



Les experts en café

Les distributeurs de
boissons chaudes HG



Nos atouts et donc un avantage pour vous

Un café délicieux sur simple pression d'un bouton

Sur le marché de la distribution automatique, les distributeurs de boissons chaudes de Sielaff sont synonymes de très grande qualité et de plaisir de savourer une boisson chaude au goût parfait. Les composants utilisés par Sielaff tels que l'infuseur ou le moulin de haute performance sont la base d'une fonctionnalité remarquable.

Sielaff compose la bonne recette parfaitement et individuellement adaptée aux goûts de chacun. Vous répondez ainsi aux plus grandes exigences de vos clients – que ce soit avec un latte macchiato, le fameux café viennois ou encore le traditionnel expresso italien bien serré.

Avec une optique plus qu'attrayante, une utilisation à hauteur ergonomique et un standard hygiénique de haut niveau, nos machines sont la référence dans le secteur de la distribution automatique ainsi que les garants de ventes durables.

Un grand éventail de boissons chaudes pour tous les goûts

Un café de qualité époustouflante proposé dans une multitude de variations. Faites votre choix entre deux préparations de café différentes et laissez-vous et vos clients séduire par des boissons à un niveau de qualité incomparable, pareil à celui offert en restauration et ce, sur simple pression d'un bouton. Que ce soit du café fraîchement moulu ou des boissons instantanées – le plaisir est toujours au rendez-vous.

Une utilisation facile

Le design RB stylé avec un panneau de commande de même couleur que la porte (RAL) et le design EB classique avec un panneau de commande en acier inoxydable (optionnel), tous deux équipés de 14 touches de sélection directe éclairées en métal, sont un véritable point de mire sur chaque site.

Succès garanti sur chaque site

Une exploitation demandant très peu d'entretien grâce à une conception très poussée garantit une profitabilité sur tous les sites.

La plaisir commence avec une qualité qui se retrouve dans les détails :

Les composants de qualité supérieure dotés de la technique HoReCa tels que chauffe-eau, infuseur ou moulin garantissent des boissons chaudes de grande qualité : dignes d'un Barista.

Une diversité de variantes – pour une utilisation individuelle

Selon la variante, différentes configurations de bacs sont à votre disposition.

Facile à transporter – et à mettre en route

Livrés avec un chariot élévateur, les distributeurs de station de la série HG retombent immédiatement sur leurs propres pieds réglables exactement en hauteur – et pour un chiffre d'affaires durable dès la première minute



Parfaitement et individuellement adapté aux différentes exigences



Un excellent café de qualité et une grande diversité de produits qui convainquent

Largeur des bacs (env.)	67 mm	78 mm	137 mm
Volumes des bacs (env.)	4.900 cm ³	5.800 cm ³	10.000 cm ³
Café instantané	1.000 g	1.250 g	-
Sucre	4.000 g	5.000 g	-
Blanchisseur / lait en poudre	2.500 g	3.000 g	-
Chocolat	-	3.500 g	6.000 g
Thé	4.500 g	5.500 g	-
Soupe	3.500 g	4.500 g	-
Cappuccino spécial	2.500 g	3.000 g	5.000 g
Café en grains	Bac à grains de 4.500 g		

Nos innovations posent des standards.

Quelquefois, des innovations particulières sont nécessaires pour poser des jalons. Jusqu'alors, les gobelets pour distributeurs automatiques devaient répondre à de nombreuses exigences. Ceci augmentait le prix des gobelets et pouvait également provoquer des blocages entraînant une panne du distributeur. Sielaff met fin à cette situation : le support de gobelets préajusté du module de distribution permet d'augmenter la surface d'appui des gobelets et d'améliorer considérablement le processus de distribution.

Même l'humidité, la pression ou les tassements n'engendrent plus forcément des pannes. Une pensée est toujours accordée à la gestion durable et à l'écologie avec, par exemple, l'utilisation d'une propre tasse ou d'un gobelet à emporter.

Une technique intelligente qui fait toute la différence – surtout quand elle vient de Sielaff.

