



Kaffeespezialist

SiVend HG 15 TT



Unsere Stärken und damit Ihr Vorteil

Vollendeter Genuss.

Der SiVend HG 15 TT sorgt bei Kaffeegenießen an jedem Standort für gute Laune. Die Ausgabe feiner Kaffeespezialitäten kombiniert mit modernster Technik stehen bei dem SiVend HG 15 TT im Mittelpunkt.

Heiße Vielfalt für jeden Geschmack.

Ausgezeichnete Kaffeequalität trifft auf Produktvielfalt. Wählen Sie bedarfsgerecht aus verschiedenen Zubereitungsvarianten und verwöhnen Sie sich und Ihre Kunden auf Knopfdruck in Gastronomiequalität: Ob mit frisch gemahlenem Kaffee oder mit köstlichen Instantprodukten – für feinsten Genuss ist gesorgt.

Bester Bedienkomfort per Fingertip.

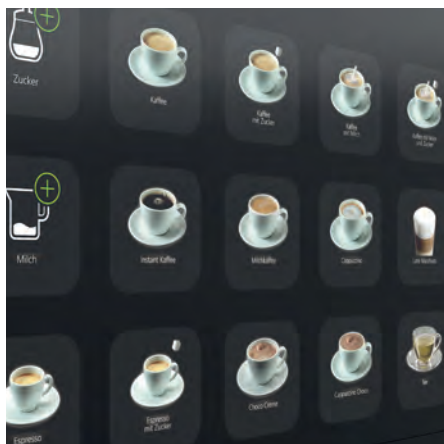
Maximalen Bedienkomfort erleben die Kunden durch die 15 beleuchteten kapazitiven Tasten hinter der Glasscheibe. Sie sind einfach zu reinigen, hygienisch und sauber. Gut lesbar und in hochauflösender Qualität laden die Anwahlen zum Genuss der angebotenen Spezialitäten ein. Begeistern Sie mit frisch gemahlenem Kaffee, cremigem Cappuccino, köstlichem Espresso oder hochwertigen Instantgetränken.

Genuss beginnt mit Qualität im Detail.

Hochwertige Komponenten wie eine Hochleistungs-Horizontal-Mühle sowie der bewährte, langlebige HTP-Brüher mit hydraulisch aufblasbaren Brüherdichtungen überzeugen in Handhabung und Qualität. Die intelligent eingesetzte Beleuchtung zeigt per Ampelschaltung (optional) den Status der Produktausgabe an – für Genuss wie beim Barista.

Sielaff: mit Sicherheit „Made in Germany“.

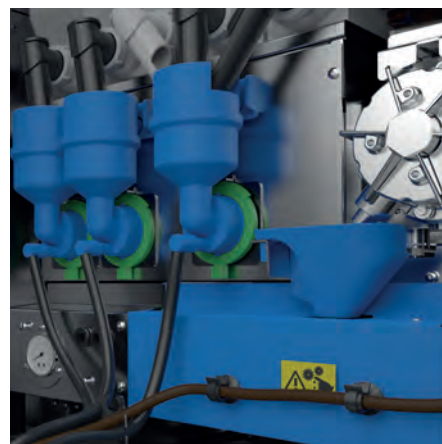
Wir geben Ihnen unser Qualitätsversprechen für jeden Automaten aus unserem Hause: Der SiVend HG 15 TT überzeugt mit hochwertigen und langlebigen Komponenten, funktionaler Technik sowie mit hygienischer und servicefreundlicher Bauweise.



Anspruchsvolles Design für stilvolles Ambiente



Die standardmäßige Reflexlichtschranke zeigt in Verbindung mit der optionalen Ampelschaltung den Status der Produktausgabe an



Hochwertige Technik – Qualität bis ins Detail

Für das besondere Lebensgefühl.

Genuss gehört zum Leben. Egal, wo Menschen sich gerade treffen. Ob auf der Reise, bei der Arbeit, im Hotel, im Restaurant oder im Konferenzraum – entspannen Sie mit einem wohltuenden, heißen Getränk.

Oder anders gesagt: Genießen Sie eine schöne Portion „dolce vita“.

Der SiVend HG 15 TT versorgt Sie und Ihre Kunden auf attraktive und höchst ansprechende Weise mit Ihren Lieblingsgetränken in Espresso- und Instant-Variationen.

Mit der bewährten Technik unserer Heißgetränkemöglichkeiten ausgestattet, wird der SiVend HG 15 TT den höchsten Ansprüchen Ihrer Kunden an Geschmack und Technik gerecht.

