



 **barista**
Multi-Service-Kaffeemaschine



**Die erste Multi-Service-Kaffeemaschine
mit Latte-Aero-Mixx-System.
Einfach, schnell und cremig.**



easy

Die Spezialitätenzubereitung in einem Arbeitsgang auf Knopfdruck. Einfaches Befüllen und Reinigen.

more

Die Vielfalt der Getränke. In Tässchen, Tassen, Gläsern, Coffee-to-go Cups und Kannen.

trendy

Das kompakte Design in modernen, frischen Farben. Die Sicherheit des Qualitäts-Service 24.



barista

barista

theavendors

barista

easy - more - trendy

Die Spezialitätenzubereitung in einem Arbeitsgang auf Knopfdruck. Einfaches Befüllen und Reinigen.



Alles oben

- Praktische Tassenablage.
- Wassertank-Klappe zum leichten Nachfüllen (bei Mobil-Modellen).
- Wasserfüllstandsanzeiger.

Alles im Blick

- Direktwahltasten.
- Informationsanzeigen.

Alles freundlich

- stilvoll gastliche Atmosphäre durch einladend beleuchtete Front.
- Pulsfrequenz-Licht während der Zubereitung.

Alles clean

- automatisches Spülprogramm

Alles drin

- Stahlscheiben-Mahlwerk.
- Choco PLUS Dispenser.
- Latte-Aero-Mixx-System.

Alles von vorne

- Produkte nachfüllen.
- Tropfschale herausziehen.
- Reinigungsprogramm starten.

Alle Größen

- Flexible Getränkeausgabehöhe von 8-19cm.
- 3-stufig verstellbar für Tässchen, Tassen, Gläser und Kannen.



Leicht und einfach die cremige Milchzubereitung. Mit unserem automatischen Latte-Aero-Mixx.

70% aller Kaffee-Spezialitäten enthalten aufgeschäumte Milch. Mit unserem neuen Latte-Aero-Mixx haben wir die Milchaufschäumung und Hygiene kinderleicht gemacht.

- Vergessen sind komplizierte Dampfdüsen, Milchspritzer und offene Milchtüten.
- Vorbei Hygieneprobleme, Reinigen von Schläuchen, ständiges Nachfüllen.
- Mit Latte-Aero-Mixx gewinnen Sie automatisch Sicherheit, Sauberkeit und Frische.
- Die benötigte Milch wird bei jedem Bezug garantiert frisch zubereitet.
- Sie erhalten durch das Latte-Aero-Mixx-System ein leichtes, feinporiges und dichtes Cappuccino-Häubchen. Cremig, rund und voll im Milchgeschmack.

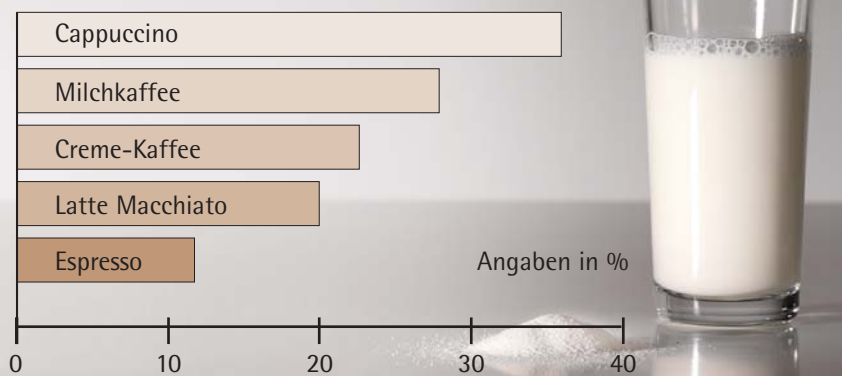


Ein feinporiges, milchiges Geschmackserlebnis. Ein rundum gelungener Latte Macchiato.

Platz gespart.

Ca. 10g Milchpulver ergeben ein Glas cremige Milch. Eine Container-Füllung ist ausreichend für ca. 50 Cappuccini.

Die Top 5 der Kaffee-Spezialitäten



Wie funktioniert der Latte-Aero-Mixx?

Das Konzept stammt von den italienischen Cafébar-Spezialisten, den Bariste.

Zum cremigen Geschmackserlebnis von Milch-Mix-Getränken (Milch-Shakes) benutzen diese Gastro-Profis hochtourige Mixersysteme. Unser automatisches Latte-Aero-Mixx-System arbeitet mit 16.000 Touren-Mixern, die zusammen mit Sauerstoff ein cremiges Erlebnis garantieren.

Natürliche Basis ist 100%ige Qualitätsmilch in Form von hochwertigem Gastronomie-Milchpulver*. Mit gefiltertem und 85°C heißem Wasser wieder verflüssigt, wird die Milch dann im Latte-Aero-Mixx-System auf Touren gebracht.

Effizienz 10:1 Milch zu Milchpulver



1:10

Das Mengenverhältnis herkömmlicher Milch zu Milchpulver garantiert 10fache Zeiteinsparung durch weniger Aufwand. Kein Besorgen, Befüllen, Reinigen und Bevorraten. Auch Kühlschränke zur Milchbevorratung sind nicht mehr nötig.

*Rohmilch kurz erhitzt, schonend konzentriert und direkt sprüh- oder gefriergetrocknet (Wasserentzug).

Die Vielfalt der Getränke.
In Tässchen, Tassen, Gläsern,
Coffee-to-go Cups und Kannen.

7 Spezialitäten, 3 Produkte
1 Maschine

Caffé, Milch und Choco (Option)
bilden die Basis fast aller Cafféträume
Italiens.

