

Cafékönner

Sielissimo Serie

Heiß
getränke
automat





Sielissimo
EC

- Extra Zucker
- Extra Weiler
- Kaffee schwarz
- Kaffee mit Zucker
- Kaffee mit Zucker
- Kaffee mit Zucker-Milch
- Espresso
- Café au lait
- Cappuccino Choco
- Kakaohaltiges Getränk
- ChokoCreme
- Cappuccino
- Tee
- Suppe



Ihre Vorteile auf einen Blick

Feinster Kaffeegenuss auf Knopfdruck.

Heißgetränkeautomaten von Sielaff sind Garanten für höchste Vending-Qualität und feinsten Kaffeegenuss. Die von Sielaff eingesetzten Komponenten wie Brüher oder Hochleistungsmixer sind die Basis für maximale Funktionssicherheit.

Perfekt und individuell abgestimmt auf die unterschiedlichen Geschmäcker komponiert Sielaff die richtige Rezeptur. So treffen Sie stets die höchsten Ansprüche Ihrer Kunden - vom starken, frisch gebrühten Kaffee in Skandinavien, der berühmten Wiener Melange bis zum original italienischen extra kurzen Espresso.

In der Vending-Branche stehen die anziehende Optik, die einfache, ergonomische Bedienung und der hohe Hygiene-Standard unserer Heißgetränkeautomaten im Blickpunkt und für nachhaltigen Verkaufserfolg.

Heiße Vielfalt nach jedem Geschmack.

Ausgezeichnete Kaffequalität trifft auf große Produktvielfalt. Wählen Sie bedarfsgerecht aus zwei 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 Designvarianten - einfache Bedienung.

Das stilvolle EC-Design ist an jedem Standort ein echtes Highlight - inklusive durchgehendem Edelstahlbedienmodul mit 14 beleuchteten Direktwahltasten aus Metall. Die kundenfreundliche ES-Variante besticht durch 12 große und indirekt beleuchtete Sortenschilder sowie 21 individuell programmierbare Anwahltasten mit zusätzlichen Auswahlmöglichkeiten wie „Extra Zucker“ und „Milch & Zucker“.

Erfolg an jedem Standort.

Dank unserem konzeptionell durchdachten, wartungsarmen Betrieb ist die Profitabilität an allen Aufstellplätzen garantiert.

Genuss beginnt mit Qualität im Detail.

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

Variantevielfalt - für den individuellen Einsatz.

Je nach Variante stehen Ihnen unterschiedliche Behälterkonfigurationen zur Verfügung. Die Sielissimo Espresso bietet einen Bohnenbehälter mit 4,5 kg Fassungsvermögen.

Einfach transportiert - und in Betrieb genommen.

Per Hubwagen angeliefert, stehen die Standgeräte der Sielissimo Serie sofort auf eigenen, exakt höhenjustierbaren Füßen - und für nachhaltigen Umsatz von der ersten Minute an.



Talent & Technik

Becherausgabemodul ‚BAM‘ - Innovationen setzen Standards.

Manchmal braucht es besondere Innovationen, um Meilensteine zu setzen. Für den Vending-Bereich setzt Sielaff mit dem ‚BAM‘ solch einen neuen Standard. Bisher mussten Automatenbecher eine Vielzahl an Anforderungen erfüllen.

Das macht(e) die Becher teuer und es konnte zu ‚Klemmern‘ und zum Automatenausfall führen. Damit macht Sielaff Schluss: mit dem neuen Modul für alle Sielaff-Kaffeeautomaten sowie Papier- und Plastikbecherformaten.

Selbst Feuchtigkeit, Druck oder Stausen führen nicht mehr zwangsläufig zu Störungen. Sogar die stufenlose Einstellung des Becherwerkes können Sie selbst einfach vornehmen. Technik macht den Unterschied – wenn sie von Sielaff ist.

