

SCALA



GANZE BOHNEN
SCHOKOLADE





Die leistungsstarke Lösung für die Gastronomie:

Mit dem Vollautomaten Scala stehen aromatische Kombinationen von Kaffee, Milch und Schokolade einfach per Tastendruck sofort bereit.

Innovative Technik sorgt für eine hygienische Zubereitung der Spezialitäten - für echten, unverfälschten Geschmack.

Details

- 180 - 240 Tassen Kaffee/Std.
28 Liter Heißwasser
- Bohnenbehälter für ca. 200 Tassen Kaffee, bis 16 Liter Milchvorrat
- Doppelauslauf höhenverstellbar von 100 bis 150 mm
- Münzprüfer, Münzwechsler, bargeldlos (MDB/parallel)
- Gehäuse in Chromstahl gefertigt

Optional

- Anschluss an Kassen- und Schankanlagen
- 2 Sorten Kaffeebohnen
- 2 Mühlensystem für optimierte Spezialitätenabgabe



Technik

Flash-Card Technologie

Bedienerfreundliches Display

SCALA

Besondere Merkmale

- Leistungsstarker, kompakter Vollautomat für die Gastronomie
- Bezug der Kaffee-Spezialitäten einfach per Tastendruck
- Heißwasser-/Dampfmodul (60 Liter), optional
- Heiß-Start-System:
Das einzigartige BITurbo-Heizsystem sorgt zuverlässig für angenehm heißen Kaffee-Genuss, schon von der allerersten Tasse an
- Hygienische Zubereitung:
Hygieneoptimiertes Milchsystem für bakteriologisch einwandfreien Betrieb und für geringen Wartungs- und Reinigungsaufwand. (Erfüllt die Anforderungen der EU-Hygiene-Normen HACCP)
- Mahlgrad-Überprüfung:
Konstantes Getränkearoma dank der automatischen Überprüfung und kontinuierlichen Feineinstellung des Mahlgrades und der Kaffee-Brühzeit

Wahlmöglichkeiten je nach Softwareeinstellung

Espresso	●
Café Creme	●
Ristretto	●
Cappuccino	●
Latte Macchiato	●
Heiße Schokolade	●
Milch	●
Teewasser	●

Füllkapazitäten

Instant-Kaffee	0,35 Kg	Kakaohaltiges Getränk	1,00 Kg
Ganze Bohnen	1,00 Kg	Zucker	1,70 Kg
Kaffeeweisser	0,60 Kg	Becher Optional	150 Stück

Technische Daten

Höhe	810 mm
Breite	320 mm
Tiefe	550 mm
Leergewicht	50 Kg
Anschlusswerte	230V / 3000W
Wasser	Festanschluss für Frisch- und Schmutzwasser