




 **cino xx**
der intelligente Coffeeshop

**Professionelle Kaffeeversorgung,
die man sich leisten kann**

ausgezeichnet mit dem  VendingStar



**Perfekter Kaffee und Spezialitäten-Genuss,
für Sie, Ihre Kunden, Gäste und Mitarbeiter**



cino xx

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 CoffeeShops sind einfacher zu bedienen als Haushalts-Vollautomaten, bieten jedoch stabile Profitechnik zu einem unglaublich attraktiven Preis.



Genuss, Lifestyle und Image

Italiens Kaffeespezialitäten sind eine tägliche Freude und Genuss. cino, der intelligente CoffeeShop speichert traditionelle und trendige Originalrezepturen und garantiert Ihnen Kaffeequalität „Made in Milano.“ Mit nur einem Fingertipp verwöhnen Sie Ihre Kunden, Gäste und Mitarbeiter. Konstant köstlich und sicher, Tasse für Tasse.

Einzigartig:

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



Kleine Modelle mit 8-facher Genusswahl cino xx mit 2 Brühsystemen in 2 Farben im Family-Look



PressoBean

Brühsystem mit ganzen Bohnen

Ganze, röstfrische Bohnen werden in der Kaffeemühle (Stahlscheiben-Mahlwerk) frisch gemahlen, mit 92°C heißem Wasser, kurz und gut feinporig gebrüht. Unser moderner Microbrüher löst mit 9 Bar Druck feinste Säuren, Aromen und zaubert dabei eine helle, feine Crema. Mit unserem patentierten SpeedMix-System setzen wir auf den Cappuccino ein luftig leichtes Häubchen und produzieren bei Kakao den cremigsten Geschmack.

SpeedMix

Brühsystem mit Instantkaffee

Ein spezielles, patentiertes servomat-Kaffeemixverfahren. Gefriergetrockneter Kaffee wird mit heißem Wasser aufgebrüht und mit einer Sauerstoffdusche bei 16.000 Umdrehungen auf Aromatouren gebracht. Auch Milcpulver (mit 85°C heißem Wasser wieder verflüssigt) erhält im SpeedMix-System den heißgeliebten, cremigen Milchschaum. Vergessen sind komplizierte Dampfdüsen und deren Reinigungsaufwand.

Jeder Cappuccino
gelingt, jedem, immer

milchschaum milchcreme milchtopping



Traumschaum

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.



einzigartig, 1987 patentiert

Im Büro und Betrieb

„Unser Milchtopping System reduziert den Bedien- und Reinigungsaufwand und garantiert gleichzeitig hohe Verfügbarkeit. Speziell in Bereichen der Selbstbedienung (Büro, Wartezonen, Pausenraum), wo es kein ständig bereites „Thekenpersonal“ für die Kaffeeversorgung gibt, ist diese Version top und sicher in der Milch-Hygiene. Milchtopping spart uns immens Arbeitszeit und Ärger.“

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 und gut. 1 Beutel Milchtopping entspricht 10 Packungen Flüssigmilch. Ein Aufwandsverhältnis von 1 : 10.



service durch
die Wolke



Fernwartung per Telemetrie

Das erweiterte, „telemagische“ Service-system tm-on® (optional) versetzt Sie in die Lage, eine eventuelle Irritation oder Fehlermeldung sofort von Ihrem Service-Partner online checken zu lassen. Mit Ihrer Maschine 24 Stunden online verbunden, kann er gewünschte Neueinstellungen oder Änderungen Ihrer Dosierwerte (Getränkemenü) prompt ändern, ohne Anfahren zu müssen. tm-on® ist ein geniales Fernwartungssystem per Telemetrie.

Brühsystem PressoBean



Ganze, röstfrische Bohnen werden in der Kaffeemühle (Stahlscheiben-Mahlwerk) frisch gemahlen, mit 92°C heißem Wasser, kurz und gut feinsporig gebrüht. Unser moderner Microbrüher löst mit 9 Bar Druck nur feinste Säuren, Aromen und zaubert dabei eine helle, feine Crema. Mit unserem patentierten

SpeedMix-System setzen wir auf den Cappuccino ein luftig leichtes Häubchen und kreieren cremigsten Choco.

