rheavendors
servomat

XX

SpeedMix & PressoBean

Unsere Brühsysteme

PressoBean

Ganze, röstfrische Bohnen werden in der Kaffeemühle frisch gemahlen, mit 92°C heißem Wasser kurz und gut feinporig gebrüht. Unser bewährter Microbrüher löst mit 9 Bar Druck feinste Säuren und Aromen und zaubert dabei eine helle, feine Crema. Mit unserem patentierten SpeedMix-System setzen wir auf den Cappuccino ein luftig leichtes Häubchen und produzieren bei Kakao den cremigsten Geschmack.

SpeedMix

Ein spezielles, patentiertes und hochtouriges Servomat Mixverfahren. Gefriergetrockneter Kaffee wird mit heißem Wasser aufgebrüht und mit einer Sauerstoffdusche bei 16.000 Umdrehungen auf Aromatouren gebracht. Auch Milchpulver (mit 85°C heißem Wasser verflüssigt) erhält im SpeedMix-System den heißgeliebten, cremigen Milchschaum.

Ihr Service- und Beratungspartner

Technische Daten

	xx	xx
Brühsystem	SpeedMix	PressoBean
Direktwahlmöglichkeiten		
Latte Macchiato	•	
Cappucino	•	
MoccaCino®	•	
Kaffee schwarz	•	
Kaffee weiß	•	
Espresso Macchiato	•	
Espresso	•	
Choco	•	
Technische Daten		
Höhe in mm	575	
Breite in mm	300	
Tiefe in mm	500	
Ausgabehöhe in mm	140	
Leergewicht in kg	20	25
Anschluss	230 V - 50 / 60 Hz	
Leistung (modellbedingt)	1300 W	1200 W
Festwasseranschluss	optional	•
Wassertank	•	
Anzahl Mixer	2	1
Anzahl Container	3	3
Brühzeit		
Tasse, je nach Spezialität	20-35 Sek.	
Kapaziät / Reichweite		
Kaffeeportionen	ca. 150	ca. 75
Chocoportionen	ca. 45	
Milch Portionen / Topping	ca. 45	ca. 150
Tresterbehälter		ca. 30
Clean-Stop (Tresterbehälter)		ca. 100
Reichweite	ca. 150	
Optionen		
Münzprüfer	•	
Farbe		
schwarz	•	
weiß	•	
Zahlungssysteme		
MDB-Schnittstelle	optional	
servosecure RFID	optional	
Datenerfassung EVADTS		
tm-on	optional	
Flashcard / USB	optional	

rheavendors servomat

rheavendors servomat GmbH
89179 Beimerstetten
Robert-Bosch-Straße 3
www.rv-servomat.com

Auszeichnungen der Branche:

Änderungen in Technik und Verkauf vorbehalten. Stand 05/2019