



SANREMO
COFFEE MACHINES

THE BRAVE INSPIRE

Katalog

Kaffeemachinen	<u>_04</u>
Zoe Competition	<u>_06</u>
D8 PRO	<u>_08</u>
F18	<u>_14</u>
Café Racer	<u>_18</u>
<hr/>	
Kaffeemühlen & Zubehör	<u>_28</u>
Kaffeemühlen	<u>_30</u>
Zubehör	<u>_31</u>



Kaffee- Maschinen

5



Zoe Competition

6

VIELSEITIG AUCH IN DER FARBE

Passt sich problemlos an jede Umgebung und jedes Lokal an

SEKUNDENZÄHLER

Für das präzise und zuverlässige Messen der Dauer der Kaffeeausgabe

LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH

Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung



ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSENSOR

Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandssensor befüllt, sodass der korrekte Füllstand vom Kessel automatisch reguliert wird.

ELEKTRONISCHE VORBRÜHEN AKTIVIERBAR

Steuert die Verzögerung der Aktivierung des Magnetventils vom Wasser in der ersten Phase der Kaffeeausgabe.

MANOMETER MIT DOPPELTER ANZEIGE

Am Manometer können gleichzeitig der Druck im Kessel und der Druck der Kaffeeausgabe kontrolliert werden.

WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst.

AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS

Selbstreinigung der Brühgruppen.

LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH

Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung.

SEKUNDENZÄHLER

Für das präzise und zuverlässige Messen der Dauer der Kaffeeausgabe.

Eigenschaften

Other

AUTOSTEAMER

Dampfzange mit elektronischem System, das ein Aufschäumen u/o Erhitzen der Milch auf die eingestellte Temperatur erlaubt.

TASSENWÄRMER

Heizelement zum Erwärmen der Tassen auf die optimale Temperatur.

EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE

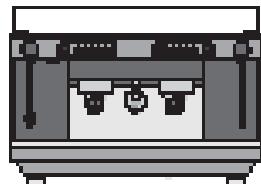
SIEBTRÄGER NAKED

ERHÖHTER WIDERSTAND

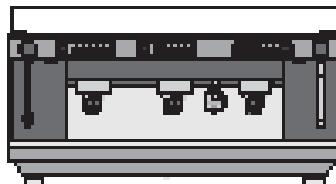


7

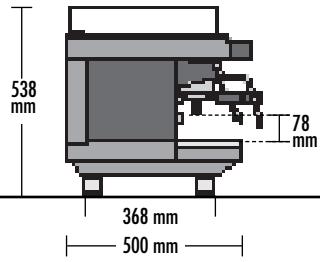
Ausführungen



720 mm



950 mm

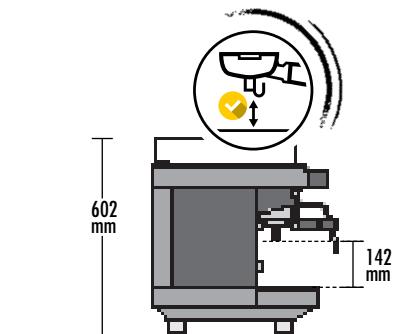


2 Brühgruppen

- 2 Dampfahnh
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 2 Siebträger für 2 Tassen

3 Brühgruppen

- 2 Dampfahnh
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 3 Siebträger für 2 Tassen



AUSFÜHRUNG "TALL"



Technische Daten

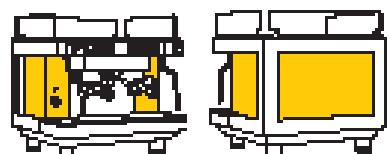
	V	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	kW	220-240 1N / 380-415 3N	
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement		3.15 / 2.7	5.8 / 5.1
		4.3 / 4.0	
		4.8 / 4.5	
Kapazität Dampfkessel	l	9	12.5
Leistung Pumpe	kW	0.15	0.15
Gewicht	kg	55	69
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	59	73

Farben

	Schwarz	RAL 9005
	Weiß Schwarz	RAL 9003 9005
	Weiß Mattschwarz	RAL 9003 9005
	Weiß Röd	RAL 9003 3002

PERSONALISIERTE GRAFIK

Auf Anfrage ist eine Personalisierung der internen Abdeckungen mit Grafiken und Sonderfarben möglich.

