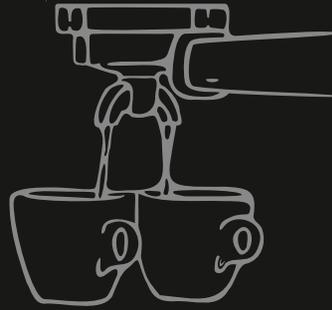


Lentamente



www.lentamente.de





INHALTSVERZEICHNIS

Kaffee

Lentamente Kaffee- & Teesorten	4
--------------------------------	---

Siebträger

Life	9
Viva	10
Family Compact	11
La Reale	12
La Giusta	13
La Precisa	14
La Decisa Black	15
La Decisa White	16
La Nera	17
Ruby	18

Mühlen

G10	20
MD42 D	21
Pede Dienes IZG09	22
Dienes Mignon RN55	23

Milchschaumer

Latte Perfetto Duo	24
Latte Perfetto Pro	26
Lattiz	28

Vollautomaten

Alpina Gaja	30
Alpina Vista	31
Alpina Riva	32
La Radiosa	33
La Solare	34
La Brillante	35
Kalea Plus	36
Etna Sagitta	38
Dorado Espresso	39
Krea Touch	42
Kometa	44
Lentamente Crema Profi-Line	46
Vitro S1	48

Vending-Automaten

Opera Touch	50
Concerto Touch	51

Filter

Alpina Filter 92°	52
Animo Zubehör	54



Lentamente



Unser Kaffee steht für ausgesuchte Kaffeesorten, die erst mit der traditionellen Langzeitröstung das Prädikat außergewöhnlich erhalten.

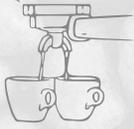
Um einen rundum guten Kaffee zu kreieren, reicht es allerdings nicht allein, feinste Kaffeebohnen auszusuchen.

Die handverlesenen sowie nachhaltig angebauten Kaffeebohnen werden anders als bei billigen Industrieröstungen in einem aufwendigen Langzeitverfahren bei 180 bis 200 Grad (je nach Kaffeesorte entsprechend) für ca. 20 Minuten in kleinen Chargen geröstet, um ungewollte Bitterstoffe und Säure abzubauen.

Nur so wird der Bohne genügend Zeit gelassen, ihr intensives, volles und wunderbares Aroma schonend zu entfalten.

Lassen Sie sich von unseren Mischungen verwöhnen und genießen Sie das besondere Aroma unserer Kaffeespezialitäten. Der erlesene Geschmack wird Sie überzeugen.





Café Crema

100 % Arabica für den absoluten Genuss

Der Café Crema schafft es dank süßlicher Note in Verbindung mit beerigen und floralen Nuancen, gleichzeitig mild und trotzdem ausdrucksstark zu sein. Durch den Einsatz von 100 % Arabica-Bohnen werden Sie die reduzierte Bitterkeit gleich bemerken und sich von der fruchtigen Säure verzaubern lassen.

Lentamente Café Crema eignet sich perfekt für Kaffeevollautomaten.



Espresso

Der italienische Klassiker für Profis

Wenn man an italienischen Genuss denkt, dann fällt einem als erstes der köstliche Espresso ein. Und genau dieser Geschmack erwartet sie bei dieser Kaffeemischung!

Durch ein präzise ausgesuchtes Mischverhältnis von Arabica- und Robusta-Bohnen entsteht ein intensives Aroma und gleichzeitig eine feinporige, dichte und samtige Crema. Eine fruchtige Note, sowie feine Aromen wie Kakao, Vanille und Schokolade runden das Erlebnis dieses Kaffees zusätzlich ab.

Lentamente Espresso eignet sich perfekt für Espresso in Siebträgern & Vollautomaten.



Setaccio

Kaffeehaus-Kultur für höchste Ansprüche

Dieser Kaffee zeichnet sich durch seine vielen Aromen und seine ausgewählte Herkunft aus.

Dank seiner Vielfältigkeit eignet er sich sowohl für einen vollmundigen Créma als auch für Espresso und alle anderen Kaffeespezialitäten.

Eine floral-beerige Note mit leicht süßlicher Nuance macht den Setaccio zu einer unvergleichlichen Premium-Mischung. In Gedanken an die ausgezeichneten Kaffees der Wiener Tradition.

Lentamente Setaccio eignet sich perfekt für Siebträger & Vollautomaten.



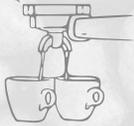
Portafiltro

Der italienische Klassiker in Kaffeehaus-Kultur

Der Portafiltro begeistert dank ausgesuchter Bohnenqualität und sorgfältiger Röstung mit Ein Kaffee mit ausgesuchter Bohnenqualität und sorgfältiger Röstung, intensivem Aroma und samtiger Crema. 30 % Arabica- und 70 % Robusta-Bohnen sorgen für ein perfekt abgerundetes Genusserlebnis. Charakteristisch ist eine hohe, feinporige und dichte Crema.

Diese Mischung glänzt mit seiner kräftigen Würze, dem fruchtigen Aroma und einer wunderschönen Crema. Wie auch mit dem Setaccio, möchten wir Sie durch dieses Geschmackserlebnis an die Wiener Tradition ausgezeichneten Kaffees erinnern.

Lentamente Espresso eignet sich perfekt für Espresso in Siebträgern & Vollautomaten.



Cafe terra

Der Lentamente Cafe Terra zeichnet sich durch seine harmonische und blumige Note aus. Durch die handwerkliche Tadiotion der Röstung entfalten sich die Nuancen des Aromas perfekt.

Auch erhältlich als entkoffeinierte Variante.

Lentamente Cafe Terra eignet sich idealerweise für Filtermaschinen.



Cacao intenso

Unser leckerer Kakao für Vollautomaten gibt Ihren Kaffee- und Milchprodukten eine tolle Optik durch seinen cremigen Schaum. Die besondere Mischung mit über 16,5% Kakaoanteil wird Ihre Kunden begeistern und ist der Garant für den einzigartigen Geschmack Ihrer Produkte.

Heben Sie sich von Ihren Mitbewerbern ab, durch die Kombination aus hochwertigem Geschmack, Qualität und Aroma.

Ronnefeld Tee

Darjeeling Summer Gold

Schwarzer Tee, blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus

Earl Grey

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack, feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte

Assam Bari

Der Assam Bari von Ronnefeldt ist ein echter Klassiker unter den Broken-Tees. Dieser edle Schwarztee stammt aus Indien und wird im Sommer geerntet. Er zeichnet sich durch sein lebendiges Aroma sowie seinen malzig-würzigen Geschmack aus

Green Dragon Lung Ching

Grüner Tee, ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

Jasmine Gold

Grüner Tee mit Jasmingeschmack, zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte

Moroccan Mint

Grüner Tee mit Krauseminze, die berühmten Kügelchen des Gunpoweder komponiert mit aromatischer Minze

Ayurveda Herbs & Ginger

Kräutertee, innere Wärme. Perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert

Fruity Camomile

Kräutertee, herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale

Refreshing Mint

Kräutertee, die beliebte Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras

Bergkräuter

Kräutertee - nach schweizer Art, zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen

Rooibos Cream Orange

Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack, vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen

Lemon Fresh

Aromatisierter Früchtetee mit Zitrusgeschmack

Rosy Rose Hip

Klassischer Früchtetee, fein komponiert aus sonnengereiften Hagebutten und aromatischem Hibiskus

... und viele mehr!



RENEKA INTERNATIONAL



AROMA PERFECT PATENTIERTE TECHNOLOGIE

Bei Reneka haben wir eine besondere Leidenschaft für Kaffee. Wir wollen diese Leidenschaft mit allen teilen, mit Espresso-Anfängern und professionellen Barista gleichermaßen. Die **AROMA PERFECT** Technologie optimiert jede Espresso-Extraktion, unabhängig vom Benutzer.

