

Heißgetränke TABLE TOP CIT | CFT | CVT

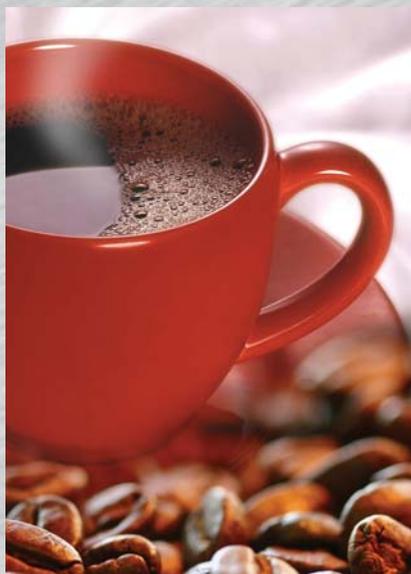


Sielissimo

der vollendete Genuss!



Vollendung in Technik, Service und Genuss



Das Kenner-Konzept

Genuss gehört zum Leben. Egal, wo Menschen sich gerade treffen. Ob auf der Reise oder bei der Arbeit. Im Hotel, Restaurant oder im Konferenzraum: alles geht doch gleich viel entspannter mit einem wohltuenden, heißen Getränk in der Hand. Lassen Sie also Ihre Gäste, Mitarbeiter und Besucher ein Gespräch mit einer richtig guten Tasse Kaffee beginnen.

Auf besondere Art rundum verwöhnen mit Kaffeespezialitäten

Die neuen Sielissimo Table Top-Vollautomaten versorgen Sie auf attraktive und höchst anregende Weise mit Ihren Lieblingsgetränken: in Instant-, Frischbrüh- und Espresso-Variationen. Ganz im Sinne von „variatio delectat“ - Abwechslung erfreut.

Basierend auf der bewährten Technik unserer Heißgetränke-Standgeräte sind drei neue, temperamentvolle Geräte-Variationen entstanden, die den höchsten Ansprüchen Ihrer Kunden an Geschmack und Technik gerecht werden.

Denn wir haben nur das Beste kombiniert: neben anspruchsvollem Design für ein stilvolles Ambiente und der passenden Auswahl an Getränken, sorgt perfekte Technik und Bedienerfreundlichkeit für größte Gaumenfreuden auf einfachen Knopfdruck. Oder anders gesagt: für eine schöne Portion "dolce vita".

Perfekte Technik macht das Leben leichter

Unsere Konzeption eines ausgeklügelten Wassersystems und die Eigenentwicklung von besonders robusten und damit langlebigen Brühern sorgt für zuverlässige Verfügbarkeit und damit Zeit- und Geldersparnis. Denn warum sollen auch Sie sich nicht eine Pause gönnen - und natürlich eine leckere Tasse Kaffee.



SIELAFF TABLE TOP-VOLLAUTOMATEN
Technik - Made in Germany

Sielissimo
der vollendete Genuss!



Sielissimo | CIT | CFT | CVT

Vollendung in Technik, Service und Genuss

INNOVATIVE TECHNIK im Detail

Bedienblende

- Beleuchtetes, gewölbtes Poster, leicht zu wechseln
- Hintergrundbeleuchtetes, 4-zeiliges Display mit IR-Schnittstelle

Das Gehäuse

- Metallteile pulverlackiert, Kunststoffdekorteile zweikomponentenbeschichtet
- Innenausstattung aus Edelstahl, geschliffen
- Leistungsstarke Dampfabsaugung über Trennsystemeinsätze aus Edelstahl, leicht zu reinigen in der Spülmaschine

Steuerung

- Steuerungsplatine mit Flash-Eprom
- Software-Upload ohne Datenverlust
- 8 Produkt- und 4 Zuwahlen mit bedienerführender Beleuchtung