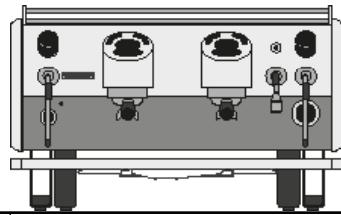


D8 PRO

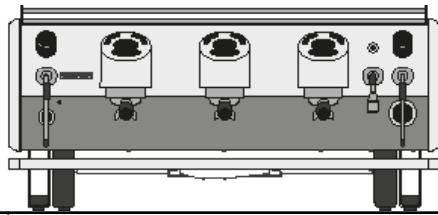


8

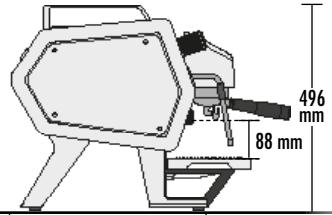
Versionen D8 PRO



807 mm



1037 mm



450,8 mm

554 mm

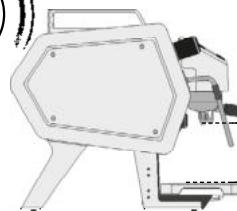
2 Gruppen D8

- 2 Dampfhähne
- 1 Wasserhahn
- 1 Siebträger einzeln
- 2 Siebträger doppelt

3 Gruppen D8

- 2 Dampfhähne
- 1 Wasserhahn
- 1 Siebträger einzeln
- 3 Siebträger doppelt

✓ VERSION D8 PRO „TALL“



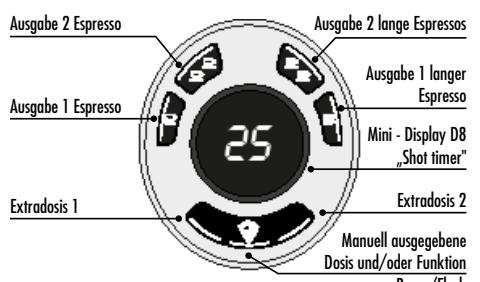
496 mm
143 mm



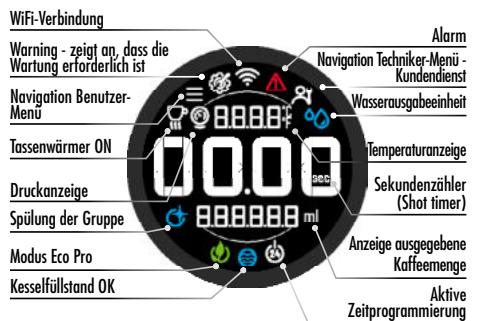
Technische Daten

	2 Gruppen	3 Gruppen
Spannung	V 220-240 1N / 380-415 3N	
Abmessung Tassenwärmerfläche	cm ² 1947	2547
Fassungsvermögen Dampfkessel	l 7	10
Fassungsvermögen Kaffeekessel / Wärmetauscher	l 0.3	
Nettogewicht	kg 61.5	71.5
Bruttogewicht (mit Verpackung)	kg 85	95
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	kW 4.2 / 3.5 5.4 / 4.5	5.7 / 4.5 6.9 / 5.5
Leistung Heizstab Tassenwärmer (Optional)	kW 0.2 / 0.25	
Pumpenleistung	kW 0.25	

✓ TASTENFELD D8 PRO



✓ FUNKTIONEN DISPLAY D8 PRO



Performance



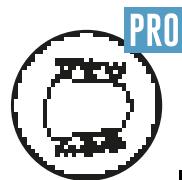


ENERGIEEINSPARUNG

Wärmeisolierte Bauteile und intelligentes Management der Elektronik für höchste Energieeffizienz

PROGRAMMIERBARE PREINFUSION

Präzise Kontrolle der Preinfusionszeit



HINTERGRUNDBELEUCHTUNG AN SEITENWÄNDEN

Diffuses LED-Licht, das die ästhetische Wirkung der Maschine betont (bei dieser Option sind Seitenverkleidungen erforderlich)



SCHNELLE WARTUNG

Leicht erreichbare Innenteile für einen einfach umsetzbaren technischen Kundendienst



STAHLKESSEL MIT KONTROLIERTER UND PROGRAMMIERBARER TEMPERATUR

Stahlkessel AISI 316L: digital einstellbar (1.0/1.2/1.4 BAR)



Eigenschaften



DRUCKMESSER MIT DOPPELANZEIGE

Ermöglicht die gleichzeitige Kontrolle des Leitung-, Kessel- sowie des Kaffeeausgabedrucks.



D8 SEKUNDENZÄHLER

Für das zeitgenaue und zuverlässige Stoppen der Kaffeeargabzeuge.



BRÜHGRUPPE „RING“

Elektronisch gesteuerter Ringgruppe aus verchromtem Messing zur Aufrechterhaltung der idealen Kaffeextraktionsstemperatur.



ELEKTRONISCHE AUTOMATISCHE FÜLLSTANDMESSUNG

Der Kessel wird automatisch über eine von der elektronischen Füllstandsonde gesteuerten Funktion befüllt und auf dem richtigen Stand gehalten.



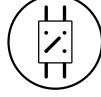
PRO MULTIFUNKTIONSDISPLAY

Über dieses Display können der korrekte Betrieb der Maschine überwacht und die wichtigsten Funktionen programmiert werden.



AUTOMATISCHE REINIGUNG

Reinigungsvorgang der Kaffebrühgruppen und programmierbare Spülzyklanzahl.



STATISCHES RELAIS KESSELTEMPERATUR

Ermöglicht eine hochpräzise Einstellung der gewünschten Temperatur.



PRO AUTOMATISCHE EIN- UND AUSSCHALTFUNKTION UND DAY-OFF-FUNKTION

Ein-Aus-Timer, der für einzelne Tage und/oder Tageszeitpläne programmiert werden kann.



HOCHLEISTUNGSVERDRÄNGERPUMPE

Konstanter Druck auch bei längerer und gleichzeitiger Verwendung mehrerer Funktionen und Brühgruppen.

Performance

make your move



LED-BELEUCHTUNG DER ARBEITSFLÄCHE

Ermöglicht ein effizientes Arbeiten unter allen Lichtbedingungen im Raum (Optional)



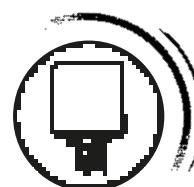
FARB - LCD DISPLAY

Ermöglicht die Überwachung des einwandfreien Maschinenbetriebs und die Programmierung der wichtigsten Funktionen.



SEKUNDENZÄHLER

Zum genauen und zuverlässigen Stoppen der Kaffeeausgabe



BRÜHGRUPPENTEMPERATUR MIT DIGITALER PROGRAMMIERUNG EINSTELLUNG VON 90 °C BIS 98 °C ÜBER TASTENFELD

PRO

SCHNELLE EINSTELLUNG EINZELNER GRUPPE

Optional



COLD TOUCH DAMPFPLATZE AUS EDELSTAHL AISI 316L

Seriennässig bei D8 PRO

Mit Verbrühsschutz und hochleistungsfähigen „Latte Art“ Dampfdüsen.



LED-BELEUCHTUNG DER ARBEITSFLÄCHE

Ermöglicht effizientes Arbeiten unter allen Lichtbedingungen im Raum.

Seriennässig bei D8 PRO



HEISSES MISCHWASSER FÜR TEE UND KRÄUTERTEES

Sofortiges Mischen von Kalt- und Heißwasser mit einstellbarer Temperatur.