Aroma Perfect einfaches einsetzen, automatisches anpressen und Unterstützung bei Dosierungsschwankungen. Durch einen Anschlag beim Einspannen des Filterhalters wird der Druck auf die Dichtung kontrolliert und somit werden unnötige Wartungskosten vermieden.

Ergonomie: einfaches Einsetzen des Filterhalters für perfekten Sitz. Ein integriertes Anschlagkonzept schließt die Brüheinheit jedes Mal im richtigen Winkel. Die patentierte Technologie minimiert den Druck auf die Dichtungen der Brüheinheit, was sich in geringerem Verschleiß und niedrigeren Wartungskosten niederschlägt.

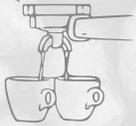
LATTE ART PATENTIERTE TECHNOLOGIE

Cappuccino, Macchiato oder Café Latte... Egal, was Ihr Lieblingsgetränk ist, mit unserem Latte Art System wird es immer besser sein.

Die Druckluft-Dampf-Mischung erfolgt im Inneren der Maschine durch eine Pumpe, die es Ihnen ermöglicht, die gewünschte Art von geschäumter Milch zu erhalten. Die Temperatur wird durch eine Sonde gemessen, um die Heizung zu kontrollieren und zu regulieren.

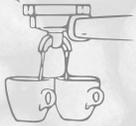
Das System bietet 4 Programme, die der Benutzer nach seinen Bedürfnissen einstellen kann.

ERGONOMIE.
BENUTZERFREUNDLICH.
STABILITÄT.



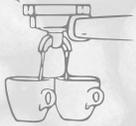
LIFE

	1 Gruppe	2 Gruppen	3 Gruppen
Informationen			
Breite (mm)	430	710	930
Tiefe (mm)	510	510 HC 600	510 HC 600
Höhe (mm)	510	510	510
Gewicht	40	60 HC 76	80 HC 95
Anschluss	230 V-50/60 Hz	230 V-50/60 Hz 400 V-50/60 Hz	230 V-50/60 Hz 400 V-50/60 Hz
Leistung	2100 W	330 W 3800 W	4200 W 6200 W
Dampfwalze	1	1 oder 2	1 oder 2
Heißwasserausgabe	1	1	1
Option Latte Art	optional	optional	optional
Aroma Perfect Gruppe	Standard	Standard	Standard



VIVA

	1 Gruppe	2 Gruppen	3 Gruppen
Informationen			
Breite (mm)	430	710	930
Tiefe (mm)	510	510 HC 600	510
Höhe (mm)	510	510	510
Gewicht (kg)	42	60 HC 76	80
Anschluss	230 V-50/60 Hz	230 V-50/60 Hz 400 V-50/60 Hz	230 V-50/60 Hz 400 V-50/60 Hz
Leistung	2100 W	330 W 3800 W	4200 W 6200 W
Dampfwalze	1	1 oder 2	1 oder 2
Heißwasserausgabe	1	1	1
Option Latte Art	Optional	Optional	Optional
Aroma Perfect Gruppe	Standard	Standard	Standard



FAMILY COMPACT

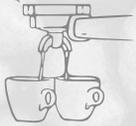
	1 Gruppe	2 Gruppen
Informationen		
Breite (mm)	345	565
Tiefe (mm)	470	470
Höhe (mm)	435	435
Gewicht (kg)	37	47
Anschluss	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz
Leistung	2300 W	3100 W
Temperaturreglung	Mechanischer Druckschalter	Mechanischer Druckschalter
Dampfwalze	Standard mit eingebautem Widerstand	Standard mit eingebautem Widerstand
Heißwasserausgabe	1	1
Option Latte Art	1	1
Aroma Perfect Gruppe	Standard	Standard



La Reale

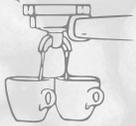
		2 Gruppen	3 Gruppen
Größe/Gewicht			
Breite	mm	883	1130
Tiefe	mm	702	702
Höhe	mm	556	556
Gewicht (netto brutto)	kg	98 166	120 203
Ausgabehöhe (niedrig hoch)	mm	80 105	80 105

Elektrische und Hydraulische Eigenschaften			
Netzspannung	V	380 - 415 V	380 - 415 V
Leistung	W	8500	9900
Leistung je Brühgruppe	W	1400	1400
Leistung Dampfboiler	W	4900	4900
Dampfboiler Kapazität	L	11	14
Kaffeeboiler Kapazität	L	0,8 x 2	0,8 x 3



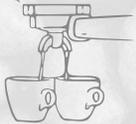
La Giusta

		2 Gruppen	3 Gruppen
Größe/Gewicht			
Breite	mm	760	973
Tiefe	mm	635	635
Höhe	mm	545	545
Gewicht (netto brutto)	kg	70 88	98 109
Ausgabehöhe (niedrig hoch)	mm	80 140	80 140
Elektrische und Hydraulische Eigenschaften			
Spannung	V	380	380
Maximale Leistung	W	3900	6000
Dampfleistung	W	3800	5700
Dampfkapazität	L	14	21



La Precisa

		2 Gruppen	3 Gruppen
Größe/Gewicht			
Breite	mm	758	978
Tiefe	mm	589	589
Höhe	mm	563	563
Gewicht (netto brutto)	kg	58 75	75 94
Ausgabehöhe (niedrig hoch)	mm	80 140	80 140
Elektrische und Hydraulische Eigenschaften			
Spannung	V	220-240 / 380-415	220-240 / 380-415
Maximale Leistung	W	3450	4800
Dampfleistung	W	3200	4500
Dampfkapazität	L	13	20



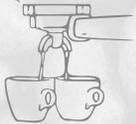
La Decisa - Black

		2 Gruppen	3 Gruppen
Größe/Gewicht			
Breite	mm	758	978
Tiefe	mm	589	589
Höhe	mm	563	563
Gewicht (netto brutto)	kg	58 75	75 94
Ausgabehöhe (niedrig hoch)	mm	80 140	80 140
Elektrische und Hydraulische Eigenschaften			
Spannung	V	380	380
Maximale Leistung	W	3450	4800
Dampfleistung	W	3200	4500
Dampfkapazität	L	13	20



La Decisa - White

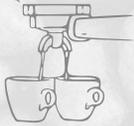
		2 Gruppen	Tall Cup 2 Gruppen
Größe/Gewicht			
Breite	mm	758	758
Tiefe	mm	589	589
Höhe	mm	563	563
Gewicht (netto brutto)	kg	58 75	58 75
Elektrische und Hydraulische Eigenschaften			
Spannung	V	220-240 o. 380-415 / 50-60	220-240 o. 380-415 / 50-60
Maximale Leistung	W	3100-3300 / 3190-3390	3100-3300
Dampfleistung	W	3000-3200 / 3000-3200	3000-3200
Dampfkapazität	L	13	13



La Nera 1G

La Nera 2G COMPACT

		1 Gruppe	2 Gruppen Compact
Größe/Gewicht			
Breite	mm	450	570
Tiefe	mm	520	530
Höhe	mm	420	420
Ausgabehöhe	kg	90	90
Gewicht	mm	35	46
Elektrische und Hydraulische Eigenschaften			
Spannung	V	230	230
Dampfeinheit Leistung	W	2700	3200
Dampfeinheit Kapazität	L	5	8



Ruby

		Ruby (1G)	Ruby Pro (1G)	Ruby Pro 2 (2G)
Größe/Gewicht				
Abmessungen (B x T x H)	mm	310 x 510 x 370	430 x 510 x 370	570 x 510 x 370
Gewicht	kg	18	25	33
Elektrische und Hydraulische Eigenschaften				
Spannung (Version Vibrationspumpe)	V	230	230	230
Spannung (Version Rotationspumpe)	V	-	230	230
Leistung	W	1640	2640	2640
Heizelement	W	1500	2500	2500
Boiler Kapazität	L	1,5	5	6,5
Wassertank		3 Liter Kapazität	3 Liter Kapazität	5 Liter Kapazität
Pumpen		1 Vibrationspumpe	2 Vibrationspumpen	3 Vibrationspumpen
Festwasseranschluss		-	Rotationspumpe	Rotationspumpe



GAGGIA G10

KAFFEEMÜHLE

- Gaggia G10 Kaffeemühle kann Mahlen auf Anfrage (patentierte Lösung): Ideal für Standorte mit hohen Verbrauchsspitzen. Die nächste Dosis wird automatisch vorgemahlen.
- Bei Bedarf mahlen: Die Dosis wird frisch gemahlen und kurz vor dem Servieren abgegeben.
- Manuelle Dosierung: Zur vollständigen Kontrolle der Dosierung erfolgt das Mahlen, während der Filterhalter auf den Mikroschalter drückt.

