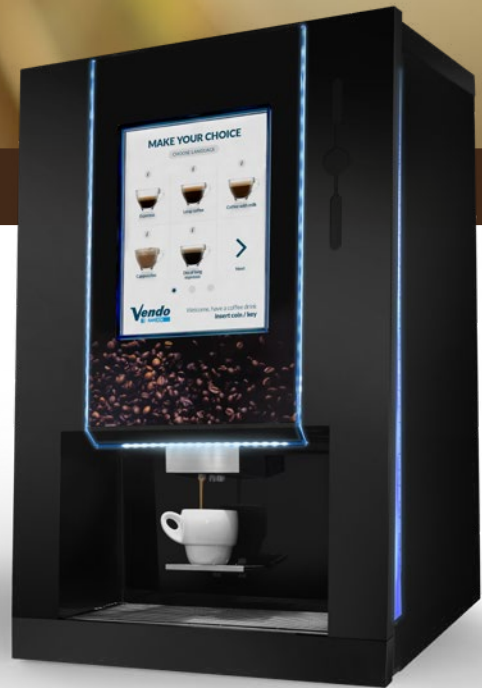




**Vendo**  
SANDEN

**Caffèuno**

Algo nuevo, algo diferente.





**Caffèuno**

# Bienvenido a la versatilidad

Empecemos por lo fundamental

Nuestro nuevo concepto de versatilidad: algo nuevo, algo diferente de lo que comúnmente se usa o se conoce en el mercado, presentando una creación única y auténtica.





## VENTAJAS & CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

SandenVendo observó minuciosamente el funcionamiento de las máquinas de café, estudió la optimización del consumo de energía e identificó los factores causantes de los problemas más comunes.

El reto de crear una máquina sin problemas es, cuanto menos, grande y solo se puede lograr estudiando el diseño desde una perspectiva diferente.

Aquí es donde entra en escena nuestro nuevo concepto de versatilidad: algo nuevo, algo diferente de lo que comúnmente se usa o se conoce en el mercado, presentando una creación única y auténtica: **Caffèuno**

### 2 TIPOS DE PANEL FRONTAL Y PERSONALIZACIÓN

Escoja el panel frontal según las características de la ubicación. El panel es fácil de reemplazar y la imagen se puede personalizar.



#### TÁCTIL

La elegante pantalla 10" ofrece un menú de iconos fácil e intuitivo



#### SELECCIÓN DIRECTA

Servicio casual y rápido mediante pulsador directo





## Nuevo grupo de café Sandenvendo

El nuevo grupo de café espresso SandenVendo destaca por ofrecer el auténtico sabor italiano.

Está disponible con cámara de infusión en dos tamaños diferentes:

- » v-36 Espresso italiano (6-9 g)
- » v-42 Espresso europeo grande (9-12 g)

El tamaño de la cámara también se puede optimizar mediante un botón de ajuste.

La unidad de precalentamiento v-36W es un sistema innovador que calienta la cámara de infusión mediante la circulación externa de agua caliente.



## v-Injection system for mixer

**v-Injection** es un sistema único sin electroválvulas, diseñado para acabar con los problemas habituales.

El movimiento horizontal de la boquilla de inyección de agua proporcionará agua caliente al batidor seleccionado, eliminando así la necesidad de válvulas eléctricas individuales para cada batidor.

El inyector se puede desmontar fácilmente para limpiarlo, evitando la extracción de todo el sistema. Este inyector único proporciona agua caliente a todos los batidores con una configuración sencilla del plotter en el eje horizontal.

Para que el inyector no presente problemas, no hay ninguna válvula instalada entre éste y la caldera.

*Este sistema eficiente reduce en gran medida el tiempo de mantenimiento, y mantener la máquina limpia se convierte en un proceso sin esfuerzo y que requiere menos tiempo.*



## Caldera instantánea

**Control de temperatura innovador gracias a nuestra tecnología con caldera instantánea.**

La caldera instantánea ligera es un modelo eficiente desde el punto de vista del consumo de energía y de muy baja masa térmica. Presenta tres diferentes niveles de protección, incluido un único fusible térmico.

El rápido flujo de agua en el interior del sistema minimiza la formación de cal, y utiliza siempre la cantidad exacta de agua necesaria para cada bebida.

### Versión Espresso

Caldera instantánea a 1800 W para el grupo de café espresso y caldera instantánea a 3200 W para la selección del batidor.