Seriennässig bei D8 PRO



LIGHTING PRO

PRO



SEITEN-VERKLEIDUNGEN AUS LEDER

PRO



ÄSTHETISCHE SEITEN-VERKLEIDUNGEN

In verschiedenen Finishs erhältlich.



FILTERHALTER NAKED

PRO



COMPETITION FILTERS

Form und Volumen sind so konzipiert, dass sich die Aromen und Düfte des Kaffees optimal einfangen lassen.

Exklusives Sanremo-Design.



KASSENVERBINDUNG

RS-232-Kommunikation mit Bezahlungsmanagement-Geräten für die Freigabe der Getränkeausgabe.

Seriennässig bei D8 PRO



IoT

App und Cloud-Verbindung für die Maschinensteuerung.

Seriennässig bei D8 PRO



LEISTUNGSVERSTÄRKTES HEIZELEMENT

PRO



ÄUSSERE VERDRANGERPUMPE

PRO



TASSENWÄRMER

Spezial-Heizelement, das die Tassen auf die optimale Temperatur bringt, mit programmierbarer Leistung.

_Style configuration

Optional side panels

D8^{PRO}



✓ **D8 PRO Champagne**
Ästhetische Abdeckung, rückseitige
Verkleidung und Rahmen:
Signalweiß RAL 9003
Innere Seitenteile: Champagne

Optional:
Seitenverkleidungen aus Stahl
Champagne (P5)
Seitenverkleidungen aus weißem
Leder **(P3L)**



Copper Gold



✓ **D8 PRO Copper Gold**
Ästhetische Abdeckung,
rückseitige Verkleidung und
Rahmen:
Tiefschwarz RAL 9005
Innere Seitenteile: Copper Gold

Optional:
Seitenverkleidungen aus Stahl
Copper Gold (P6)
Seitenverkleidungen aus
schwarzem Leder **(P4L)**



D8 PRO

13



✓ D8 PRO_Total Black

Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung, innere Seitenteile und Rahmen:

Tiefschwarz matt RAL 9005

Optional:

Seitenverkleidungen aus Stahl,
Tiefschwarz matt RAL 9005 (P2)
Seitenverkleidungen aus schwarzem
Leder (P4L)

✓ D8 PRO Black&White

Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung und innere Seitenteile:
Signalweiß matt RAL 9003

Rahmen:

Tiefschwarz matt RAL 9005



Optional:

Seitenverkleidungen aus Stahl Signalweiß matt RAL 9003 (P1)
Seitenverkleidungen aus weißem Leder (P3L)



✓ D8 PRO Total White

Ästhetische Abdeckung, rückseitige Verkleidung, innere Seitenteile:
Signalweiß matt RAL 9003
Rahmen: Signalweiß glänzend RAL 9003

Optional:

Seitenverkleidungen aus Stahl,
Signalweiß matt RAL 9003 (P1)
Seitenverkleidungen aus weißem
Leder (P3L)

F18

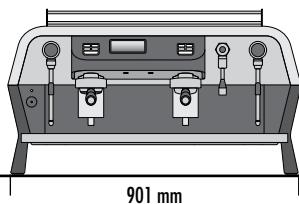




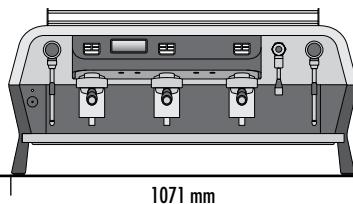
RoHS

Ausführungen

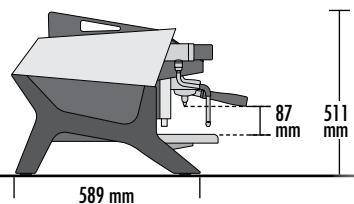
15



901 mm



1071 mm



511 mm

87 mm

589 mm

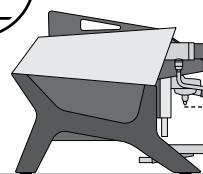
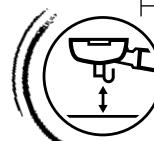
647 mm

2 Brühgruppen

- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 2 Siebträger für 2 Tassen

3 Brühgruppen

- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 3 Siebträger für 2 Tassen



122 mm

511 mm

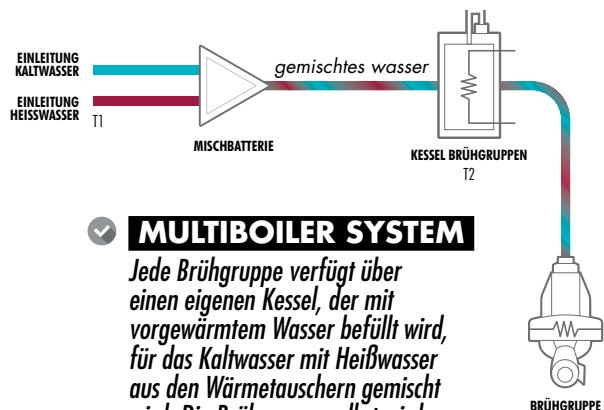


CE

Technische Daten

		2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	220-240 1N/380-415 3N	
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	KW	5.4 / 3.5	6.1 / 3.5
		6.3 / 4.5	7.2 / 4.5
Kapazität Dampfkessel	l	8.6	10
Leistung Pumpe	kW	0.15	0.15
Kapazität Kessel Brühgruppe (0,5)	l	1	1.5
Leistung Heizelement Kessel Brühgruppen	kW	1	1.5
Leistung Heizelement Tassenwärmer	kW	0.20	0.25
Gewicht	kg	82.5	101
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	109.5	126

AUSFÜHRUNG "TALL"