FUNKTIONEN UND VORTEILE

- Langlebige Stahlklingen: Bis zu 1200 kg Kaffee können gemahlen werden. Einfache und präzise Schleifeinstellung (0,002 mm) mit 1,2 kg Bohnenebehälter und Sicherheitsmikroschalter.
- Die schnellste verfügbare Frischkaffeemühle: Doppel- oder Einzeldosen durch einfaches einführen des Siebträgerhalter.

DESIGN UND AUSSTATTUNG

- 4,3-Zoll-Touchscreen für eine einfache Einrichtung: Anpassung von Logo und Sprache, Programmierung des Dosiszählers, Sicherung der Parameter, Warnung vor Reinigungszyklus und Klingenwechsel.
- USB-Anschluss zum Übertragen von Parametern, Hochladen von benutzerdefinierten Bildern und Software-Updates.
- Eleganter Aluminiumkörper mit Präsenz und Haltbarkeit.



Technische Eigenschaften

Nettogewicht (kg)	16
Breite (mm)	190
Tiefe (mm)	370
Höhe (mm)	628
Bohnenbehälter Kapazität (kg)	1.2
Mahlscheiben (mm Ø)	64
Leistung (W)	525
Umdrehungen (rpm)	1250
Mahlmenge (gramm/sekunde)	2-3
Farben	

Kupfer ● Weiß ○ Schwarz ●

GAGGIA MD42 D

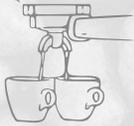
DIGITAL GRIND ON DEMAND

Die professionelle Kaffeemühle MD42 D von Gaggia ist die perfekte Lösung für stark frequentierte Umgebungen in der Gastronomie und im Gastgewerbe. Fortschrittliche Technologie ist in einem kompakten Design untergebracht, das schlank genug ist, um neben einer kommerziellen Kaffeemaschine wie der Gaggia Ruby Pro zu stehen. Flexibilität ist das A und O bei der Kaffeemühle MD42 D von Gaggia. Mit drei programmierbaren Dosierungen sowie manueller Dosierung bietet diese progressive Kaffeemühle die Freiheit, die sich der moderne Barista in seinem Café oder seiner Bar wünscht. Ein 1-kg-Trichter ist mehr als genug, um mit der Nachfrage Schritt zu halten, und der MD42D mahlt Kaffeebohnen bei 1400 U/min für einen zusätzlichen Bonus. Wenn die Anforderungen der modernen Gastronomiebranche zu überhand nehmen drohen, bringt die professionelle Kaffeemühle MD64 von Gaggia Ordnung in Ihre Getränkekarte.



Technische Eigenschaften

Nettogewicht (kg)	7,5
Breite (mm)	194
Tiefe (mm)	308
Höhe (mm)	505
Bohnenbehälter Kapazität (kg)	1
Mahlscheiben (mm Ø)	58
Leistung (W)	250
Umdrehungen (rpm)	1 400 (50 Hz) / 1 680 (60 Hz2-3)
Mahlmenge (gramm/sekunde)	2
Farben	Rot ● Silber ● Schwarz ●



PEDE DIENES IZG09

Bei dieser professionellen Kaffeemühle kamen ausschließlich **hochwertige Materialien** zum Einsatz. Der Bohnenbehälter und ein beleuchtetes Frontpanel lassen sich für eine eigene Kaffeemarke oder Eigenlabel personalisieren. Der Kaffee wird auch bei dieser Markibar-Mühle stets **frisch gemahlen** und die Ausgabe von **ein oder zwei Kaffeedosen** lässt sich unabhängig voneinander programmieren.

Mahlwerk und Motor sind bei der IZAGA thermisch voneinander entkoppelt, was dafür sorgt, dass der **frisch gemahlene Kaffee** auch dank der **intelligenten Ventilation** und selbst bei hoher Belastung keinen hohen Temperaturen ausgesetzt wird. Die professionelle Kaffeemühle verfügt außerdem über eine **automatische Siebträgererkennung**, so dass je nach eingesetztem Siebträger automatisch die richtige Dosis ausgegeben wird.



Technische Eigenschaften

Nettogewicht (kg)	16
Breite (mm)	180
Tiefe (mm)	352
Höhe (mm)	640
Bohnenbehälter Kapazität (kg)	1,5
Mahlscheiben (mm Ø)	64
Leistung (W)	150
Kapazität Dosierkammer	1:5 – 18g / 2:5 – 28 g
Mahlgeschwindigkeit (g/s)	4

DIENES MIGNON

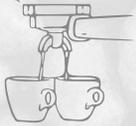
RN55



Technische Eigenschaften

Breite (mm)	120
Tiefe (mm)	140
Höhe (mm)	350
Bohnenbehälter Kapazität (g)	300 (optional 510)
Mahlscheiben (mm Ø)	55
Leistung (W)	310
Kapazität Dosierkammer	1:5 – 18g / 2:5 – 28 g
Mahlgeschwindigkeit (g/s)	1,2 - 1,8 Espresso / 1,9 - 2,5 Brew

Lentamente



Milchschaumer

ALPINA
COFFEE SYSTEMS
SINCE 1947

ALPINA

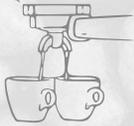
LATTE PERFETTO

DUO

Professional Premium Creamer



LATTE
ART
LADY



Beschreibung

Dieses Gerät erleichtert das Zubereiten von Milch- und Milchschaumgetränken enorm.

Professionelle Baristi verwenden dieses Gerät zur optimalen Unterstützung beim täglichen Arbeiten. Jeder, der bei der Zubereitung von Milch und Milchschaum ein perfektes Ergebnis erreichen will, braucht dieses Gerät. Optimal einsetzbar bei Bäckereiketten, Kaffeehäusern sowie in der Hotellerie und Gastronomie uvm.

Überall dort, wo Personalkosten gesenkt und die Qualität kontinuierlich gesteigert werden soll – ein must have –ALPINA LATTE PERFETTO DUO!

Serienausstattung

- HACCP konform
- Heiße Milch portioniert
- Milchcreme (Milchschaum – Festigkeit frei einstellbar)
- Nacheinander heiße Milch und dann Milchcreme in einer Produkttaste
- 5" Touch Farbdisplay
- 16 Produkte frei programmierbar
- Auslaufkopf ohne zusätzliche Filterscheiben
- Metallgehäuse
- Anschlüsse innenliegend
- USB Anschluss für Datensicherung
- Interfacefähig mittels PLU Nummern
- Anschlüsse für Milch und Abwasser mittels Steckkupplung
- Interne automatische Milchauslaufspülung
- Auslaufkopfspülung
- Tropfasse (auch inkl. Abwasseranschluss möglich)
- Vollautomatisches Reinigungsprogramm
- Vollautomatisches Entkalkungsprogramm
- Auslaufhöhe: 135 mm

Zusatzausstattung

- Beistellmilchkühler 4,5 l oder 9 l
- Milchkännchenhalterung
- Auslauferhöhung um 30 mm oder 45 mm



Reinigung

- ALPINA Reinigungspulver Milch 30 Stk. á 15 g pro Pkg.
- ALPINA Reinigungstablette Milchstein 8 Stk. á 16 g pro Pkg.
- Reinigungsbehälter

Spannung (V)	Leistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	Wasseranschluss	Abwasseranschluss	Farben
230	3.200	15	180	450	380	1/2" 90° min. 2 bar	Geberit 50 mm	schwarz pulverbeschichtet

ALPINA

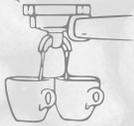
LATTE PERFETTO

PRO

Professional Premium Creamer

DIE
MILCH
KÖNI
GIN





Beschreibung

Ganz gleich, ob in ruhigen Phasen oder bei starker Auslastung, mit dieser Maschine gelingt jedem Barista ein hervorragender Milchschaum – und das auf Kopfdruck. Durch die schonende Aufheizphase erreicht die Milch immer ihren sogenannten „Sweet Spot“, der Punkt, an dem die Milch ihren süßen Geschmack und die feine cremige Konsistenz entfaltet. Nicht zu heiß, nicht zu kalt, nicht zu flüssig, nicht zu grobporig – bei gleichbleibend beeindruckender Qualität.

