

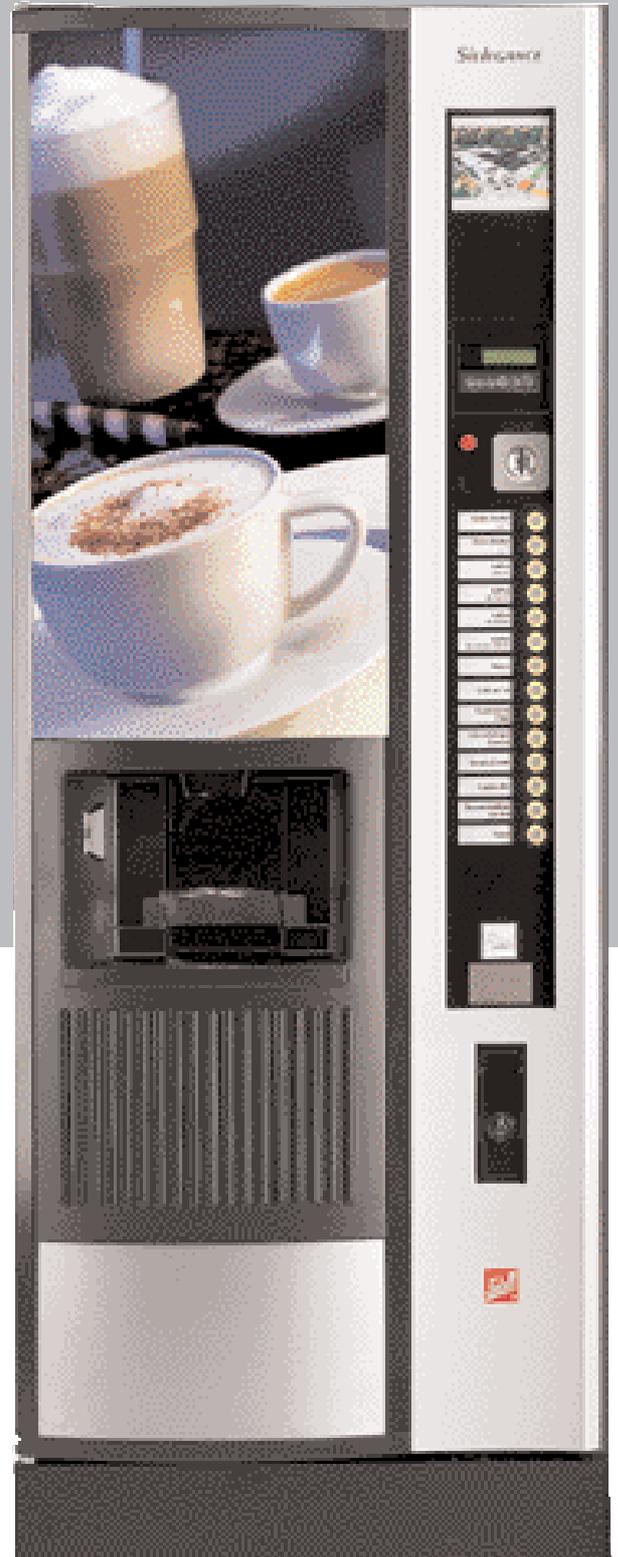


ESPRESSO UND MEHR

ESPRESSO-VIELFALT

Standgerät in Gastro-Qualität
für den Verkauf von trendgerechten
Heißgetränken und Espresso.

CVS 500





Das Konzept

Auf Basis des CIS 500 für heiße Getränke entstand der Geräte-Typ CVS 500 als Cafe-Vielfalten-Standgerät. Das Gerät bietet in seinem Instant-Teil geschmackvollen Qualitätskaffee und die bekannten Heißgetränke (Tee, etc.) in großer Variantenvielfalt.

Im Espresso-Teil bereitet der CVS 500 schmackhaften Espresso und dessen Varianten zu. Um dem Anspruch, Gastronomie-Qualität im Vendingbereich zu offerieren, gerecht zu werden, hat Sielaff dafür eigens einen robusten und langlebigen Metallbrüher entwickelt.

Je nach Kundenanforderung und Aufstellplatz können die Getränke über Vorwahl und Direktwahl oder über Zuwahl gewählt werden.

Den CVS 500 gibt es im Stationsdesign "Sielegance" und in der Version CVS 500 EC mit zahlreichen Sicherheitskomponenten.