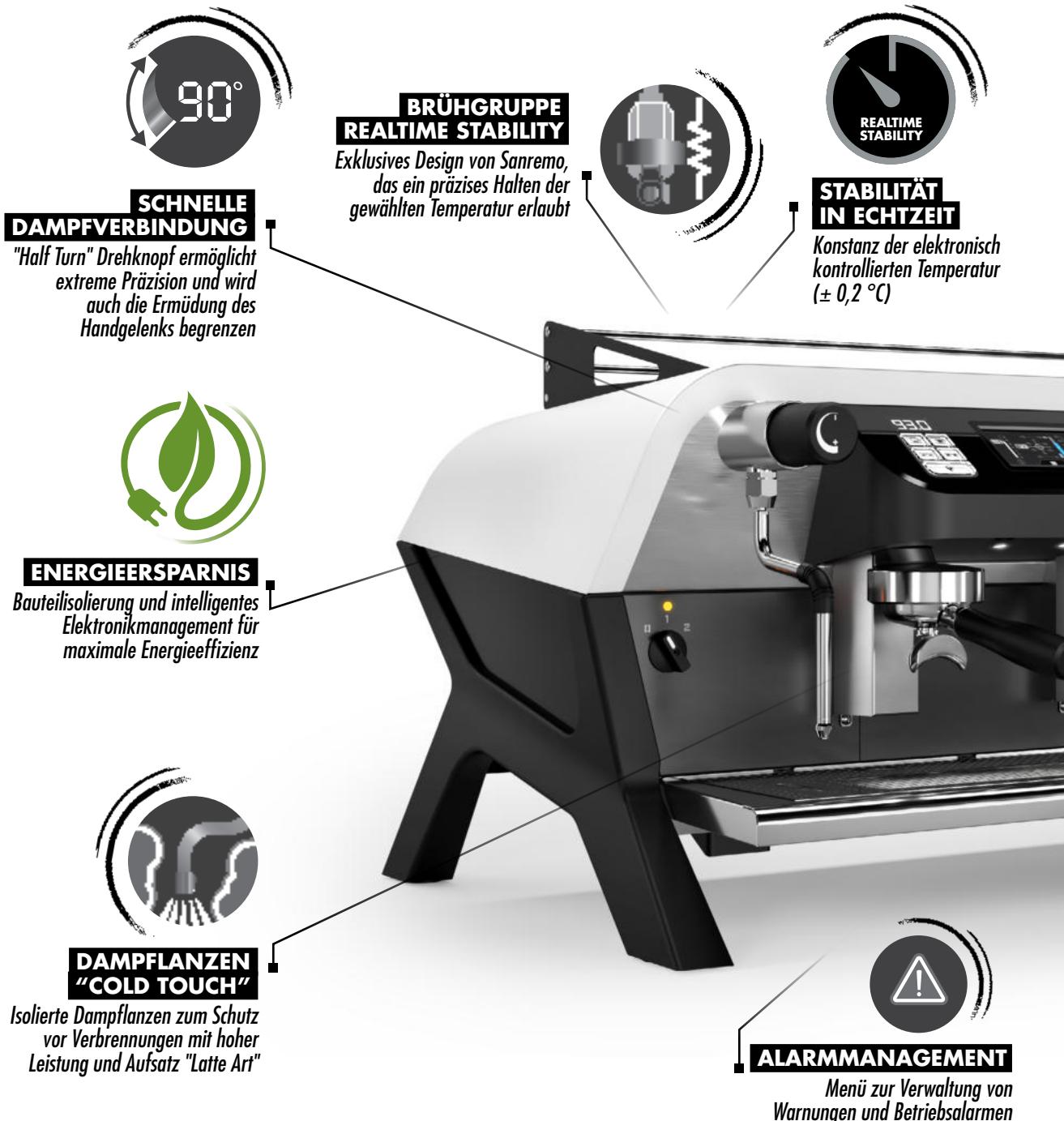


MULTIBOILER SYSTEM

Jede Brühgruppe verfügt über einen eigenen Kessel, der mit vorgewärmtem Wasser gefüllt wird, für das Kaltwasser mit Heißwasser aus den Wärmetauschern gemischt wird. Die Brühgruppe selbst wird von einem entsprechenden Heizelement mit perfekter Temperaturregulierung auf der idealen Temperatur gehalten.

Farben

	Mattschwarz	RAL 9005
	Weiß matt Mattschwarz	RAL 9003 9005
	Blau Mattschwarz	RAL 5024 9005



Eigenschaften

GEMISCHTES HEISSWASSER FÜR TEES Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.	UNABHÄNGIGE REGULIERUNG DER WASSERTEMPERATUR FÜR DAS BRÜHEN Maximale Präzision und Konstanz der Temperatur vom Wasser beim Brühen.	LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung.
STATISCHES RELAIS KESSELTEMPERATUR Zur Regulierung der gewünschten Temperatur mit maximaler Präzision.	PROGRAMMIERBARES ELEKTRONISCHES VORBRÜHEN Steuerung der Durchflussmenge von Wasser durch das Kaffeepulver mit einer Präzision von 0,1 Sekunden. Für jede Brühgruppe können 4 verschiedene Profile programmiert werden.	FUNKTION AUTOMATISCHES EINSCHALTEN, AUTOMATISCHE AUSSCHALTEN UND DAY-OFF Programmierbarer ON-OFF-Timer für einzelne Tage u/o Uhrzeiten.
KESSEL BRÜHGRUPPEN AUS EDELSTAHL Garantiert für optimale Temperaturstabilität und eine präzise Temperatur in Verbindung mit einer hohen Beständigkeit gegen Oxidation und Kalk.	DAMPFLANZEN AUS EDELSTAHL AISI 316L "COLD TOUCH" Isolierte Dampflanzen zum Schutz vor Verbrennungen auch bei intensiven Einsatz, mit leistungsstarken Aufsätzen "Latte Art".	ENERGIEERSPARNIS Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz.
	TASSENWÄRMER MIT PROGRAMMIERBARER TEMPERATUR Damit die Tassen unabhängig von Wetterbedingungen und Umgebungsbedingungen immer eine optimale Temperatur haben.	BRÜHGRUPPE REALTIME STABILITY Exklusives Design von Sanremo, das ein präzises Halten der gewählten Temperatur erlaubt.