Talent & technique réunis

Caractéristiques générales

- Panneau publicitaire personnalisable
- Différents systèmes de paiement facilement intégrables
- Éléments fonctionnels à hauteur ergonomique adaptée aux personnes en fauteuil roulant
- Peut être posée en station
- Construction modulaire – particulièrement facile d'entretien et recyclable

Caisson

- A l'intérieur, pièces recouvertes de poudre de peinture ou en inox, pièces de décor en plastique avec revêtement à deux composants
- Éclairage intérieur avec interrupteur de contact de porte
- Prise de courant de service

Technique

- Vannes pince-tuyau avec tuyaux intérieurement gainés de platine
- Rampes de produits verrouillables en matériau antistatique
- Distribution du produit grâce à un bras pivotant
- Détection du gobelet/récipient grâce à la cellule photoélectrique
- Circulation d'eau chaude jusqu'aux vannes
- En option : vente par pichet

Dosage

- 50 recettes de boissons programmables à volonté
- Volumes de boissons programmables jusqu'à 300 ml maximum par boisson
- Régime du mixeur réglable suivant la boisson (jusqu'à max. 17.000 t/mn)
- Vitesse de rotation et temps de fonctionnement des moteurs de dosage programmables à volonté
- Mouillage élevé des produits
- Possibilité de blocage individuel et temporisé des sélections
- Distribution d'eau chaude possible

Données de vente/service :

- Saisie de données commerciales et technologies en standard EVA-DTS
- Transfert de données avec un appareil d'enregistrement de données mobile (interface infrarouge)
- Connexion télémétrique possible
- Selector : logiciel d'assistance pour la configuration et la lecture des statistiques du distributeur

Deux variantes aux choix :

- CIS :
ou 2 bacs à café et jusqu'à 6 bacs de produits instantanés supplémentaires CVS :
grand bac à grains et 5 ou 6 bacs de produits instantanés
- Équipement haute sécurité :
pousoir de pièces et tambour de remboursement, protection de serrure renforcée
- En option :
cerclage de caisse renforcé avec serrure latérale de sécurité.



Une grande diversité de variantes permettant une utilisation individuelle



L'optique attrayante ainsi qu'une utilisation simple et ergonomique attirent l'attention.

Variantes

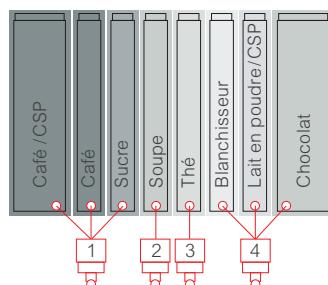
CIS

Ne renoncez pas à la petite pause avec votre boisson favorite. Le CIS en version instantanée vous propose les délices de café les plus variés. En plus d'un design attractif, il vous séduira grâce à sa fiabilité, son maniement aisément et sa facilité d'entretien. Sur simple pression d'un bouton, le consommateur est rapidement servi avec une boisson chaude délicieuse.

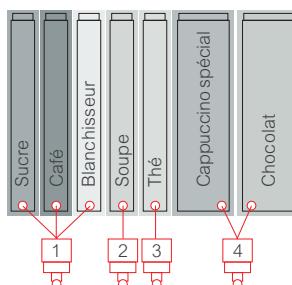
Jusqu'à 8 bacs de produits différents et 5 mixeurs permettent de répondre avec précision aux besoins de chaque site.

Technologie dans le domaine instantané

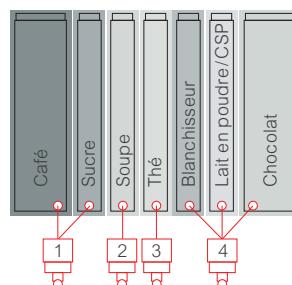
- Pompe péristaltique pour une grande précision de dosage et une faible tendance à l'entartrage
- Vannes pince-tuyaux avec tuyaux intérieurement gainés de platine
- Vitesse de rotation des mixeurs librement programmable pour chaque boisson (jusqu'à max. 17.000 tours/mn)
- Chauffage du chauffe-eau : 2,8 kW (2 kW en option)
- Volume du chauffe-eau : 3 l



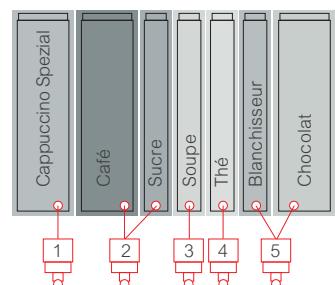
Variante 8401 B
8 bacs à produits,
4 mixeurs



Variante 7401
7 bacs à produits,
4 mixeurs



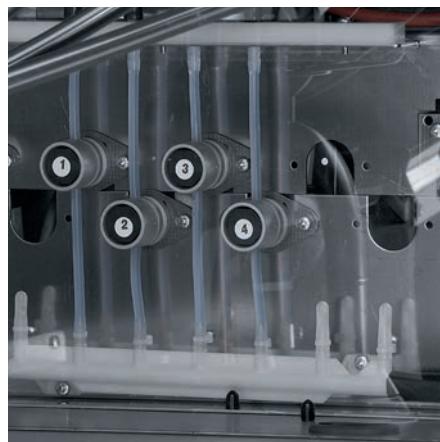
Variante 7403
7 bacs à produits,
4 mixeurs