Mithilfe der 16 individuell einstellbaren Produkttasten und 10 Rezepturen an Milchschaumqualitäten kreiert diese Maschine optimal die unterschiedlichsten Milchmischgetränke. Als zusätzliches Highlight verfügt die PRO-Version auch über einen integrierten 4,5 l Milch Kühler.

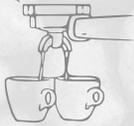
Serienausstattung

- HACCP konform
- Heiße Milch portioniert
- Milchcreme (Milchschaum – Festigkeit frei einstellbar)
- Nacheinander heiße Milch und dann Milchcreme in einer Produkttaste
- 5" Touch Farbdisplay
- 16 Produkte frei programmierbar
- Auslaufkopf ohne zusätzliche Filterscheiben
- Metallgehäuse
- Anschlüsse innenliegend
- USB Anschluss für Datensicherung
- Interfacefähig mittels PLU Nummern
- Anschlüsse für Milch und Abwasser mittels Steckkupplung
- Interne automatische Milchauslaufspülung
- Auslaufkopfspülung
- Tropftasse (auch inkl. Abwasseranschluss möglich)
- Vollautomatisches Reinigungsprogramm
- Vollautomatisches Entkalkungsprogramm
- Auslaufhöhe: 165 mm
- Integrierter Kompressor-Kühlschrank: 4,5 l

Reinigung

- ALPINA Reinigungspulver Milch 30 Stk. á 15 g pro Pkg.
- ALPINA Reinigungstablette Milchstein 8 Stk. á 16 g pro Pkg.
- Reinigungsbehälter

Spannung (V)	Leistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	Wasseranschluss	Abwasseranschluss	Farben
230	3.375	30	265	595	530	1/2" 90° min. 2 bar	Geberit 50 mm	schwarz pulverbe- schichtet



DAS IST LATTIZ

Die intelligente Lösung für Milchschaum, für einfach mehr Kaffeeverkauf mit optimaler Hygiene.



PERFEKTER MILCHSCHAUUM. OPTIMALE HYGIENE.

Lattiz ist ein einzigartiges, geschlossenes Milchschaumsystem. Zusammen mit der innovativen Lattiz-Verpackung sorgt dies für optimale Hygiene.

- Kein Kontakt zwischen Barista und Milchschaum
- Kein Kontakt zwischen Milchschaum und Maschine
- Immer perfekter Milchschaum, der den höchsten Hygienestandards entspricht

STÄRKEN SIE IHRE NACHHALTIGKEITSGESCHICHTE.

Lattiz ist von der Kuh bis zur Tasse nachhaltig. Wir sind bestrebt, in unserer gesamten Lieferkette in Sachen Nachhaltigkeit führend zu sein. Mit Lattiz entscheiden Sie sich für einen nachhaltigen Weg, um Ihr Geschäft anzukurbeln.



STÄRKEN SIE IHRE NACHHALTIGKEITSGESCHICHTE.



1/2 CO2 Emissionen
des weltweiten
Durchschnitt



100%
green electricity
in production



20%
lower
carbon footprint



Eine 4-Liter-Packung Lattiz

Bis zu 140 Cappuccinos*

10 Tage ungekühlt haltbar in der Maschine



Passen Sie Ihren Bedürfnissen an

Sie wählen einfach Milchmenge und Schaumanteil

Personalisieren Sie Ihren eigenen Bildschirm



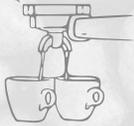
So einfach geht das

Keine Reinigung, keine Kühlung, keine Milchverschwendung

Optimale Hygiene

Weniger Verpackungsabfall

geschlossene Maschine (BxTxH)	geöffnete Maschine (BxTxH)	Gewicht (kg)	Stromversorgung	Wasseranschluss	benötigter Wasserdruck	4G Verbindung
195 x 487 x 591	195 x 487 x 915	13	230V/50-60HZ/ 3000W/13A	³ / ₄ "-BSP-Gewinde, regulär offen installiert auf einem regelmäßig gewarteten Filtersystem	1,5-6 bar	Maschine ist mit 4G verbunden



**DIE
MULTI
TASKE
RIN**

Alpina Gaja

Spannung (V)	Leistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	Wasseranschluss	Abwasseranschluss	Farben
380-415	9.000**	90	510	685/880*	600	3/8" min. 2 bar	Geberit 50 mm	schwarz pulverbeschichtet

*inkl. Bohnenbehälter **inkl. Zusatzheißgetränke

Serienausstattung

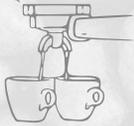
- Aktiv beheizte drehzahlregulierte LongLife Brüheinheit
- Rotationshochleistungspumpe
- HeatExchange Boiler
- Comfort MultiFlow Auslauf (65-175mm)
- 7" Touch Farbdisplay (6 Ebenen)
- Kaffeeauslauf für Doppelprodukte
- Separate Heißwasserausgabe
- Dampfzange
- Integrierte elektronisch geregelte Premium Milchpumpe zur perfekten gleichbleibenden Dosierung
- Compact SteamFluidHeating
- Simultanbetrieb
- OptiClean Milchsystemspülung
- Bohnenbehälter 1kg
- Aroma Technologie
- LED-Beleuchtung

- ECO-Mode
- Multitouch für bis zu 3 verschiedene Kaffeestärken pro Produkt
- Hochleistungsmühle Premium mit 64mm Spezial-Stahlscheiben - Mahlzeit ab 1,5 Sekunden
- Aktive Bohnenüberwachung
- Bis zu 40 Getränkespezialitäten konfigurierbar
- Gleichzeitiger Bezug von 2 Tassen Kaffee, je einer Tasse Tee, Glühwein, Jagertee und Schoko
- Einfache und schnelle Auslaufverstellung
- Pulverschachteldeckel für Handeinwurf (Hag)
- Individuelle Produktnamensgebung und Produktions
- 6 Liter Edelstahl-Boiler
- Baristataste zum Einstellen der Geschmacksintensität
- Gesamt- und Einzelgetränkezähler

Zusatzausstattung

- Bis zu 2 Zusatzgetränke (Glühwein, Jagatee, Punsch, etc.) mit Ansaugpumpe oder Drucksystem
- 2. Mühle
- Schoko (Zubereitung mit Wasser)
- Milkschoko mit 100% frischer Milch per „Compact FluidHeating“ inkl. Pumpe und „Milch AUS“-Meldung
- Interface seriell für Schank- bzw. Kassaanschluss
- „Milch AUS“- Meldung

- Unterthekensatzabwurf
- Sonderfarbe
- Wassertank für „Stand alone“ Betrieb
- Milchsonde extern
- Milchkühler
- Tassenwärmer 3 Ebenen beheizt
- SB Modus


**DAS
PER
FEKTE
TRIPLE**

Alpina Vista

Spannung (V)	Leistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	Wasseranschluss	Abwasseranschluss	Farben
380-415	4.600	75	380	685/880*	600	min. 2 bar	Geberit 50 mm	schwarz pulverbeschichtet