In flight stability

Ready to take off



VORBRÜHEN MIT NIEDRIGEM DRUCK
Flowactive System:
Personalisierung der Vorbrühzeit
für jede einzelne Auswahl



Bedienfeld:

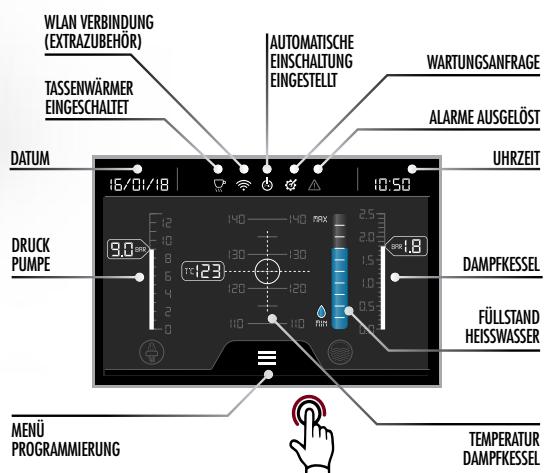


17

Standardtastatur



MULTIFUNKTIONSDISPLAY



WARTUNGSFREUNDLICH
Einfacher Zugriff auf die internen
Bauteile für einen problemlosen
Kundendienst.



AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS
Selbstreinigung der
Brühgruppen.



VOLUMETRISCHE PUMPE MIT HOHER LEISTUNG
Konstanter Druck auch bei intensivem
Einsatz und gleichzeitiger Verwendung
mehrerer Funktionen und Brühgruppen.



COMPETITION FILTERS
Form und Volumen des Siebs sind darauf
ausgelegt, Aroma und Duft des Espressos
optimal zur Geltung zu bringen.
Exklusives Design Sanremo.



TEMPCONTROL
Für eine sehr hohe
Temperaturbeständigkeit
($\pm 0,2^\circ\text{C}$).



GROUP FLUSHING
Mit einem einfachen Tastendruck wird eine
kleine Wassermenge ausgegeben, damit
die Brühgruppe immer sauber bleibt.



EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE



HIGH POWER AUFSATZ FÜR DAMPFLANZE
(vergrößerte Löcher)



SIEBTRÄGER AUS EDELSTAHL



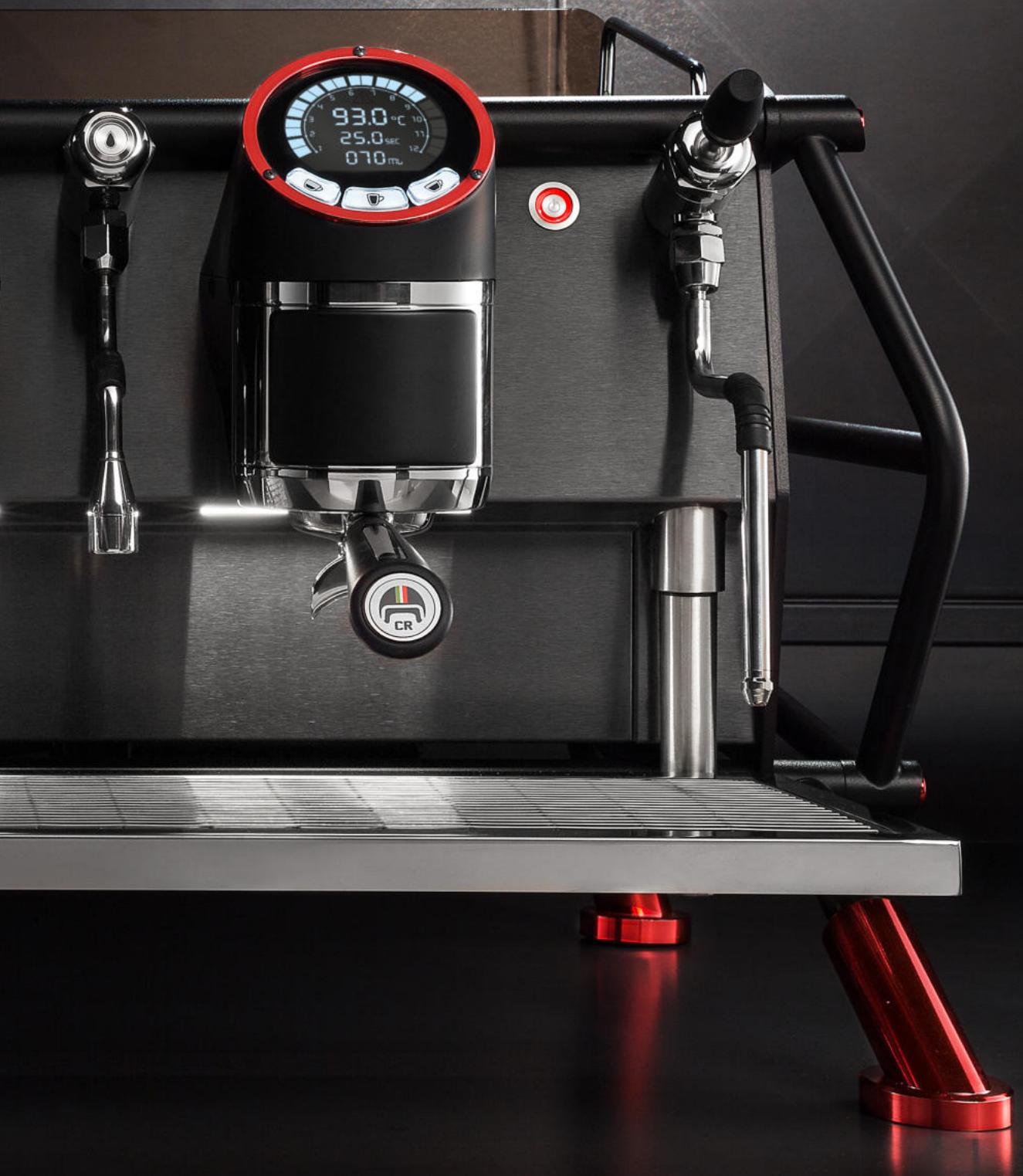
AUTOSTEAMER
Dampflanze mit elektronischem System,
das ein Aufschäumen u./o. Erhitzen der Milch
auf die eingestellte Temperatur erlaubt.



