

● cino xm



Brühsystem PressoBean



Ganze, röstfrische Bohnen werden in der Kaffeemühle (Stahlscheiben-Mahlwerk) frisch gemahlen, mit 92°C heißem Wasser aufgebraut, 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 aufgebraut 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 rheavendors Kaffeemaschinen und Automaten von servomat steiger.

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 xm

- Alles freundlich.**
 Attraktiv und vollflächig beleuchtetes Frontbild.
- Immer zahlungsfähig.**
 Platz für Einbau kompletter Münzwechsel- und bargeldlosen Zahlungssystemen. (z. B. U-Key).
- Alles easy.**
 Einfacher Produktcontainer- und Mixermotoren-Tausch.
- Kaffeefrische Mahlung.**
 sorgt für prompten Genuss ohne Aromaverlust bei Modell PressoBean.
- Süße Vorwahl.**
 Unsere Zuckervorwahl-Taste trifft sicher Ihren Geschmack.
- Vollautomatisch aus der Bohne**
 in den Becher. Das vollautomatische Becherwerk bietet 240 Becherkapazität.
- Alles hygienisch.**
 Leichte Reinigung der Becherabgabe durch runde und glatte Flächen.
- Direktwahltasten**
 für original italienische Kaffee- und Trendspezialitäten auf Knopfdruck direkt im Blickfeld des Kunden.
- Keine Wartezeiten**
 Bei Wahl SpeedMix wird Ihre Tasse innerhalb 12 bis 15 Sekunden produziert, 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:	10	10
Vorwahl Zucker		
Getränkemenü:		
Cappuccino	o	o
Cappuccino extra	o	o
CreMoca / Espresso	o	o
MoccaCino®	o	o
Café au Lait	o	o
Kaffee schwarz	o	o
Latte Macchiato	o	o
Choco	o	o
Individualprodukt	o	o
Besonderheiten:		
A.R.T.-Programm	o	o
Automatische Spüleinrichtung	o	o
Aqua-Dosier-System	o	
Autom. Abgabe von Rührstäbchen		o
Kannenschaltung	o	o
Kapazitäten:		
Becher	240	240
Rührstäbchen		200
Kaffeeportionen	ca. 250	ca. 200
Chocoportionen	ca. 150	ca. 70
Individual	ca. 160	ca. 160

Brühsystem:	SpeedMix	PressoBean
Technische Daten:		
Höhe in mm	870	870
Breite in mm	410	410
Tiefe in mm	575	575
Leergewicht in kg	44	51
Elektrischer Anschluss in Volt	230	230
Leistungsaufnahme in Watt	1700	1200
Anzahl Produktbehälter	5	5
Anzahl Mixer	3	2
Festwasseranschluss	3/8"	3/8"
Ausgabehöhe in mm	110	110
Ausgabezeit / Tasse:		
je nach Spezialität in Sek.	15-20	25-35

Farben:
Gehäuse + Tür RAL 9006 silber

Technik:
FlashCard-Steuerung
Vorbereitet für MDB-EXE Münzsysteme
Datenerfassung: EVADTS
Display für Bedienerführung

Änderungen in Technik und Design vorbehalten.
Stand 08/09

Multifunktion

Kombiniert mit dem verschließbaren Unterbauschrank (H 820 / B 410 / T 545mm) wird cino xm zur Steh-Cafébar. Er bietet einen idealen Vorratsplatz für Becher, Füllprodukte usw.

Das Cash-Modul für Geldwechselsysteme ist auf einer bedienergerechten Höhe.



Unsere Marken-Kooperations-Partner im Zubehör.



Ihr Service- und Beratungspartner

Auszeichnungen der Branche für beste Serviceleistung und Produktinnovation.



Italy	France	Spain	Nederland	Germany	Austria	Poland	United Kingdom	Argentina
rheavendors o	rheavendors o france	rheavendors o españa	rheavendors o nederland	servomat steigler	rheavendors o servomat A	rheavendors o polska	rheavendors o servomat UK	rheavendors o sur