

Technische Daten

Wahlmöglichkeiten

	Pronto	Plus
Moccacino	•	•
Latte Macchiato	•	•
Cappuccino	•	•
Espresso Macchiato	•	•
Espresso	•	•
Kaffee schwarz	•	•
Kaffee weiß	•	•
Choco	•	•
Vorwahl Big Cup	-	•
Teewasser	-	•

Technische Daten cino iC

	Pronto	Plus
Höhe in mm	550	550
Breite in mm	320	320
Tiefe in mm	510	510
Ausgabehöhe in mm	140	140
Leergewicht in kg	28	27,5
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	1600 W	1600 W
Festwasseranschluss	-	3/8"

Wassertank	2,1 l	-
Anzahl Mixer	1	1
Anzahl Container	3	3

Volumenbrüher/9,5g	•	•
Doppelintervall-Brühsystem	-	•

i-Multibase

Höhe/Breite/Tiefe	1010/400/550
-------------------	--------------

Ausgabezeit

Tasse, je nach Spezialität	15-20 Sek.	15-20 Sek.
Kapazitäten Standard		
Kaffeeportionen	ca. 75	ca. 75
Chocoportionen	ca. 45	ca. 45
Milch Portionen/Topping	ca. 45	ca. 120

Besonderheiten

A.R.T.-Programm
Automatische Spüleinrichtung
FlashCard-Steuerung
Vorbereitung für tm-on

Änderungen in Technik und Design vorbehalten.
Stand 03/12



power:point für ein angenehmes Doppelleben

95% aller Getränkewünsche am Arbeitsplatz sind Kaffee + Wasser.
cino iC + spaqa® iQ – der power:point erfüllt Ihnen diese 95% zu 100%!



iQ–der intelligente Tafelwasser-Spender „Zahlen Sie mit Wasser Ihren Kaffee!“

spaqa® Tafelwasser erfrischt nicht nur nachhaltig, zeitgemäß und easy umweltfreundlich 24/7 aus nächster und bester Quelle, sondern spart Ihnen dem für Image und Lifestyle Liter für Liter im Vergleich zu Mineralwasser aus Flaschen/Gallonen soviel mit den drei Dimensionen der Nachhaltigkeit:
ein, dass Sie damit Ihre neue, attraktive Cafféspezialitäten-Versorgung • ökologische Verträglichkeit
mit cino schnell finanzieren können. • soziale Gerechtigkeit
• wirtschaftliche Leistungsfähigkeit

Ihr Service- und Beratungspartner

Auszeichnungen der Branche für beste Serviceleistung und Produktinnovation.



cino iC der intelligente Coffeeshop.

Professionelle Kaffeeversorgung,
die man sich leisten kann.



Perfekter Kaffee und Chocogenuss,
für Sie, Ihre Kunden, Gäste und Mitarbeiter.



cino iC Genuss auf hohem Niveau mit Trend und Tradition

Mit dem Know How des Weltmarktführers für Kaffeespezialitäten-Automaten entwickelten wir ein völlig neues, kompaktes Kaffeemaschinen-Konzept für den Bedarf schon ab 15 Tassen am Tag. cino iC ist einfacher zu bedienen als ein Haushalts-Vollautomat, bietet jedoch stabile Profitechnik zu einem unglaublich attraktiven Preis.



Genuss, Lifestyle und Image

Italiens Kaffeespezialitäten sind eine tägliche Freude und Genuss. Die traditionellen und trendigen Originalrezepturen erfordern jedoch höchst unterschiedliche Kaffeedosierungen, Getränkemengen, Brühzeiten und Milchschaumzubereitungen. cino iC, der intelligente CoffeeShop speichert auch die individuellsten Kompositionen und garantiert Ihnen Kaffeequalität „Made in Milano.“



Mit nur einem Fingertipp verwöhnen Sie Ihre Kunden, Gäste und Mitarbeiter mit den beliebtesten Kaffeespezialitäten, konstant köstlich und sicher, Tasse für Tasse.

Das sahnig kräftige Geschmackserlebnis – exklusiv und nur aus rheavendors/servomat-Geräten.

