

 **SALVADOR**

Vielseitigkeit und edles Design vereint.

LED-Beleuchtung

Dekorative LED-Beleuchtung mit automatischem Farbwechsel.

Stufenlos höhenverstellbar

Stufenlos höhenverstellbarer Doppelauslauf für den Bezug von 2 Tassen gleichzeitig in einem Arbeitsgang.

Separater Heisswasserauslauf

Dieser Heisswasserauslauf garantiert immer sauberes Wasser für beste Teequalität.



Display mit Touch-Panel

Menu-geführtes Display mit Touch-Panel.

27 verschiedene Heissgetränke

Bis zu 27 Möglichkeiten für Heissgetränke wie Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Milch, Tee, Schokolade, Cappuccino.

Für Kannen bis zu 16 cm

Kannenausschnitt für Kannen bis zu 16 cm, sehr gut geeignet für Meetings und Konferenzen.

Die Vielseitigkeit der Getränkeauswahl sowie die Kombination des hochwertigen Designs aus Hochglanz und Chromstahl zeichnen die SALVADOR-Kaffeemaschine aus. Zudem ermöglicht der Touchscreen mit LED-Beleuchtung und Manometer eine erlebnisreiche Bedienung.



Technische Daten

Material: Chromstahlgehäuse, Glas-Front

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

Gewicht: 49,4 kg netto

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

Leistung: 180–240 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