Wir haben das Beste kombiniert: Anspruchsvolles Design für ein stilvolles Ambiente und die passende Auswahl an Getränken sowie perfekte Technik und Bedienerfreundlichkeit für ein Genusslebnis auf Knopfdruck.



Talent und Technik

Allgemeine Fakten

- Hochwertige Materialien und bewährte Komponenten aus dem Heißgetränke-/HoReCa-Portfolio
- Große, gut lesbare und beleuchtete Anwahltasten
- SiVend HG 15 TT Espresso oder Instant bieten eine Vielzahl von Produktvarianten
- Austauschbare und individualisierbare Werbescheibe
- Verschließbare Produktrutschen aus anti-statischem Material
- Modularer Aufbau, dadurch besonders servicefreundlich und recyclingfähig
- Serviceklappe für Zugänglichkeit von hinten
- Multifunktionsblende: Einfache Integration unterschiedlicher Zahlungssysteme möglich
- Energiesparmodus
- Optional:
 - Kannenschaltung (für Kannen bis zu 220 mm)
 - Becherwerk
 - Höhenverstellbarer Tassentisch
 - Heißwasserventil

Bedienfeld

- 15 große beleuchtete Schilder hinter Glas
- Vollflächige Glasscheibe aus Sicherheitsglas, leicht zu reinigen
- Optisches Feedback: Gewählte Produkttaste blinkt
- 4-zeiliges Display

Produktvarianten

- SiVend HG 15 TT Instant: 1 Kaffee- und 6 weitere Instantbehälter
- SiVend HG 15 TT Espresso: 1 großer Bohnenbehälter (Fassungsvermögen 2,5 kg) und 3 bis 5 Instantbehälter

Dosierung

- 50 frei programmierbare Getränkerezepte
- Frei einstellbare Getränkevolumen bis maximal 300 ml pro Portion
- Frei einstellbare Mixerzahl je Getränk (bis max. 17.000 U/Min.)
- Drehzahl und Laufzeiten der Dosiermotoren frei programmierbar
- Hohe Aufschäumung der Produkte
- Zeitgesteuerte Sperrung einzelner Produkte möglich
- Heißwasserausgabe möglich

Produktausgabe

- Großzügige, offen gestaltete Ausgabe mit Beleuchtung
- Reflexlichtschranke zur Tassenerkennung
- Geeignet für wiederverwendbare To-go-Becher und eigene Tassen für umweltbewusste und nachhaltige Kaffeepausen
- Kapazität bis zu 180 Becher



Ausführung mit Unterschrank



Großer Bohnenbehälter mit 2,5 kg Fassungsvermögen



Variante 5304: 1 großer Bohnenbehälter, 5 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten

SiVend HG 15 TT Instant

Verzichten Sie nicht auf die kleine Pause mit Ihrem Lieblingsgetränk. Die Instant-Ausführung der SiVend HG 15 TT versorgt Sie mit vielfältigen Köstlichkeiten.

Boiler

- Druckboiler
- Boilerheizung mit 2,7 kW (optional 2 kW)
- Fassungsvermögen 0,5 l

Pumpe

- Flügelzellenpumpe 230 V
- Förderleistung 100 l/Std.
- Elektronisch überwachte Wassermengenabgabe bei der Produktausgabe

Mixer

- Frei einstellbare Mixerzahl je Getränk (bis max. 17.000 U / Min.)

SiVend HG 15 TT Espresso

Der SiVend HG 15 TT Espresso setzt auf eine Kombination aus ganzen Kaffeebohnen und Instantprodukten. Die Vielfalt der Variationsmöglichkeiten erfüllen alle Ansprüche an die verschiedenen Aufstellplätze.

Espresso Mühle

- Hochleistungs-Horizontal-Mühle
- Geräuscharme, hohe Mahlleistung
- Scheibenmahlwerk aus gehärteten Stahlscheiben mit einem Durchmesser von 65 mm
- Mahlgrad von Espresso bis French Press einfach und sicher einstellbar
- Thermoüberwachung gegen Schäden durch Fremdpartikel
- Weitergabe der gemahlten Bohnen durch einen Trichter direkt von der Mühle in den Brüher

Espresso-Brüher

- High-Tech-PEEK-Brüher
- Kaffeeportionen von 6 g bis 14 g
- Isolierte Edelstahlbrühkammer
- Langlebige, hydraulisch aufblasbare Brüherdichtungen
- Doppelpressen
- Mikrofilter Crema-Feinsiebe
- Anpress- und Nachpressdruck je nach Produkt frei einstellbar
- Sielaff-Preinfusionstechnologie bei jedem Getränk frei einstellbar
- Softwareüberwachte Leer- und Vollererkennung

