



SANREMO
COFFEE MACHINES

THE BRAVE INSPIRE

Katalog

2023

Inhalt

Sanremo	_02
—	
Coffee Machines	_04
Opera 2.0	_06
Café Racer	_16
F18 MB	_26
F18 SB	_30
Verona RS	_34
Verona	_38
Napoli	_40
Torino	_42
Zoe Competition	_44
Zoe	_46
Cube	_48
You	_52
—	
Kaffeemühle	_56
X-One	_58
On demand	_62
AllGround	_64

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

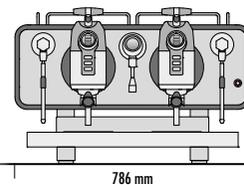


Opera. Die Geschichte.
Schau dir das Video an.



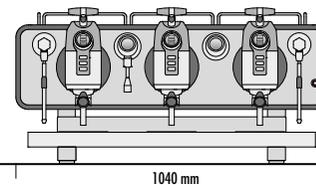
Ausführungen

7



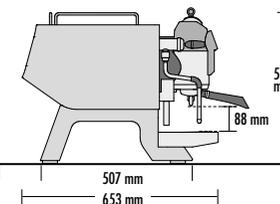
2 Brühgruppen

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

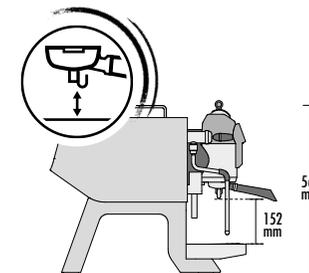


3 Brühgruppen

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

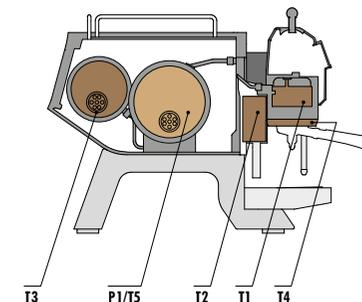


✓ Ausführung OPERA "TALL"



✓ 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).



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



MULTIFUNKTIONSHEBEL

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 Espresso 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 Dampflangen 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 Programmierschnittfeld für den Wartungstechniker.
- GEMISCHTES HEISSWASSER FÜR TEES**
Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.

- ZAHNRADPUMPEN**
Die Zahradpumpen der einzelnen Brühgruppen erlauben eine Regulierung des Drucks beim Brühen.
- ELEKTRONISCHER DRÜCKWÄCHTER 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 abgegebenen 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**
Bauteilisolation und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz.
- GROUP FLUSHING**
Mit einem einfachen Tastendruck wird eine kleine Wassermenge ausgegeben, damit die Brühgruppe immer sauber bleibt.
- Other**
 - * SIEBTRÄGER NAKED AUS EDELSTAHL
 - ** HIGH POWER AUFSATZ FÜR DAMPFLANZE (vergrößerte Löcher)
 - ERHÖHTER WIDERSTAND
 - AUSFÜHRUNG "TALL"
 - EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE

**Verfügbare Oberflächen
für Standardmodelle**

10



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



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



BP1 Ätztglas / mit
Hintergrundbeleuchtung



BP2 Lackiertes Holz



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 vgreifen.

OPERA 2.0
THE REVOLUTION

11



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

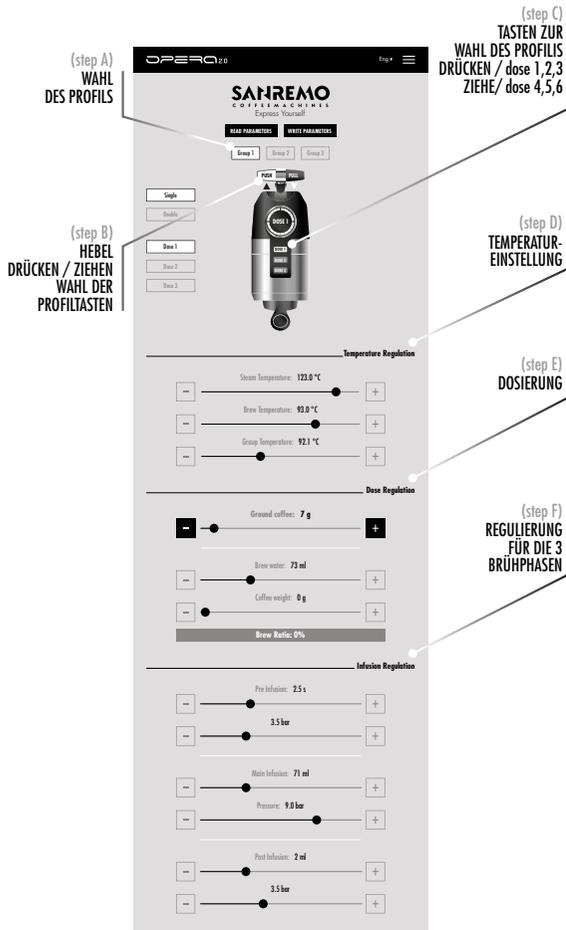


✓ **Opera White**
Standardabdeckung
Rückseite: |BP2|



Alles in einer App

app für die Parametereinstellung
Parameter für Tablets



Für jeden Siebträger kann man einstellen:

