

Kolbenkaffeemaschine DENALI S **(Ausschreibungstext VS 06.2008)**

zur Zubereitung von Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato automatisch in einem Vorgang, weitere – bis zu 20 – Kaffeespezialitäten sind möglich und individuell programmierbar. Jedes Produkt wird durch Betätigen der jeweiligen Produkttaste frisch gemahlen und frisch gebrüht. Die Mahlung kann individuell auf eine oder zwei Kaffeesorten der beiden Hochleistungs - Scheibenmahlwerke eingestellt werden. Sowohl Einzel- als auch Parallelmahlung der beiden Mahlwerke, als auch der integrierte Pulvereinwurfschacht für eine dritte, vorgemahlene Kaffeesorte, sind einstellbar. Der Kaffeesatz wird als Trockenabwurf in dem integrierten Tresterbehälter (bis zu 80 Portionen) ausgeworfen. Optional steht eine Satzrutsche / Untertisch-Abwurf zur Verfügung.

Serienausstattung:

- Vollelektronische Steuerung und Grafik Display
- Programmierung mit Chipkarte
- Integriertes Abrechnungssystem
- SB Modus oder Standardbetrieb
- Separate Heißwasserausgabe
- Separater Dampfbezug
- Aktiv beheizte Brühgruppe
- Edelstahlboiler für Kaffeewasser
- Edelstahlboiler für Heißwasser/Dampf
- Rotations-Hochleistungspumpe
- Zwei geräuscharme Präzisions-Scheibenmahlwerke
- Zwei Kaffeebohnenbehälter mit je 1,3 kg Fassungsvermögen und Kontrolle der Füllmenge
- Handeinwurf/Pulverschacht für eine 3. gemahlene Kaffeesorte
- Höhenverstellbarer Doppel-Kaffeeauslauf bis 180 mm
- Integrierter Milchschaumer mit Doppelauslauf zur Zubereitung von gleichzeitig ein oder zwei Milchprodukten
- Zehn Produktwahltasten für die Kaffeespezialitäten, Heißwasser oder Dampf (jeweils doppelt belegbar)
- Kaffeesatz - Trockenauswurf in Tresterbehälter für 80 Portionen (elektronisch überwacht)
- Vorbereitet für den Anschluss an handelsübliche Abrechnungssysteme (mittels optional erhältlichem Interface)

Technische Daten:

Anzahl der Abgabegruppen für Kaffee	1
Anzahl der Kaffeemühlen	2
Einfüllluke koffeinfreier Kaffee	1
Automatischer Cappuccino-Erzeuger	1
Heißwasserdüse / Dampfdüse	1 / 1
Theoretisch maximale Kaffeeabgabe in 1 Stunde	290
Breite (mm)	458
Höhe der Maschine (mm)	683
Höhe der Maschine mit Einfülltrichter (mm)	824
Tiefe (mm)	579
Nettogewicht Tasman (Kg)	64
Speicherkapazität des Kaffeekessels (Liter)	2
Speicherkapazität des Dampfkessels (Liter)	4
Maximale Stromaufnahme (kW)	7,3 – 16 A
Betriebsspannung (V) Standard	400 V-3+N – 50/60Hz

Reinigung:

Die integrierten, automatischen Spül- und Reinigungsprogramme für die Brüheinheit und den Milchbereich können mittels der standardmäßigen Einstellungen aber auch individuell eingestellt, betätigt werden. Der Reinigungsalarm kann wahlweise nach Uhrzeit mit bis zu drei individuellen Zeiten je Tag und/oder nach Bezügen eingestellt werden. Bei Bedarf kann ein Timeout zwischen 1 und 180 Minuten programmiert werden, um eine Reinigung verpflichtend einzustellen. Die tägliche Reinigung benötigt ca. 10 Minuten und erfolgt mittels Reinigungstabletten und Flüssigreiniger. Die regelmäßige Reinigung der Kaffeemaschine sorgt für eine optimale Hygiene, konstante Kaffeequalität und Funktionalität der technischen Bauteile.