CVS 500 SI – CVS 500 EC:
Gastronomiequalität in jeder Tasse, in jedem Becher für ein erfolgreiches Vending

CVS 500

Anwahlkastatur

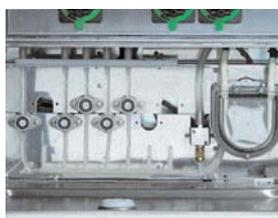
- Frei programmierbare Metall-Wahltasten mit bedienerführender Beleuchtung

Wassersystem

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Schlauchpumpe aus der Medizintechnik für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung

Einfaches Handling

- Hygienisch und servicefreundlich durch verschließbare Produktrutschen aus antistatischem Material





Technik vom Feinsten

Bedienblende

- Beleuchtetes, gewölbtes Poster leicht zu wechseln
- Hintergrundbeleuchtetes, zwei-zeiliges Display m. IR-Schnittstelle
- POS-Fenster für aktuelle Werbebotschaften, alternativ nutzbar zum Einbau bargeldloser Zahlungssysteme
- Alle Bedienelemente in behindertengerechter Höhe

Das Gehäuse

- Metallteile pulverlackiert, Kunststoffdekorteile zwei-komponentenbeschichtet
- Innenausstattung überwiegend aus Edelstahl, geschliffen
- Innenbeleuchtung mit Türkontaktschalter serienmäßig
- Service-Steckdose serienmäßig
- Leistungsstarke Dampfabsaugung über Trennsystemeinsätze aus Edelstahl, leicht zu reinigen in der Spülmaschine

Steuerung

- Steuerungsplatine mit Flash-Eprom
- Software-Upload ohne Datenverlust
- Freie Anwahlprogrammierung für bis zu 14 Getränke (Direktwahl, Zuwahl, individuelle Mischung)
- Frei editierbare Getränkenamen
- Einfache Tassenfüllmengen-Anpassung
- Automatisches Spülprogramm
- Kurzprogramme für Spülen, Statistik, Becherabgabe
- Kurzschlussgeschützte Bauweise

Getränkzubereitung

- Zwei separate Wassersysteme; zwei Boilertemperaturen; zwei unterschiedliche Druckverhältnisse für Instant bzw. ganze Bohne
- 24 V Gleichstromtechnik (regelbar und stromüberwacht)

Kreditsystem

- Vorbereitet für den Einbau standardisierter MDB-Münzschatgeräte (auf Wunsch auch BDV/ oder Executive); optional Vorbereitung oder Einbau bargeldloser Zahlungssysteme oder GeldKarte-Terminals

Verkaufs-/Servicedaten

- Erfassung nach EVA-DTS-Standard; Datenübertragung mit mobilem Datenerfassungsgerät (IR-Schnittstelle)
- Telemetrie-Anbindung möglich
- Das leistungsfähige PC-Programm SIELECTOR dient zur Konfigurierung und Statistikauslesung von Automaten und bietet die Möglichkeit für Software-Uploads. Die Bedienung erfolgt über eine Windows-Oberfläche; für das Senden und Empfangen stehen vier Auslesearten zur Verfügung: MDB-USB, netzabhängig ISDN und GSM, Infrarot mittels Auslesegerät

Schwenkarm

- Produktausgabe über Schwenkarm
- Automatisches Spülprogramm in Ruhestellung des Schwenkarms direkt in den Tropfeimer geleitet
- Der ausgepresste Kaffee Kuchen wird durch ein Fallrohr in den geschlossenen Satzbehälter geleitet



Produktausgabe

- Becher-/Gefäßerkennung über Lichtschranke
- 1 Ltr. Kannen (Ø150mm, Höhe 200mm)
- Leicht zu reinigendes Kunststoffteil aus TSG, Wandstärke 6 mm
- Optional Ausgabeverschluss zur Sicherung gegen Manipulation und Verschmutzung



Zubehör

- Set für Kanisterbetrieb
- Fehlerstrom (FI)-Schutzschalter
- "Winterpaket" bestehend aus Heizung und Wärmeisolierung (Schutzart IP 20 - trockene Räume)



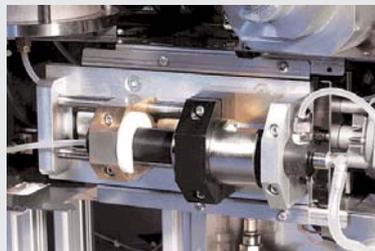
Die Technik im Instantbereich:

- Mixermotore max. 17.000 U/ min.
- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Schlauchpumpe aus der Medizintechnik für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung
- Heißwasserzirkulation bis zum Ventil; das erste Produkt ist bei der Ausgabe garantiert heiß

Die Technik im espressobereich:

- Eine Flügelzellenpumpe fördert Kaltwasser unter Hochdruck (10 bar) in den geschraubten, leicht zu reinigenden Druckboiler; exakte Messung der Wassermenge durch Flowmeter
- Äußerst robuster Metallbrüher für Kaffeemengen von 7 - 14 Gramm mit geringer Verschmutzungsneigung, einfach zu reinigen
- Wärmeisolierter Aufbau der Brühkammer und spezielle Kolben ermöglichen den Verzicht auf eine Brüherheizung
- Durch Servicestellung leichter Ausbau des Brührsiebes und der Dichtringe