Das Presso-Bean-Verfahren (mit der
Direkt-Frischemahlung) garantiert das
Beste aus der Bohne.

7 optisch und geschmacklich unter-
schiedliche Getränkevarianten sind ein
Garant für besten und anspruchsvollen
Gäste- und Kundenservice.



Mehr Größen

Egal ob Kaffeebecher, Coffe-to-go-Cup
oder Thermoskanne für unterwegs.
barista ist flexibel.
Die Abgabemenge bestimmen Sie.

Choco PLUS

Cremig, rund, voll und herzhaft im
Geschmack produziert **barista** Tasse für
Tasse frisch die Chocodrinks mit unse-
rem integrierten Choco-PLUS Dispenser
(Option).

Das patentierte Geschmackserlebnis
MoccaCino (kräftiger Espresso, sahnige
Milch und Choco cremig gemixt) ist
ein Highlight und exklusives Angebot
für jeden Ihrer Kunden, Gäste und
Mitarbeiter.



Schneller Konferenzservice

barista hat sie, die Kannenschaltung
von 4-8 Tassen auf Wunsch program-
mierbar.

Presso-Bean

Nach alter Tradition wird Kaffee frisch
gemahlen, mit 92° heißem Wasser auf-
gebrüht und feinporig gefiltert. Mit
dem Top-Stopverfahren löst unser
moderner Microbrüher feinste Säuren
und Aromen, die für einen traditionel-
len Kaffeegeschmack so wichtig sind.



Unser patentiertes
A.R.T.-Caffè System
basiert auf langjähri-
ger Erfahrung von
Experten. Es garantiert
dem Kunden und Verbraucher gleich-
bleibende Premiumqualität.



barista

easy - more - trendy

Das kompakte Design in modernen, frischen Farben. Die Sicherheit des Qualitäts-Service 24.

Die barista Kombinationsmöglichkeiten

Die Kombination von 2 Maschinen bietet Ihnen die Möglichkeit alle Espresso- und Kaffeespezialitäten zugleich anzubieten.

Die **Doppelwahl** schwarze Espresso-Bohne für Spezialitäten, helle Arabica-Bohne für Creme-Kaffee und Kannenservice.



Das ganze Spektrum. **barista Speed-Mix** (siehe Rückseite) als Choco-, Milch- oder Express-Servicelösung in Kombination mit **barista Presso-Bean**, für original Kaffeespezialitäten und Tassenwärmer. Die **Komplett-Kaffeestation**.



In meinem Coffee Shop strahlt **barista** Kaffeelatmosphäre aus und nun kann ich sogar Latte Macchiato durch das Aushilfspersonal zubereiten lassen.



In meinem Autohaus kann jetzt jeder von unserem Personal die Kunden herzlich mit original Cappuccino aus unserer **barista** gastlich empfangen. Für die Kids gibt's es sogar Choco.



In meinem Büro ist nun die Kaffeepause dank **barista** eine echte Regenerations-Pause auf die sich jeder freut (auch meine Sekretärin).

Modell-Ausstattung

Wenn es schnell und gut sein soll: barista mit Speed-Mix-System

barista	Standard	Plus
---------	----------	------

Brühsystem:
Presso-Bean PB / Speed-Mix SM

Wahlmöglichkeiten	8	8
Produktbehälter	2	3
Wassertank	●	

Getränkemenü:

Cappuccino	●	●
Café Creme	●	●
Latte Macchiato	●	●
Café Latte	●	●
Espresso	●	●
Hot water	●	●
CreMoca	●	
Latte	●	
MoccaCino		●
Choco		●

Kapazitäten Presso-Bean:

Kaffeebehälter	120	120
Milchbehälter	120	120
Kakaobehälter	---	45
Wassertank PB 3,5 Liter	●	

Kapazitäten Speed-Mix:

Kaffeebehälter	150	300
Milchbehälter	240	120
Kakaobehälter	---	45
Wassertank SM 2,5 Liter	●	

Technische Daten:

Höhe in mm	605
Breite in mm	300
Tiefe in mm	455
Leergewicht PB	ca. 28 kg
Leergewicht SM	ca. 21 kg
Elektrischer Anschluss	230 V/16 A
Leistungsaufnahme PB	1350 W
Leistungsaufnahme SM	1400 W
Festwasseranschluss 3/8" bei Plus	

Technik:
Mikroprozessorsteuerung
Display für Bedienungsführung
Flash-Card Technologie



Änderungen in Technik und Design vorbehalten.
Stand 06/05



Kaffee-Express

Eine Tasse Kaffee oder Cappuccino in ca. 12 Sekunden, eine Kanne (8 Tassen) in 2 Minuten.
Keine Wartezeiten im Office oder bei schnellem Gästeservice oder Stoßzeiten. Das Tempo-Geheimnis?
Unser Speed-Mix-System.
Voraussetzung für den Kaffee-Express ist Bohnenkaffee in Form von gefriergetrockneten Gastronomie-Qualitäten. Dieses spezielle Kaffeepulver wird mit 85 °C heißem Wasser aufgebracht. Durch 16.000 Touren-Mixer und Sauerstoff wird Cremakaffee zum Geschmackserlebnis.
Und das Ganze im Höchsttempo.

Qualitäts-Service 24

Basierend auf 45-jähriger Produktions-erfahrung und hunderttausendfach bewährter Technik garantiert **barista** hohe Funktionssicherheit. Der **barista** Qualitäts-Service 24 mit Langzeit-garantie sind Brief und Siegel für die Zufriedenheit unserer Kunden.

Installation, Qualitäts-Prüfungen, Servicewartungen, alles im Preis inbegriffen.