

Cafékönner

Sielissimo Serie

Heiß
getränke
automat





Sielissimo

EC

EUR 0,88

BETRIEBSSBEREIT

5s 20s 30s 40s 1L 2L



Extra Zucker



Extra Weißer



Kaffee
schwarz



Kaffee
mit Zucker



Kaffee
mit Weißer



Kaffee
mit Zucker-Weißer



Espresso



Café au lait



Cappuccino
Choco



Kakaohaltiges
Getränk



ChokoCreme



Cappuccino



Tee



Suppe



Ihre Vorteile auf einen Blick

Feinster Kaffeegenuss auf Knopfdruck.

Heißgetränkeautomaten von Sielaff sind Garanten für höchste Vending-Qualität und feinsten Kaffeegenuss. Die von Sielaff eingesetzten Komponenten wie Brüher oder Hochleistungsmixer sind die Basis für maximale Funktionssicherheit.

Perfekt und individuell abgestimmt auf die unterschiedlichen Geschmäcker komponiert Sielaff die richtige Rezeptur. So treffen Sie stets die höchsten Ansprüche Ihrer Kunden - vom starken, frisch gebrühten Kaffee in Skandinavien, der berühmten Wiener Melange bis zum original italienischen extra kurzen Espresso.

In der Vending-Branche stehen die anziehende Optik, die einfache, ergonomische Bedienung und der hohe Hygiene-Standard unserer Heißgetränkeautomaten im Blickpunkt und für nachhaltigen Verkaufserfolg.

Heiße Vielfalt nach jedem Geschmack.

Ausgezeichnete Kaffequalität trifft auf große Produktvielfalt. Wählen Sie bedarfsgerecht aus drei verschiedenen Zubereitungsvarianten und verwöhnen Sie sich und Ihre Kunden auf Knopfdruck in Gastronomiequalität. Ob mit frischgemahlenem Kaffee oder mit köstlichen Instantprodukten - für feinsten Genuss ist gesorgt.

Zwei Designvarianten - einfache Bedienung.

Das stilvolle EC-Design ist an jedem Standort ein echtes Highlight - inklusive durchgehendem Edelstahlbedienmodul mit 14 beleuchteten Direktwahltasten aus Metall. Die kundenfreundliche ES-Variante besticht durch 12 große und indirekt beleuchtete Sortenschilder sowie 21 individuell programmierbare Anwahltasten mit zusätzlichen Auswahlmöglichkeiten wie „Extra Zucker“ und „Milch & Zucker“.

Erfolg an jedem Standort.

Dank unserem konzeptionell durchdachten, wartungsarmen Betrieb ist die Profitabilität an allen Aufstellplätzen garantiert.

Genuss beginnt mit Qualität im Detail.

Hochwertige Komponenten aus dem HoReCa-Bereich wie Boiler, Brüher oder Mühle garantieren exzellente Heißgetränkequalität: Genuss wie beim Barista.

Variantevielfalt - für den individuellen Einsatz.

Je nach Variante stehen Ihnen unterschiedliche Behälterkonfigurationen zur Verfügung. Die Sielissimo Espresso bietet einen Bohnenbehälter mit 4,5 kg Fassungsvermögen.

Einfach transportiert - und in Betrieb genommen.

Per Hubwagen angeliefert, stehen die Standgeräte der Sielissimo Serie sofort auf eigenen, exakt höhenjustierbaren Füßen - und für nachhaltigen Umsatz von der ersten Minute an.



Talent & Technik

Becherausgabemodul ‚BAM‘ - Innovationen setzen Standards.

Manchmal braucht es besondere Innovationen, um Meilensteine zu setzen. Für den Vending-Bereich setzt Sielaff mit dem ‚BAM‘ solch einen neuen Standard. Bisher mussten Automatenbecher eine Vielzahl an Anforderungen erfüllen.

Das macht(e) die Becher teuer und es konnte zu ‚Klemmern‘ und zum Automatenausfall führen. Damit macht Sielaff Schluss: mit dem neuen Modul für alle Sielaff-Kaffeeautomaten sowie Papier- und Plastikbecherformaten.