ELEKTRONISCHER DRUCKWÄCHTER ZUR KONTROLLE DER DAMPFREGULIERUNG
Konstanter Druck und Dampf unter
allen Einsatzbedingungen, mit
Präzisionssensoren, 0,02 bar.

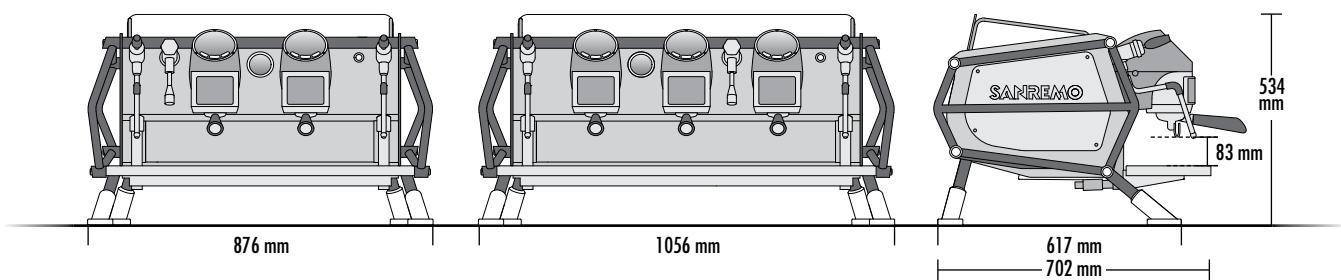
Other

Café Racer





Ausführungen



2 Brühgruppen CR

- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 2 Siebträger für 2 Tassen

3 Brühgruppen CR

- 2 Dampfhähne
- 1 Heißwasserauslauf
- 1 Siebträger für 1 Tasse
- 3 Siebträger für 2 Tassen

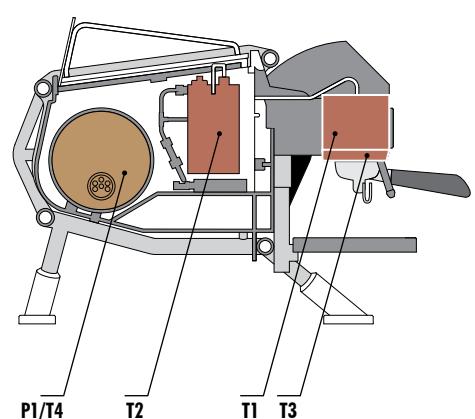


MULTIBOILER SYSTEM

Das Multiboiler-System Sanremo Café Racer garantiert mit 4 PID-Regelpunkten für eine extrem hohe Präzision der Temperatur.

Technische Daten

	2 Brühgruppen	3 Brühgruppen
Spannung	V	220-240 1N / 380-415 3N
Max. Leistungsaufnahme/ Dampfkessel-Heizelement	KW	6.9 / 3.5 8.1 / 4.5
Kapazität Dampfkessel	l	8 10
Leistung Externe Pumpe	kW	0.160
Kapazität Kessel Vorbrühen	l	1.0
Leistung Heizelement Kessel Vorbrühen	kW	1.0
Leistung Tassenwärmer	kW	0.16
Kapazität Kessel Brühgruppen	l	1.0
Leistung Heizelement Kessel Brühgruppen	kW	1.6
Gewicht	kg	97 120
Gewicht (Einschließlich Versandkiste)	kg	151 176





ENERGIEERSPARNIS

Bauteilisolierung und intelligentes Elektronikmanagement für maximale Energieeffizienz

VOLUMETRISCHE PUMPE MIT HOHER LEISTUNG

Konstanter Druck auch bei intensivem Einsatz und gleichzeitiger Verwendung mehrerer Funktionen und Brühgruppen (300 l/h)

VOLUMETRISCHE ZÄHLER MIT HOHER PRÄZISION

Für eine genaue und präzisere Dosierung in der Tasse



TROCKENER DAMPF

Minimale Wasserabgabe beim Erhitzen von Flüssigkeiten



WARTUNGSFREUNDLICH

Einfacher Zugriff auf die internen Bauteile für einen problemlosen Kundendienst



Eigenschaften

BRÜHGRUPPEN AUS EDELSTAHL AISI 316L MIT JEWELLS 8 kg, AUS REINEM STAHL



Die Brühgruppen garantieren für herausragende Temperaturstabilität und maximale Beständigkeit gegen Oxidation und Kalk. Exklusives Design Sanremo.



**SIEBTRÄGER AUS EDELSTAHL
AISI 316 MIT COMPETITIONFILTER***
Form und Volumen des Siebs sind darauf ausgelegt, Aroma und Duft des Espressos optimal zur Geltung zu bringen. Exklusives Design Sanremo.



**PROGRESSIVE DAMPFHÄNDE
AUS EDELSTAHL AISI 316L**
Steuersystem zur Erzeugung und Ausgabe vom Dampf mit hoher manueller Sensibilität.



DAMPFLANZEN AUS EDELSTAHL AISI 316L "COLD TOUCH"

Isolierte Dampflanzten zum Schutz vor Verbrennungen auch bei intensivem Einsatz, mit leistungsstarken Aufsätzen "Latte Art". **



**DISPLAY EINZELNE
BRÜHGRUPPE ESPRESSO**
Kontrolle aller Brühparameter vom Espresso



PROGRAMMIERBARES ELEKTRONISCHES VORBRÜHEN

Steuerung der Durchflussmenge vom Wasser durch das Kaffeepulver mit einer Präzision von 0,1 Sekunden. Für jede Brühgruppe können 4 verschiedene Profile programmiert werden.