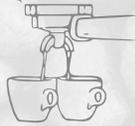
*inkl. Bohnenbehälter

Serienausstattung

- Aktiv beheizte drehzahlregulierte LongLife Brüheinheit
- Rotationshochleistungspumpe
- HeatExchange Boiler
- Comfort MultiFlow Auslauf (65-175mm)
- 7" Touch Farbdisplay (4 Ebenen)
- Kaffeeauslauf für Doppelprodukte
- Separate Heißwasserausgabe
- Dampfzange
- Integrierte elektronisch geregelte Premium Milchpumpe zur perfekten gleichbleibenden Dosierung
- Compact SteamFluidHeating
- Simultanbetrieb
- OptiClean Milchsystemspülung
- Bohnenbehälter 1kg
- AromaPerfect Technologie
- LED-Beleuchtung
- ECO-Mode
- Multitouch für bis zu 3 verschiedene Kaffeestärken pro Produkt
- Hochleistungsmühle Premium mit 64 mm Spezialstahlscheiben – Mahlzeit ab 1,5 Sekunden
- Aktive Bohnenüberwachung
- Bis zu 24 Getränkepezialitäten konfigurierbar
- Gleichzeitiges Befüllen von einer Tasse Tee und 2 Tassen Kaffee
- Einfache und schnelle Auslaufverstellung
- Pulverschachteldeckel für Handeinwurf (Hag)
- Individuelle Produktnamensgebung und Produkticons
- 4 Liter Edelstahl-Boiler
- Baristataste zum Einstellen der Geschmacksintensität
- Gesamt- und Einzelgetränkezähler

Zusatzausstattung

- 2. Mühle
- Schoko (Zubereitung mit Wasser; gleichzeitiges Befüllen von je einer Tasse Tee und Schoko)
- Milkschoko mit 100 % frischer Milch per „Compact Fluid Heating“
- inkl. Pumpe und „Milch AUS“ - Meldung
- Interface seriell für Schank- bzw. Kassaanschluss
- Unterthekensatzabwurf
- Sonderfarbe
- Ext. Wassertank
- Milchsonde extern
- Div. Milchkühler
- Tassenwärmer 3 Ebenen beheizt
- SB Modus


**DIE
VIEL
SEIT
IGE**

Alpina Riva

Spannung (V)	Leistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	Wasseranschluss	Abwasseranschluss	Farben
220-240	2600	70	380	685/880*	600	min. 2 bar	Geberit 50 mm	schwarz pulverbeschichtet

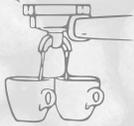
*inkl. Bohnenbehälter

Serienausstattung

- Aktiv beheizte drehzahlregulierte LongLife Brüheinheit
- Rotationshochleistungspumpe
- HeatExchange Boiler
- Integrierte drehzahlregulierte Milchpumpe
- 7" Touch Farbdisplay (3 Ebenen)
- Separate Heißwasserausgabe
- Dampfzange
- OptiClean Milchsystemspülung
- Multitouch für bis zu 3 verschiedene Kaffeestärken pro Produkt
- Hochleistungsmühle Premium mit 64 mm Spezialstahlscheiben – Mahlzeit ab 1,5 Sekunden
- Aktive Bohnenüberwachung
- LED-Beleuchtung
- AromaPerfect Technologie
- ECO-Mode
- Bohnenbehälter 1 kg
- Bis zu 16 Getränkespezialitäten konfigurierbar
- Einfache und schnelle Auslaufverstellung
- Pulverschachteldeckel für Handeinwurf (Hag)
- Individuelle Produktnamensgebung und Produkticons
- 3 Liter Edelstahl-Boiler
- Baristataste zum Einstellen der Geschmacksintensität
- Gesamt- und Einzelgetränkezähler.
- Doppelauslauf verstellbar von 50 – 150 mm

Zusatzausstattung

- 2. Mühle
- Schoko (Zubereitung mit Wasser)
- Interface seriell für Schank- bzw. Kassaanschluss
- „Milch AUS“- Meldung
- Unterthekensatzabwurf
- Sonderfarbe
- Ext. Wassertank
- Milchsonde extern
- Div. Milchkühler
- Tassenwärmer 3 Ebenen beheizt
- SB-Modus



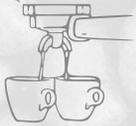
La Radiosa

	2ES+IN+EVOMILK	POWERSTEAM HT 2ES+IN
Abmessungen (B x T x H in mm)	368 x 586 x 783	368 x 586 x 783
Gewicht (kg)	47	47
Stromspannung V/HZ	30-240 / 50-60	400 (3N) / 50-60
Maximale Leistung	3200 W	6000 W
Brühgruppe Z4000 iX HoReCa	bis 14 g	bis 14 g
Kaffeebohnenbehälter Kapazität	je 1,2 kg	je 1,2 kg
Behälter für Kakao / lösliche Produkte	1,5 l	1,5 l
Kaffee Boiler Kapazität	0,8 l	0,8 l
Dampf Boiler Kapazität	-	1,6 l
Dampfpflanze	Nein	Ja/Powersteam HT
Anzahl der Auswahlen	bis 12 Getränke / Seite; 10" Touchscreen	bis 12 Getränke / Seite; 10" Touchscreen
Empfohlene Tagesleistung (Tassen pro Tag)	bis zu 250	bis zu 250



La Solare

	ES+2IN+FM	2ES+IN+FM	2ES+IN+FM+SW
Abmessungen (B x T x H in mm)	368 x 583 x 788	368 x 583 x 788	368 x 583 x 788
Gewicht (kg)	47	47	47
Stromspannung V/Hz	230-240 /50-60	230-240 /50-60	230-240 /50-60
Maximale Leistung	3200 W	3200 W	3200 W
Brühgruppe Z4000 iX HoReCa	14 g	14 g	bis 21 g
Kaffeebohnenbehälter Kapazität	je 1,2 kg	je 1,2 kg	je 1,2 kg
Behälter für Kakao / lösliche Produkte	1.5 l	1.5 l	1.5 l
Boiler Kapazität	2 x 0,8 l	2 x 0,8 l	2 x 0,8 l
Dampflanze	Nein	Nein	Ja
Anzahl der Auswahlen	bis 10 Getränke/ Seite 7" Touchscreen	bis 10 Getränke / Seite 7" Touchscreen	bis 10 Getränke / Seite 7" Touchscreen
Empfohlene Tagesleistung (Tassen pro Tag)	bis zu 200	bis zu 200	bis zu 200



La Brillante

	ES+IN+FM	ES+IN+FM	ES+2IN+FM
	ohne Wasserauslass	mit Wasserauslass	mit Wasserauslass
Abmessungen (B x T x H in mm)	308 x 570 x 629	308 x 570 x 629	308 x 570 x 629
Gewicht (kg)	29	29	29
Stromspannung V/Hz	230-240 /50-60	230-240 /50-60	230-240 /50-60
Maximale Leistung	1900 W	1900 W	1900 W
Brühgruppe Z4000 iX HoReCa	8g/ 14 g/16g	8g/ 14 g/16g	8g/ 14 g/16g
Kaffeebohnenbehälter Kapazität	je 0,6 kg	je 0,6 kg	je 0,6 kg
Behälter für Kakao / lösliche Produkte	0,9 l	0,9 l	0,9 l
Boiler Kapazität	0,5 l	0,5 l	0,5 l
Anzahl der Auswahlen	bis 8 Getränke/ Seite 7" Touchscreen	bis 8 Getränke / Seite 7" Touchscreen	bis 8 Getränke / Seite 7" Touchscreen
Empfohlene Tagesleistung (Tassen pro Tag)	bis zu 100	bis zu 100	bis zu 100

KALEA PLUS

HOHE GESCHWINDIGKEIT, HOHE
LEISTUNG UND TOP QUALITÄT.