Temperatur

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

Dosierung

- gewicht
- wassermenge
- pumpendruck
- kaffeegewicht

Brühen

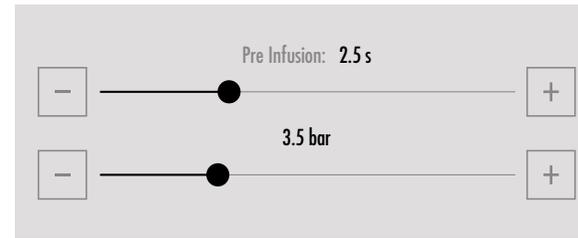
- dauer
- pumpendruck
- wassermenge

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.

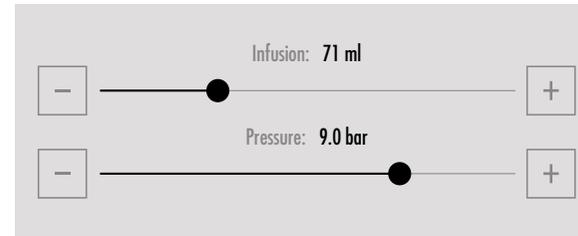
Um alle Parameter der Kaffeemaschine zu konfigurieren wurde eine Applikation für Tablets entwickelt.

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.

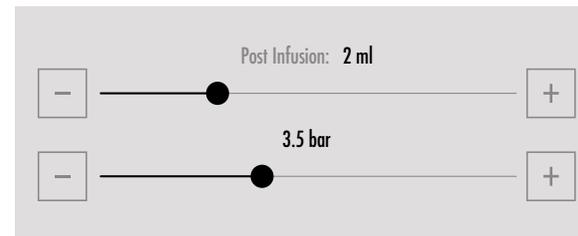
Nachdem der Siebträger ausgewählt (Schritt A) und ein Konfigurationsprofil zugewiesen wurde (Schritt B, C), werden die allgemeinen Parameter der Zubereitung definiert: Temperaturen und Dosierung (Schritt D, E). Schließlich werden die Parameter für die 3 Zubereitungsphasen angepasst: Vorbrühen, Brühen,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



VORBRÜHEN



BRÜHEN



NACHBRÜHEN



(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.

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.

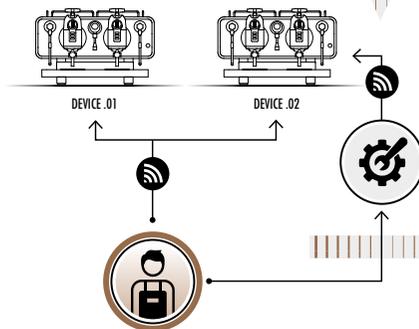


- BARISTA
- MANAGER
- DIENSTANBIETERWARTUNG
- HERSTELLER
- SANREMO CLOUD
- GLOBALES NETZ
- LOKALES W-LAN NETZ

INTRANET (LOKALES W-LAN NETZ)

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)

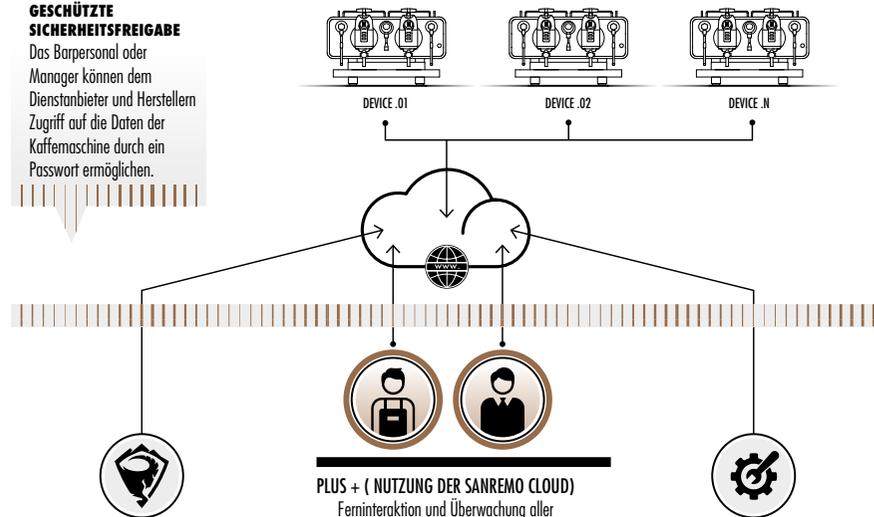
- _ Lesen und Ändern der Einstellungen und der Betriebsparameter der Kaffeemaschine
- _ Verbrauchsüberwachung für eine bessere Bestandsverwaltung
- _ Ablesen des Zählers der zubereiteten Kaffees
- _ Speichern, Wiederherstellen und Freigeben von Einstellungen (Rezepten) in Ihren Kaffeemaschinen

Der Datenaustausch kann nur innerhalb des WLAN-Bereichs stattfinden.