**GEMISCHTES
HEISSWASSER FÜR TEES**
Direktes Mischen von frischem Wasser und Dampf für ein optimales Aroma der Tees.



UNABHÄNGIGE REGULIERUNG DER HEISSWASSERTEMPERATUR (PID)

Präzisionseinstellung ($\pm 0,5^\circ\text{C}$ mit gemessener Konstanz unter $0,2^\circ\text{C}$).

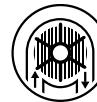


**VOLUMETRISCHE PUMPE MIT
HOHER LEISTUNG 300 l/h *****
Konstanter Druck auch bei intensivem Einsatz und gleichzeitiger Verwendung mehrerer Funktionen und Brühgruppen.



SYSTEM DISPLAY

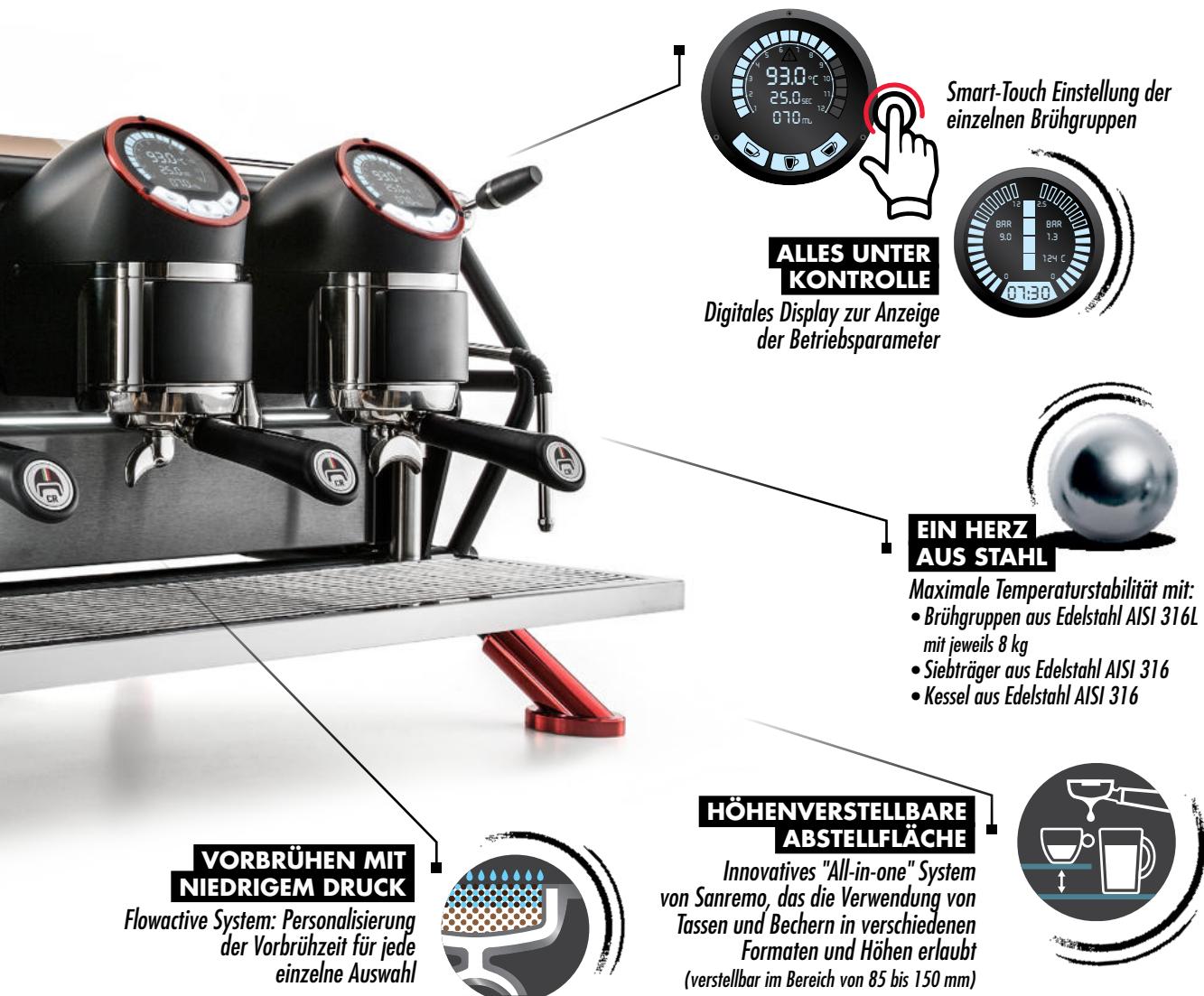
Anzeige aller Maschinenfunktionen: Temperatur, Drücke und Füllstände.



**VOLUMETRISCHE ZÄHLER MIT
HOHER PRÄZISION**
Für eine genauere und präzisere Dosierung in der Tasse.

Take a ride, explore it's soul

21



ELEKTRONISCHER DRUCKWÄCHTER ZUR KONTROLLE DER DAMPFREGULIERUNG Kontinenter Druck und Dampf unter allen Einsatzbedingungen, mit Präzisionssensoren 0,02 bar.	AUTO-DIAGNOSTIK, STATISTISCHE DATEN, GEPLANTE WARTUNG Wartung programmierbar nach Litern oder Anzahl der ausgegebenen Kaffees.	GROUP FLUSHING Mit einem einfachen Tastendruck wird eine kleine Wassermenge ausgegeben, damit die Brühgruppe immer sauber bleibt.
TASSENWÄRMER MIT PROGRAMMIERBARER TEMPERATUR Damit die Tassen unabhängig von Wetterbedingungen und Umgebungsbedingungen immer eine optimale Temperatur haben.	FUNKTION AUTOMATISCHES EINSCHALTEN, AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN UND DAY-OFF Programmierbarer ON-OFF-Timer für einzelne Tage u/o Uhrzeiten.	Other
ELEKTRONISCHER FÜLLSTANDSENSOR Der Kessel wird mit einem elektronischen Füllstandssensor befüllt, sodass der korrekte Füllstand vom Kessel automatisch reguliert wird.	AUTOMATISCHER REINIGUNGSZYKLUS Selbstreinigung der Brühgruppen.	SIEBTRÄGER NAKED AUS EDELSTAHL *
LED-BELEUCHTUNG VOM ARBEITSBEREICH Ermöglicht ein optimales Arbeiten unabhängig von der Umgebungsbeleuchtung (Extrazubehör).	REGENERATION KESSELWASSER Garantiert das Wiederherstellen der optimalen chemischen Eigenschaften des Wassers und die korrekte Mineralisierung.	HIGH POWER AUFSATZ FÜR DAMPFDÜSE **
		EXTERNE VOLUMETRISCHE PUMPE ***
		ERHÖHTER WIDERSTAND