Brühsystem SpeedMix



Ein spezielles, patentiertes servomat-Kaffeemixverfahren. Gefriergetrockneter Kaffee wird mit heißem Wasser aufgebracht und mit einer Sauerstoffdusche bei 16.000 Umdrehungen auf Aromatouren gebracht. Auch Milchpulver (mit 85°C heißem Wasser wieder verflüssigt) erhält im

SpeedMix-System den heißgeliebten, cremigen Milchschaum. Vergessen sind komplizierte Dampfdufen und deren Reinigungsaufwand.

MoccaCino®



Diese unnachahmliche Komposition aus starkem Mocca, bittersüßer Choco und sahniger Milch begeistert täglich hunderttausende von Caffè-Spezialitäten-Fans. Exklusiv und nur erhältlich in rheavendors Kaffeemaschinen und Automaten von servomat steigler.

Bedienergerechte Technik



Über die Wahlkosten werden Preise (bei Münzeinwurf), Produkt- und Wassermengen im Dialogsystem eingestellt. Das individuell programmierbare Reinigungs- und Spülprogramm erleichtert ebenso den Clean-Service, wie unsere spülmaschinengeeigneten Mischschalen. Alle Teile sind einfach und schnell ohne Werkzeug ein- und auszubauen.

Technische Daten

Brühsystem	SpeedMix	PressoBean
Wahlmöglichkeiten	8	8
Getränkemenü:		
Latte Macchiato	•	•
Cappuccino	•	•
MoccaCino®	•	•
Kaffee schwarz	•	•
Kaffee weiss	•	•
Espresso	•	•
Espresso Macchiato	•	•
Choco	•	•

Technische Daten

Höhe in mm	550	550
Breite in mm	285	285
Tiefe in mm	450	450
Leergewicht in kg	20	25
Elektrischer Anschluss in Volt	230	230
Leistungsaufnahme in Watt	1400	1200
Anzahl Produktbehälter	3	3
Anzahl Mixer	2	1
Festwasseranschluss	•	•
Wassertank 2,1L	•	
Ausgabehöhe in mm	140	140
Gehäuse: RAL 9005 schwarz		
Tür: Kunststoff silber / schwarz		

Kapazitäten

Kaffeeportionen	ca. 150	ca. 75
Chocoportionen	ca. 45	ca. 45
Milchportionen	ca. 45	ca. 150

Optional

Münzschaftgerät	
Festwasseranschluss bei SM	
Unterschrank mit Becherspender und Schublade	

Technik

Display für Bedienungsführung	
Flash-Card Technologie	

Technische Daten Multicontainer

Höhe in mm	920
Breite in mm	285
Tiefe in mm	450
Becherkapazität	ca. 80
Leergewicht in kg	18

Änderungen in Technik und Design vorbehalten.

Stand 03/14

power:point

für ein angenehmes Doppelleben

95% aller Getränkewünsche am Arbeitsplatz sind Kaffee + Wasser.

cino xx + spaqa® iQ – der power:point erfüllt Ihnen diese 95% zu 100%!



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

spaqa® Tafelwasser erfrischt nicht nur umweltfreundlich 24/7 aus nächster und bester Quelle, sondern spart Ihnen Liter für Liter im Vergleich zu Mineralwasser aus Flaschen/Gallonen soviel ein, dass Sie damit Ihre neue, attraktive Kaffeespezialitäten-Versorgung mit cino schnell finanzieren können.

Nachhaltig, zeitgemäß und easy sorgt dieser power:point außerdem für Image und Lifestyle mit den drei Dimensionen der Nachhaltigkeit:

- ökologische Verträglichkeit
- soziale Gerechtigkeit
- wirtschaftliche Leistungsfähigkeit

Ihr Service- und Beratungspartner

Auszeichnungen der Branche für beste Serviceleistung und Produktinnovation.



servomat
steigler

89179 Beimerstetten
Robert-Bosch-Straße 3
www.servomat-steigler.com

rheavendors O
servomat

A-2351 Wiener-Neudorf
Brown-Boveri-Straße 6
www.rheavendors.at

Wir sind Mitglied:

