

cino professionale

zwei Modelle für die Kaffeewelt 3.0

ausgezeichnet mit dem  VendingStar



cino iC professionale und cino grande professionale

Die ersten Hybrid Kaffeespezialitäten-Vollautomaten
mit dem einzigartigen, patentierten variflex[®]-Brühsystem

variflex[®]



Willkommen in der Kaffewelt 3.0 Alles ist möglich!

Bis zu 30 Geschmacks- und Größenvarianten bieten die Modelle **cino grande** und **cino iC professionale** mit nur einer Kaffeesorte! Die gesamte Vielfalt in **Trend und Tradition**.

Ob „Coffee to stay“ in normaler Menge, für das „hier und jetzt“ oder „Coffee to go“ im trendy BigCup zum mitnehmen.



Genuss, Lifestyle und Image für Büros, Betriebe und Gastronomie

Italiens Kaffeespezialitäten sind eine tägliche Freude und Genuss. Die trendigen Originalrezepturen erfordern nur einen Fingertipp und schon verwöhnen Sie Ihre Kunden, Gäste und Mitarbeiter mit den beliebtesten Kaffeespezialitäten, konstant köstlich und sicher, Tasse für Tasse. Genuss mit gutem Gewissen für die Umwelt, denn übrig bleibt nur Bio-Trester ohne Sondermüll.

Einigartig:

Das sahnig kräftige Geschmackserlebnis – das Original exklusiv und nur aus rheavendors/ servomat steigler- Geräten.



Italienische Trend- und deutsche Traditionsgetränke

Die Kaffeewelt 3.0 bietet das Beste aus zwei Kaffeewelten. Nach der aktuellsten Aralstudie der Kaffee-Trends (2013) liegt Kaffee mit Milch und Zucker Gusto Filterkaffee auf Platz 1, gefolgt von Cappuccino und Latte Macchiato (der sich einer Beliebtheitssteigerung von 100 % erfreut). Die **professionale Maschinen** können all das und mehr.



Trend und Tradition. Unter Hochdruck ganz entspannt

Der neue variflex® Brüher produziert einerseits mit Hochdruck trendige italienische Espressospezialitäten und brüht andererseits ganz entspannt traditionell deutschen Gusto Filterkaffee. In 1 Maschine mit 1 Kaffeesorte.



Über kurz oder lang Deutschlands beliebteste Heissgetränke Favoriten

Heute der wieder moderne Filterkaffee, morgen Latte Macchiato, ein original MoccaCino®, klassischer Cappuccino, Espresso originale, Macchiato oder ein doppelter Caffè Creme im unverzichtbar gewordenen Coffee to go BigCup?



6 – 14 g Kaffeebohnen
30 – 300 ccm Kaffeemenge

Variabel und flexibel. Intelligent, stabil und anpassungsfähig

Wechseln Sie Ihr Getränkemenü auch gerne einmal! Über eine SD-SpeicherCard können Ihre neuen Dosierdaten schnell übertragen werden.

Vorprogrammierte Abgabemengen, abrufbar von SD-Card: 130 ml / 150 ml / 180 ml / 200 ml / 250 ml / 300 ml

cino grande professionale unser Alleskönner mit Zusatzwahl und Zusatzcontainer



NEU!
Zusatzcontainer
für Kaffee 2 oder
Vanillemilch oder
laktosefreie Milch

Direkt und schnell

Direkt und schnell werden die beliebtesten italienischen Trendspezialitäten wie Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso & Co aus ganzen Bohnen per Fingertipp frisch, vollautomatisch zubereitet (auch die Milchaufschäumung). Bei der beliebtesten traditionellen Tasse Kaffee schwarz wählen Sie optional Cremekaffee oder Gusto Filterkaffee. **cino professionale** passt sich Ihren Wünschen an.

Zusätzlich und individuell 2 Getränke-Größen

Neu und einzigartig bietet nur cino grande professionale einen extra Container für ein zusätzliches Individualprodukt. Lust auf speziellen Instant Fairtrade- oder entkoffeinerten Nachmittagskaffee? Lust auf Vanillemilch? Laktosefreies Topping oder Creamer? Die Individual-Vorwahl-Taste und das Zusatzprodukt verdoppeln quasi das Getränkeprogramm.

