

 **BRASIL**

Der Selbstbedienungs-Vollautomat für anspruchsvolle Kaffeespezialitäten.

Beleuchtetes Bild

Menu-geführtes Display und beleuchtetes Bild.

Festanschluss für Frischwasser

Festanschluss für Frischwasser, Tropfschale für Schmutzwasser.

Stufenlos höhenverstellbar

Auslauf stufenlos höhenverstellbar von 100 bis 150 mm.



Starke Mühle

für beste Kaffeequalität und dauerhafte Betriebssicherheit.

14 verschiedene Heissgetränke

Bis zu 14 Möglichkeiten für Heissgetränke wie Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Milch, Tee, Schokolade, Cappuccino.

Tassenwärmer

für bis zu 160 Tassen.



BRASIL

Wählen Sie Ihren Espresso, Ristretto oder eine trendige Getränkespezialität einfach per Tastendruck. Mit dem Brasil Selbstbedienungs-Vollautomaten ist nichts leichter als das. Dank hygienischer Cappuccino-Technik ideal für den Einsatz in Büros, Gastrobetrieben und in allen Convenience-Bereichen.



Technische Daten

Material: Chromstahlgehäuse, Türe aus lackiertem Kunststoff

Masse: (Breite 320 mm, Höhe 810 mm, Tiefe 550 mm)

Gewicht: 49,5 kg netto

Anschlusswerte: 230 V, 50 Hz, 13 A, 3 kW, Festanschluss für Frischwasser und Schmutzwasser

Leistung: 120–150 Tassen pro Stunde / 28 Liter Heisswasser pro Stunde

Kapazität: Bohnenbehälter für ca. 200 Tassen Kaffee

1 Sorte Kaffeebohnen (optional: Maschine mit 2 Mühlen für 2 Sorten Kaffeebohnen)

2 Instantcontainer für Trockenmilch und Schokolade (ca. 750 Gramm)

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

Zubehör

Zahlsysteme: Münzprüfer, Münzwechsler, Bargeldlos (MDB/Parallel)

Tassenwärmer: für bis zu 160 Tassen (Breite 250 mm, Höhe 710 mm, Tiefe 370 mm)

Diverses: Trolley, Becherspender, Design-Rückwand

Zertifizierung

Die Produktion nach den Richtlinien im Qualitäts- und Umweltmanagement ist durch die Zertifikate ISO 9001 und 14001 sichergestellt.



Heiss-Start-System

Das einzigartige Aequator-Heizsystem sorgt zuverlässig für angenehm heißen Kaffee-Genuss.



Hygienische Zubereitung

Das hygieneoptimierte Milchsystem für bakteriologisch einwandfreien Betrieb und geringen Wartungs- und Reinigungsaufwand.



Mahlgrad-Überprüfung

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

