

TABLE TOP KAFFEEAUTOMATEN



Sielissimo

der vollendete Genuss!



Vollendung in Technik 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 versorgen Sie auf attraktive und höchst anregende Weise mit Ihren Lieblingsgetränken: in Instant-, Frischbrüh- und Espresso-Variationen.

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



Wir haben nur das Beste kombiniert: Anspruchsvolles Design für ein stilvolles Ambiente und die passende Auswahl an Getränken sowie perfekte Technik und Bedienerfreundlichkeit sorgen für Gaumenfreuden auf 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, 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 Instant-Varianten

Vielfältige Verführung

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

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

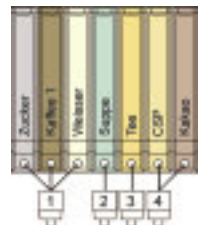
Denn der elegante Tausendsassa ist mit 12 frei programmierbaren Wahlkosten extrem einfach in der Bedienung. Egal ob geschmackvolle Qualitätskaffees oder trendgerechte Heißgetränke, seine Stärke liegt in der individuellen Anpassung an die Kundenwünsche und die Gegebenheiten der Aufstellplätze.

Technik im Instantbereich:

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen; Schlauchpumpe für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung im IN-Bereich
- Mixermotore mit 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



Variante 6404
6 Produktbehälter
4 Mixereinheiten



Variante 7404
7 Produktbehälter
4 Mixereinheiten



Sielissimo

Sielissimo Frischbrüh-Varianten



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 eigens entwickelten Monobrüher einen optimalen Brühprozess ermöglicht.

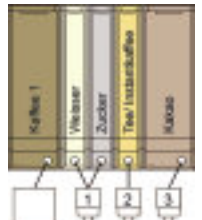
So verschieden die Geschmäcker sind, so flexibel sind die Programme: der individuelle Kundengeschmack wird mit den unterschiedlichen Kaffee-Variationen immer angesprochen.

Tee statt Kaffee ist gefragt? Auch kein Thema:

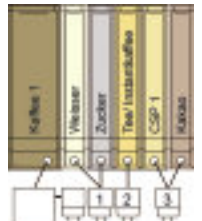
Mit wenigen Handgriffen ist der Brüher auch leicht für Blatt-Tee einstellbar.

Die Vorteile des Frischbrühers:

- Servicefreundlich
- Konstante Brühparameter
- Kompakte Bauform, wodurch ein ideales Produktangebot angeboten werden kann
- Zu reinigende Teile leicht und ohne Werkzeuge entnehmbar
- Wasserzuführung und Elektrik entkoppeln bei Entnahme des Brühers automatisch
- Bei gleichem Kaffee-Einsatz hohe Extraktion im Vergleich zu konventionellen Verfahren
- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen; Schlauchpumpe für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung im IN-Bereich
- Maximale Getränkegröße: 250 ccm
- Maximale Kaffeedosierung: 16 g



Variante 5306
5 Produktbehälter
3 Mixereinheiten



Variante 6305
6 Produktbehälter
3 Mixereinheiten



Variante 7302
7 Produktbehälter
3 Mixereinheiten





Sielissimo Espresso-Varianten

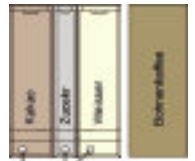
Einfach großartig: klein und stark.

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

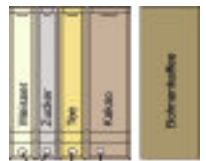
Der elegante Vollautomat serviert leckere Kaffeevariationen in Gastronomiequalität. Der langlebige Espresso-Metallbrüher ist sehr zuverlässig und leicht zu bedienen. Die Getränkequalität erfreut jeden Kenner.

Die Technik im espressobereich:

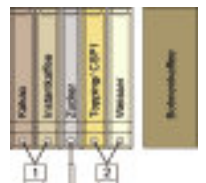
- Eine Flügelzellenpumpe fördert Kaltwasser unter Hochdruck (10 bar) in den verschraubten Druckboiler; exakte Messung der Wassermenge durch Flowmeter
- Äußerst robuster Metallbrüher für Kaffeemengen von 6 – 13 Gramm mit geringer Verschmutzungsneigung, einfach zu reinigen
- Durch Servicestellung leichter und schneller Wechsel der Brühsiebe und der Dichtringe
- Kaffeemühle: Qualitätsfabrikat mit nahezu unbegrenzter Lebensdauer; geräuscharme Präzisionsmahlscheiben und Feingewinde ermöglichen exakte Mahlgradeinstellungen
- Bohnenbehälter mit 1,7 kg Fassungsvermögen



Variante 3201
3 Produktbehälter
2 Mixereinheiten



Variante 4301
4 Produktbehälter
3 Mixereinheiten



Variante 5201 TZ
5 Produktbehälter
2 Mixereinheiten



Variante 5304
5 Produktbehälter
3 Mixereinheiten

Anwahltastatur

Die 12 frei programmierbaren Wahltasten 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
- Espresso Macchiato

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

- Choco Creme
- Tee
- Suppe
- Heißwasser (optional)
- Kaltwasser still (optional)
- Kaltwasser mit CO2 (optional)

Die Beispiele zeigen nur wenige der zahlreichen Direkt- und Vorwahl- oder Zuwahlmöglichkeiten aus denen Sie - je nach Geräteausführung - die für Ihren Aufstellplatz gewünschten Rezepturen wählen können.