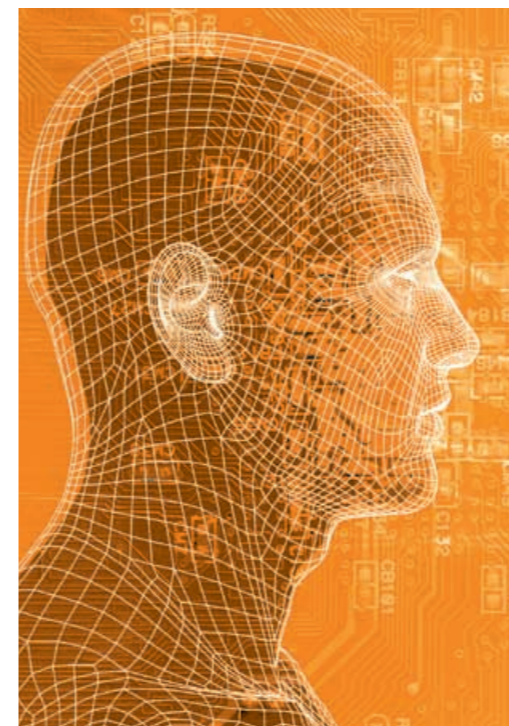


cino iC – Trend und Tradition Zwei Modelle für höchsten Anspruch

Mit weltweit über 450.000 installierten Maschinen der cino-Familie ist auch das neue Modell „iC.“ eine sichere und gute Wahl. Über 100.000 Betriebe, Hotels, Restaurants, Stehcafés und Büros, allein in Deutschland, genießen über 2 Mio. Tassen täglich aus cino. Für die unterschiedlichsten Anforderungen haben wir nun das Programm um zwei Modelle erweitert.



cino iC – intelligent in Technik einfach, flexibel im Service



Modell Pronto mit Wassertank

Eine Steckdose genügt unserem mobilen Modell Pronto mit 2,1L-Wassertank, um traditionellen Espresso, Cappuccino, Caffé lungo mit 6 - 9 g Kaffee durch den Volumenbrüher in bester Espresso-Bar-Qualität abzurufen. 8 Direktwahlmöglichkeiten mit den drei traditionellen Getränkemengen 130, 150 und 180 ccm sind als Standard frei wählbar. cino iC Pronto aufstellen, Produkte und Wasser auffüllen, fertig. Einfach. Lecker. Pronto. Festwasseranschluss optional.

Modell Plus mit 17 Wahlmöglichkeiten und Festwasseranschluss

cino iC Plus ist technisch bewährt, mit einer attraktiven Front in souveränem Tiefschwarz, Hochglanz, mit Festwasseranschluss, volumenreichem Milchcontainer für eine großzügige Auswahl an Cafféspezialitäten mit Milch. Mit 8 Direktwahlen (wie „Pronto“), Tee-wasser und der Vorwahl Big Cup bietet iC Plus somit 17 Wahlmöglichkeiten. Die Vorwahl "Big Cup" garantiert mit einer Doppelintervall-Brühung alle

Spezialitäten in kräftiger Qualität auch für Mugs oder Coffee to go-Cups. Choco-Getränke bis 300 ccm sorgen für endlosen Süßgenuss und Puristen werden die Teewasseroption zu lieben wissen. Unendlich feiner Heißgetränke-Genuss in professioneller CoffeeShop-Qualität, aber preisgünstig.

intelligent und informativ

- informiert über Wahlebene (Vorwahl), Getränkewahl, Reinigungszyklus.
- meldet „servicebereit“ und „Getränkpreis“.
- programmiert Ihre individuellen Kaffeedosagen, Rezepturen auf Ihrer „Flashcard“.
- zeigt auf Wunsch fälligen Service, Wasserfiltertausch an.
- meldet „Kaffee nachfüllen“, „Trester leeren“, „Tropfschale leeren“, „Wasser nachfüllen“.

5 Minuten für 24 Stunden

cino iC bringt Zeitgewinn. Die komplette Kaffeeversorgung Ihrer Kunden, Gäste und Mitarbeiter ist in nur 5 Minuten täglich für 24 Stunden organisiert. Einfach Kaffee, Milchtopping, Choco und Wasser (bei Pronto) nachfüllen, Trester und Tropfschale leeren, Reinigungsprogramm starten – fertig.