- Frei editierbare Getränkenamen
- Einfache Tassenfüllmengen-Anpassung
- Kurzprogramme für Spülen und Statistik
- SIELECTOR für PC-gestützte Programmierung auf Windows-Basis und Duplizieren von Einstellungen (Adapterkabel optional erhältlich)
- Kurzschlussgeschützte Bauweise

Kreditsystem (optional)

- Vorbereitung für den Einbau standardisierter MDB-Münzschalengeräte (auf Wunsch auch BDV oder Executive)
- Schlüsselschalter für Freiverkäufe

Verkaufs-/Servicedaten

- Erfassung nach EVA-DTS-Standard; Datenübertragung mit mobilem Datenerfassungsgerät (IR-Schnittstelle)

Sielissimo-Optionen

Für die verschiedensten Situation bieten wir das passende Zubehör an:

- Schlüsselschalter
- Heißwasserventil
- Becherwerk für 150 Becher
- Kannenoption
- Vorbereitung für Münzschalengerät
- Unterschrank



Anwahltastatur

- 12 frei programmierbare Metall-Wahltasten mit bedienerführender Beleuchtung



Wassersystem

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Schlauchpumpe aus der Medizintechnik für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung



Einfaches Handling

- Hygienisch und servicefreundlich durch verschließbare Produktrutschen aus antistatischem Material



Sielissimo Instant-Variationen



Vielfache Verführung

Kommen die Vorzüge der Sielissimo Instantausführung ins Gespräch, so kann diese mit ihren vielfältigen Verführungskünsten am meisten punkten:

Egal, welche Vorlieben gefragt sind, Sielissimo-Instant serviert sofort die richtige Mischung aus bis zu 7 Instantprodukten. Was dahinter steckt? Viel Erfahrung und perfektionierte Technik.

Denn der elegante Tausendsassa ist mit 12 frei programmierbaren Wahlkosten extrem einfach in der Bedienung. Egal ob geschmackvolle Qualitätskaffees oder trendgerechte Heißgetränke, seine Stärke liegt in der individuellen Anpassung an die Kundenwünsche und die Gegebenheiten der Aufstellplätze.

Technik im Instantbereich:

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Schlauchpumpe aus der Medizintechnik für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung in der Instant- bzw. Frischbrüh-Version
- Mixermotore max. 17.000 U/min.
- 24 V-Gleichstromtechnik (regelbar und stromüberwacht) für Motore und Ventile
- Boilerheizung 2.800 W (opt. 2.000 W)
- Hygienisch und servicefreundlich durch verschleißbare Produktrutschen



Sielissimo Frischbrüh-Variationen



Immer heiß und klassisch frisch.

Die Sielissimo Frischbrühausführung sorgt mit sanftem Druck für feinsten Geschmack. Der Automat verfügt über ein pneumatisches Brühsystem, das mit einem neu entwickelten Monobrüher einen optimalen Brühprozess ermöglicht.

So verschieden die Geschmäcker sind, so flexibel sind die Programme: der individuelle Kundengeschmack wird mit den unterschiedlichen Kaffee-Variationen immer angesprochen.

Tee statt Kaffee ist gefragt? Auch kein Thema: Mit wenigen Handgriffen ist der Brüher auch leicht für Blatt-Tee einstellbar.

Die Vorteile des Frischbrüher:

- Servicefreundlich
- Konstante Brühparameter
- Kompakte Bauform, dadurch kann ein ideales Produktangebot offeriert werden
- Zu reinigende Teile leicht und ohne Werkzeuge entnehmbar
- Wasserzuführung und Elektrik entkoppeln bei Entnahme des Brüher
- Bei gleichem Kaffee-Einsatz hohe Extraktion im Vergleich zu konventionellen Verfahren
- Maximale Getränkegröße: 250 ccm
- Maximale Kaffeedosierung: 16 g



Sielissimo Espresso-Variationen



Einfach großartig: klein und stark.

Der Sielissimo Espresso-Vielfalten-Heißgetränkeautomat setzt auf die richtige Mischung: mit der Kombination aus ganzer Bohne und Instantprodukten fühlt man sich sofort wie auf die Piazza versetzt.