1 Benutzerfreundlich

KALEA PLUS ist einfach zu bedienen - ob durch Mitarbeiter oder im Selbstbedienungsmodus. Mit nur einer Berührung des Touch Screens bekommt jeder ein qualitativ hochwertiges Getränk.

2 Spitzengetränke

KALEA PLUS bietet dank des bewährten Z4000 Brühers den perfekten italienischen Espresso und hervorragenden Kaffee sowie weitere, mit Frischmilch verfeinerte Heißgetränkesspezialitäten, .

3 IoT Konnektivität

KALEA PLUS hat ein eingebautes WiFi-Bluetooth Modul und ist 3G kompatibel.

4 Schnelle und perfekte Espresso Ausgabe

KALEA PLUS ist mit einer professionellen Rotationspumpe ausgestattet, welche selbst den Bedürfnissen eines gut besuchten Aufstellplatzes gerecht wird.



**KALEA PLUS
2 ES + 1 IN +
FRISCHMILCH**



- 1 Kaffee-Einheit Z4000 HoReCa (max. 13,5 g)
- Heißwasserlanze
- 2 Boiler
- Optionale Dampfzange
- 2 Kaffeebohnen-Behälter (je 1000 g)
- 1 Behälter Schokoladenpulver (1800 g)
- Tassenausgabeleistung: ca. 200 pro Tag

**KALEA PLUS
ES + 1 IN**



- 1 Kaffee-Einheit Z4000 HoReCa (max. 13,5 g)
- Heißwasserlanze
- 1 Boiler
- 1 Kaffeebohnen-Behälter (1000 g)
- 2 Instant Behälter
 - Milchpulver (800 g)
 - Schokoladenpulver (1800 g)
- Tassenausgabeleistung: ca. 200 pro Tag

**KALEA PLUS
2 ES + 1 IN +
FRISCHMILCH
BLACK**



- 1 Kaffee-Einheit Z4000 HoReCa (max. 13,5 g)
- Heißwasserlanze
- 2 Boiler
- Optionale Dampfzange
- 2 Kaffeebohnen-Behälter (je 1000 g)
- 1 Behälter Schokoladenpulver (1800 g)
- Tassenausgabeleistung: ca. 200 pro Tag

**KALEA PLUS
ES + 2 IN +
FRISCHMILCH
SMALL**



- 1 Kaffee-Einheit Z4000 small (max. 8,5 g)
- Selbsteinstellende Mahlscheiben
- Heißwasserlanze
- Optionale Dampfzange
- 2 Boiler
- 1 Kaffeebohnen-Behälter (1000 g)
- 2 Instant Behälter (je 1,5 l)
- Tassenausgabeleistung: ca. 200 pro Tag

ETNA SAGITTA

THE NEXT GENERATION ESPRESSO MASCHINES

Kaffee brühen wie ein Barista:

Mit dem hochwertigen Schweizer Braumann Brewer holen Sie das Beste aus Ihren Kaffeebohnen.

Die ETNA Sagitta bietet Ihren Gästen oder Mitarbeitern das ultimative Kaffee-Erlebnis. Perfekt für Orte, an denen zuverlässige Qualität und ein ansprechendes Design zum Standard gehören, zum Beispiel ein Büffetraum, ein Restaurant oder ein stimmungsvolles Büro. In Kombination mit der ETNA Sagitta MilkBase ist außerdem eine gleichbleibende Milchschaumqualität auf Knopfdruck garantiert. Verlängern Sie das ultimative Geschmackserlebnis, indem Sie den Kaffee in einer vorgewärmten Tasse servieren.

TECHNISCHE DATEN

- Abmessung: 689*x 340 x 600 mm
- Empfohlene Tagesleistung: 100-250 Tassen
- Ausgabegeschwindigkeit 120 ml: ca. 30 Sek.

EIGENSCHAFTEN

- Vorgeheizte Brühgruppe aus rostfreiem Stahl von Schweizer Qualität, (7,5-17 g)**
- Wasserpumpe und Mahlwerk in höchster Qualität
- Separate Heißwasserausgabe
- Gleichzeitige Doppelausgabe aller Kaffeegetränke



BENUTZERFREUNDLICHKEIT

- Höhenverstellbare Ausgabe
- Vollständig individuell anpassbare Rezepte
- Automatische & benutzerfreundliche Reinigung

* Mindesthöhe. Genaue Höhe abhängig von den Stellfüßen.

** Je nach Mahlgrad

DORADO ESPRESSO PREMIUM 10" MEDIUM

BEWÄHRTE TECHNOLOGIE.
OPTIMALE ERFAHRUNG.

Diese vielseitige Kaffeemaschine serviert Ihren Gästen einen Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato aus frisch gemahlene Bohnen auf Knopfdruck. Die Maschine ist mit einem 10" Smart Touchscreen ausgestattet, der Platz für 12 Getränke pro Seite (4x3) bietet. Die Maschine hat ein modernes Design mit Edelstahlrahtgittern für den Tassenhalter und die Tropfschale.

Der Doppelauslauf mit separater Heißwasserausgabe ist in Metalloptik gehalten.

BENUTZERFREUNDLICHKEIT

- Getränkenamen frei einstellbar
- Symbolen auf dem Bildschirm für jede Seite und Position frei einstellbar

EIGENSCHAFTEN

- 10" Smart Touchscreen
- Die Tür besteht zu 100% aus recyceltem Kunststoff
- Edelstahlgittern für den Tassenhalter und Tropfschale
- Verfügbar in Midnight Black und Skyscraper Grey



TECHNISCHE DATEN

- Abmessung: 771 x 320 x 580 mm
- 120 Tassen pro Stunde (120 ml)

DORADO ESPRESSO PREMIUM 10" COMPACT

BEWÄHRTE TECHNOLOGIE.
OPTIMALE ERFAHRUNG.

Diese kleine, vielseitige Kaffeemaschine serviert Ihren Gästen auf Knopfdruck einen Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato aus frisch gemahlene Bohnen. Die Maschine ist mit einem 10" Smart Touchscreen ausgestattet, der Platz für 12 Getränke pro Seite (4x3) bietet. Die Maschine hat ein modernes Design mit Edelstahlrahtgittern für die Tassenbehälter und die Tropfschale. Der Doppelauslauf mit separatem Heißwasserauslauf ist in Metalloptik gehalten.

Durch ihre geringe Größe passt die Espresso Premium 10" Compact unter jeden Küchenschrank.

BENUTZERFREUNDLICHKEIT

- Getränkenamen frei einstellbar
- Symbole auf dem Bildschirm für jede Seite und Position frei einstellbar

EIGENSCHAFTEN

- 10" Smart Touchscreen
- Die Tür besteht zu 100% aus recyceltem Kunststoff
- Edelstahlgitter für den Tassenhalter und Tropfschale
- Verfügbar in Midnight Black und Skyscraper Grey



TECHNISCHE DATEN

- Abmessung: 524 x 320 x 515 mm
- 80 Tassen pro Stunde (120 ml)



KREA TOUCH

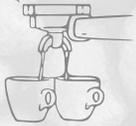
UNVERWECHSELBAR, MODERN, ELEGANT

Krea Touch ist das neue, elegante Modell der Necta HoReCa Familie. Ansprechendes Design, stimmungsvolle Beleuchtung, Chromrahmen, schwarze Hochglanzoberflächen & unvergleichliche Leistung machen Krea Touch zur idealen Lösung für Ihre Kaffeepause. Der große Touch Screen und die benutzerfreundliche Oberfläche bieten viele Auswahlmöglichkeiten, flexible und maßgeschneiderte Rezepturen, kundenspezifische Brandings, Verkaufaktionen und Videomanagement.



