

Cafékönner

Sielissimo TableTop Serie

Heiß
getränke
automat





Herzlichen
Willkommen
bei
Jura

Extra Zucker
Extra Weibter
Getranke Starke
Mocca



Kaffee
schwarz
Cafe au lait
Cappuccino
Spezial
MoccaChoco
kakaohaltiges
Getrank
ChocoCreme
Tee
Suppe



Ihre Vorteile auf einen Blick

Vollendeter Genuss.

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 gleich viel entspannter mit einem wohltuenden, heißen Getränk in der Hand.

Die Sielissimo TableTop Serie versorgt Sie und Ihre Kunden 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 Gerätetypen 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 ein Genussserlebnis auf Knopfdruck.

Oder anders gesagt: Für eine schöne Portion „dolce vita“.

Heiße Vielfalt - nach jedem Geschmack.

Ausgezeichnete Kaffeequalität trifft auf große Produktvielfalt. Wählen Sie bedarfsgerecht aus drei verschiedenen Zubereitungsvarianten und verwöhnen Sie sich und Ihre Kunden auf Knopfdruck in Gastronomiequalität: Ob mit frischgemahlenem Kaffee oder mit köstlichen Instantprodukten - für feinsten Genuss ist gesorgt.

Zwei Ausführungen - zahlreiche Vorteile.

Die Sielissimo TableTop gibt es in zwei unterschiedlichen Ausführungen. Neben der Standardvariante können Sie auch ganz nach Ihrem Bedarf die XL-Version wählen. Das 100 mm höhere Gehäuse bietet Platz auch für Kannen bis 220 mm Höhe.

Per Fingertip: stets bester Bedienkomfort.

Mit 12 (Standard) oder 14 (XL) frei programmierbaren und beleuchteten Direktwahltasten aus Metall, garantiert die Sielissimo TableTop in jeder Ausführung einen exzellenten, benutzerfreundlichen Bedienkomfort - für jeden Bedarf.

Genuss beginnt mit Qualität im Detail.

Hochwertige Komponenten aus dem HoReCa-Bereich wie Boiler, Brüher oder Mühle garantieren exzellente Heißgetränkequalität: Genuss wie beim Barista.

Sielaff: mit Sicherheit „Made in Germany“.

Wir geben Ihnen unser Qualitätsversprechen für jeden Automaten aus unserem Hause: bei der Sielissimo TableTop Serie insbesondere für sehr hochwertige und langlebige Komponenten und Technik sowie die hygienische und servicefreundliche Bauweise.



Talent & Technik

Allgemeine Fakten

- Austauschbare und individualisierbare Werbescheibe
- Einfache Integration unterschiedlicher Zahlungssysteme möglich - besonders in der XL-Ausführung
- Modularer Aufbau – dadurch besonders servicefreundlich und recyclingfähig
- Energiesparmodus

Technik

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen in CIT und CFT
- Verschleißbare Produkttrutschen aus antistatischem Material
- Heißwasserzirkulation bis zum Ventil in CIT und CFT
- Optional:
 - Kannenschaltung
 - Gefäßerkennung über Lichtschranke
 - Becherwerk

Steuerung

- Steuerungsplatine mit Flash-Eprom
- Freie Anwahlprogrammierung (Direktwahl, Zuwahl, individuelle Mischung)
- Frei editierbare Getränkenamen
- Einfache Tassenfüllmengen-Anpassung
- Automatisches Reinigungsprogramm
- Kurzprogramme für Spülen, Statistik und Becherabgabe
- Kurzschlussgeschützte Bauweise

Zahlungssysteme (optional)

- Vorbereitet für den Einbau standardisierter MDB-Zahlungssysteme - auf Wunsch auch BDV oder Executive
- Optional: Vorbereitung oder Einbau bargeldloser Zahlungssysteme

Verkaufs-/Servicedaten

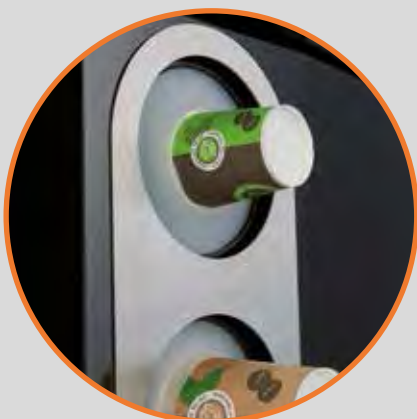
- Erfassung nach EVA-DTS-Standard
- Datenübertragung mit mobilem Datenerfassungsgerät (IR-Schnittstelle) möglich
- Telemetrie-Anbindung möglich
- Sielector Software zur Konfiguration und Statistikauslesung des Automaten