Allgemeine Fakten

- Individualisierbare Werbescheibe
- Einfache Integration unterschiedlicher Zahlungssysteme möglich
- Bedienelemente in ergonomischer, behindertengerechter Höhe
- Stationsfähig
- Modularer Aufbau – dadurch besonders servicefreundlich und recyclingfähig

Gehäuse

- Metallteile innen pulverlackiert, Kunststoffdekorteile zweikomponentenbeschichtet
- Innenausstattung überwiegend aus geschliffenem Edelstahl
- Innenbeleuchtung mit Türkontaktschalter
- Service-Steckdose

Technik

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Verschleißbare Produktrutschen aus antistatischem Material
- Produktausgabe über Schwenkarm
- Becher-/Gefäßerkennung über Lichtschranke
- Heißwasserzirkulation bis zum Ventil
- Optional: Kannenschaltung

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

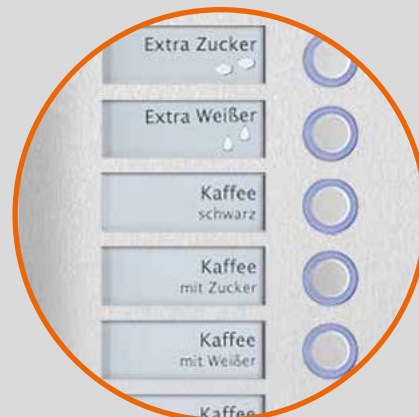
- Erfassung nach EVA-DTS-Standard
- Datenübertragung mit mobilem Datenerfassungsgerät (IR-Schnittstelle)
- Telemetrie-Anbindung möglich
- Sielector zur Konfiguration und Statistikauslesung des Automaten

Dosierung

- Je nach Variante: bis zu 50 frei programmierbare Getränkerezepte
- Frei einstellbare Getränkevolumen bis maximal 300 ml pro Portion
- Becherwerk mit einer Kapazität von 500 Bechern (optional: 800 Becher)
- Drehzahl und Laufzeit der Dosiermotoren frei einstellbar
- Filterzähler
- Zeitgesteuerte Sperrung einzelner Produkte dank „Happy-Hour“-Funktion möglich

Produktvarianten

- Sielissimo CIS:
1 bzw. 2 Kaffee- und bis zu 6 weitere Instantbehälter
- Sielissimo CVS:
1 großer Bohnenbehälter und 5 bzw. 6 Instantbehälter



Behälterbreite (ca.) Behältervolumen (ca.)	67 mm 4.900 ccm	78 mm 5.800 ccm	137 mm 10.000 ccm
Instantkaffee	1.000 g	1.250 g	-
Zucker	4.000 g	5.000 g	-
Weißer / Topping	2.500 g	3.000 g	-
Kakao	-	3.500 g	6.000 g
Tee	4.500 g	5.500 g	-
Suppe	3.500 g	4.500 g	-
Cappuccino Spezial	2.500 g	3.000 g	5.000 g
Bohnenkaffee	Bohnenbehälter 4.500 g		

Sielissimo EO

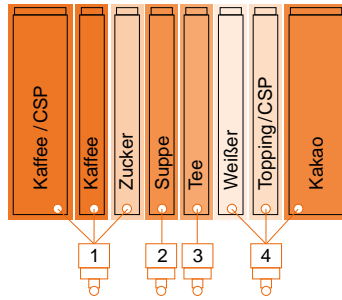
- Nur erhältlich in der EC-Ausführung
- Schutzklasse IP 24
- Regendach
- Einbruchschutzrahmen mit Schloss-tasche
- Münzeinwurfschieber und Rückgabe-trommel
- Regendach über Getränkeausgabe
- Ausgabeverschließung (Shutter)
- Rückwand
- Heizung
- Fehlerstrom (FI)-Schutzschalter
- Bodenbefestigung