Selbst Feuchtigkeit, Druck oder Stauungen führen nicht mehr zwangsläufig zu Störungen. Sogar die stufenlose Einstellung des Becherwerkes können Sie selbst einfach vornehmen. Technik macht den Unterschied – wenn sie von Sielaff ist.

Allgemeine Fakten

- Individualisierbare Werbescheibe
- Einfache Integration unterschiedlicher Zahlungssysteme möglich
- Bedienelemente in ergonomischer, behindertengerechter Höhe
- Stationsfähig
- Modularer Aufbau – dadurch besonders servicefreundlich und recyclingfähig

Gehäuse

- Metallteile innen pulverlackiert, Kunststoffdekorteile zweikomponentenbeschichtet
- Innenausstattung überwiegend aus geschliffenem Edelstahl
- Innenbeleuchtung mit Türkontaktschalter
- Service-Steckdose

Technik

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Verschleißbare Produkttrutschen aus antistatischem Material
- Produktausgabe über Schwenkarm
- Becher-/Gefäßerkennung über Lichtschranke
- Heißwasserzirkulation bis zum Ventil
- Optional: Kannenschaltung

Steuerung

- Steuerungsplatine mit Flash-Eprom
- Freie Anwahlprogrammierung (Direktwahl, Zuwahl, individuelle Mischung)
- Frei editierbare Getränkenamen
- Einfache Tassenfüllmengen-Anpassung
- Automatisches Reinigungsprogramm
- Kurzprogramme für Spülen, Statistik und Becherabgabe
- Kurzschlussgeschützte Bauweise

Zahlungssysteme (optional)

- Vorbereitet für den Einbau standardisierter MDB-Zahlungssysteme - auf Wunsch auch BDV oder Executive
- Optional: Vorbereitung oder Einbau bargeldloser Zahlungssysteme

Verkaufs-/Servicedaten

- Erfassung nach EVA-DTS-Standard
- Datenübertragung mit mobilem Datenerfassungsgerät (IR-Schnittstelle)
- Telemetrie-Anbindung möglich
- Sielector zur Konfiguration und Statistikauslesung des Automaten

Dosierung

- Je nach Variante: bis zu 50 frei programmierbare Getränkerezepte
- Frei einstellbare Getränkevolumen bis maximal 300 ml pro Portion
- Becherwerk mit einer Kapazität von 500 Bechern (optional: 800 Becher)
- Drehzahl und Laufzeit der Dosiermotoren frei einstellbar
- Filterzähler
- Zeitgesteuerte Sperrung einzelner Produkte dank „Happy-Hour“-Funktion möglich

Produktvarianten

- Sielissimo CIS: 1 bzw. 2 Kaffee- und bis zu 6 weitere Instantbehälter
- Sielissimo CVS: 1 großer Bohnenbehälter und 5 bzw. 6 Instantbehälter
- Sielissimo CFS: 1 Frischbrühbehälter für Kaffee oder Tee und 7 weitere Instantbehälter



Behälterbreite (ca.) Behältervolumen (ca.)	67 mm 4.900 ccm	78 mm 5.800 ccm	137 mm 10.000 ccm
Instantkaffee	1 kg	1,25 kg	-
Zucker	4 kg	5 kg	-
Weißer / Topping	2,5 kg	3 kg	-
Kakao	-	3,5 kg	6 kg
Tee	4,5 kg	5,5 kg	-
Suppe	3,5 kg	4,5 kg	-
Cappuccino Spezial	2,5 kg	3 kg	5 kg
Frischbrüh-Kaffee	1,5 kg	-	-
Bohnenkaffee	Bohnenbehälter 4,5 kg		

Sielissimo EO

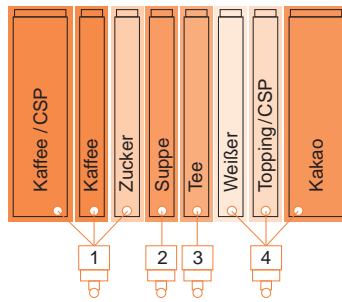
- Nur erhältlich in der EC-Ausführung
- Schutzklasse IP 24
- Regendach
- Einbruchschutzrahmen mit Schloss-tasche
- Münzeinwurfschieber und Rückgabe-trommel
- Regendach über Getränkeausgabe
- Ausgaberverschließung (Shutter)
- Rückwand
- Heizung
- Fehlerstrom (FI)-Schutzschalter
- Bodenbefestigung