Über Direktwahl erhalten Sie Ihre Spezialitäten in **Original-Größe** und **-Rezeptur**. Auf Wunsch sorgt eine der beiden „Vorwahl-Tasten“ für doppelten Genuss Ihres Lieblings-Getränks auf Knopfdruck. Diese **„BigCup“**-Option zaubert Ihnen extra-langen Spezialitäten Genuss in Ihren Mug, Pott, Latte Macchiato-Glas oder „Coffee-to-go-Cup“. Genießen Sie doch, wie Sie wollen!

cino iC professionelle reduced to the max

Auf Augenhöhe mit cino grande professionelle bietet das kleinere Modell cino iC professionelle nicht nur ein „sexy“-Design, sondern durch die gleichen Brühsysteme beste Getränkequalität und Auswahl, fast wie sein großer Bruder. Nur einfacher, in reduzierter Bestform.



Kompakte Bestform

Alle trendigen und traditionellen Kaffeespezialitäten bietet auch cino iC professionelle auf Knopfdruck in Groß und Klein. Reduziert in Auswahl (Entfall des Zusatzcontainers), Kapazität, Produkte und Tresterbehälter, setzen nationale und internationale Kaffeeröster cino iC professionelle weltweit als Einstiegsmodell in Büro und Gastronomie ein.



Attraktives Rahmenprogramm

Das externe, abschließbare Wassermodul sorgt mit 2 voneinander unabhängig nachfüllbaren Wassertanks für Mobilität. Perfekt und sauber organisiert das attraktive „Service-Modul“ die Versorgung mit Kaffeebechern unterschiedlicher Größe. Die Schublade bietet Platz für Zuckersticks, Milchküchlein und Rührstäbchen/Löffel. So wird Ihr persönlicher Barista zur imposanten und vollständigen Kaffeeversorgungs-Station.

Beide Module sind nicht nur ein praktisches, sondern auch optisch gelungenes Rahmenprogramm für Ihre Kaffee-Insel und können einfach angedockt werden.

Jeder Cappuccino
gelingt, jedem, immer

milchschaum milchcreme milchtopping



Traumschaum

Der Schaum unserer Milch-Getränke ist wunderbar cremig und dicht. Milchtopping wird mit 85°C heißem, frisch gefiltertem Wasser durch unser patentiertes SpeedMix-System zu einem cremigen Milchschaumerlebnis.



einzigartig, 1987 patentiert



Im Büro und Betrieb

„Unser Milchtopping System reduziert den Bedien- und Reinigungsaufwand und garantiert gleichzeitig hohe Verfügbarkeit. Speziell in Bereichen der Selbstbedienung (Büro, Wartezonen, Pausenraum), wo es kein ständig bereites „Thekenpersonal“ für die Kaffeeversorgung gibt, ist diese Version top und sicher in der Milch-Hygiene. Milchtopping spart uns immens Arbeitszeit und Ärger.“



Einfach, schnell und gut

70% aller Kaffee-Spezialitäten enthalten aufgeschäumte, heiße Milch. 2/3 eines Cappuccino z. B. besteht aus Milch, Latte Macchiato sogar zu 80%. Milch sollte also immer parat sein. Mit Milchtopping gelingt dies einfach, schnell und gut. 1 Beutel Milchtopping entspricht 10 Packungen Flüssigmilch. Ein Aufwandsverhältnis von 1:10.



service durch
die Wolke



Fernwartung durch Telemetrie

Das erweiterte, „telemagische“ Service-system tm-on® (optional) versetzt Sie in die Lage, eine eventuelle Irritation oder Fehlermeldung sofort von Ihrem Service-Partner online checken zu lassen. Mit Ihrer Maschine 24 Stunden online verbunden, kann er gewünschte Neueinstellungen oder Änderungen Ihrer Dosierwerte (Getränkemenü) prompt ändern, ohne anfahren zu müssen. tm-on® ist ein genialles Fernwartungssystem per Telemetrie.

8 einzigartige Vorteile der unnachahmlichen Gerätefamilie

Das 50-jährige Produktions-know-how ist in jedes Modell unserer Tischgeräte eingeflossen. 8 einzigartige Vorteile, die unsere „Ausgezeichneten“ unnachahmlich machen:

2 Kaffeearten (modell grande)



Feine Crema, volles Aroma durch intelligente Brühsysteme.

entweder-oder?