TECHNOLOGISCHE INNOVATION:

- 7" HD Touch Screen
- Neue Elektronik Plattform
- Optional: LAN, Bluetooth und WiFi 3G zur Verbindung mit der Cloud
- Interne Komponenten sind identisch mit der bisherigen Krea
- Größerer Becherraum, einfach zu reinigen
- Edelstahl Ausgabebereich und Tassentrage



Technische Daten

Breite x Tiefe x Höhe	410 x 574 x 750 mm
Tiefe mit geöffneter Tür	855 mm
Gewicht	41 kg
Spannung	230/240 V
Frequenz	50/60 Hz
Stromaufnahme	1950 W

Kapazität

Anzahl der Behälter	4
Kaffeebohnen	1,2 kg
Milchpulver	07,kg
Schokoladenpulver	1,5 kg
Instantkaffee	0,8 kg



KOMETA

NECTA KOMETA lässt keine Wünsche offen. Trockenmilch und Kakao

Der neue Kaffeevollautomat von NECTA ist das Trockenmilch-Pendant der La Brillante - ist eine tolle Option für Kaffeeliebhaber, die nicht viel Platz zur Verfügung haben und auf eine Trockenmilch (Vending - Milchpulver) setzen.

Die Vielseitigkeit in Bezug auf die verschiedenen Kaffeegetränke, die der Automat zubereiten kann, ist beeindruckend. Von Espresso bis hin zu Mischgetränken wie dem Schokocino, wird jeder Kaffeefan auf seine Kosten kommen.

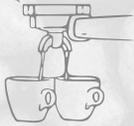
Die Möglichkeit zur Programmierung gibt dem Nutzer zusätzlich Freiheit bei der Zubereitung seiner Getränke. Alles in allem ist der Kaffeevollautomat „KOMETA“ eine gute Wahl für alle, die eine platzsparende Kaffeelösung mit vielen Möglichkeiten wünschen.



TECHNISCHE DATEN

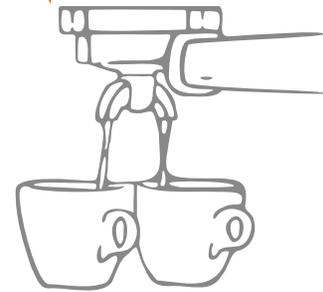
- Masse: B308 x T571x H629
- Höhe des Ausgabebereiches 16cm mit zwei Becherhalter-ebenen
- 7" Touchdisplay
- Maximale Leistung 1900 W
- RGB LED am Rahmen als Option
- Boiler-Kapazität 0,5 Lt
- Festwasseranschluss, mit optionalen Wassertank
- Z4000 Brühgruppe mit unterschiedlichen Brühkammerkapazitäten 8g/14g /16g
- Optional größerer Bohnenbehälter: 0,6 bis zu 1,1 Kg.
- Eingebettete WiFi/Bluetooth Konnektivität mit 4G Modul als Option
- Energiesparmodus
- Modul für Bezahlung optional
- Herausnehmbarer Kaffeesatzbehälter, wobei die Tropfschale an Ihrem Platz verbleibt





CREMA PROFI-LINE

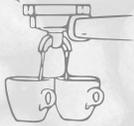
Lentamente



RELAX

Die Lentamente Crema Profi-Line ist eine vollautomatische Espressomaschine mit integrierter Milchfunktion und Milchkühler, ideal für Büros und kleine Catering-Betriebe. Mit dieser eleganten und kompakten Maschine können Sie in kürzester Zeit und fast lautlos eine frische Tasse Espresso und verschiedene Milchspezialitäten in Barista-Qualität zubereiten. Ideal für Tagungen, Ausstellungshallen, Empfang usw.

Die elegante Lentamente Crema Profi-Line verfügt über einen extra großen Wassertank mit einem doppelten Wasserpumpensystem. Dies minimiert die Wartezeit und garantiert eine konstante Warmwasserproduktion. Das Gerät kann an den Wasseranschluss angeschlossen oder als eigenständige Einheit verwendet werden.



VORTEILE

- 7,1 "HD-Touchscreen
- 2 x 16 Auswahlmöglichkeiten
- Großer Bohnenbehälter und Satzbehälter
- Höhenverstellbarer Auslauf bis 165 mm
- Brühvorgang für 2 Tassen gleichzeitig
- Kaffeemaschinenfunktion für entkoffeinierten Kaffee
- Patentierte Brühgruppe
- Keramikmahlscheibenscheiben
- Extra großer 8L Wassertank mit doppeltem Wasserpumpensystem
- je nach Wahl mit Festwasseranschluss oder 8l Wassertank
- Milchschaumsystem mit einstellbarer Temperaturregelung
- Vollautomatisches Reinigungsprogramm
- Kompressorkühlschrank mit 4l Fassungsvermögen optional

Kapazität

Bohnen	1 kg
Kompressor - Milchkühler	4 liter
Wassertank	8 liter
Tresterbehälter (Kaffee)	70

Technische Daten

Abmessungen (HxBxT)	580 x 410 x 500 mm
Gewicht	18 kg
Leistung	220-240V & 50/60Hz 2750-3300W
Stunden-Leistung 35ml Espresso - 150ml Cappuccino	35-70
Ausgabehöhe	80mm - 165 mm
Befüllhöhe	700mm
Displaygröße	7,1"
Wasseranschluss (optional)	3/4 "
Abmessungen des Kompressor-Milchkühlers (HxBxT)	460 x 260 x 510 mm
Gewicht Kompressor-Milchkühler	16,4 kg
Leistung Kompressor-Milchkühler	220-240V & 50/60Hz 120W

VITRO S1 ESPRESSO

MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL

Die Vitro S1 ist ein leistungsstarkes Table Top Gerät, das aus den hochwertigsten Materialien und Komponenten entwickelt wurde.

Ihre kompakte Bauweise macht die Vitro S1 zur perfekten Lösung für kleine Büros, Hotels, Einzelhandelsgeschäfte und Schnellrestaurants. Entwickelt, um ein besonderes Kaffeeerlebnis von der ersten bis zur letzten Tasse garantieren zu können.

Eine kompakte Kaffeemaschine, die auf Espresso-Kaffee basierende Heißgetränke in vorzüglicher Qualität bietet. Diese Maschine eignet sich ideal für Verkaufspunkte mit einem Bedarf von bis zu 60 Tassen.



PRODUKT



Espresso



Lösliche
Getränke



Heißes
Wasser

FUNKTIONALITÄT UND OPTIONEN



Ausziehbare
Abtropfschale



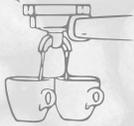
Tassenpodest
mit 2 Positionen



Wassertank



Zeitgesteuerter
Dosierer



Kapazität

Kapazität Wassertank (l)	4 Liter
Anzahl der Düsen Bohnenkaffee	1
Anzahl der Düsen Lösliche Getränke	2
Kapazität des Automaten	Ganze Bohne 1200 g Weißer/Topping 600 g Kakao 800 g

Technische Daten

Abmessungen (HxBxT)	305 x 625 x 430 mm
Gewicht	27,5 Kg
Leistung	230 V & 1500 W
Anzahl der Mixer	1
Art des Dosiersystems	5-8 g
Anzahl der Mühlen	1
Art des Kessels	Druck
Kesselkapazität	315 cc
Art der Auswahl	Direktwahltasten
Anzahl der Auswahlmöglichkeiten	8



EINFACHE ENTLERUNG UND REINIGUNG DES TRESTER BEHÄLTERS ▲

Der Tresterbehälter hat eine Kapazität von bis zu 60 Kaffeekekuchen. Sein Design ermöglicht eine einfache Entleerung und Reinigung.

EINFACHE REINIGUNG DES AUFFANGBEHÄLTERS FÜR FLÜSSIGKEITEN ▶

Der Auffangbehälter für Flüssigkeiten hat eine Autonomie von 1,2 l. Das Design beinhaltet einen Wellenbrecher, um Spritzer und unerwünschte Verschüttungen während des Transportes zu vermeiden.



◀ EINFACHER ETIKETTENWECHSEL

Die Maschine ermöglicht auf einfache Weise den Etikettenwechsel, um das Panel an den Bedarf Ihrer Kunden anzupassen.