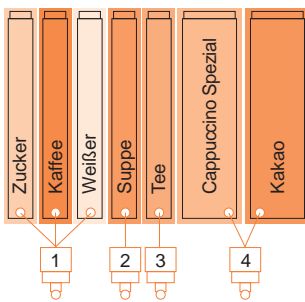
Sielissimo EO

Varianten

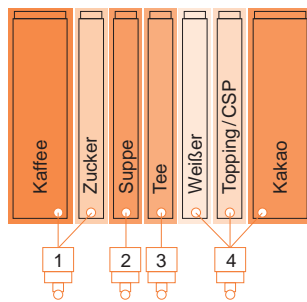
Sielissimo CIS



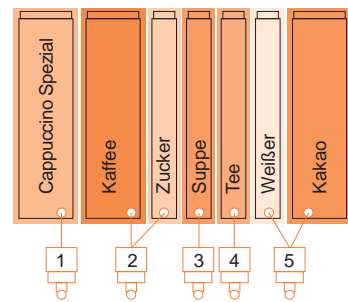
Variante 8401 B
8 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7401
7 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7403
7 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7501 B
7 Produktbehälter, 5 Mixereinheiten

Verzichten Sie nicht auf die kleine Pause mit Ihrem Lieblingsgetränk. Die Instant-Ausführung CIS versorgt Sie mit vielfältigen Köstlichkeiten.

Neben dem attraktiven Design besticht die CIS durch Zuverlässigkeit, einfache Handhabung und hohe Servicefreundlichkeit. Ihr Kunde gelangt auf Knopfdruck schnell und einfach an seine köstliche Heißgetränkesspezialität.

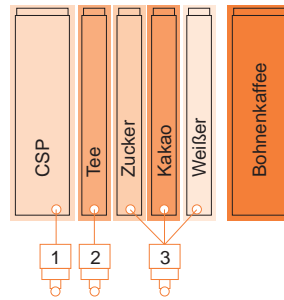
Bis zu 8 verschiedene Produktbehälter und 5 Mixer sorgen für die richtige Mischung und viel Abwechslung im Angebot.

Technik im Instant-Bereich

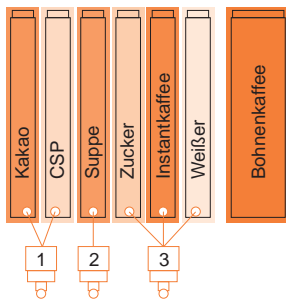
- Schlauchpumpe für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung
- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Freieinstellbare Mixerzahl je Getränk (bis max. 17.000 U / Min.)
- Boilerheizung: 2,8 kW (optional 2 kW)
- Boilervolumen: 3 l



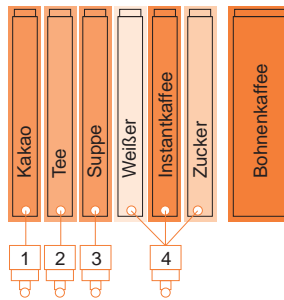
Sielissimo CVS



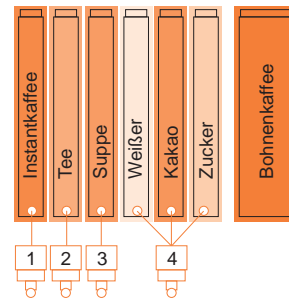
Variante 5305
1 großer Bohnenbehälter
5 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten



Variante 6301
1 großer Bohnenbehälter
6 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten



Variante 6402
1 großer Bohnenbehälter
6 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 6405
1 großer Bohnenbehälter
6 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten

Die CVS setzt auf eine Kombination aus ganzen Kaffeebohnen und Instantprodukten, die frisch zubereitet ein Genussserlebnis sind.

