

Heißgetränkautomaten CIS | CFS | CVS



Sielissimo

der vollendete Genuss!





Das Kenner-Konzept

Anpassungsfähigkeit an individuelle Geschmäcker, höchst attraktives Design sowie hervorragende Funktionalität sind Merkmale unserer Heißgetränkeautomaten und gleichzeitig Garant für ein erfolgreiches Vending. Mit drei verschiedenen Zubereitungsarten in Gastronomiequalität kann der Automatenaufsteller den Kunden auf Knopfdruck verwöhnen:

Unter der Produktbezeichnung CIS 500 verbirgt sich die **Instant-Variante**, die für reichlich Abwechslung und Gaumenfreuden sorgt. Gleichzeitig kann die Variante durch die Zusatzausstattung Cool-Option ein abwechslungsreiches Angebot an kalten und heißen Getränken offerieren. Der CFS 500 verzaubert Sie mit klassischen **Frischbrüh-Variationen** in Premium-Qualität. Freunde der **ganzen Bohne** schätzen die Vielfalt der CVS 500, die mit der optimalen Kombination aus frisch gemahlene Kaffee und Instantprodukten trendige Kaffeespezialitäten, wie z. B. Latte Macchiato mixt.

Neben der Flexibilität in der Zubereitung sorgt die Serie mit einer großen Anzahl an verschiedensten Behälterkombinationen für die richtige Mischung und die passende Getränkeauswahl. Gleichbleibende Qualität, Tasse für Tasse, bei außerordentlich hohen Kapazitäten machen die Serie einzigartig.

Die drei Standgeräte unterstützen das stilvolle Stationskonzept Sielegance sowie das EC-Design mit trendgerechten Heißgetränkevariationen.

SIELAFF Heißgetränke-VOLLAUTOMATEN
Technik - Made in Germany

Sielissimo
der vollendete Genuss!



Sielissimo CIS | CFS | CVS

Heiß im Trend

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

- Heißwasserzirkulation bis zum Ventil. Das erste Produkt ist bei der Ausgabe garantiert heiß!
- 24 V Gleichstromtechnik (regelbar und stromüberwacht)

Kreditsystem

- Vorbereitet für den Einbau standardisierter MDB-Münzsaltgeräte (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 Konfiguration 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



Sielissimo Instant-Variationen

Vielfache Köstlichkeiten



Verzichten Sie nicht auf die kleine Pause mit Ihrem heißen Lieblingsgetränk.

Die CIS 500 - Instant-Ausführung versorgt Sie mit vielfachen Köstlichkeiten.

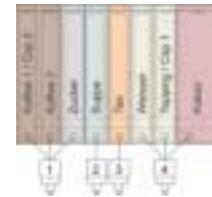
Neben einem attraktiven Design besticht sie durch Zuverlässigkeit, einfache Handhabung und hohe Servicefreundlichkeit. Der Kunde gelangt auf Knopfdruck schnell und einfach an die köstliche Heißgetränkesspezialität. Bis zu 8 verschiedene Produktbehälter und max. 5 Mixer sorgen für die richtige Mischung und viel Abwechslung im Angebot.

Die Cool-Option ermöglicht durch den parallelen Verkauf von Heiß- und Kaltgetränken ein jahreszeitlich abgestimmtes Angebot und verspricht somit ganzjährig eine optimale Auslastung des Automaten. Zwei separate Wassersysteme erlauben den problemlosen Wechsel zwischen heißen und kalten Produkten. Durch den Einsatz eines Durchlaufkühlers mit Trockenblock ist die ständige, frische Kaltwasserversorgung sichergestellt und somit keine Wasserbevorratung notwendig.

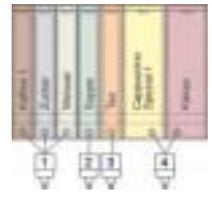
Die Kaltwasserzirkulation sorgt für den kühlen Getränkegenuss von + 8°C bis + 10°C.