INTERNET (GLOBALES NETZ) / SANREMO CLOUD

GESCHÜTZTE SICHERHEITSFREIGABE

Das Barpersonal oder Manager können dem Dienstanbieter und Hersteller Zugriff auf die Daten der Kaffeemaschine durch ein Passwort ermöglichen.



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

PLUS + (AKTIVIERUNG ZUGRIFF FÜR HERSTELLER)

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

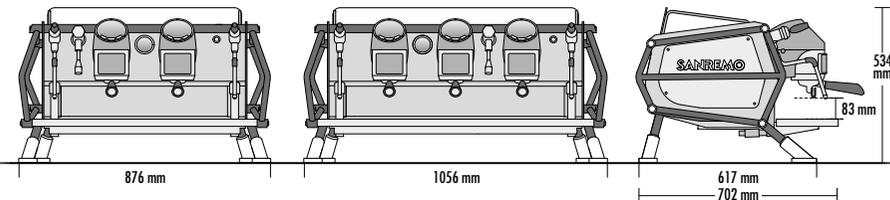
Café Racer



IECEx RoHS

Ausführungen

17



2 Brühgruppen CR

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

3 Brühgruppen CR

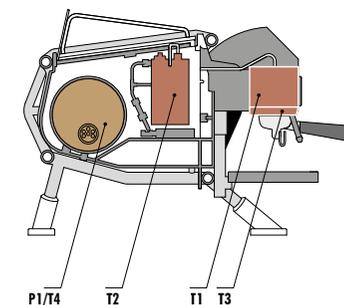
- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 3 Siebträger für 2 Tassen



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
		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 mehrere 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



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



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)

VORBRÜHEN MIT NIEDRIGEM DRUCK

Flowactive System: Personalisierung der Vorbrühzeit für jede einzelne Auswahl



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

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 Espresso optimal zur Geltung zu bringen. Exklusives Design Sanremo.



PROGRESSIVE DAMPFÄHNE AUS EDELSTAHL AISI 316L
Steuersystem zur Erzeugung und Ausgabe von Dampf mit hoher manueller Sensibilität.



DAMPFLANZEN AUS EDELSTAHL AISI 316L "COLD TOUCH"
Isolierte Dampflangen 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 HEISSWASERTEMPERATUR (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 mehrere Funktionen und Brühgruppen.



VOLUMETRISCHE ZÄHLER MIT HOHER PRÄZISION
Für eine genauere und präzisere Dosierung in der Tasse.



ELEKTRONISCHER DRÜCKWÄCHTER ZUR KONTROLLE DER DAMPFREGULIERUNG
Konstanter Druck und Dampf unter allen Einsatzbedingungen, mit Präzisionsensoren von 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.



SIEBTRÄGER NAKED AUS EDELSTAHL
*
HIGH POWER AUFSATZ FÜR DAMPFDÜSE
**
(vergrößerte Löcher)



EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE



ERHÖHTER WIDERSTAND

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, Kesselsolierung



20

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



21

- 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



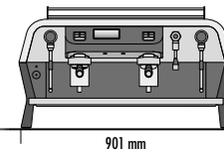
F18 MB



IECEx RoHS

Ausführungen

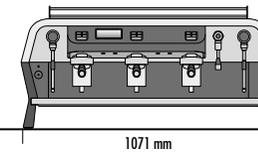
27



901 mm

2 Brühgruppen

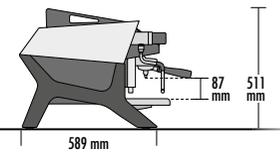
- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 2 Siebträger für 2 Tassen



1071 mm

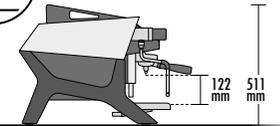
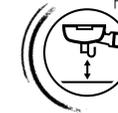
3 Brühgruppen

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



589 mm

511 mm

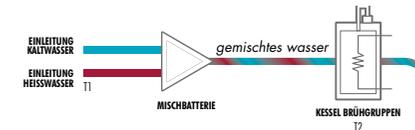


122 mm

511 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.



CE

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
		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

In flight stability

Ready to take off

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

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

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

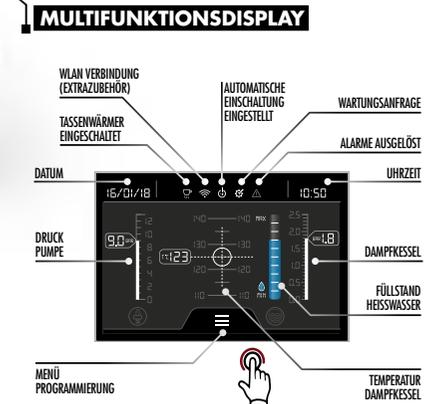
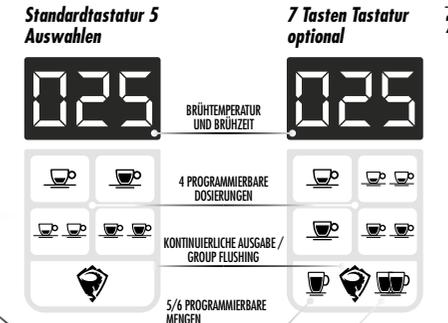
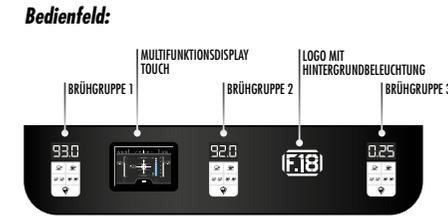
ENERGIEERSPARNIS
Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz

DAMPFLANZEN "COLD TOUCH"
Isolierte Dampflanzens zum Schutz vor Verbrennungen mit hoher Leistung und Aufsatz "Latte Art"

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



Eigenschaften

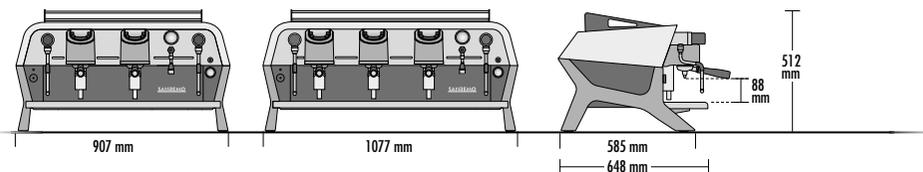
- UNABHÄNGIGE REGULIERUNG DER WASSERTEMPERATUR FÜR DAS BRÜHEN**
Maximale Präzision und Konstanz der Temperatur vom Wasser beim Brühen.
- PROGRAMMIERBARES ELEKTRONISCHES VORBRÜHEN**
Steuerung der Durchflussmenge vom Wasser durch das Kaffeepulver mit einer Präzision von 0,1 Sekunden. Für jede Brühgruppe können 4 verschiedene Profile programmiert werden.
- DAMPFLANZEN AUS EDELSTAHL AISI 316L "COLD TOUCH"**
Isolierte Dampflanzens 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 EINSCHALTEN, 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.
- TEMPCONTROL**
Für eine sehr hohe Temperaturbeständigkeit ($\pm 0,2 \text{ }^\circ\text{C}$).
- GROUP FLUSHING**
Mit einem einfachen Tastendruck wird eine kleine Wassermenge ausgegeben, damit die Brühgruppe immer sauber bleibt.
- 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 DAMPFLANZE**
(vergrößerte Löcher)
- SIEBTRÄGER AUS EDELSTAHL**
- ELEKTRONISCHER DRÜCKWÄCHTER ZUR KONTROLLE DER DAMPREGULIERUNG**
Konstanter Druck und Dampf unter allen Einsatzbedingungen, mit Präzisionsensoren 0,02 bar.

F18 SB



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

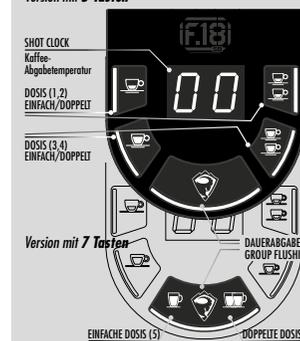
Technische daten

		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





SNELLE 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-Umlauferhitzung 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 Kaffeeabgedrucks.

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.

Other

AUTOSTEAMER
Dampflanze 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 AISI 316L "COLD TOUCH"
Isolierte Dampflangen zum Schutz vor Verbrennungen auch bei intensiven Einsatz, mit leistungsstarken Aufsätzen "Latte Art".

NAKED SIEBTRÄGER

ZAHLUNG KASSE RS-232-Kommunikation an Zahlungsmanagement-Geräte zur Freigabe der Getränkeausgabe

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

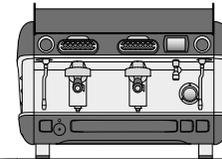
ERHÖHTER WIDERSTAND

Verona RS

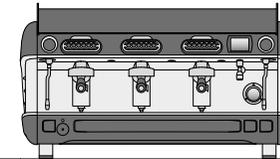


Ausführungen

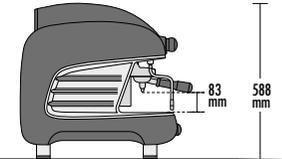
35



818 mm



1048 mm



459 mm

610 mm

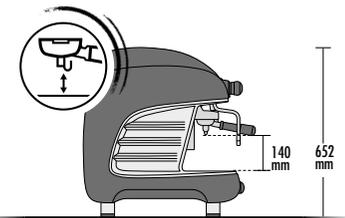
588 mm

2 Brühgruppen RS

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

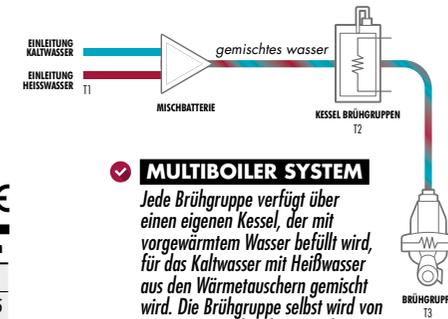
3 Brühgruppen RS

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



652 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	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