### Versión Soluble

Caldera instantánea a 3200 W, que permite la función combinada para bebidas más largas tales como té y chocolate.

**Bajo consumo de energía:** No requiere el modo de espera.



## Nuevo diseño del contenedor de solubles

Un diseño único del *sistema de apertura/cierre* fácil de operar para desmontar el contenedor, eliminando desperdicios y desorden.

El contenedor está diseñado para optimizar la distribución constante de soluble durante la dispensación y evitar que este se apelmace.

## Alto volumen

caffèUNO es ideal para lugares pequeños y medianos. El calentador instantáneo permite una preparación continua de 85 servicios/hora\* sin interrupción.

El café espresso se prepara a la perfección y también se pueden servir otras bebidas calientes.

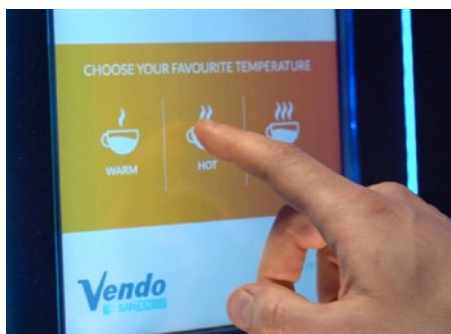
La temperatura de salida para bebidas solubles está garantizada.

\*Datos disponibles a petición



**85**  
SERVICIOS/h





## Control de la temperatura

### **Un vaso, una temperatura:**

Se puede ajustar la temperatura de las bebidas de manera individual.

Por ejemplo, un café espresso se sirve preferentemente a 85-94 °C, mientras que el té por lo general requiere una temperatura más alta de 95-100 °C.

### **Ajuste personalizado de la temperatura de las bebidas:**

Los usuarios pueden ajustar la temperatura de sus bebidas desde la pantalla táctil.

### **Control preciso de la temperatura:**

La temperatura de salida se puede controlar a +/- 1°C

## Más ventajas

**Un canal de limpieza automática** disponible para desinfectar todos los circuitos de agua utilizando una pastilla de limpieza (eliminación de la cal), que se puede insertar directamente a través de una abertura en la parte trasera de la máquina.

**Interfaz de usuario intercambiable**, botonera convencional o panel táctil, adaptable en función de las características del emplazamiento.

**Nuevo sistema de control electrónico** y software basado en la plataforma Linux.

**El menú V-Flexi:** es un conjunto de menús elaborados disponibles en la máquina.

El tiempo es un elemento clave para el éxito de una transacción comercial.

Con el fin de ahorrar tiempo a la hora de definir menús de bebidas, se incluye una serie de etiquetas de bebidas comúnmente utilizadas y menús de bebidas predefinidos.

Solo hay que combinar la selección y el menú. Los menús individuales de bebidas se pueden ajustar fácilmente a los gustos del consumidor.



La Máquina de Café de última generación de SandenVendo convierte el ritual de preparar y servir café en una experiencia muy especial.

---

La máquina de café **Caffèuno** de SandenVendo es ideal para hoteles y restaurantes que se enorgullecen de ofrecer un alto nivel de servicio y buscan brindar a sus huéspedes una experiencia de alta calidad en cada momento de su estancia. Es igualmente adecuada para oficinas donde la pausa para el café se considera un momento valioso y relajante de un largo día de trabajo.

Un café de alta calidad también debe ser tan fácil y agradable de preparar como de degustar.

Aquí es donde entra en juego la **Caffèuno** de SandenVendo, que convierte el ritual de preparar café y servirlo en una experiencia única.