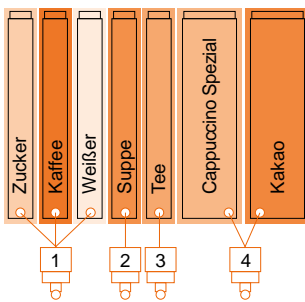
Sielissimo EO

Varianten

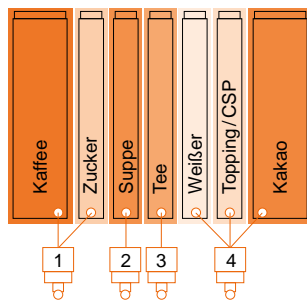
Sielissimo CIS



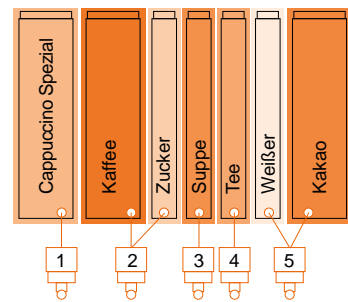
Variante 8401 B
8 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7401
7 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7403
7 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7501 B
7 Produktbehälter, 5 Mixereinheiten

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

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

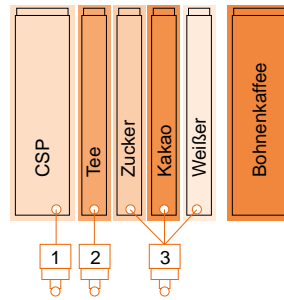
Bis zu 8 verschiedene Produktbehälter und 5 Mixer sorgen für die richtige Mischung und viel Abwechslung im Angebot.

Technik im Instant-Bereich

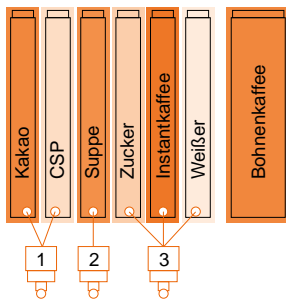
- Schlauchpumpe für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung
- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Freieinstellbare Mixerzahl je Getränk (bis max. 17.000 U / Min.)
- Boilerheizung: 2,8 kW (optional 2 kW)
- Boilervolumen: 3 l



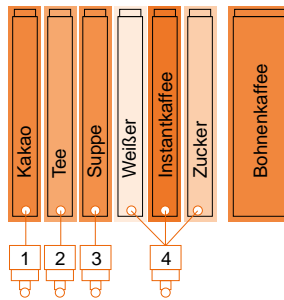
Sielissimo CVS



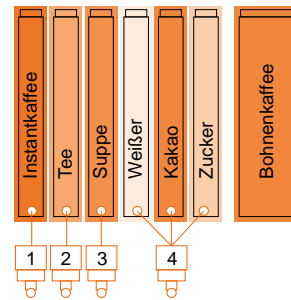
Variante 5305
1 großer Bohnenbehälter
5 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten



Variante 6301
1 großer Bohnenbehälter
6 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten



Variante 6402
1 großer Bohnenbehälter
6 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 6405
1 großer Bohnenbehälter
6 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten

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

Der langlebige Metallbrüher und die Technik „Made in Germany“ garantieren Zuverlässigkeit gepaart mit Kaffee-Kultur 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 im Espresso-Bereich

- Äußerst robuster Metallbrüher für Kaffeemengen von 6 - 13 g
- Mühle mit geräuscharmen Präzisionsmahlscheiben und Feingewinde
- Bohnenbehälter mit 4,5 kg Fassungsvermögen
- Boilerheizung:
Espresso boiler 2,7 kW (opt. 2 kW)
Instantboiler 2,8 kW (opt. 2 kW)
- Boilervolumen:
Instant 3 l, Espresso 0,5 l

Designvarianten

Sielissimo EC



*Design A
Standard*



Design B

Sielissimo ES



*Design C
Standard*



Design D



Größe

■ 1.830 x 700 x 770 mm
(Höhe x Breite x Tiefe)

Gewicht

■ 190 - 240 kg
(Variantenabhängig)

Elektrische Anschlusswerte

■ 230 V/50 Hz/16 A
(optional 10 A)

Leistungsaufnahme

■ 2,9 kW



Gehäuse in
Reinweiß (RAL 9010),
Weißaluminium (RAL 9006)
und Tiefschwarz (RAL 9005)
erhältlich



Sielaff GmbH & Co. KG

Automatenbau
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Deutschland

Telefon: +49 (0) 9825/18-0
Telefax: +49 (0) 9825/18-155

E-Mail: info@sielaff.de
Internet: www.sielaff.de