Flexibel und mobil

cino iC Pronto mit Wassertank ist ein echter Tausendsassa. Heute hier – morgen dort. Mit unserer „Roll-Bar“ und einer Steckdose ist Pronto der mobilste CoffeeShop, den es gibt. Schnell, einfach und sicher, ob kostenfrei (für Ihre Gäste), gegen Geldeinwurf oder über bargeldlose Zahlung (kontaktfreie PayCard).

**cino iC – ein Traum, der cremige Schaum.
Jeder Cappuccino gelingt, jedem, immer**

trendy und professionell – milchtopping

Der Schaum unserer Milch-Getränke ist wunderbar cremig und dicht. Milchtopping wird mit 85 °C heißem, frisch gefiltertem Wasser durch unser patentiertes SpeedMix-System zu einem cremigen Milchschaumerlebnis. Die professionelle

Lösung für ständige Verfügbarkeit, einfachste Bedienung und Betreuung. Jeder Cappuccino gelingt. Der extra große Milchtopping-Container ist ausreichend für 50 Cappuccini.



einzigartig, 1987 patentiert



cino iC – alles durchdacht

Alles im Display

cino meldet Tresterbehälter leeren, Kaffee nachfüllen, kein Wasser, Getränkewahl / Preis.

Alles drin

3 Behälter für Kaffee, Choco, Milchtopping.

Alles professionell

- Brühsystem von 6-9 g mit Doppelintervall-Brührung (Plus Version).
- geräuscharme Qualitätsmühle Swiss made-robuster Edelstahlboiler.
- modernste Steuerelektronik, Flashcard-Technologie.

Alles mobil

der 2.1 L fassende Tank von Modell Pronto liefert Wasser für ca. 15-20 Tassen Espresso, Cappuccino, Choco. Einfach von aussen nachzufüllen.

Alles variabel und flexibel

auf Fingertouch, gegen Münzeinwurf oder bargeldlos.

Alles clean

vollautomatisches Reinigungsprogramm für Mixer, Schläuche und Brüher.

Alles frisch

Brita Filter sind hart zum Kalk, sanft zur Maschine und garantieren veredelttes, frisches Kaffeewasser.

Alles zeitgemäß und nachhaltig

durch ökologische Verträglichkeit (erheblich weniger Verpackungsmüll für Füllprodukte), soziale Gerechtigkeit (günstig) und wirtschaftliche Leistungsfähigkeit (immer bereit 24/7, minimaler Personalaufwand).

Alles leuchtet

Gerätefront, Direktwahltasten, Getränkeausgabe.

Alles passt

ob Espressotasse oder big „Coffee to go“ Cup, Latte Macchiato Glas oder Kaffeekanne. Die Ausgabehöhe von 14 cm machen es möglich.

einfach, schnell und gut

70% aller Kaffee-Spezialitäten enthalten aufgeschäumte, heiße Milch. 2/3 eines Cappuccino z.B. besteht aus Milch, Latte Macchiato sogar zu 80%. Milch sollte also immer parat sein. Mit Milchtopping gelingt dies einfach, schnell, gut. 1 Beutel entspricht 10 Packungen Flüssigmilch.

Beratungshinweis:

Durch unser Milchtopping System reduzierter Bedienungsaufwand (10:1), minimierter Reinigungsaufwand, hohe Verfügbarkeit. Speziell in Bereichen der Selbstbedienung (Büro, Wartezonen, Pausenraum), wo es kein ständig bereites „Thekenpersonal“ für die Kaffeeversorgung gibt, ist diese Version top.

im Office und Betrieb

„Die ständige Verfügbarkeit von Milch spielt für mich als Büroleiterin bei unserer Kaffeemaschine eine elementare Rolle. Die einfache und schnelle Gerätebetreuung mit Milchtopping spart uns immens Arbeitszeit und Ärger.“

in Gastronomie und Hotel

„cino iC Plus ist die ideale Lösung für uns! Auch ungeschultes Personal kann iC sofort und perfekt bedienen, der Reinigungsaufwand ist minimal und durch seine Doppelintervall-Brührung liegen wir voll im Trend mit unserem Angebot der Big Cups und „Doppio-Cafféspezialitäten“ – zum Frühstück und im klassischen Tagesgeschäft. Von der Milchschaumqualität sind wir sehr überrascht und unsere Gäste begeistert!“