

SCALA



GANZE BOHNEN  
SCHOKOLADE





Die leistungsstarke Lösung für die Gastronomie: Mit dem Vollautomaten Scala stehen aromatische Kombinationen von Kaffee, Milch und Schokolade einfach per Tastendruck sofort bereit. Innovative Technik sorgt für eine hygienische Zubereitung der Spezialitäten – für echten, unverfälschten Geschmack.

### Details

- 180 - 240 Tassen Kaffee/Stunde
- 28 Liter Heißwasser
- Bohnenbehälter für ca. 200 Tassen Kaffee, bis 16 Liter Milchvorrat
- Doppelauslauf höhenverstellbar von 100 bis 150 mm
- Münzprüfer, Münzwechsler, bargeldlos (MDB/parallel)
- Gehäuse in Chromstahl gefertigt

### Optional

- Anschluss an Kassen- und Schankanlagen
- 2 Sorten Kaffeebohnen



### Technik

Flash-Card Technologie  
Bedienerfreundliches Display

# SCALA

## Besondere Merkmale

- Leistungsstarker, kompakter Vollautomat für die Gastronomie
- Bezug der Kaffee-Spezialitäten einfach per Tastendruck
- 2 Mühlen für Spezialitäten (Espresso, Ristretto, Macchiato)
- Heißwasser-/Dampfmodul (60 Liter), optional
- Heiß-Start-System:  
Das einzigartige BITurbo-Heizsystem sorgt zuverlässig für angenehm heißen Kaffee-Genuss, schon von der allerersten Tasse an
- Hygienische Zubereitung:  
Hygieneoptimiertes Milchsysteem für bakteriologisch einwandfreien Betrieb und für geringen Wartungs- und Reinigungsaufwand. (Erfüllt die Anforderungen der EU-Hygiene-Normen HACCP)
- Mahlgrad-Überprüfung:  
Konstantes Getränkearoma dank der automatischen Überprüfung und kontinuierlichen Feineinstellung des Mahlgrades und der Kaffee-Brühzeit

## Wahlmöglichkeiten je nach Softwareeinstellung

Espresso	●
Café Creme	●
Ristretto	●
Cappuccino	●
Latte Macchiato	●
Heiße Schokolade	●
Milch	●
Teewasser	●

## Füllkapazitäten

Instant-Kaffee	0,35 Kg	Kakaohaltiges Getränk	1,00 Kg
Ganze Bohnen	1,00 Kg	Zucker	1,70 Kg
Kaffeeweisser	0,60 Kg	Becher Optional	150 Stück

## Technische Daten

Höhe	810 mm
Breite	320 mm
Tiefe	550 mm
Leergewicht	50 Kg
Anschlusswerte	230V/ 3000W
Wasser	Festanschluss für Frisch- und Schmutzwasser