- Die Dichtringe der Kolben sind als einzige Verschleißteile dank Servicestellung leicht zu tauschen
- Kaffeemühle: Schweizer Qualitätsfabrikat mit nahezu unbegrenzter Lebensdauer; geräuscharme Präzisionsmahlscheiben und Feingewinde ermöglichen exakte Mahlgradeinstellungen
- Bohnenbehälter mit 3 kg Fassungsvermögen



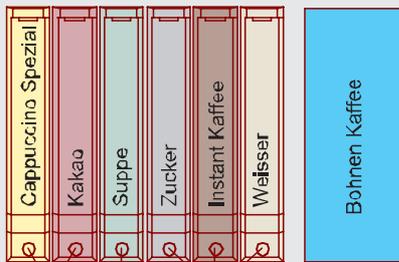
Brüher



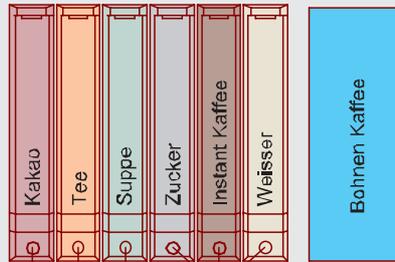
Kaffeemühle

CVS
500

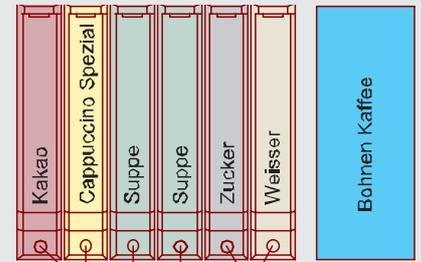
Egal, welche Variante Sie wählen: Wahl für Wahl Genuss und Geschmack



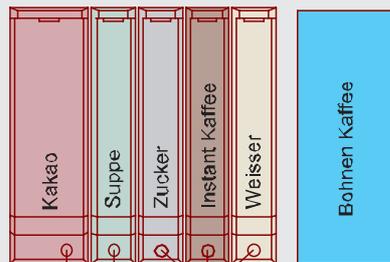
Unser Standard: **Variante 6301**
 Maxi-Angebot: 6 Produktbehälter
 3 Mixereinheiten



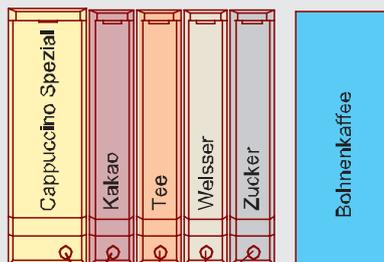
Variante 6402
 6 Produktbehälter
 4 Mixereinheiten



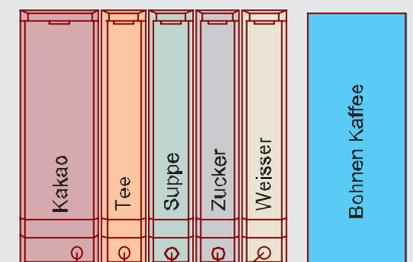
Variante 6403
 6 Produktbehälter
 4 Mixereinheiten



Variante 5301
 5 Produktbehälter
 3 Mixereinheiten



Variante 5302
 5 Produktbehälter
 3 Mixereinheiten



Variante 5401
 5 Produktbehälter
 4 Mixereinheiten

Der CIS 500 offeriert eine breite Palette an heißen Getränken.

Die 14 frei programmierbaren Wahlkosten können beliebig mit folgenden Vorwahlen oder Getränken belegt werden *:

Vorwahlen

- Getränkestärke
- Extra Zucker
- Extra Weißer
- große/kleine Portion
- Kanne

Getränke

- Kaffee
- Kaffee mit Zucker
- Kaffee mit Weißer
- Espresso
- Espresso mit Zucker
- Espresso Choco
- Cappuccino
- Cappuccino Spezial
- Instantkaffee
- Café au lait
- Café au lait mit Zucker
- Choco
- Choco Creme
- Tee
- Suppe

*) Die Beispiele zeigen nur wenige der zahlreichen Direkt- und Vorwahl- oder Zuwahlmöglichkeiten.

Die Getränkenamen sind umgangssprachlich definiert. Die lebensmittelgerechte Bezeichnung des Getränkes ergibt sich aus der Zusammensetzung der verwendeten Produkte.



CVS 500 EC

für Aufstellplätze, an denen Robustheit gefragt ist!

Für das Gerät CVS 500 EC sind eine Reihe von Ausstattungsmerkmalen und Sicherheitskomponenten erhältlich, die bereits aus den Programmlinien FK und FS/SÜ bekannt sind.