Dosierung

- Je nach Variante: bis zu 50 frei programmierbare Getränkerezepte
- Frei einstellbare Getränkevolumen bis maximal 300 ml pro Portion
- Drehzahl und Laufzeit der Dosiermotoren frei einstellbar
- Filterzähler
- Zeitgesteuerte Sperrung einzelner Produkte dank „Happy-Hour“-Funktion möglich

Produktvarianten

- Sielissimo CIT:
 - 1 Kaffee- und 5 bis 6 weitere Instantbehälter
- Sielissimo CVT:
 - 1 großer Bohnenbehälter und 3 bis 5 Instantbehälter
- Sielissimo CFT:
 - 1 Frischbrühbehälter für Kaffee oder Tee und 4 bzw. 5 weitere Instantbehälter



Behälterbreite (ca.)	43 mm	67 mm	137 mm
Behältervolumen (ca.)	1.500 ccm	2.100 ccm	4.500 ccm
Instantkaffee	-	500 g	-
Frischbrüh-Kaffee / -Tee	-	2 x 600 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	-
Suppe	-	1.000 g	-
Cappuccino Spezial	-	1.000 g	-
Bohnenkaffee	Bohnenbehälter 1,7 kg (Standard) Bohnenbehälter 2,4 kg (XL)		

Sielissimo Table Top XL-Ausführung

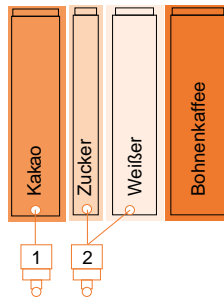
- Höheres Gehäuse für Kannen bis zu 220 mm
- 14 beleuchtete Anwahltasten aus Metall
- Multifunktionsblende für den Einbau bargeldloser Zahlungssysteme
- CVT XL:
 - extra großer Bohnenbehälter für 2,4 kg Kaffee
 - extra großer Satzbehälter



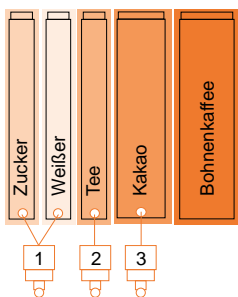
SielissimoTable Top
XL-Ausführung mit Unterschrank
und Becherspender

Varianten

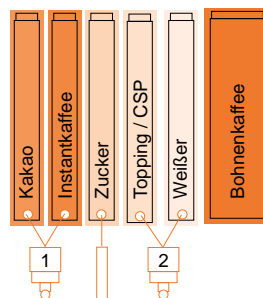
Sielissimo TableTop CVT



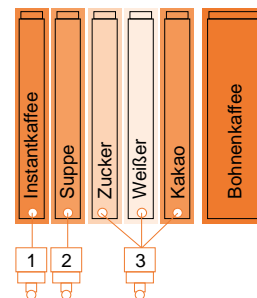
Variante 3201
1 großer Bohnenbehälter
3 Produktbehälter, 2 Mixereinheiten



Variante 4301
1 großer Bohnenbehälter
4 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten



Variante 5201 TZ
1 großer Bohnenbehälter
5 Produktbehälter, 2 Mixereinheiten
Trockenzucker



Variante 5304
1 großer Bohnenbehälter
5 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten

Die CVT setzt auf eine Kombination aus ganzen Kaffeebohnen und Instantprodukten, die frisch zubereitet ein Genusserelebnis sind.

Der langlebige Metallbrüher und die Technik „Made in Germany“ garantieren Zuverlässigkeit gepaart mit Kaffeekultur auf höchstem Niveau. Egal ob typischer Espresso mit perfekter Crema, Cappuccino oder trendige Spezialitäten wie Latte Macchiato - der Automat bietet jedes Getränk in Gastronomiequalität.

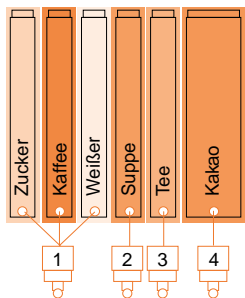
Die Vielfalt der Variationsmöglichkeiten sowie die Qualität und das ansprechende Design eines professionellen Vollautomaten erfüllen alle Ansprüche an die verschiedenen Aufstellplätze.