_ NAKED

22



- ✓ Transparente Abdeckung an den Seiten und an der Rückseite

Erhältlich in den 2 Ausführungen
Black und Steel, []
beide mit einigen personalisierbaren Details*
in Schwarz oder Rot.



* Ringschrauben, Schrauben, Füße, Kesselisolierung

_ FREEDOM

- ✓ Abdeckungen an den Seiten und an der Rückseite farbig mit Logo
mit Hintergrundbeleuchtung

Erhältlich in den 2 Ausführungen
Black und Steel, []
beide mit einigen
personalisierbaren Details*
in Schwarz oder Rot.



* Ringschrauben, Schrauben, Füße



P1



P2



P3



P4



Willkommen in der Welt von Custom, die das Potential des Projekts "Café Racer" maximal ausschöpft: Personalisierung und kontinuierliche Weiterentwicklung. Hier einige Modelle, die bereits zu kleinen Berühmtheiten geworden sind. Wähle deinen Style und starte durch mit deiner exklusiven Café Racer.

CUSTOM

_ Renegade

23



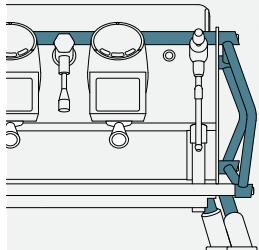
- Handgefertigte Oberflächen
- Dunkelgrün
 - Kupfer oxidiert
 - Lederbraun
 - ● Messing glänzend
 - ● Messing oxidiert



_White & Wood Standard

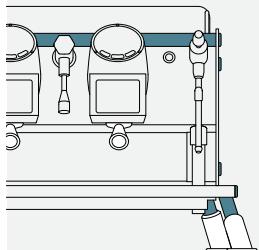
CUSTOM

24



Mattweiß
Eiche natur
Edelstahl
Eiche natur

_ White & Wood Slim



_ Racing

_ CUSTOM

25



- Rot glänzend
- Mattweiß
- Carbon
- Edelstahl

_ Dolomiti



- Mattschwarz
- Stahl Schwarz
- Leder Schwarz
- Edelstahl

_ Black & White

_ CUSTOM

26



Mattweiß
Edelstahl

_ Full White



_ Blue

_ CUSTOM



Mattblau

_ Fuchsia



Mattrot

Kaffeemühlen & Zubehör



Kaffeemühlen

30



MAHLKÖNIG E65S



QUAMAR Q50E



Technische Daten

		MAHLKÖNIG E65S	QUAMAR Q50E
Leistung	W	440	350
Mahlwerk	-	Flach	Flach
Durchmesser Mahlwerk	mm	65	54
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	g	1200	1200
Breite	mm	195	175
Höhe	mm	583	520
Tiefe	mm	283	260
Gewicht	kg	11.2	7.0
Spannung	V	220-240	220-240

Farben

MAHLKÖNIG E65S	Schwarz Weiss
QUAMAR Q50E	Aluminium Rot Silber Orange Schwarz glanz Schwarz matt Weiss

Zubehör



PUQPRESS Q1

Automatischer Tamper
BxHxT 150 x 290 x 200 mm



SATZSCHUBLADE 360

Satzschublade für zwei Mühlen
BxHxT 360 x 110 x 300 mm
[JOEFREX]*



SATZSCHUBLADE 230

Satzschublade für eine Mühle
BxHxT 230 x 110 x 300 mm
[JOEFREX]*



SATZBEHÄLTER 160

BxHxT 160 x 110 x 220 mm
[JOEFREX]*



TAMPERMATTE

BxHxT 200 x 45 x 150 mm
[JOEFREX]*



MILCHKÄNNCHEN

90 ml / Höhe 50 mm
350 ml / Höhe 90 mm
590 ml / Höhe 110 mm
[JOEFREX]*



SIEBEINSATZ ENTFERNER

[JOEFREX]*



BARISTATÜCHER SET

Set mit 4 Microfasertücher
1 Ex. 60 x 40 cm mit Karabiner und Öse
2 Ex. 25 x 25 cm / 1 Ex. 40 x 40 cm
[JOEFREX]*

Zubehörsets

	STANDARD	BARISTA	BARISTA PLUS
Rundbürste 337/82	•		
Gruppenbürste	•		
Reinigungsbürste	•		
Siebeinsatz-Entferner	•		
Kaffee-Reinigungstabletten	•		
Reinigungsanleitung	•		
Dichtung 3/8 für Brita (D15/ 8 x 3)	•		
Verschraubung 10 - 3/8 K	•		
Tamper 58mm Standard		•	•
Tampermatte mit Kante		•	•
Mahlwerkpinsel schwarz		•	•
Baristatücher im 4er Set		•	•
Milchkanne 90 ml		•	•
Milchkanne 350 ml		•	•
Satzbehälter 160			•



Vertriebspartner für die Deutschschweiz

Rex-Royal AG | Industriestrasse 34 | CH-8108 Daellikon / Zuerich
T: +41 44 847 57 57 | info@rex-royal.ch | www.rex-royal.ch