Variante 7501 B
7 bacs à produits,
5 mixeurs



Composants éprouvés du secteur
hôtellerie, restauration et traiteurs



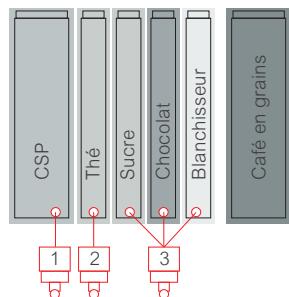
Vannes pince-tuyaux avec tuyaux
intérieurement gainés de platine

Variantes

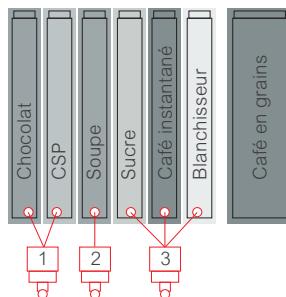
CVS

Le CVS combine les grains de café fraîchement moulus aux produits instantanés : la boisson ainsi fraîchement préparée répond à tous les palais.

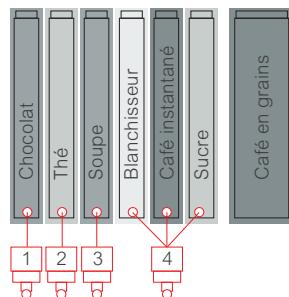
L'infuseur Peek de haute technologie et la technique « Made in Germany » garantissent la fiabilité et la culture du café au plus haut niveau. Que ce soit l'expresso typique avec sa crème parfaite, le Cappuccino ou des spécialités de café comme le Latte Macchiato, le distributeur propose une boisson de qualité élevée, comparable à celle offerte en restauration.



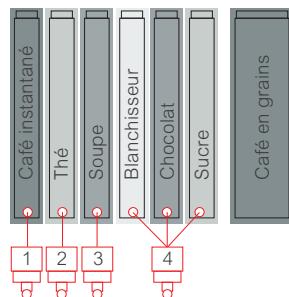
Variante 5305
1 grand bac à grains,
5 bacs à produits,
3 mixeurs



Variante 6301
1 grand bac à grains,
6 bacs à produits,
3 mixeurs



Variante 6402
1 grand bac à grains,
6 bacs à produits,
4 mixeurs



Variante 6405
1 grand bac à grains,
6 bacs à produits,
4 mixeurs

Exemples de design :



CIS/CVS 500 RB
Design E
(classique)



CIS/CVS 500 EB
Design E



CIS/CVS 500 RB
Design A



CIS/CVS 500 EB
Design A



CIS/CVS 500 RB
Design B



CIS/CVS 500 EB
Design B

Technologie dans le domaine espresso

- Infuseur Peek de haute technologie pour des portions de café entre 6 et 14 g
- Moulin horizontal à rendement élevé : meules en acier trempé de 65 mm de diamètre
- Bac à grains de 4,5 kg de contenance
- Chauffage du chauffe-eau : chauffe-eau de l'expresso 2,7 kW (2 kW en option) chauffe-eau de l'instantané 2,8 kW (2 kW en option)
- Volume du chauffe-eau : instantané 3 l, expresso 0,5 l



Caisse et porte disponible
en blanc (RAL 9010),
aluminium blanc (RAL 9006)
et noir (RAL 9005)

* Il peut y avoir des écarts au
niveau des dimensions de la
caisse, écarts dûs aux pièces
de montage et accessoires



Dimensions

- 1.830 x 700 x 770 mm
(hauteur x largeur x profondeur)*

Poids

- Entre 190 et 240 kg (selon la variante)

Rendement en tasses

- Jusqu'à 180 tasses/h (varie selon
le produit et la programmation)

Raccordement électrique

- 220–230 V/50/60 Hz/16 A
(en option 10 A)

Capacité

- 3 kW (en option 2,2 kW)

Raccordement d'eau

- 3/8" filetage intérieur



Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau Herrieden
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Allemagne

Téléphone : +49 9825 18-0
Télécopie : +49 9825 18-311155
info@sielaff.de
www.sielaff.com

Sielaff France
ZA Les Portes de la Forêt
24 Allée du Clos des Charmes
77090 Collégien
France

Téléphone : +33 1.61.44.03.03
Télécopie : +33 1.60.06.79.97
commercial@sielaff.fr
www.sielaff.com

**Accéder à notre vidéo
profile d'entreprise**



■ MADE
IN
■ GERMANY