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"



Verona RS
Link zur Webseite



Realtime Stability

A sprint of technology

Einzelgruppe Display:



MULTIFUNKTIONSDISPLAY

Touchdisplay:

TEMPERATUR GRUPPE 2 HEIZ- UND WIDERSTANDSAKTIVITÄTEN

TEMPERATUR GRUPPE 2 HEIZ- UND WIDERSTANDSAKTIVITÄTEN

ALARMSIGNALISIERUNG

TEMPERATUR DAMPKESSEL

FÜLLSTAND WATER

EINGESTELLTE DATUM UND UHRZEIT

Standardbildschirm SCROLLEN ZU SEITE 3

WASSERTEMPERATUR

PROGRAMMIERUNG DER DOSIERUNG

DATUM UND UHRZEIT

AN / AUS LICHT BARISTA

TASSENWÄRMER EINSTELLUNGEN

ZÄHLER ANZEIGEN

PROGRAMMBILDSCHIRM 1

ALARMLISTE

GRUPPENREINIGUNG

VORBEHREN PROGRAMMIERUNG

HEIZUNG EINSTECKEN TASSENWÄRMER UND TEMPERATUR PROGRAMMIERUNG

GRUPPENTEMPERATUR EINSTELLUNGEN

PREINFUSION PROGRAMMIERUNG

MENGEN PROGRAMMIERUNG

PROGRAMMBILDSCHIRM 2



ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz

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 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 WASSERTEMPERATUR 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 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 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 DAMPFDÜSE**
(vergrößerte Löcher)
- SIEBTRÄGER AUS EDELSTAHL**
- ERHÖHTER WIDERSTAND**

Verona

38

SED TECHNOLOGY
AUSFÜHRUNG SED
Garantiert ein elektronisches Dosiersystem über Dosiertasten

SAP TECHNOLOGY
AUSFÜHRUNG SAP
Erlaubt die halbautomatische Programmierung der Dosierungen

124 C° 10:00
SANREMO

DISPLAY UHRZEIT UND TEMPERATUR
Nur Modell SED



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



Verona
Link zur Webseite

Eigenschaften



ELEKTRONISCHER FULLSTANDSENSOR
Der Kessel wird mit einem elektronischen Fullstandssensor 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 Kaffeerausgabe 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.

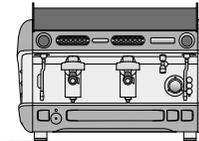
Farben

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

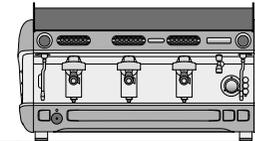


IECEx RoHS

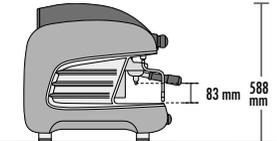
Ausführungen



820 mm



1050 mm



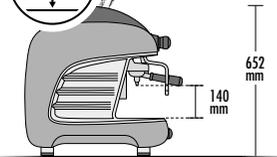
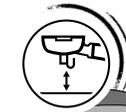
83 mm

588 mm

459 mm
599 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



652 mm

140 mm

AUSFÜHRUNG "TALL"

Other



AUTOTEAMER
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
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

CE



TASSENWÄRMER
Heizelement zum Erwärmen der Tassen auf die optimale Temperatur.



SIEBTRÄGER NAKED



ERHÖHTER WIDERSTAND

39

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 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 KESSELTEMPERATUR
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.



EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE



TASSENWÄRMER
Heizelement zum Erwärmen der Tassen auf die optimale Temperatur.



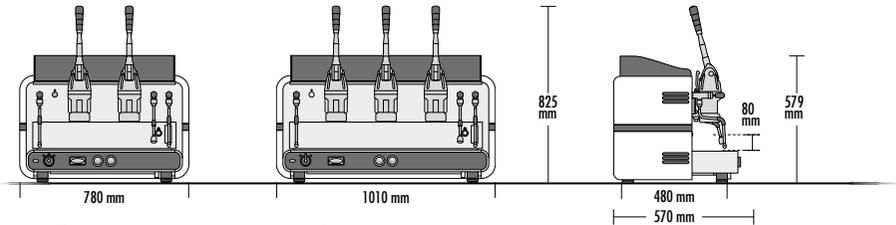
Other



ERHÖHTER WIDERSTAND



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	kg	78	109
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	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

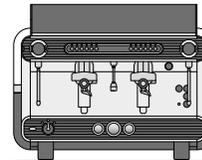


BRÜHGRUPPE SR 61

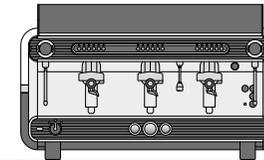
Brühgruppe, die die ideale Brühtemperatur vom Kaffee hält



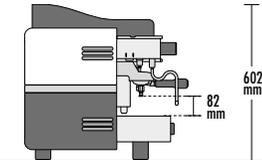
Ausführungen



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



Eigenschaften



Torino
Link zur Webseite



ELEKTRONISCHER FULLSTANDSENSOR
Der Kessel wird mit einem elektronischen Fullstandssensor 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.

