Leistungsbeschreibung für vollautomatische Kaffeemaschinen Melitta® Cafina®ALPHA-1W-2G (Ausgabe von Kaffee, Schümli, Espresso und Heißwasser)

Pos.	Stück	Artikel	€
		Vollautomat für die Zubereitung von Kaffee und Kaffeespezialitäten wie Espresso oder Schümli, Tasse für Tasse Kaffee jeweils frisch gemahlen und zubereitet.	

Abmessungen: 500 mm breit, 610 mm tief, 700 mm hoch (200 mm Freiraum über der Maschine erforderlich)

Stundenleistung: ca. 200 Tassen Kaffee / h (125 ml)
ca. 200 Tassen Schümli / h (125 ml)
ca. 250 Tassen Espresso / h (65 ml)
ca. 30 Liter Heißwasser / h

Anschlusswert: 230 Volt / 2,8 kW

Ausführung

Gehäuse aus Kunststoff, Zweischicht-Farblackierung graualuminium RAL 9007 / schwarz.
Übersichtliche Bedienungselemente garantieren leichte Handhabung.

Der Vorratsbehälter für 2 Sorte Kaffeebohnen, Inhalt ca. 2 x 1,5 kg, oder ca. 380 Portionen.
Die 2 eingebauten Mühlen mit automatisch selbstjustierendem Präzisionsmahlwerk Automatic Coffeequality System ACS sorgt für staubfreie, gleichmäßige Kaltmahlung. Kaffeemehleinwaage individuell einstellbar von 0,1-20 g / Tasse. Mit indirekt beheizter Tassenablage.

Die Bedienung des Gerätes erfolgt mit Chipkarte microprozessorgesteuert auf Tastendruck. Für jede einzelne Tasse Kaffee werden die Kaffeebohnen direkt gemahlen, das Getränk wird immer frisch im verschleißarmen Kaffee-Kolben zubereitet. Der Getränkeauslauf ist stufenlos höhenverstellbar (ca. 75 - 175 mm). Eine ausgefeilte Mechanik sowie die Hochdruckpumpe garantieren Langlebigkeit. Mit Displayanzeige für den Wechsel des Wasserfilters.

Zubereitung von bis zu 30 verschiedenen Kaffeespezialitäten. Jedes Produkt kann als Einzel- oder Doppelportion bezogen werden. Eine Repetitionsschaltung ermöglicht die mehrfache Wiederholung der gewählten Portion bei gleichbleibender Kaffeequalität. Anzeige der ausgeschenkten Produkte im Display (rückstellbares Zählwerk). Die Ausgabemenge ist in 5 ml - Schritten individuell einstellbar. Über einen zusätzlichen Eingabeschacht kann eine weitere Kaffeesorte (z.B. entcoffeinierter Kaffee) ausgegeben werden. Nach jedem Brühvorgang ist der Automat sofort wieder betriebsbereit.

Optimale Kaffeemehlausbeute ist durch zweifaches Einspritzen des Brühwassers gewährleistet (Pre-Infusion). Über das Tastenfeld und Anzeigenfeld sind alle wichtigen Faktoren wie Kolbendruck mit Variable Pressure System VPS, Einwaage, Wassermenge, Mahlgrad, Temperatur und Kontaktzeit schnell und einfach zu verändern. Einstellung eines Referenzproduktes mit automatischer Selbstregulierung bei Abweichung der Produktdaten. Automatisch ablaufendes Reinigungsprogramm (CIP, Clean in Place) mit einfach zu handhabenden Tabletten.

Kaffeemehlentsorgung durch Trockenauswurf in eine Schublade (für ca. 60 Portionen), gegen Überfüllen gesichert.

Inklusive Montage.

Als Optionen lieferbar:

..... Everpure - Wasserfilter*
..... Brita - Wasserfilter*

..... Bohnenbehälter abschließbar
..... Containerabwurfschacht
..... Sonderfarbe RAL .....

..... Münzprüfer rechts angebaut
..... Münzwechsler rechts angebaut
..... Schnittstelle für Kantinenabrechnung (Gehäuse mit System extern)
..... Anbaustein rechts angebaut mit Schnittstelle für Kantinenabrechnungssystem
..... Schnittstelle für Kellnerabrechnungssystem

*Bei einem Wasser mit einer Karbonathärte von 3° bis 5° KH ist der Einbau eines Everpure-Wasserfilters vorzusehen. Bei einer Karbonathärte ab 6° KH ist ein Brita-Wasserfilter zwingend erforderlich.

Bemerkungen:.....
Leistungsaufnahme:.....kW
Netzanschluss:.....Volt
Kaltwasseranschluss bauseits:.....
Wasserüberlauf bauseits:.....
Fabrikat:.....
Type:.....
Montage:.....

® = Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta-Gruppe

Melitta SystemService GmbH & Co. Kommanditgesellschaft
Zechenstraße 60 • 32429 Minden-Dützen
Telefon: 05 71 / 50 49 (0)
Telefax: 05 71 / 50 49 233