Frisch zubereitet serviert der elegante Vollautomat leckere Kaffeevariationen in Gastronomiequalität. Durch den langlebigen Espresso-Metallbrüher, der mit sehr zuverlässiger Technik und einfacher Bedienbarkeit glänzt, bringt der kleine, robuste Meister aller Wachmacher pure Verpflegungsfreude.

Die Technik im Espresso-Bereich:

- Eine Flügelzellenpumpe fördert Kaltwasser unter Hochdruck (10 bar) in den verschraubten Druckboiler; exakte Messung der Wassermenge durch Flowmeter
- Äußerst robuster Metallbrüher für Kaffeemengen von 7 - 14 Gramm mit geringer Verschmutzungsneigung, einfach zu reinigen
- Wärmeisolierter Aufbau der Brühkammer und spezielle Kolben ermöglichen den Verzicht auf eine Brüherheizung
- Durch Servicestellung leichter Ausbau der Brühsiebe und der Dichtringe
- Kaffeemühle: Schweizer Qualitätsfabrikat mit nahezu unbegrenzter Lebensdauer; geräuscharme Präzisionsmahlscheiben und Feingewinde ermöglichen exakte Mahlgradeinstellungen
- Bohnenbehälter mit 1,5 kg Fassungsvermögen



Anwahlkastatur

Die 12 frei programmierbaren Wahlkosten können beliebig mit folgenden Vorwahlen oder Getränken belegt werden:

Vorwahlen

- Getränkestärke
- Extra Zucker
- Extra Weißer
- Mokka
- große/kleine Portion
- Kanne

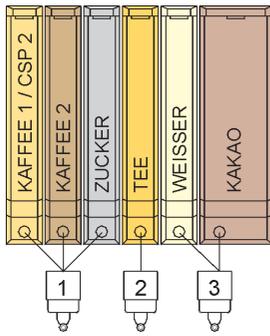
Getränke

- Kaffee
- Kaffee mit Zucker
- Kaffee mit Weißer
- Kaffee mit Zucker + Weißer
- Espresso
- Espresso mit Zucker

- Espresso Choco
- Cappuccino
- Cappuccino mit Zucker
- Cappuccino Spezial (CSP)
- Koffeinfreier Kaffee
- Latte Macchiato
- Café au lait

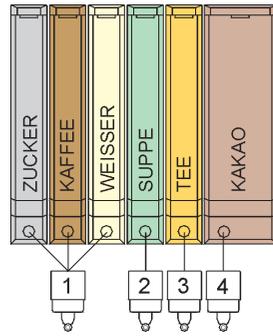
- Café au lait mit Zucker
- Choco
- Choco Creme
- Tee
- Suppe
- Heißwasser (optional)