Other



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 Espresso 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
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	70	94

Zoe Competition



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.

Other



AUTOSTEAMER
Dampflanze 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

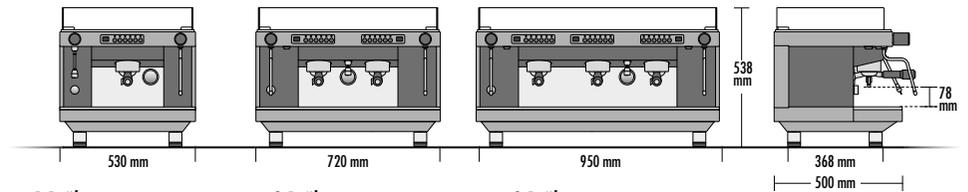


SIEBRÄGER NAKED



ERHÖHTER WIDERSTAND

Ausführungen



1 Brühgruppe

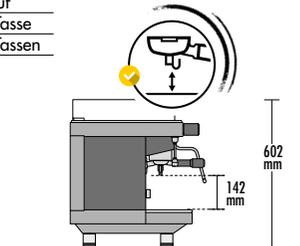
- 1 Dampfhahn
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebräger für 1 Tasse
- 1 Siebräger für 2 Tassen

2 Brühgruppen

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

3 Brühgruppen

- 2 Dampfhahn
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebräger für 1 Tasse
- 3 Siebräger für 2 Tassen



AUSFÜHRUNG "TALL"

2-3 Brühgruppen



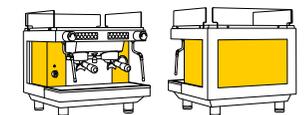
Technische Daten

	1 Brühgruppe	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	220-240 1N / 380-415 3N	
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfessel-Heizelement	KW	2.35 / 1.95	3.15 / 2.7
			4.3 / 4.0
			4.8 / 4.5
Kapazität Dampfessel	l	5	9
Leistung Pumpe	KW	0.15	0.15
Gewicht	kg	42	55
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	47	59

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

46

VIELSEITIG AUCH IN DER FARBE

Passt sich problemlos an jede Umgebung und jedes Lokal an

AUSFÜHRUNG SED
Garantiert ein elektronisches Dosiersystem über Dosiertasten



AUSFÜHRUNG SAP
Erlaubt die halbautomatische Programmierung der Dosierungen



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 Kaffeeabgabe.



MANOMETER MIT DOPPELTER ANZEIGE

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



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.



AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Selbstreinigung der Brühgruppen.



AUTOSTEAMER

Dampflanze 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



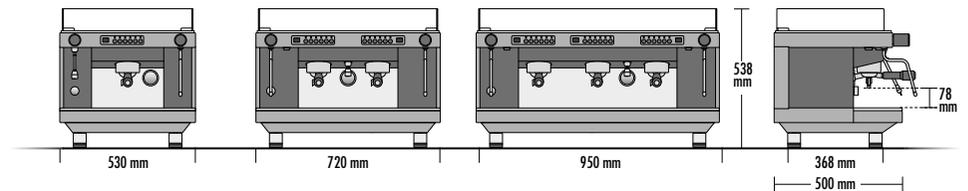
ERHÖHTER WIDERSTAND

Other



47

Ausführungen



1 Brühgruppe SED/SAP

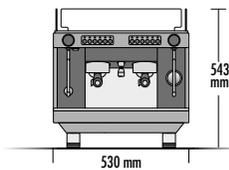
- 1 Dampfhahn
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 1 Siebträger für 2 Tassen

2 Brühgruppen SED/SAP

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

3 Brühgruppen SED/SAP

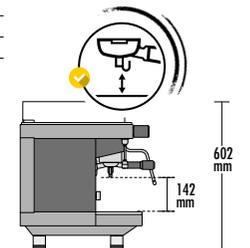
- 2 Dampfhahn
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 3 Siebträger für 2 Tassen



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

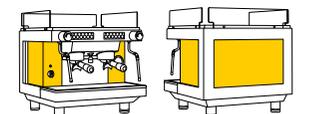
Technische Daten

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



HAUPTDISPLAY BENUTZER

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

- Ablaufdatum Wasserfilter (von 1 bis 12 Monaten)