Technik im Instantbereich:

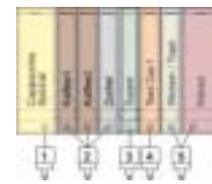
- Mixermotore max. 17.000 U/min.
- Boilerheizung 2.800 W (opt. 2.000 W)
- Hygienisch und servicefreundlich durch verschleißbare Produktrutschen



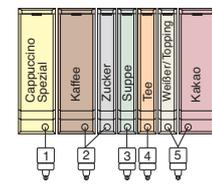
Variante 8401 (Standard)
8 Produktbehälter
4 Mixereinheiten



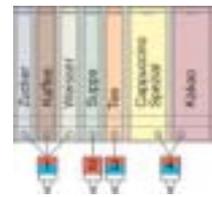
Variante 7401
7 Produktbehälter
4 Mixereinheiten



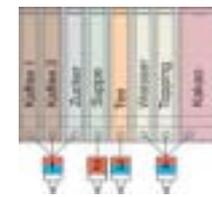
Variante 8501 (Standard)
8 Produktbehälter
5 Mixereinheiten



Variante 7501
7 Produktbehälter
5 Mixereinheiten



Variante 7402 Cool-Option
7 Produktbehälter
4 Mixereinheiten



Variante 8402 Cool-Option
8 Produktbehälter
4 Mixereinheiten

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

Vorwahlen

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

Getränke

- Kaffee
- Kaffee mit Zucker
- Kaffee mit Weißer
- Kaffee mit Zucker + Weißer
- Espresso
- Espresso mit Zucker
- Espresso Choco
- Cappuccino
- Cappuccino mit Zucker
- Cappuccino Spezial (CSP)
- Latte Macchiato
- Café au lait
- Café au lait mit Zucker
- Choco
- Choco Creme
- Tee
- Suppe
- Heißwasser (optional)

Kalte Getränke

- Eiskaffee
- Eiskaffee mit Zucker
- Eiskaffee mit Weißer
- Eiskaffee mit Zucker + Weißer
- Eiscappuccino
- Eiscappuccino mit Zucker
- Eiscappuccino Spezial
- Eiscappuccino Choco
- Eisschoko

- Eisschoko Creme
- Eistee

Die Beispiele zeigen nur wenige der zahlreichen Direkt- und Vorwahl- oder Zuwahlmöglichkeiten aus denen Sie - je nach Geräteausführung - die für Ihren Aufstellplatz gewünschten Rezepturen wählen können.

Sielissimo Espresso-Variationen

Kaffeespezialitäten rund um den Espresso!



Die CVS 500 setzt auf eine Kombination aus frisch gemahlene, ganzen Kaffeebohnen und Instantprodukten, die frisch zubereitet, ein pures Genusserebnis sind.

Der langlebige Metallbrüher und die Technik „made in Germany“ garantieren Zuverlässigkeit gepaart mit Kaffee-Kultur auf höchstem Niveau - SIELISSIMO eben. Egal ob typischer Espresso mit perfekter Crema, Cappuccino oder trendige Spezialitäten wie Latte Macchiato - das Gerät bietet Gastronomiequalität in jedem Getränk.

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

Die Technik im Esspressobereich:

- Eine Flügelzellenpumpe fördert Kaltwasser unter Hochdruck (10 bar) in den verschraubten 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 der Brühsiebe und der Dichtringe
- Kaffeemühle: Qualitätsfabrikat mit nahezu unbegrenzter Lebensdauer; geräuscharme Präzisionsmahlscheiben und Feingewinde ermöglichen exakte Mahlgradeinstellungen
- Bohnenbehälter mit 3 kg Fassungsvermögen

Variante 6301 (Standard)
6 Produktbehälter
3 Mixereinheiten

Variante 5301
5 Produktbehälter
3 Mixereinheiten

Variante 6402
6 Produktbehälter
4 Mixereinheiten

Variante 5302
5 Produktbehälter
3 Mixereinheiten

Variante 6403
6 Produktbehälter
4 Mixereinheiten

Variante 5401
5 Produktbehälter
4 Mixereinheiten

Anwahltastatur

- Die 14 frei programmierbaren Metall-Wahltasten mit bedienerföhrnder Beleuchtung können beliebig belegt werden



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



Sielissimo Frischbrüh-Variationen

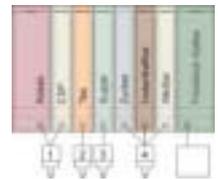
Klassisch frisch und herrlich im Geschmack



Tasse für Tasse brühfrisch auf den Tisch. Die CFS 500 bietet durch Ihre klassische Kaffeezubereitung immer wieder ein High-Light für den Gaumen. Den optimalen Brühprozess sichert ein pneumatisches Brühsystem, das mit einem neu entwickelten Monobrüher ausgestattet ist.