OPERA TOUCH

UNWIDERSTECHLICH IN DER VENDING-WELT

Opera Touch vereint die beste Technologie mit dem besten mechanischem Layout. Dadurch wird das Management vereinfacht und fördert eine einmalige Benutzererfahrung. Raffinesse auf dem großen 13,3" Full HD Touch Screen. Das Getränkeangebot und die Anzahl der verfügbaren Informationen für den Verbraucher ist, im Vergleich zu einem traditionellen Händler, unschlagbar.

Opera Touch wurde entwickelt, um Operatoren die Verwaltung zu erleichtern. Dank innovativster Elektronik, die bereits erfolgreich bei den Modellen 9100 und Kalea waren, ist schnelles Programmieren sowie das Anpassen von Verteilerfunktionen kein Problem mehr. Neue Technologie, maximale Interaktivität, erstklassige Leistung: Opera Touch erobert jeden mit der Idee vom neuen Vending.

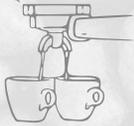
Technische Daten

Abmessungen (HxBxT)	1830 x 600 x 740 mm
Tiefe mit geöffneter Tür	1250 mm
Netto Gewicht	130 kg
Leistung	2850 W
Anpassbare Produktkategorien	Bis zu 4

ELEKTRONIK

- Modernste Elektronik
- Einfaches und intuitives Programmieren mit vielfältigen Kundenanpassungsmöglichkeiten des technischen Menüs
- Download von EVA DTS Statistiken durch: Bluetooth oder IRDA (mit dem BlueRed Kit)
- Möglichkeit für Ethernet- oder WiFi Verbindung für das RSS Feed Management
- Flexibles Management von Bezahlungssystemen und volle Kompatibilität mit Executive- und MDB Protokollen





CONCERTO TOUCH

EIN TOUCH VON INNOVATION

Concerto Touch, mit den besten elektronischen und mechanischen Innovationen im Segment der Vendingautomaten mit 1,70m Höhe: Premium-Technologie, einfache Verwaltung und beste Benutzererfahrung mit nur einem Fingertipp!

Der 13,3 „Full HD Touch Screen, bietet im Vergleich zu den herkömmlichen Modellen ein breiteres Getränkemenü. Mit Concerto Touch profitieren die Verbraucher von der außergewöhnlichen Einfachheit der Maschinenverwaltung dank neuester Elektronik. Concerto Touch, das weiterentwickelte Vending für jedermann.

Technische Daten

Abmessungen (HxBxT)	1700 x 600 x 740 mm
Tiefe mit geöffneter Tür	1250 mm
Netto Gewicht	135 kg
Leistung	230 V & 1850 W, 50 Hz
Anzahl der Behälter	Bis zu 7
Anzahl der Boiler	1
Bedienerschnittstelle	Executive - MDB - BDV
Kaffeeinheit	Espresso Z4000



ALPINA

FILTER 92°

PROFESSIONAL PREMIUM FILTER

Frisch gebrühter Filterkaffee

DIE
INNO
VATIVE



Die Filterkaffeemaschine ALPINA FILTER 92 zählt zu einer der genialsten Erfindungen seit es Filter-Kaffee gibt!

Erleben Sie eine neue Art der professionellen Kaffeezubereitung. Die Kaffeemaschine verfügt über einen speziell entwickelten Brühbalken aus voneinander unabhängigen Duschen, welche jeweils von einem eigenen Boiler gespeist werden. Temperatur und Brühintervalle können so individuell programmiert werden. Die allseits bekannten Kannen sind mit dieser neuen Technik Geschichte. ALPINA bietet Ihnen die Möglichkeit, Filterkaffee per Knopfdruck – frisch gebrüht und tassenweise portioniert – zuzubereiten. Die Innovationen sind für Hotellerie und Gastronomie gleichermaßen interessant wie für Coffee-shops und Kaffeeliebhaber.



Die Filterkaffeemaschine ALPINA FILTER 92° ist mit 2 oder 3 Ausläufen erhältlich.

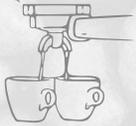
Serienausstattung

- Portioniert
- Fixwasseranschluss
- Hochwertiges Metallgehäuse
- 4,3" Touch Farbdisplay
- Mengen frei programmierbar
- Wiederholungen frei programmierbar
- Temperatur pro Gruppe frei wählbar
- Brühzeit frei programmierbar
- Vorbrüh-Funktion frei programmierbar
- Leistungskraft: 280ml in 1:20 Min
- Filter benässen möglich

Zusatzausstattung

- Tropfasse
- Standfußhalterung
- Erhöhung um 8cm

Filter	Spannung (V)	Leistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	Wasseranschluss	Abwasseranschluss	Kesselinhalt (l)	Farben
2	230	2.000	35	740	522	150	3/8" min. 2 bar	Geberit 50 mm	2 x 0,75	schwarz pulverbeschichtet
3	230	3.000	45	880	522	150	3/8" min. 2 bar	Geberit 50 mm	2 x 0,75	schwarz pulverbeschichtet



Animo Kaffemaschine MT100

ohne Wasseranschluss

Kaffeemaschine für die Brühung in eine Pumpkanne 2,1 Ltr. Inkl. Tropfgitter
Kannendetektor (ohne Kanne keine Brühung)
(Lieferung ohne Pumpkanne)

Animo Kaffemaschine MT200

mit Wasseranschluss

Kaffeemaschine für die Brühung in eine Pumpkanne 2,1 Ltr. Inkl. Tropfgitter
Kannendetektor (ohne Kanne keine Brühung)
(Lieferung ohne Pumpkanne)



Pumpthermoskanne

2,1 Liter mit Hebel
Innenbehälter aus Edelstahl
Geeignet für MT100/MT200



Tropffänger

Für Thermosbehälter 2,4 Liter
Oder Pumpthermoskanne 2,1 Liter



Servierstation

Für 2 Pumpkannen: 2,1 Liter
Maße: B=650, T=350, H=155



Tassenwärmer KKWn

Inkl. Untertassenhalter
Viereckige Tassenwärmer aus
Edelstah für ca. 144 Tassen (120 ml)
2 Etagen, getrennt einschaltbar,
indirekt beheizt
Temperatur fest eingestellt: ca 45-
55°C (abhängig d. Tassenmenge)



Excelo

Kaffeemaschine aus CNS
mit Durchlaufhitzer inkl. einer
Glaskanne 1,8 Ltr.
2 Wärmepplatten
Ohne Wasseranschluss

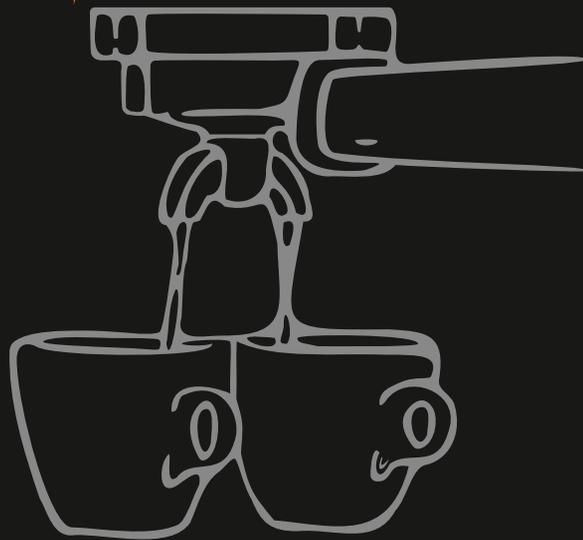


Excelo T

Kaffeemaschine für die Brühung
direkt in eine Thermoskanne 2,0 Ltr.
Inkl. Thermoskanne 2,0 Ltr.
Ohne Wasseranschluss



Lentamente



www.lentamente.de

An der Helle 20
59505 Bad Sassendorf
info@lentamente.de
Tel.: 02927/2689973