KONNEKTIVITÄT



LED-ANZEIGEN

- Ein/Aus
- Aufgeheizt
- Wasserstandalarm

ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz



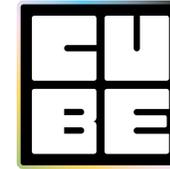
DRUCKMESSER KESSELDRUCK

Messung 0 – 2.5 bar



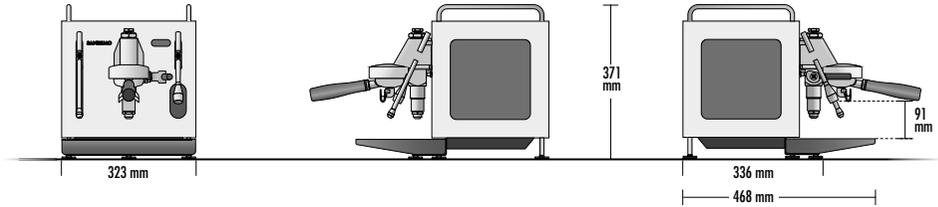
DRUCKMESSER PUMPENDRUCK

Messung 0 – 16 bar



IECEx RoHS

Ausführungen



Gewicht 27,7 kg



Cube
Link zur webseite

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



WiFi 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



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



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

_ Cube A

Bei der Version A sind die Verkleidungsplatten der Maschine einfarbig.



Standardfarben

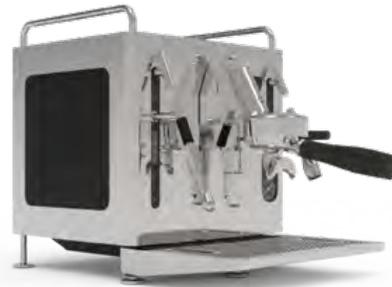


Spezialfarben



_ 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



You



IECEx RoHS

52



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

MEHRAFCH-KESSEL

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 KRAUTERAUFGUSSETRÄNKE

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 ($\pm 0,2$ °C).



GROUP FLUSHING

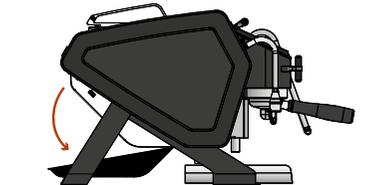
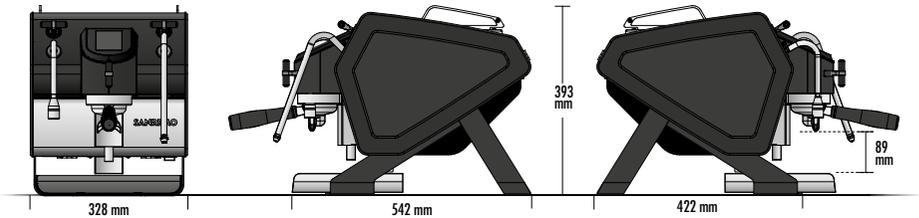
Durch einfachen Tastendruck wird eine geringe Wassermenge abgegeben, damit die Gruppe stets sauber ist.



VERDRÄNGERPUMPE.

Der neuen Generation, 70 Liter, ermöglicht kundenspezifische Extraktionsprofile.

Versionen



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 Kaffeekessel	W	500
Dampfkesselkapazität	l	1
Fassungsvermögen Kaffeekessel	l	0,5
Nettogewicht	kg	32
Bruttogewicht	kg	36

Farben

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

Anpassungen im YOU_KIT-Katalog verfügbar



You
Video ansehen

53

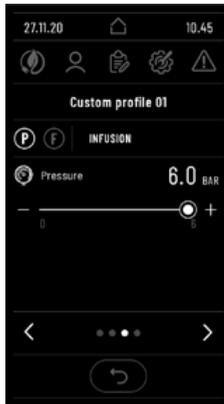
Individuelle Voreinstellungen

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



54



Vorderer Hebel mit elektronischer Steuerung

Manuelle Erstellung Ihrer Profile.

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

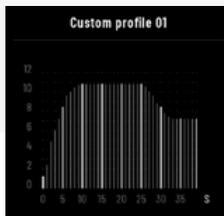
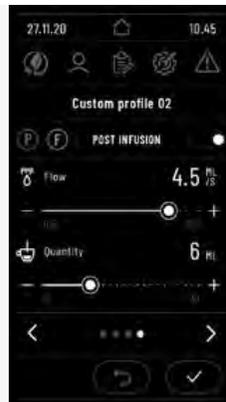
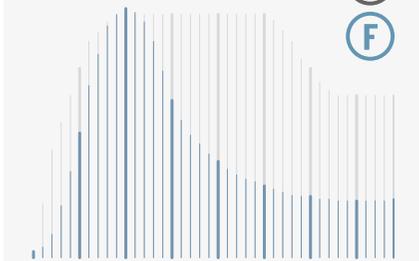


YOU
MADE FOR YOU BY SAHREMO



Extraktionsverfahren

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



Energieeffizienz



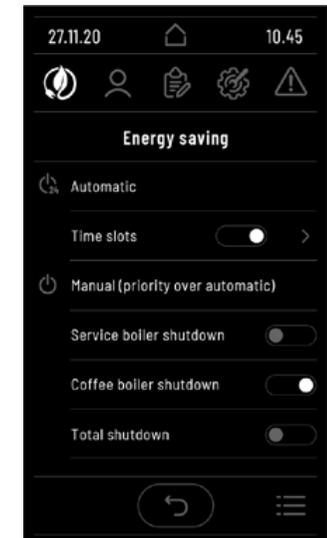
Einstellung:

- **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.



