



## **GUATEMALA 14**

Trendiger Kaffee für das spezielle Bedürfnis.

---

### **Menu-geführtes Display**

für die einfache Handhabung.

---

### **Festanschluss für Frischwasser**

Festanschluss für Frisch- und Schmutzwasser.

---

### **Stufenlos höhenverstellbar**

Doppelauslauf höhenverstellbar von 100 bis 150 mm.



---

### **Starke Mühlen**

Zwei starke Mühlen für beste Kaffeequalität und dauerhafte Betriebssicherheit.

---

### **14 verschiedene Heissgetränke**

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

---

### **Für Kannen bis zu 19 cm**

Kannenausschnitt für Kannen bis zu 19 cm.



# GUATEMALA 14

Die leistungsstarke «Bean 2 Cup» Lösung für die Gastronomie verfügt über eine oder zwei leistungsstarke Kaffeemühlen zur Verarbeitung von zwei verschiedenen Kaffeesorten und über zwei Instantbehälter für Milch- und Schokoladenzubereitung. Die innovative Technik sorgt für eine hygienische Zubereitung.



## Technische Daten

**Material:** Chromstahlgehäuse

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

**Gewicht:** 49,5 kg netto

**Anschlusswerte:** 230 V, 50 Hz, 13 A, 3 kW

**Leistung:** 180–240 Tassen pro Stunde / 28 Liter Heisswasser pro Stunde

**Kapazität:** Bohnenbehälter für ca. 200 Tassen Kaffee

2 Mühlen für 2 Sorten Kaffeebohnen

2 Instantcontainer für Trockenmilch und Schokolade

## Zubehör

**Zahlsysteme:** Münzprüfer, Münzwechsler, Bargeldlos (MDB)

**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