Sielissimo CIT – Instant



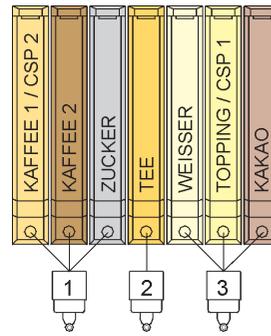
Variante 6302

6 Produktbehälter
3 Mixereinheiten



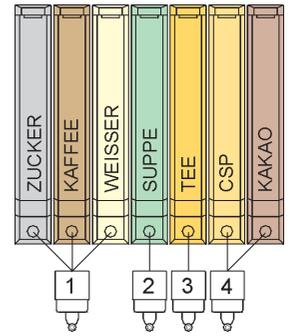
Variante 6404

6 Produktbehälter
4 Mixereinheiten



Variante 7301

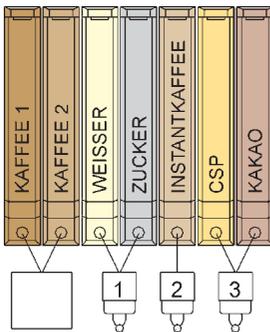
7 Produktbehälter
3 Mixereinheiten



Variante 7404

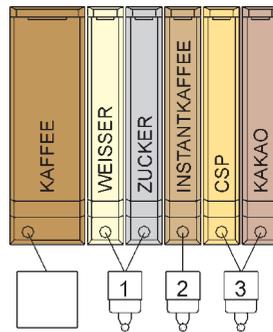
7 Produktbehälter
4 Mixereinheiten

Sielissimo CFT – Frischbrüh



Variante 7302

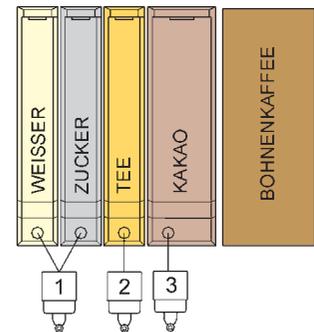
7 Produktbehälter
3 Mixereinheiten



Variante 6303

6 Produktbehälter
3 Mixereinheiten

Sielissimo CVT – Espresso



Variante 4301

4 Produktbehälter
3 Mixereinheiten



Technische Daten



Gehäuse-Farbe:	P7 FS/matt (Schwarz mit Metallic-Glitter-Effekt)
Tür:	Edelstahl
Abmessungen/Gewicht:	Höhe: 820 mm, Deckel geöffnet 1040/1140 mm Höhe inkl. Unterschrank: 1580 mm Breite: 500 mm, Tiefe: 550 mm
Gewicht:	ca. 81 kg CIT, ca. 83 kg CFT, ca. 96 kg CVT
Mixereinheiten:	variantenabhängig 4 max.
Boilervolumen:	ca. 3.000 ccm CIT + CFT bzw. ca. 800 ccm CVT
Wasseranschluss:	3/8" Innengewinde, flexibler Wasserschlauch mit Metallgewebemantel, 1-5 bar
Spannung:	230 V / 50 Hz
Absicherung:	16 A
Leistung:	max. 3.500 W (Boilerheizung 2.800 W) Optional 2.300 W (Boilerheizung 2.000 W)

Produktbehälter CIT:	Behälterbreite	67 mm	137 mm
	Behältervolumen	2.100 ccm	4.500 ccm
	Instantkaffee	500 g	-
	Zucker	1.700 g	-
	Weißer/Topping	1.000 g	-
	Kakao	1.500 g	2.700 g
	Tee	2.000 g	-
	Gemüsesuppe	1.500 g	-
	Cappuccino Spezial	1.000 g	-

Produktbehälter CFT:	Behälterbreite:	67 mm
	Behältervolumen:	2.100 ccm
	Frischbrüh-Kaffee / -Tee	2 x 600 g
	Instant-Kaffee	500 g
	Zucker	1.700 g
	Weißer/Topping	1.000 g
	Kakao	1.500 g
	Cappuccino Spezial	1.000 g

Produktbehälter CVT:	Behälterbreite:	43 mm	67 mm	137 mm	Bohnen-behälter
	Behältervolumen:	1.500 ccm	2.100 ccm	4.500 ccm	
	Bohnenkaffee*	-	-	-	1.500 g
	Zucker	1.200 g	-	-	-
	Weißer/Topping	-	1.000 g	-	-
	Kakao	-	-	2.700 g	-
	Tee	-	2.000 g	-	-

*) In Verbindung mit einem Unterschrank bieten wir auch Bohnenbehälter mit 2.800 g an.

Die Mengenangaben sind abhängig vom Schüttgewicht des Produktes. Alle Gewichte, Kapazitäten und Abmessungen sind ungefähre Angaben zur allgemeinen Information. Für Installationshinweise ist das Bedienungshandbuch maßgeblich.

Fragen Sie uns. Wir helfen bei der Auswahl der richtigen Konfiguration für Ihren Aufstellplatz!

Irrtum und Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.



Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
Münchener Str. 20
D-91567 Herrieden
Telefon: 0 98 25 / 18-0
Fax: 0 98 25 / 18-155
E-Mail: info@sielaff.de
Internet: www.sielaff.com