Kaffeemühle



X-ONE

3 MAHLWERKE IN 1

MAHLKAMMER

Immer leer.
Keine Kaffeeverwendung

BY-PASS

Kann als Einzeldosis oder bis zu 250 g verwendet werden



LEISTUNGSSTARK

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

INTEGRIERT INDUSTRIELL STUFENWAAGE

Nur die gewünschte Dosis wird gemahlen
Patenterte "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

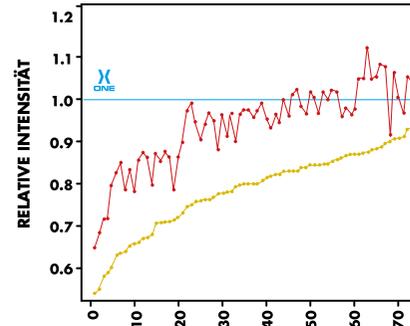
Wechselrichter zur Steuerung
der Mahlgeschwindigkeit



58

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

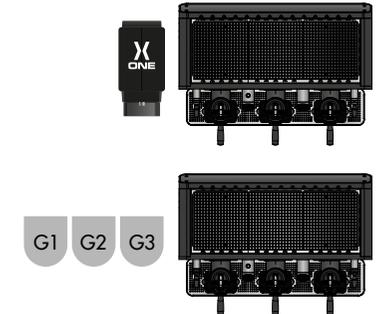
HÖCHSTER AROMAGEHALT BEI EINMALIGER DOSIERUNG (X-ONE).

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

X PLATZ SPAREND



Auswirkungen auf den Platzbedarf von
drei Standardmühlen.



Farben

Schwarz



Weitere Informationen über
Sanremo X-One



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.



PLATZ FÜR KAFFEEBEUTEL
Leicht abnehmbarer Filterhalter.



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.



BY-PASS
geeignet für Einzeldosen oder bis zu 250
g; unabhängig mit eigener Einstellung.



KÜHLSYSTEM
Temperaturgesteuertes Kühlsystem.

59

Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

SR 83 OD



60

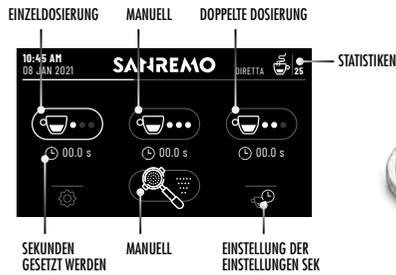


LEISTUNGSSTARK
Flaches Mahlwerk (ø 83 mm)
Mahlwerk "red speed" (optional)



REGULIERUNG MAHLGRAD
Stufenlose Regulierung des Mahlgrads im Mikrometerbereich

ALLES UNTER KONTROLLE
Touch-Display mit CapSense Technologie



SEKUNDEN GESETZT WERDEN MANUELL EINSTELLUNG DER EINSTELLUNGEN SEK



CE

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	679
Tiefe	mm	270

Optional



MAHLWERKE "RED SPEED"
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.

Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

SR 64 OD



61

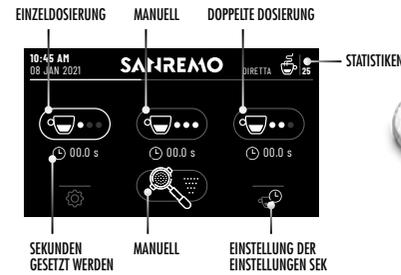


LEISTUNGSSTARK
Flaches Mahlwerk (ø 83 mm)
Mahlwerk "red speed" (optional)



REGULIERUNG MAHLGRAD
Stufenlose Regulierung des Mahlgrads im Mikrometerbereich

ALLES UNTER KONTROLLE
Touch-Display mit CapSense Technologie



SEKUNDEN GESETZT WERDEN MANUELL EINSTELLUNG DER EINSTELLUNGEN SEK



CE

Farben	
	Mattpfeiß
	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
Link zur Webseite

Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

ON DEMAND



SR 83 OD PRO

62

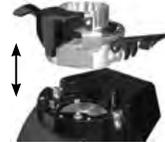


LEISTUNGSSTARK
Flaches Mahlwerk (ø 83 mm)
Mahlwerk "red speed" (optional)



REGULIERUNG MAHLGRAD
Stufenlose Regulierung
des Mahlgrads
im Mikrometerbereich

ALLES UNTER KONTROLLE
Touch-Display mit
CapSense Technologie



ENTNEHMBARE KAMMER
Schnelles lösen

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



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,
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	679
Tiefe	mm	270



Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk / On demand

ON DEMAND



SR 64 OD EVO PRO

SR 64 OD EVO

63



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



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



Farben

	Mattweiß
	Pearlweiss
	Rot Glänzend
	Silber
	Nardo Gray
	Schwarzmat
	Schwarz

• Glänzendes Aluminium auf Anfrage Erhältlich mit einer Preiserhöhung

AllGround

64



CUBE Grinders AllGround



Snow White



Onyx Black



Stainless Steel



Azure Lake



65

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

