

 **SAO PAULO**

Getränkevielfalt und Freiheit in einem.

**Dauerhafte Betriebsicherheit**

Zwei starke Mühlen sorgen für beste Kaffeequalität und dauerhafte Betriebsicherheit.

**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 19 cm**

Kannenausschnitt für Kannen bis zu 19 cm, sehr gut geeignet für Meetings und Konferenzen.



# SAO PAULO

Diese Kaffeemaschine steht für die Freiheit rund um den Kaffeegenuss. Dank integriertem Touchscreen kann das Angebot an Getränken erweitert und so das Kaffee-Feeling neu definiert werden. Die einfache und kompakte Lösung für eine dezentrale Kaffeeverpflegung im Zwischenstock oder hinter der Theke.



## Technische Daten

**Material:** Chromstahlgehäuse, Glas-Front

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

**Gewicht:** 49,8 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

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

2 Instantcontainer für Trockenmilch und Schokolade

## 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

