

 **cino xx**



Brühsystem PressoBean



Ganze, röstfrische Bohnen werden in der Kaffeemühle (Stahlscheiben-Mahlwerk) frisch gemahlen, mit 92°C heißem Wasser aufgebriht, kurz und gut feinporig gefiltert. Unser moderner Microbrüher löst mit 9 Bar Druck feinste Säuren, Aromen und zaubert dabei eine helle, feine Crema. Mit unserem patentierten

SpeedMix-System setzen wir auf den Cappuccino ein luftig leichtes Häubchen und produzieren bei Kakao den cremigsten Geschmack.

Brühsystem SpeedMix



Ein spezielles, patentiertes servomat-Kaffeemixverfahren. Gefriergetrockneter Kaffee wird mit heißem Wasser aufgebriht und mit einer Sauerstoffdusche bei 16.000 Umdrehungen auf Aromatouren gebracht. Auch Milchpulver (mit 85°C heißem Wasser wieder verflüssigt) erhält im SpeedMix-

System den heißgeliebten, cremigen Milchschaum. Vergessen sind komplizierte Dampfdüsen und deren Reinigungsaufwand.

MoccaCino®



Diese unnachahmliche Komposition aus starkem Mocca, bittersüßer Choco und sahniger Milch begeistert täglich hunderttausende von Caffè-Spezialitäten-Fans. Exklusiv und nur erhältlich in rheavandors Kaffeemaschinen und Automaten von servomat steigler.

Bedienergerechte Technik



Über die Wahlkosten werden Preise (bei Münzeinwurf), Produkt- und Wassermengen im Dialogsystem eingestellt. Das individuell programmierbare Reinigungs- und Spülprogramm erleichtert ebenso den Clean-Service, wie unsere spülmaschinengeeigneten Mischschalen. Alle Teile sind einfach

und schnell ohne Werkzeug ein- und auszubauen.



Einzigartige Vorteile von cino xx

- Alles oben.**
 Praktische Tassenablage und eine Wassertank-Klappe zum leichten Nachfüllen (Modell SpeedMix) und ein Wasserfüllstandanzeiger
- Immer zahlungsfähig.**
 Optional mit Münzprüfer und bargeldlosen Zahlungssystemen (z. B. servosecure®)
- Frei beweglich.**
 Der Wassertank (Modell SpeedMix) fasst ca. 2,1 l (ca. 15 Tassen)
- Schnellentkalkung.**
 Der Kunststoffboiler (SpeedMix) ersetzt Entkalkung durch „einfache Entleerung“
- Kaffeefrische Mahlung**
 und Direktdosierung sorgt für prompten Genuss ohne Aromaverlust bei Modell PressoBean
- Hohe Getränke-Ausgabe**
 (14cm) für Becher, Tassen, Coffee-to-go Cups und Kannen
- Direktwahltasten**
 für original italienische Kaffee- und Trendspezialitäten auf Knopfdruck im Blickfeld des Kunden
- Keine Wartezeiten**
 sind garantiert. Bei Wahl SpeedMix wird Ihre Tasse 12 bis 15 Sekunden produziert und bei PressoBean in 20 bis 35 Sekunden (je nach Spezialität)
- Klarer Dialog**
 durch das bedienergerechte Display in Augenhöhe des Kunden



Technische Daten

| Brühsystem | SpeedMix | PressoBean |
|--------------------------------|----------|------------|
| Wahlmöglichkeiten | 6 | 6 |
| Getränkemenü: | | |
| Latte Macchiato | o | o |
| Cappuccino | o | o |
| MoccaCino® | o | o |
| Kaffee schwarz | o | o |
| Café au Lait | o | o |
| Choco | o | o |
| Technische Daten | | |
| Höhe in mm | 550 | 550 |
| Breite in mm | 285 | 285 |
| Tiefe in mm | 450 | 450 |
| Leergewicht in kg | 20 | 25 |
| Elektrischer Anschluss in Volt | 230 | 230 |
| Leistungsaufnahme in Watt | 1400 | 1200 |
| Anzahl Produktbehälter | 3 | 3 |
| Anzahl Mixer | 2 | 1 |
| Festwasseranschluss | | o |
| Wassertank 2,1L | o | |
| Ausgabehöhe in mm | 140 | 140 |
| Gehäuse: RAL 9005 schwarz | | |
| Tür: Kunststoff silber | | |

Multifunktion

Der Unterbauschrank wird zur Steh-Cafébar mit integriertem Becherspender für ca. 80 Cups und eine Schublade für z.B. Rührstäbchen. Der abschließbare Unterbauschrank bietet einen idealen Vorratsplatz für Becher, Füllprodukte usw.



| Brühsystem | SpeedMix | PressoBean |
|---|----------|------------|
| Kapazitäten | | |
| Kaffeeportionen | ca. 150 | ca. 75 |
| Chocoportionen | ca. 45 | ca. 45 |
| Milchportionen | ca. 120 | ca. 45 |
| Optional | | |
| Münzsaltgerät | | |
| Festwasseranschluss bei SM | | |
| Technik | | |
| Display für Bedienungsführung | | |
| Flash-Card Technologie | | |
| Technische Daten Multicontainer | | |
| Höhe in mm | | 920 |
| Breite in mm | | 285 |
| Tiefe in mm | | 450 |
| Becherkapazität | | ca. 80 |
| Leergewicht in kg | | 18 |
| Änderungen in Technik und Design vorbehalten. | | |
| Stand 01/10 | | |

Unsere Marken-Kooperations-Partner im Zubehör.



Ihr Service- und Beratungspartner

Auszeichnungen der Branche für beste Serviceleistung und Produktinnovation.



Italy

rheavendors o

France

rheavendors o
france

Spain

rheavendors o
españa

Nederland

rheavendors o
benelux

Germany

servomat
steigler

Austria

rheavendors o
servomat A

Poland

rheavendors o
polska

United Kingdom

rheavendors o
servomat UK

Argentina

rheavendors o
sur