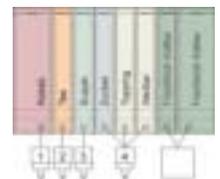
Unterschiedliche Geschmäcker erfordern flexible Programme:

Neben dem traditionellen, frisch gebrühten Kaffee bietet die Automatenvariante auch Trendspezialitäten in Kombination mit Instantprodukten an. Mit wenigen Handgriffen kann der Brüher auch leicht auf Blatt-Tee eingestellt werden.



Variante 8405

8 Produktbehälter
4 Mixereinheiten



Variante 8406

8 Produktbehälter
4 Mixereinheiten

Die Vorteile des Frischbrüherers:

- Servicefreundlich
- Konstante Brühparameter
- Kompakte Bauform, dadurch kann ein ideales Produktangebot offeriert werden
- Zu reinigende Teile leicht und ohne Werkzeuge entnehmbar
- Wasserzuführung und Elektrik entkoppeln bei Entnahme des Brüherers
- Bei gleichem Kaffee-Einsatz hohe Extraktion im Vergleich zu konventionellen Verfahren
- Maximale Getränkegröße: 250 ccm; maximale Kaffeedosierung: 16 g

Sielissimo

Schwenkarm

- Produktausgabe über Schwenkarm
- Automatisches Spülprogramm in Ruhestellung des Schwenkarms direkt in den Tropfeimer geleitet



Produktausgabe

- Becher-/Gefäßerkennung über Lichtschranke
- 1 Ltr. Kannen (Ø150, 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)





CIS/CVS/CFS 500 EC

für Aufstellplätze, an denen Robustheit gefragt ist!

Für die Heißgetränkeautomaten im Stations-Design 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



Münzeinwurfsschieber*



Rückgabetrommel*



Einbruchschutzrahmen*
mit Schlosstasche



Sperrklappenschutz



Türspaltabdeckung

* optional
gegen Aufpreis
erhältlich



Technische Daten



SI Sielegance-Design:	Wellen-Design: RAL 9006 Weißaluminium Gehäuse + Sockelblenden: RAL 7024 Graphitgrau Profile + Bedienpanel: RAL 9005 Tiefschwarz
EC-Design:	gesamtes Gerät: RAL 9005 Tiefschwarz Bedienpanel: Edelstahl
Abmessungen/Gewicht:	Höhe 1.830 mm, Breite 700 mm, Tiefe 770 mm, Gewicht ca. 190 - 240 kg
Wasseranschluss:	3/8" Innengewinde, flexibler Wasserschlauch mit Metallgewebemantel, 2 m Länge, 1-5 bar
Spannung:	230 V / 50 Hz
Absicherung:	16 A / opt. 10 A
Leistung:	CIS/CFS 500: max. 3,5 kW (Boilerheizung 2,8 kW); Opt. 2.3 kW (Boilerheizung 2 kW) CVS 500: Espresso-Boiler: 2 kW, Instantboiler: 2,8 kW (opt. 2 kW)
Boilervolumen:	CIS: ca. 3,0 l CVS: Instant 3,0 l - Espresso 0,6 l CFS: ca. 3,0 l inkl. Vordosierung

Produktbehälter:

Behälterbreite	67 mm	78 mm	137 mm
Behältervolumen	4.900 ccm	5.800 ccm	10.000 ccm
Instant-Kaffee	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	-
Gemüsesuppe	3.500 g	4.500 g	-
Cappuccino Spezial	2.500 g	3.000 g	5.000 g
Frischbrüh-Kaffee	1.500 g	-	3.000 g
Bohnenkaffee	Bohnenbehälter 3.000 g (opt. 4.000 g)		

Die angegebenen Füllgewichte sind Richtwerte

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

Schlauchpumpe:	24 V DC, 1 Liter/Minute
Flügelzellenpumpe:	230 V / 120 W einstellbarer Druck, max. 15 bar
Mühle:	230 V / 160 W; Scheibenmahlwerk im Durchmesser 54 mm
Optionen:	Ausgabeverschiebung zur Sicherung gegen Manipulation und gegen Verschmutzung Diverse Sicherheitskomponenten Set für Kanisterbetrieb Schlüsselschalter Heißwasserventil Fehlerstrom (FI)-Schutzschalter „Winterpaket“ bestehend aus Heizung und Wärmeisolierung (Schutzart IP 20 - trockene Räume) Drehteller-Stellfüße Reinigungs-Kit (individuelle Zusammenstellung) Rührstäbchenausgabe Telemetrie-Anbindung; Online-Vending möglich Trockenzuckerausgabe 4 kg Bohnenbehälter

Die Mengenangaben sind abhängig vom Schüttgewicht des Produktes.
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.



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