**CAFFÈUNO “PRO”**  
ESPRESSO w/ hopper semiautomatic  
**TSC**

**CAFFÈUNO**  
ESPRESSO semiautomatic  
**TSE**

**CAFFÈUNO**  
INSTANT semiautomatic  
**TSH**

ALTO x ANCHO x FONDO		770 x 420 x 530 mm	660 x 420 x 530 mm	660 x 420 x 530 mm
PESO		35 Kg	35 Kg	35 Kg
CONTENEDOR DE CAFÉ EN GRANO		2,4 kg (hopper)	1,2 kg	///
CONTENEDOR DE PRODUCTOS SOLUBLES		2 Large   1 Small	2 Large   1 Small	2 Large   2 Medium   1 Small
MOLINILLO		Professional conical burr	Professional conical burr	///
DISPLAY	TÁCTIL	10" Pantalla táctil	10" Pantalla táctil	10" Pantalla táctil
	SELECCIÓN DIRECTA	5" Pantalla táctil - LCD + 10 teclas de función	5" Pantalla táctil - LCD + 10 teclas de función	5" Pantalla táctil - LCD + 10 teclas de función
CONEXIÓN SUMINISTRO DE AGUA		G 3/4" 2 - 8 Bar (0.2 Mpa - 0.8 Mpa)	G 3/4" 2 - 8 Bar (0.2 Mpa - 0.8 Mpa)	G 3/4" 2 - 8 Bar (0.2 Mpa - 0.8 Mpa)
FUSIBLE TÉRMICO		16A	16A	16A
PROTOCOLO		MDB / Executive	MDB / Executive	MDB / Executive
SUMINISTRO ELÉCTRICO		220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz
CONSUMO ENERGÉTICO*		134 Wh/L	134 Wh/L	134 Wh/L

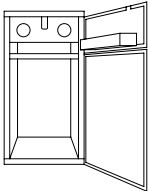
\*Consumo energético en Wh por litro de Espresso dispensado



MÓDULO INFERIOR

ALTO X ANCHO x FONDO

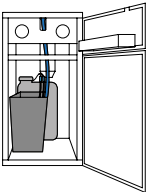
PESO



STANDARD  
T1841/1 NEGRO | T1841/2 BLANCO

820 x 420 x 515 mm

21,4 Kg



TOP\*  
P/N T1841/3 NEGRO | P/N T1841/4 BLANCO

820 x 420 x 515 mm

21,4 Kg

\*MUEBLE BASE TOP requiere KIT 145222: Kit autónomo 20lt, clip, cubo, tubos y cables

PRODUCTO	TAMAÑO DEL CONTENEDOR		
	PEQUEÑO	MEDIANO	GRANDE
LECHE EN POLVO	0.3 Kg	0.7 Kg	1.0 Kg
CHOCOLATE	0.8 Kg	1.5 Kg	2.2 Kg
TÉ DE LIMÓN	1.0 Kg	2.0 Kg	3.0 Kg
CAFÉ AL GINSENG	0.5 Kg	1.0 Kg	1.5 Kg
CAFÉ SOLUBLE	0.3 Kg	0.6 Kg	0.9 Kg
CAFÉ DE CEBADA	0.2 Kg	0.4 Kg	0.6 Kg



LISTA DE OPCIONES

- Pantalla táctil de 10" - Multilingüe
- Cerradura especial con código (Rielta)
- Kit depósito de agua externo (20 l) en mueble bajo
- Ablandador de agua (filtro), conexión externa
- Color del mueble/panel frontal personalizable
- Sensor de presencia de vasos
- Sistema de pago (dispositivos de pago electrónico)
- Mueble con depósito de residuos, suministro de agua fría, Kit de depósito



MANTENIMIENTO

- Actualización del software a través de USB / wifi / tarjeta SIM
- Mantenimiento regular sencillo mediante 4 teclas de función
- Funcionamiento a 24 VDC (excepto Caldera, Molinillo y Bomba)
- Materiales codificados por color según el periodo de mantenimiento
- Visualización del mensaje de mantenimiento

COLORES ESTÁNDAR MUEBLE

Negro ● | Blanco ○



## Quiénes somos

Las soluciones innovadoras y de alta calidad de Sanden mejoran la vida diaria de consumidores y profesionales en todo el mundo.

Desde su creación, Sanden se ha comprometido en ofrecer soluciones respetuosas con el medio ambiente. Los productos terminados y los procesos de fabricación se conciben teniendo en cuenta las necesidades de las generaciones futuras. Por ejemplo, la Planta Sanden Forest Akagi (Japón) ha sido considerada por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos como una de las siete principales fábricas sostenibles del mundo.

En la actualidad, Sanden ofrece a los profesionales del canal HoReCa una amplia gama de soluciones versátiles, que les permite ofrecer a los clientes el mejor servicio posible y lograr a la vez un importante ahorro de energía.

Sanden ofrece excelencia global, fiabilidad, calidad y ecología que los profesionales del canal HoReCa pueden transmitir a sus huéspedes.

© 2020 SandenVendo GmbH

Los datos técnicos, las imágenes y la información proporcionados en este documento lo son únicamente a título informativo. Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Rev. 02 - 01/20



[www.sandenvendo.com](http://www.sandenvendo.com)