

**Leistungsbeschreibung für vollautomatische Kaffeemaschinen Melitta® c35-1W-2G
(Ausgabe von Kaffee, Schümli, Espresso und Heißwasser)**

Pos.	Stück	Artikel	€						
		<p>Vollautomat für die Zubereitung von Kaffee und Kaffeespezialitäten wie Espresso und Schümli, Tasse für Tasse Kaffee jeweils frisch gemahlen und zubereitet.</p> <p>Abmessungen: 350 mm breit, 650 mm tief, 772 mm hoch (200 mm Freiraum über der Maschine erforderlich) (50 mm Freiraum hinter der Maschine erforderlich)</p> <p>Stundenleistung: ca. 200 Tassen Kaffee / h (125 ml) ca. 200 Tassen Schümli / h (125 ml) ca. 250 Tassen Espresso / h (45 ml) ca. 30 Liter Heißwasser / h</p> <p>Anschlusswert: 230 Volt / 2,8 kW</p> <p>Das kompakt und modern gestaltete Gehäuse besteht aus hochwertigen Edelstahlblechen mit einer optisch ansprechenden Lackierung und einem unempfindlichen Glaspanel auf der Stirnseite. Ein innovatives und individuell zu programmierendes Touchscreen (5,7 Zoll) – Farbdisplay ermöglicht eine kundenspezifische Programmierung und bildet den optischen Mittelpunkt der c35. Die gut zugänglichen, abnehmbaren Vorratsbehälter für 2 Sorten Kaffeebohnen fassen 2 x 1,3 kg für ca. 360 Portionen (z.B. Schümli).</p> <p>Zubereitung von bis zu 30 verschiedenen Kaffeespezialitäten. Jedes Produkt kann als Einzel- oder Doppelportion bezogen werden. Eine Repetitionsschaltung ermöglicht die fortlaufende Wiederholung der gewählten Portion bei gleichbleibender Kaffeequalität.</p> <p>Die Einstellung des Gerätes erfolgt mit Chipkarten microprozessorgesteuert auf Tastendruck. Anzeige der ausgeschenkten Produkte im Display (rückstellbares Zählwerk). Die Ausgabemenge ist in 5 ml - Schritten individuell einstellbar. Über das Tastenfeld und Anzeigenfeld sind alle wichtigen Einstellparameter wie Kolbendruck mit Variable Pressure System (VPS), Einwaage, Wassermenge, Mahlgrad, Temperatur und Kontaktzeit schnell und einfach zu verändern.</p> <p>Der Getränkeauslauf ist stufenlos höhen-verstellbar (ca. 75 - 175 mm). Über einen zusätzlichen Eingabeschacht kann eine weitere gemahlene Kaffeesorte (z.B. entcoffeinierter Kaffee) zubereitet werden.</p> <p>Die Kaffeemehlentsorgung erfolgt durch Trockenauswurf in eine Schublade (für ca. 60 Portionen), die gegen Überfüllen gesichert ist, oder optional über einen Containerabwurf.</p> <p>Für jede einzelne Tasse Kaffee werden die Kaffeebohnen frisch gemahlen im patentierten verschleißarmen Kaffee-Kolben (bis zu 150 kp Anpressdruck) zubereitet. Eine ausgefeilte Mechanik sowie die Qualität der verwendeten Hochdruckpumpe garantieren Langlebigkeit.</p> <p>Die 2 eingebauten Mühlen mit automatisch selbstjustierendem Präzisionsmahlwerk Automatic Coffeequality System ACS sorgen für staubfreie, gleichmäßige Mahlergebnisse.</p> <p>Die Reinigung der Maschinen erfolgt durch das automatisch ablaufende Reinigungsprogramm CIP (Clean in Place – keine Demontage von Bauteilen) mit einfach zu handhabenden Tabletten und benutzerfreundlicher Menüführung. Der Reinigungsaufwand beträgt in etwa 2 Minuten / Tag und erfordert keine Demontage von Maschinenteilen.</p> <p>Die Melitta c35 erfüllt die HACCP-Anforderungen und ist entsprechend gekennzeichnet.</p> <p>Inklusive Montage.</p> <p>Als Optionen lieferbar:</p> <table border="0" data-bbox="347 1776 1305 1854"> <tr> <td>..... Brita – Wasserfilter*</td> <td>mc Milchkühlschrank</td> </tr> <tr> <td>..... cw Tassenwärmer</td> <td>Kaltmilchabgabe</td> </tr> <tr> <td>..... Milchfüllstandsüberwachung</td> <td>..... Schnittstelle für Kantinenabrechnung</td> </tr> </table> <p>*Ab 3° Karbonat-Wasserhärte sind grundsätzlich alle vollautomatischen Kaffeespezialitätenmaschinen der Serie Melitta® c35 mit einem Wasserfilter auszustatten.</p> <p>® = Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta-Gruppe</p> Brita – Wasserfilter*	mc Milchkühlschrank cw Tassenwärmer	Kaltmilchabgabe Milchfüllstandsüberwachung Schnittstelle für Kantinenabrechnung	
..... Brita – Wasserfilter*	mc Milchkühlschrank								
..... cw Tassenwärmer	Kaltmilchabgabe								
..... Milchfüllstandsüberwachung Schnittstelle für Kantinenabrechnung								