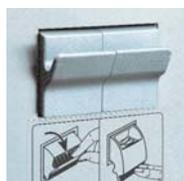
Die Highlights der EC-Ausstattung:

- Edelstahlbedienblende mit integriertem Sperrklappenschutz und Türspaltabdeckung
- Einbruchschutzrahmen optional gegen Aufpreis
- Sockelblende frontseitig wahlweise in RAL-Tönen oder VA erhältlich; seitlich in RAL-Tönen
- Seitenblende in VA mit Scharnierschutz
- Alternativ mit/ohne Tassentisch lieferbar
- Vandalismusresistenter Piezo-Rückgabeknopf

CVS 500



Münzeinwurfsschieber*



Rückgabebrommel*



Einbruchschutzrahmen*
mit Schlosstasche



Sperrklappenschutz



Türspaltabdeckung

*optional
gegen Aufpreis
erhältlich



Keiner muss alleine bleiben ...

das gilt auch für den Kaffeeautomaten CVS 500. Partnerschaften mit Kaltgetränkeautomaten, Kombiautomaten, "Süßen" erweisen sich als äußerst lukrativ.

Sie entscheiden, was Sie an Ihrem Aufstellplatz brauchen!
Wir erstellen gern Ihr individuelles Angebot.



SIELEGANCE kalt-heiß-süß



EC-Stationen kalt-heiß



SIELEGANCE auf 145 cm Breite



Technische Daten:

Design:

CVS 500 SI	Wellen-Design:	RAL 9006 Weißaluminium
	Gehäuse + Sockelblenden:	RAL 7024 Graphitgrau
	Profile + Bedienpanel:	RAL 9005 Tiefschwarz
CVS 500 EC	gesamtes Gerät:	RAL 9005 Tiefschwarz
	Bedienpanel:	Edelstahl

Abmessungen/Gewicht: Höhe: 1.830 mm, Breite: 700 mm, Tiefe: 770 mm, Gewicht: ca. 240 kg

Mixereinheiten: variantenabhängig 3 bis max. 4

Brühkammer: 7 - 14 g gemahlener Kaffee

Produktbehälter:

		Behälterbreite	Behältervolumen
Instant-Kaffee	1.000 g	67 mm	4.900 ccm
Zucker	4.000 g	67 mm	4.900 ccm
Weißer/Topping	2.500 g	67 mm	4.900 ccm
Kakao	3.500 g	78 mm	5.800 ccm
Kakao	6.000 g	137 mm	10.000 ccm
Tee	4.500 g	67 mm	4.900 ccm
Gemüsesuppe	3.500 g	67 mm	4.900 ccm
Cappuccino Spezial	2.500 g	67 mm	4.900 ccm
Bohnenkaffee	3.000 g		

Die angegebenen Füllgewichte sind Richtwerte

Becherwerk: Kapazität: 500 Becher, Füllvolumen 150/180 ccm, Durchmesser 70 mm, Sonderabmessungen auf Anfrage (73 + 78 mm)

Boilervolumen: Instant: 3,0 l Espresso: 0,6 l

Wasseranschluss: 3/8" Innengewinde, flexibler Wasserschlauch mit Metallgewebemantel, 2 m Länge, 1-5 bar

Schlauchpumpe (Autoclude): 24 V DC, 1 Liter/ Minute

Spannungsversorgung:

Spannung: 230 V / 50 Hz
 Absicherung: 16 A / opt. 10 A
 Leistung: Espressoboiler: 2KW
 Instantboiler: 2,8 KW (opt. 2,0 KW)

Flügelzellenpumpe: 230 V / 120 W
 einstellbarer Druck, max. 15 bar

Mühle (Ditting): 230 V / 160 W; Scheibenmalwerk im Durchschnitt 54 mm

Optionen:

Ausgabeverschiebung zur Sicherung gegen Manipulation und gegen Verschmutzung
 Set für Kanisterbetrieb
 Schlüsselschalter
 Heißwasserventil
 Fehlerstrom (FI)-Schutzschalter
 „Winterpaket“ bestehend aus Heizung und Wärmeisolierung (Schutzart IP 20 – trockene Räume)
 Elektromechanischer Verkaufszähler
 Drehteller-Stellfüße
 Reinigungskit
 Rührstäbchenausgabe
 Telemetrie-Anbindung; Online-Vending möglich
 Rührstäbchenausgabe

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

Alle Gewichte, Kapazitäten und Abmessungen sind ungefähre Angaben zur allgemeinen Information.
 Für Installationshinweise ist das Bedienungshandbuch maßgeblich.

Fragen Sie uns. Wir helfen bei der Auswahl der richtigen Konfiguration für Ihren Aufstellplatz!

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