Innovationen setzen Standards

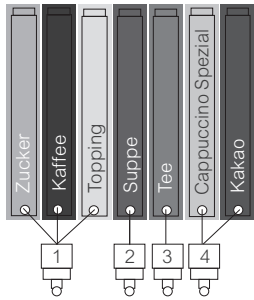
Unsere Konzeption eines ausgeklügelten Wassersystems und die Eigenentwicklung eines besonders robusten und damit langlebigen High-Tech-PEEK-Brühers sorgt für zuverlässige Verfügbarkeit und damit Zeit- und Geldersparnis.

Eine Öffnung an der Rückwand gewährleistet im Servicefall die volle Zugänglichkeit der Komponenten.

Die durchdachte Technik innen und außen sorgt in jeder Pause für eine leckere Tasse Kaffee.

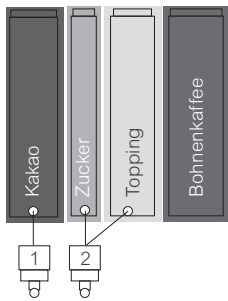
Produktvarianten

SiVend HG 15 TT Instant

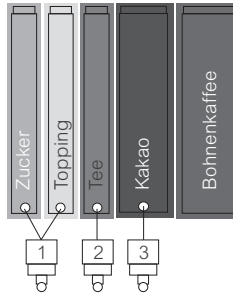


Variante 7404
7 Produktbehälter,
4 Mixereinheiten

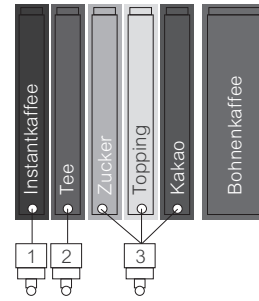
SiVend HG 15 TT Espresso



Variante 3201
1 großer Bohnen-
behälter
3 Produktbehälter,
2 Mixereinheiten



Variante 4301
1 großer Bohnen-
behälter
4 Produktbehälter,
3 Mixereinheiten



Variante 5304
1 großer Bohnen-
behälter
5 Produktbehälter,
3 Mixereinheiten

Behälterbreite (ca.)	43 mm	64 mm	137 mm
Behältervolumen (ca.)	1.500 ccm	2.100 ccm	4.500 ccm
Instantkaffee	-	500 g	-
Zucker	1.200 g	1.700 g	-
Topping	-	1.000 g	2.000 g
Kakao	-	1.500 g	2.700 g
Bohnenkaffee	Bohnenbehälter 2.500 g		

Designvarianten:

Der SiVend HG 15 TT ist mit folgenden Standard-Designs erhältlich:

- Design A: Bunter Dampf
- Design B: Rote Tasse
- Design C: Sonnenaufgang



Design A: Bunter Dampf



Design B: Rote Tasse



Design C: Sonnenaufgang

Volumen Behälter:

Bohnenbehälter

- 2,5 kg 6,5 Liter

Instantbehälter

- 43 mm ca. 1,5 Liter
- 64 mm ca. 2,1 Liter
- 137 mm ca. 4,5 Liter

Satzbehälter

- Ca. 250 Kaffeekekuchen

Becherwerk

- Bis zu 180 Becher

To-go-Becher oder eigene Tasse

- Max. Höhe von 140 mm mit Tassentisch
- Max. Höhe von 220 mm ohne Tassentisch



Tür in Tiefschwarz (RAL 9005)
erhältlich

Größe

- 934 x 512 x 520 mm
(Tiefe mit Tropfwanne 557 mm)
(Höhe x Breite x Tiefe)*

Unterschrank

- 760 x 512 x 520 mm
(Höhe x Breite x Tiefe)*

Gewicht

- Ca. 95 kg bei Vollausrüstung
(Espressovariante)

Elektrische Anschlusswerte

- 220-230 V/50/60 Hz/16 A

Leistungsaufnahme

- 2,9 kW

Wasseranschluss

- 3/4"

* Abweichungen der
Gehäuseabmessungen sind
aufgrund von Anbauteilen
und Zubehör möglich



Ihr Vertriebs- und Servicepartner

drink o mat GmbH
Vogelsangstraße 10

72581 Dettingen/Erms

Telefon: 07123 88 92 170
Fax: 07123 88 92 176

E-Mail: info@drinkomat.de
Web: www.drinkomat.de

■ MADE
■ IN
■ GERMANY