Warum nicht beides?

MoccaCino®



Cremiger Cappuccino zart-bitter. Der König unter den Spezialitäten.

variflex® 2:1



2 Kaffeewelten mit 1 Sorte Kaffee variabel und flexibel brüht er Espresso oder Typ Filterkaffee.

Kannenservice



Gewünschte Getränkmenge/ Kannengröße wird auf Kannenservice-Card programmiert.

2 Getränkemenen



Klein und groß Tassen und Becher Gläser, Pötte und Mugs.

Sichere Originalrezepte



Auf der SD-Card ist die Rezeptur jeder Spezialität sicher fixiert. Alle Kaffeespezialitäten gelingen - immer, mit einem Knopfdruck.

2 Vorwahltasten



2 Vorwahltasten vergrößern das Angebot auf bis zu 30 Wahlen.

Technische Daten

Direktwahl-
möglichkeiten

cino iC
Professionale PB

cino grande
Professionale PB

Moccacino®	•	•
Latte Macchiato	•	•
Cappuccino	•	•
Espresso Macchiato	•	•
Espresso	•	•
Kaffee schwarz	•	•
Kaffee weiß	•	•
Choco	•	•
Café au lait	•	•
Teewasser	•	•
Individualgetränk	•	•

Anwahlvarianten alternativ

9 Direktwahl 1 Vorwahl	•	•
8 Direktwahl 2 Vorwahlen	•	•

Vorwahloptionen

Big Cup	•	•
2. Kaffeesorte	•	•
Typ Filterkaffee	•	•
X-tra stark	•	•
Vanille	•	•
Zucker	•	•
Kanne	•	•

iC
Technische Daten Professionale PB Professionale PB

Höhe in mm	560	590
Höhe mit Relling in mm	590	620
Breite in mm	320	420
Tiefe in mm	550	584
Ausgabehöhe in mm	140	155
Leergewicht in kg	27,5	40
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	1600 W	1600 W
Festwasseranschluss	•	•
Wassertank		
Anzahl Mixer	1	2
Anzahl Container	3	4

Ausgabezeit

Tasse, je nach Spezialität	15 - 25 Sek.	15 - 25 Sek.
----------------------------	--------------	--------------

Kapazitäten Standard

Kaffeeportionen	ca. 100	ca. 120
Chocoportionen	ca. 45	ca. 100
Milch Portionen/Topping	ca. 150	ca. 150
Tresterbehälter	ca. 50 Port.	ca. 100 Port.

Besonderheiten

Variflex® Brühsystem 6-14 gr.	•	•
Brühkammerheizung	•	•
A.R.T.-Programm	•	•
Automatische Spülreinigung	•	•
SD-Card-Speichererweiterung	•	•
Vorbereitung für tm-on®	•	•

Änderungen in Technik und Design vorbehalten.
Stand 02/14



power:point

für ein angenehmes Doppelleben

95% aller Getränkewünsche am Arbeitsplatz sind Kaffee + Wasser.

cino grande professionelle + spaqa® iQ – der power:point erfüllt Ihnen diese 95% zu 100%!



spaqa® iQ – der intelligente Tafelwasser-Spender „Zahlen Sie mit Wasser Ihren Kaffee!“

spaqa® Tafelwasser erfrischt nicht nur umweltfreundlich 24/7 aus nächster und bester Quelle, sondern spart Ihnen Liter für Liter im Vergleich zu Mineralwasser aus Flaschen/Gallonen soviel ein, dass Sie damit Ihre neue, attraktive Kaffeespezialitäten-Versorgung mit cino schnell finanzieren können.

Nachhaltig, zeitgemäß und easy sorgt dieser power:point außerdem für Image und Lifestyle mit den drei Dimensionen der Nachhaltigkeit:

- ökologische Verträglichkeit
- soziale Gerechtigkeit
- wirtschaftliche Leistungsfähigkeit

Ihr Service- und Beratungspartner

Auszeichnungen der Branche für beste Serviceleistung und Produktinnovation.



servomat
steigler

89179 Beimerstetten
Robert-Bosch-Straße 3
www.servomat-steigler.com

rheavendors O
servomat

A-2351 Wiener-Neudorf
Brown-Boveri-Straße 6
www.rheavendors.at

Wir sind Mitglied:

