

Kaffeevollautomat bremer VIVA 230

Mikroprozessorgesteuerter Kaffeevollautomat zur Herstellung von Kaffeespezialitäten wie Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato als auch von Filterkaffee (Brühkaffee) mit 3 Mühlen, 1 Handeinwurf, integr. Milchaufschäumer, 1 Dampf- und 1 Heißwasserentnahme.

Ausführung:

Alle wesentlichen Teile sind in Edelstahl rostfrei gefertigt. Gehäuseteile und Bohnenbehälter sind aus pflegeleichtem Kunststoff hergestellt. Rückschlagventil und VDE-Sicherheits-Temperaturbegrenzer. Die Maschine hat das CE-Zeichen, ist funkenstört und VDE geprüft. Modulare Bauweise, mit LON-Works Vernetzungsstandard.

Merkmale und Ausstattung:

Mit dem bremer Nadelfilter-Brühverfahren können Einzel- oder Doppeltassen Filterkaffee sowie Kaffeespezialitäten frisch und bedarfsgerecht zubereitet werden. Der Filterkaffee wird ohne Pumpendruck gefiltert, Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato, werden mit 8 bar hergestellt. Die Milch wird über den im Auslauf integrierten Milchaufschäumer aufgeschäumt und mit dem Kaffee in einem Arbeitsgang ausgegeben. Der Kaffeebohnenbehälter mit großem Fassungsvermögen ist 3-fach unterteilt, mit 2 x je 1,1 kg und 1 x 1,3 kg. Die jeweilige Frischmahlung der Kaffeebohnen erfolgt automatisch nach Betätigen einer Produkttaste. Die Kaffeemehl- und Brühwassermenge ist für jedes Produkt individuell einstellbar. In Abhängigkeit von der Kaffeezubereitung kann Heißwasser (dosiert / undosiert) und Dampf mittels Tastenschalter entnommen werden. Der Kaffeeautomat verfügt über 8 programmierbare Produkttasten. Über die Vorwahlfunktion können bis zu 9 Folgebrühungen des jeweiligen Produktes angewählt und ausgegeben werden. Über einen Einwurfschacht können z.B. Schonkaffee, entcof. Kaffee usw. in gemahlener Form manuell eindosiert und zubereitet werden. Der höhenverstellbare und nach hinten abklappbare Doppelauslauf für Kaffee und Milchschaum erlaubt die Zubereitung von Cappuccino und Latte Macchiato in einem Arbeitsgang, sowie die gleichzeitige Befüllung von jeweils 2 Tassen. Die maximale Unterstellhöhe beträgt 185 mm und ermöglicht somit auch eine Vorratsbrühung von Filterkaffee in eine handelsübliche Glaskanne oder in die VIVA-Thermo-Kugelkanne mit ca. 1 Liter Fassungsvermögen. Alle ausgegebenen Getränke werden im Display angezeigt und abrufbar registriert, Einstellenversicherung über PIN Code. Trockenauswurf des Kaffeesatzes in die große, außerhalb des Bedienbereiches liegende Satzschublade. Die Reinigung des Kaffeezubereitungs-Systems erfolgt nach Zugabe einer Reinigungstablette durch Starten des serienmäßigen vollautomatischen Reinigungsprogramms. Gleichzeitig ist die Reinigung der Milchleitung und des Milchaufschäumkopfes durchzuführen.

Stundenleistungen:

120 Tassen Filterkaffee (Brühkaffee)
270 Tassen Espresso
160 Tassen Café Crème
120 Tassen Cappuccino
120 Tassen Milchkaffee
100 Gläser Latte Macchiato
120 Gläser Heißwasser
Gesamtgetränkeleistung: 270 Tassen / h

Technische Daten:

Anschlußwerte: 3,5 kW 230V 1N AC 50Hz
Abmessungen: B: 360, T: 560, H: 690 mm
Artikelbezeichnung: bremer VIVA 880183