über diese App.

APP & WIFI TECHNOLOGIE



CUBE



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

Sowohl CUBE V als auch CUBE R sind in 3 unterschiedlichen Verkleidungsstilen erhältlich: A, B und C.

_ Cube A

Bei der Version A sind die Verkleidungsplatten der Maschine einfarbig.



Standardfarben



Spezialfarben



_ Cube B

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



Für die Verkleidung verfügbare Farben

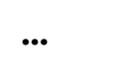


Für mittleren Teil verfügbare Farben



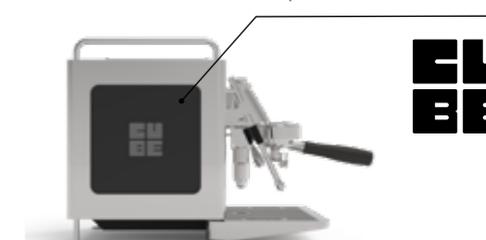
_ Cube C Custom

Die kundenspezifische Version ist sehr individuell mit Farben und Finishes nach Wunsch gestaltet.

- Holz 
- Leder 
- Gewebe 
- Auf Wunsch 



Der mittlere Teil kann mit Spezialfarben und/oder dem eigenen Logo personalisiert werden.



Kaffeemühle



GRINDERS
SANREMO

Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

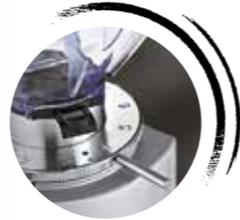


SR 83 OD

56



LEISTUNGSSTARK
Flaches Mahlwerk (ø 83 mm)
Mahlwerk "red speed" (optional)

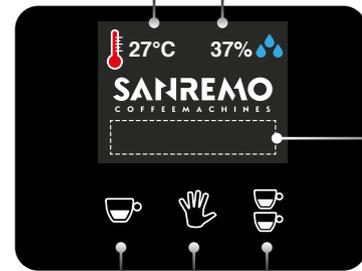


REGULIERUNG MAHLGRAD
Stufenlose Regulierung des Mahlgrads im Mikrometerbereich

ALLES UNTER KONTROLLE
Touch-Display mit CapSense Technologie



TEMPERATUR ESPRESSO (T) FEUCHTIGKEIT (RH)



STATISTIKEN ÜBER DIE ANZAHL DER ZUBEREITETEN KAFFEES UND ÜBERWACHUNG DER MAHLWERKE

EINZELDOSIERUNG MANUELL DOPPELTE DOSIERUNG



CE

Optional



MAHLWERKE "RED SPEED"
Diese Mahlwerke erhöhen die Qualität des Mahlens und die Lebensdauer der Mahlwerke (Beschichtung aus PVD).

Farben

| | | |
|--|---------|----------|
| | Schwarz | RAL 9017 |
| | Silber | RAL 9006 |
| | Weiß | RAL 9003 |
| | Rot | RAL 3002 |

| Technische daten | | SR 83 OD | |
|--------------------------------|-----|----------|-------|
| Leistung | W | | 650 |
| Mahlwerk | - | | Flach |
| Durchmesser Mahlwerk | mm | | 83 |
| Drehzahl Motor 50 Hz | rmp | | 1350 |
| Drehzahl Motor 60 Hz | rmp | | 1550 |
| Kapazität Kaffeebohnenbehälter | kg | | 1.5 |
| Gewicht | kg | | 20 |
| Breite | mm | | 230 |
| Höhe | mm | | 679 |
| Tiefe | mm | | 270 |

Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

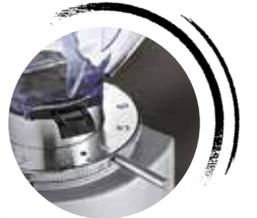


SR 71C OD

57



HOHE UND LANG ANHALTENDE LEISTUNG
Kegelmahlwerke (ø 71 mm)

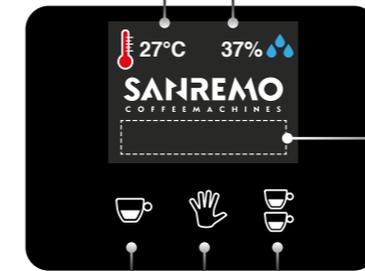


REGULIERUNG MAHLGRAD
Stufenlose Regulierung des Mahlgrads im Mikrometerbereich

ALLES UNTER KONTROLLE
Touch-Display mit CapSense Technologie



TEMPERATUR ESPRESSO (T) FEUCHTIGKEIT (RH)



STATISTIKEN ÜBER DIE ANZAHL DER ZUBEREITETEN KAFFEES UND ÜBERWACHUNG DER MAHLWERKE

EINZELDOSIERUNG MANUELL DOPPELTE DOSIERUNG



MOTORKÜHLUNG
Lüfter mit Thermostat, der sich nur bei Überhitzung der Kaffeemühle mit Dosierer einschaltet



CE



Kaffeemühle
Link zur webseite



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 71 C OD | |
|--------------------------------|-----|------------|---------------|
| Leistung | W | | 850 |
| Mahlwerk | - | | Kegelmahlwerk |
| Durchmesser Mahlwerk | mm | | 71 |
| Drehzahl Motor 50 Hz | rmp | | 300 |
| Drehzahl Motor 60 Hz | rmp | | 300 |
| Kapazität Kaffeebohnenbehälter | kg | | 1.5 |
| Gewicht | kg | | 20 |
| Breite | mm | | 230 |
| Höhe | mm | | 670 |
| Tiefe | mm | | 270 |

Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

ON DEMAND

• Kaffeemühlen mit Kegelmahlwerk

SR 83 OD



SR 71C OD



SR 64 OD



SR 64 OD evo



58

Technische daten

| | | SR 83 OD | SR 71 C OD | SR 64 OD | SR 64 OD evo | SR 58 OD |
|---------------------------------|-----|----------|---------------|----------|--------------|----------|
| Leistung | W | 650 | 850 | 350 | 350 | 250 |
| Mahlwerk | - | Flach | Kegelmahlwerk | Flach | Flach | Flach |
| Durchmesser Mahlwerk | mm | 83 | 71 | 64 | 64 | 58 |
| Drehzahl Motor 50 Hz | rmp | 1350 | 300 | 1350 | 1350 | 1400 |
| Drehzahl Motor 60 Hz | rmp | 1550 | 300 | 1550 | 1550 | 1600 |
| Kapazität Kaffeebohnen-behälter | kg | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 0.5 |
| Gewicht | kg | 15 | 20 | 13 | 13 | 9 |
| Breite | mm | 230 | 230 | 230 | 230 | 169 |
| Höhe | mm | 670 | 670 | 615 | 615 | 473 |
| Tiefe | mm | 270 | 270 | 270 | 270 | 240 |

SR 58 OD



CE

Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / Manuell

MANUELL

SR 64 M



SRQ 63 M



Technische daten

| | | SR 64 M | SRQ 63 M |
|---------------------------------|-----|---------|-----------------|
| Leistung | W | 350 | 460 / 420 / 230 |
| Mahlwerk | - | Flach | Flach |
| Durchmesser Mahlwerk | mm | 64 | 63 |
| Drehzahl Motor 50 Hz | rmp | 1350 | 1400 |
| Drehzahl Motor 60 Hz | rmp | 1550 | 1600 |
| Kapazität Kaffeebohnen-behälter | kg | 1.5 | 1.2 |
| Gewicht | kg | 14 | 12 |
| Breite | mm | 230 | 175 |
| Höhe | mm | 615 | 560 |
| Tiefe | mm | 270 | 330 |

CE

Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / Automatisch

AUTOMATISCH

• Kaffeemühlen mit Kegelmahlwerk

SR 83 A



SR 64 A



SR 63 CA



SRQ 63 A



59

Technische daten

| | | SR 83 A | SR 64 A | SR 63 CA | SRQ 63 A | SR 58 A |
|---------------------------------|-----|---------|---------|---------------|-----------------|---------|
| Leistung | W | 650 | 350 | 850 | 460 / 420 / 230 | 250 |
| Mahlwerk | - | Flach | Flach | Kegelmahlwerk | Flach | Flach |
| Durchmesser Mahlwerk | mm | 83 | 64 | 63 | 63 | 58 |
| Drehzahl Motor 50 Hz | rmp | 1400 | 1350 | 300 | 1400 | 1400 |
| Drehzahl Motor 60 Hz | rmp | 1600 | 1550 | 300 | 1600 | 1600 |
| Kapazität Kaffeebohnen-behälter | kg | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.2 | 0.5 |
| Gewicht | kg | 16 | 14 | 21 | 12 | 10 |
| Breite | mm | 230 | 230 | 230 | 175 | 169 |
| Höhe | mm | 670 | 615 | 670 | 560 | 473 |
| Tiefe | mm | 270 | 270 | 270 | 330 | 240 |

SR 58 A



Optional



MAHLWERKE "RED SPEED"
Diese Mahlwerke erhöhen die Qualität des Mahlens und die Lebensdauer der Mahlwerke (Beschichtung aus PVD).

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

Farben

| | | |
|--|---------|----------|
| | Schwarz | RAL 9017 |
| | Silber | RAL 9006 |
| | Weiß | RAL 9003 |
| | Rot | RAL 3002 |

Die Modelle SR 58 A und SR 58 OD sind nicht in der Ausführung Silber verfügbar. Das Modell SR 63 CA ist nicht in der Farbe Rot verfügbar.

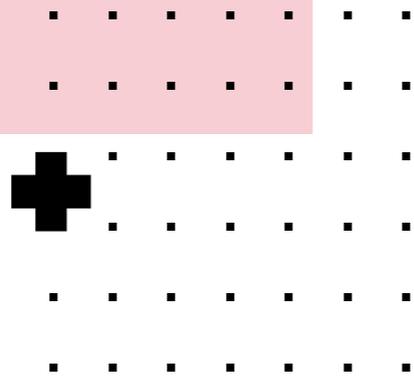
Zubehör



Gläserpülmaschine

AllGround

CUBE



CUBE Grinders AllGround



Snow White



Onyx Black



Stainless Steel



Azure Lake



Candy Pink



Matcha Green



Yolk Yellow



Racing Red



CE

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



Zubehör



62

Tassen



| Espresso | Cappuccino | Latte |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Kapazität: 80 cl | Kapazität: 165 cl | Kapazität: 260 cl |
| Höhe: 52 mm | Höhe: 60 mm | Höhe: 65 mm |
| Durchmesser: 65 mm | Durchmesser: 86 mm | Durchmesser: 95 mm |

Milchkännchen



Mittel
Kapazität: 45 cl



Groß
Kapazität: 65 cl

Tamper

Tamper Schwarz/Stahl mittlere
Höhe: 80 mm

Tamper Schwarz/Stahl große
Höhe: 90 mm



Sanremo



Opera 2.0



Café Racer

63



Sanremo



SCHLÜSSELBÄNDER

Schürze Sanremo



Farben

Schwarz | Leder