Sielissimo XL-Versionen

Professionelle Versorgung auch in großen Mengen.



Von der **XL-Version** können Sie eine ganze Menge erwarten! Das 100 mm höhere Gehäuse bietet Platz auch für hohe Kannen bis 220 mm. Der Automat verfügt nicht nur über eine Kannenerhöhung, die gerade im gastronomischen Alltag, sondern auch für Tagungen oder Schulungen im Büro oder Hotel oft unverzichtbar ist.

Mit der vielfältigen Auswahl von 14 Wahl-tasten können Sie jeden Kunden begeistern. Für stark frequentierte Aufstellplätze ist die CVT-XL Espresso-Version mit einem 2,4 kg Bohnenbehälter sowie einem größeren Satzbehälter bestens vorbereitet. Die Verwendung einer Multifunktionsblende ermöglicht zudem die Einbaumöglichkeit bargeldloser Zahlungssysteme.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Höheres Gehäuse für Kannen bis zu 220 mm hoch, Durchmesser 150 mm
- 14 Wahl-tasten
- Multifunktionsblende oberhalb des Displays; optional zusätzlich: Münzeinwurf, Rückgabeknopf und Schlüsselschalter, ebenso wie "Sonderausführungen" zum Einbau diverser bargeldloser Zahlungssysteme.
- Espresso-Version CVT-XL mit einem Bohnenbehälter für 2,4 kg und einen größeren Satzbehälter.



Sielissimo | CIT | CFT | CVT

Vollendung in Technik und Genuss

Front

- Bedienblende aus Edelstahl
- Beleuchtetes, gewölbtes Poster, leicht zu wechseln
- Hintergrundbeleuchtetes, 4-zeiliges Display mit IR-Schnittstelle
- Variable Deckeleinsätze: Bohnenglas, schwarze Kappe

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 bedienertührender Beleuchtung, serienmäßig 14 Wahlen in der Version XL
- Frei editierbare Getränkenamen
- Einfache Tassenfüllmengen-Anpassung
- Kurzprogramme für Spülen und Statistik
- SIELECTOR-Software für PC-gestützte Programmierung auf Windows-Basis und Duplizieren von Einstellungen (Adapterkabel optional erhältlich)

Zahlungssysteme (optional)

- Vorbereitung für den Einbau standardisierter MDB-Münzschaltgeräte (auf Wunsch auch BDV oder Executive)

Verkaufs-/Servicedaten

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

Sielissimo-Optionen

Für die verschiedensten Situationen bieten wir das passende Zubehör an:

- Schlüsselschalter
- Heißwasserventil
- Becherwerk für ca. 150 Becher
- Becherspender seitlich
- Kannenoption XL
- Vorbereitung für Münzschaltgerät
- Unterschrank (alternativ mit Becherspender)
- Kanisterbetrieb
- Kaltwasser



Anwahltastatur

- 12 (Standard) bzw. 14 (XL-Version) frei programmierbare Metall-Wahltasten mit bedienertührender Beleuchtung



Wassersystem

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Schlauchpumpe für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung im IN-Bereich



Einfaches Handling

- Hygienisch und servicefreundlich durch verschleißbare Produktrutschen aus antistatischem Material





Technische Daten

Gehäuse-Farbe:	P7 Eisenglimmer Perleffekt seidenmatt glatt
Tür:	Edelstahl
Abmessungen:	Höhe: 833 mm, Deckel geöffnet 1.077 mm Höhe inkl. Unterschrank: 1.593 ... 1.613 mm Breite: 516 mm, Tiefe: 571 mm
Abmessungen - XL:	Höhe: 933 mm, Deckel geöffnet 1.177 mm Höhe inkl. Unterschrank: 1.693 ... 1.713 mm Breite: 516 mm, Tiefe: 571 mm
Gewicht:	ca. 70 kg CIT, ca. 83 kg CFT, ca. 96 kg CVT + je 5 kg für XL-Version
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)
Boilervolumen:	ca. 3.000 ccm CIT + CFT bzw. ca. 500 ccm CVT

Produktbehälter:	Behälterbreite			Bohnenbehälter
	43 mm	67 mm	137 mm	
Behältervolumen	1.500 ccm	2.100 ccm	4.500 ccm	
Instantkaffee	-	500 g	-	-
Frischbrüh-Kaffee / - Tee*	-	2x 600 g	-	-
Bohnenkaffee*	-	-	-	1.700 g
Bohnenkaffee XL	-	-	-	2.400 g
Zucker	1.200 g	1.700 g	-	-
Weißer/Topping	750 g	1.000 g	2.000 g	-
Kakao	-	1.500 g	2.700 g	-
Tee	-	2.000 g	-	-
Gemüsesuppe	-	1.000 g	-	-
Cappuccino Spezial	-	1.000 g	-	-

*) In Verbindung mit einem Unterschrank bieten wir auch Bohnenbehälter mit einem Füllvolumen von 2.400 g an.

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

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

Stand: 11/2008



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