Technik

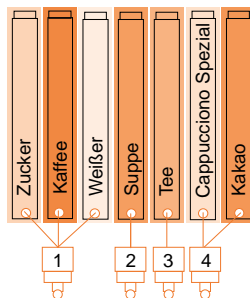
- Äußerst robuster Metallbrüher für Kaffeemengen von 6 - 12 g
- Mühle mit geräuscharmen Präzisionsmahlscheiben und Feingewinde
- Bohnenbehälter mit 1,7 kg Fassungsvermögen
- Boilerheizung: 2,7 kW (opt. 2 kW)
- Boilervolumen:
Instant 3 l, Espresso 0,5 l



Sielissimo TableTop CIT



Variante 6404
6 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7404
7 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten

Verzichten Sie nicht auf die kleine Pause mit Ihrem Lieblingsgetränk. Die Instant-Ausführung CIT versorgt Sie mit vielfältigen Köstlichkeiten.

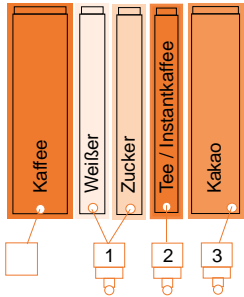
Neben dem attraktiven Design besticht die CIT durch Zuverlässigkeit, einfache Handhabung und hohe Servicefreundlichkeit. Ihr Kunde gelangt auf Knopfdruck schnell und einfach an seine köstliche Heißgetränkespezialität.

Bis zu 7 verschiedene Produktbehälter und 4 Mixer sorgen für die richtige Mischung und viel Abwechslung im Angebot

Technik

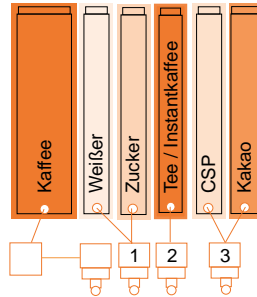
- Schlauchpumpe für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung
- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Frei einstellbare Mixerzahl je Getränk (bis max. 17.000 U / Min.)
- Boilerheizung: 2,8 kW (optional 2 kW)
- Boilervolumen: 3 l

Sielissimo TableTop CFT



Variante 5306

1 großer Produktbehälter für gemahlene Kaffee,
1 großer Produktbehälter sowie 3 kleine Produktbehälter für IN-Produkte,
3 Mixereinheiten
Brüher



Variante 6305 (EG)

1 großer Produktbehälter für gemahlene Kaffee,
5 Produktbehälter für IN-Produkte,
3 Mixereinheiten
Brüher

Tasse für Tasse brühfrisch auf den Tisch. Die CFT bietet durch ihre klassische Kaffe Zubereitung immer wieder ein Highlight für den Gaumen. Den optimalen Brühprozess sichert ein pneumatisches Brühsystem, das mit einem Monobrüher ausgestattet ist.

Unterschiedliche Geschmäcker erfordern flexible Programme: Neben dem traditionellen, frisch gebrühten Kaffee bietet die Automatenvariante auch Trendspezialitäten in Kombination mit Instantprodukten an.

Für Teegenießer: als Alternative zum Standard-Brüher für Frischbrühkaffee können Sie auch eine auf Blatt-Tee abgestimmte Variante wählen.

Technik

- Bei gleichem Kaffeeinsatz hohe Extraktion im Vergleich zu konventionellen Verfahren
- Konstante Brühparameter
- Wasserzufuhr und Elektrik entkoppeln bei Entnahme des Brühers automatisch
- Schlauchklemmventile
- Schlauchpumpe
- Boilerheizung: 2,8 kW (optional 2 kW)
- Boilervolumen: 3 l inkl. Vordosierung

Designvarianten



Design A
Standard



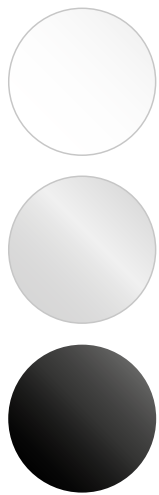
Design B



Design C



Design D



Tür in Signalweiß (RAL 9003),
 Weißaluminium (RAL 9006)
 und Tiefschwarz (RAL 9005)
 erhältlich
 Optional: Tür in Edelstahl



Größe

Sielissimo TableTop

■ 830 (933*) x 516 x 571 mm
 (Höhe x Breite x Tiefe)

Unterschrank

■ 1.613 (1.713*) x 516 x 571 mm
 (Höhe x Breite x Tiefe)

Gewicht

■ 70 - 96 kg (+5 kg*)
 (Je nach Variante und
 Ausstattung)

Elektrische

Anschlusswerte

■ 230 V/50 Hz/16 A
 (optional 10 A)

Leistungsaufnahme

■ 3,5 kW

* Sielissimo TableTop XL





Siemensstr. 21
D- 74343 Sachsenheim
info@engeltec.de

Tel.+49 7147 22006-0
Fax +49 7147 22006-11
www.engeltec.de