Abrechnungssysteme:

Die Kaffeemaschine verfügt über ein integriertes Chipkarten / Abrechnungssystem, welches als Kellnerkarten- oder Kreditkartensystem (Kredit- / Debit-) erfolgen kann. Selbstverständlich können jederzeit die internen Zähler (Total Zähler, Tages-, Wochen/Monatszähler und Zähler pro Produkt) ausgelesen und rückgestellt werden. Alle Zählerstände und Abrechnungssysteme sind durch Benutzeridentifikation mittels Chipkarte geschützt.

Darüber hinaus ist sie für den Anschluss an handelsübliche Abrechnungssysteme vorbereitet. Der Anschluss kann durch optional erhältliche Schnittstellen erfolgen (CSI/CCI, MDB und E-Protokoll Interface).

Produkt - Einstellungen:

Die einzelnen Produkte werden durch den Service bei der Installation durch eine Chipkarte eingestellt. Dabei stehen folgende Parameter zur Auswahl:

- Produktname / Produktwahl je Taste
- Individuelle Namensgebung durch Alphabet - Funktion
- Pulverschacht ein/aus (gemahlene 3. Kaffeesorte)
- Mühlenauswahl (1, 2 oder beide)
- Mahlzeit individuell je Mühle in Sekunden
- Brühung mit oder ohne Pumpendruck
- Wassermenge in ml.
- Bypassmenge in ml.
- Vorbrühzeit in Sekunden
- Milchbezug vor Kaffee in Sekunden
- Milchschaumbezug vor Kaffee in Sekunden
- Pausenzeit zwischen Milch- und Kaffeebezug in Sekunden
- Milchbezug nach Kaffee in Sekunden
- Milchschaumbezug nach Kaffee in Sekunden
- 2. Produktebene für weitere 10 Produkte und/oder Doppelbezug
- Wahlweise Wiederholungs-Schaltung (zum automatischen Wiederholen des Brühprozesses bis zu 9 mal)
- Preis des Produktes

Die Einstellungen können auf einer Speicherkarte gesichert werden und stehen somit jederzeit wieder zur Verfügung. Die Speicherkarte kann bis zu vier individuelle Einstellungen aller Parameter verwalten und durch das integrierte Kartenlesegerät an der Kaffeemaschine ein- und ausgelesen werden.

Optionen:

- Kaffee-Satzrutsche für die direkte Entsorgung in einen unterhalb der Maschine installierten Behälter
- Abschließbare Bohnenbehälter
- Ausführung ohne Dampfhaub für den SB Betrieb
- SB Display mit individueller Beschriftung
- Sonder-Lackierung nach RAL

Zubehörmodule:

- Kompressorkühlschrank mit 6 Liter Edelstahlbehälter, außen liegendem Thermometer, Temperatur Regler
- Tassenwärmer mit zwei beheizten Ebenen für 100 Tassen
- Choco-Modul zur Zubereitung von Kakaotränken
- Wasserfiltersysteme ab 7° dH



Artikel Nummer: 12 701 00 - MACCHIAVALLEY DENALI S

Die Lieferung erfolgt inklusive Montage, Einstellung und Einweisung sowie 1 Jahr Vor-Ort-Gewährleistung (innerhalb Deutschland und Österreich).

© 2004-2008 MACCHIAVALLEY GmbH

An der Zugspitze 1

D-82491 Grainau

Tel.: +49 8821 966 73-0

Fax: +49 8821 966 73-7180

info@mv-t.de

<http://mv-t.de>

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Bekanntgabe die Eigenschaften der Geräte, die in dieser Veröffentlichung dargestellt werden, zu ändern. Er lehnt außerdem jede Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten, die auf Fehler beim Druck und /oder bei den Übertragungen des Inhalts für den Druck entstanden sind, ab.