

 **PANAMA**

Innovative Maschine in stilvollem Design für höchsten Kaffeegenuss im Büro und Gastronomie dank einzigartigem Modul-Konzept und voll integriertem Lattiz Milchmanagement-System.

**24/7-Stunden-Betrieb**

Hohe Qualität und Betriebssicherheit: Jedes Modul kann innerhalb von Minuten von einer nichttechnischen Person ausgetauscht werden.

**Geringe Betriebskosten**

Das einzigartige Konzept, die hochwertigen Komponenten und die langlebige Konstruktion sorgen für minimale Gesamtbetriebskosten.

**Telemetrie-Funktionen**

Nutzen Sie modernste Telemetriefunktionen

**Innovatives Milchmanagement**

Das Lattiz-Milchmanagement bietet eine hohe und stabile Schaumqualität und gewährleistet die Erfüllung von Hygienestandards ohne Milchkühlung.



**Höchstleistung**

Bis zu 120 Cappuccinos pro Stunde – ohne Kompromisse bei der Schaumqualität.

**Topmodernes HMI**

Mensch-Maschine-Schnittstelle der neuesten Generation für einfache und intuitive Bedienung.

**Geräuscharmer Betrieb**

Das durchdachte Design und hochwertige Materialien sorgen für Kaffeegenuss ohne Nebengeräusche.

**Anbindung an Zahlungssysteme**

PANAMA ist mit allen gängigen Zahlungssystemen kompatibel.

PANAMA setzt neue Standards in der Welt der Kaffeemaschinen. Das neuartig umgesetzte Modul-Konzept und die Integration des revolutionären Lattiz-Milchmanagement-Systems in einem Kaffeefullautomaten ermöglichen einen 24/7-Stunden-Betrieb ohne Service vor Ort – für kalkulierbar tiefe Betriebskosten bei kompromisslosem Kaffeegenuss.

## Zertifizierung

Die Maschine ist CE-zertifiziert gemäss IEC 60335-1, 60335-2-15. Die Produktion erfolgt nach den Richtlinien im Qualitäts- und Umweltmanagement gemäss ISO 9001 und 14001.



## Technische Daten

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Material</b>       | Chromstahlgehäuse, Türe aus lackiertem Kunststoff  |
| <b>Masse</b>          | Breite 490 mm, Höhe 702 mm, Tiefe 600 mm   |
| <b>Gewicht</b>        | 65 kg netto  |
| <b>Anschlusswerte</b> | 230 V, 50 Hz, 13 A, 3 kW, Festanschluss für Frischwasser, Optional Schmutzwasser/Satzdurchwurf |
| <b>Leistung</b>       | 180–240 Tassen pro Stunde / 28 Liter Heisswasser pro Stunde                                    |
| <b>Kapazität</b>      | Bohnenbehälter für ca. 350 Tassen Kaffee   |

### Austauschbare Module vor Ort (ohne Servicetechniker):

- Mahl-Modul
- Brüh-Modul
- Pulver-Modul
- Wasser-Modul
- Lattiz-Modul

### Eine Sorte Kaffeebohnen

(optional: Maschine mit zwei Mühlen für zwei Sorten Kaffeebohnen)

**Ein Pulvercontainer** für Schokolade (ca. 750 Gramm)

**Kunststoffbrühgruppe** (16 Gramm max.) – geringe Wartungskosten, kein Temperaturverlust während des Brühprozesses

**Zubehör** Auf Anfrage



### Hot-Start

Das einzigartige Aequator-Heizsystem sorgt zuverlässig für angenehm heissen Kaffee-Genuss, schon von der allerersten Tasse an.



### Lattiz-Milk

Hygieneoptimiertes Lattiz-Milchsystem für bakteriologisch einwandfreien Betrieb und für geringen Wartungs- und Reinigungsaufwand (erfüllt die Anforderungen der EU-Hygiene-Normen HACCP).



### Quali-Control

Konstantes Getränkearoma dank der automatischen Überprüfung und kontinuierlichen Feineinstellung des Mahlgrades und der Kaffee-Brühzeit



### Quali-Control 2.0

Optimale Kontaktzeit durch Closed-Loop-Pumpensteuerung