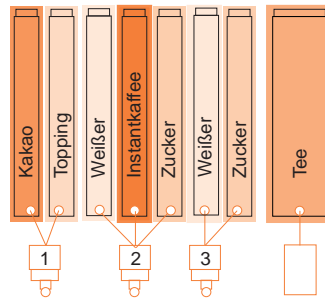
Der langlebige Metallbrüher und die Technik „Made in Germany“ garantieren Zuverlässigkeit gepaart mit Kaffee-Kultur auf höchstem Niveau. Egal ob typischer Espresso mit perfekter Crema, Cappuccino oder trendige Spezialitäten wie Latte Macchiato - der Automat bietet jedes Getränk in Gastronomiequalität.

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

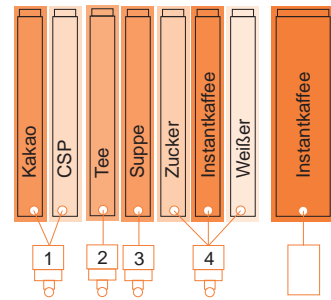
Technik im Espresso-Bereich

- Äußerst robuster Metallbrüher für Kaffeemengen von 6 - 13 g
- Mühle mit geräuscharmen Präzisionsmahlscheiben und Feingewinde
- Bohnenbehälter mit 4,5 kg Fassungsvermögen
- Boilerheizung:
Espresso boiler 2,7 kW (opt. 2 kW)
Instantboiler 2,8 kW (opt. 2 kW)
- Boilervolumen:
Instant 3 l, Espresso 0,5 l

Sielissimo CFS



Variante 8301
1 großer Produktbehälter
7 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten
Brüher



Variante 8405 S
1 großer Produktbehälter
7 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten
Brüher

Tasse für Tasse brühfrisch auf den Tisch. Die CFS bietet durch ihre klassische Kaffeezubereitung immer wieder ein Highlight für den Gaumen. Den optimalen Brühprozess sichert ein pneumatisches Brühsystem, das mit einem Monobrüher ausgestattet ist.

Unterschiedliche Geschmäcker erfordern flexible Programme: Neben dem traditionellen, frisch gebrühten Kaffee bietet die Automatenvariante auch Trendspezialitäten in Kombination mit Instantprodukten an.

Für Teegenießer: als Alternative zum Standard-Brüher für Frischbrühkaffee können Sie auch eine auf Blatt-Tee abgestimmte Variante wählen.

Technik im Frischbrüh-Bereich

- Bei gleichem Kaffeeinsatz hohe Extraktion im Vergleich zu konventionellen Verfahren
- Konstante Brühparameter
- Wasserzufuhr und Elektrik entkoppeln bei Entnahme des Brüherers automatisch
- Boilerheizung: 2,8 kW (optional 2 kW)
- Boilervolumen: 3 l inkl. Vordosierung

Sielissimo EC



Design A
Standard



Design B

Sielissimo ES



Design C
Standard



Design D

Designvarianten



Größe

■ 1.830 x 700 x 770 mm
(Höhe x Breite x Tiefe)

Gewicht

■ 190 - 240 kg
(Variantenabhängig)

Elektrische Anschlusswerte

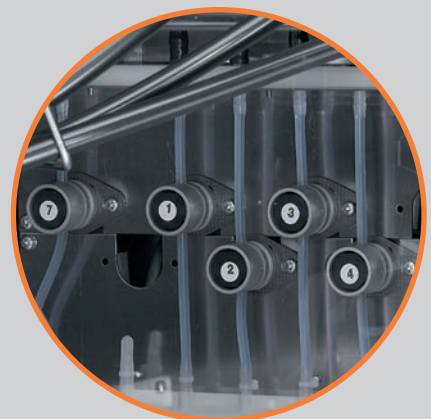
■ 230 V/50 Hz/16 A
(optional 10 A)

Leistungsaufnahme

■ 3,5 kW



Gehäuse in
Reinweiß (RAL 9010),
Weißaluminium (RAL 9006)
und Tiefschwarz (RAL 9005)
erhältlich





Siemensstr. 21
D- 74343 Sachsenheim
info@engeltec.de

Tel. +49 7147 22006-0
Fax +49 7147 22006-11
www.engeltec.de