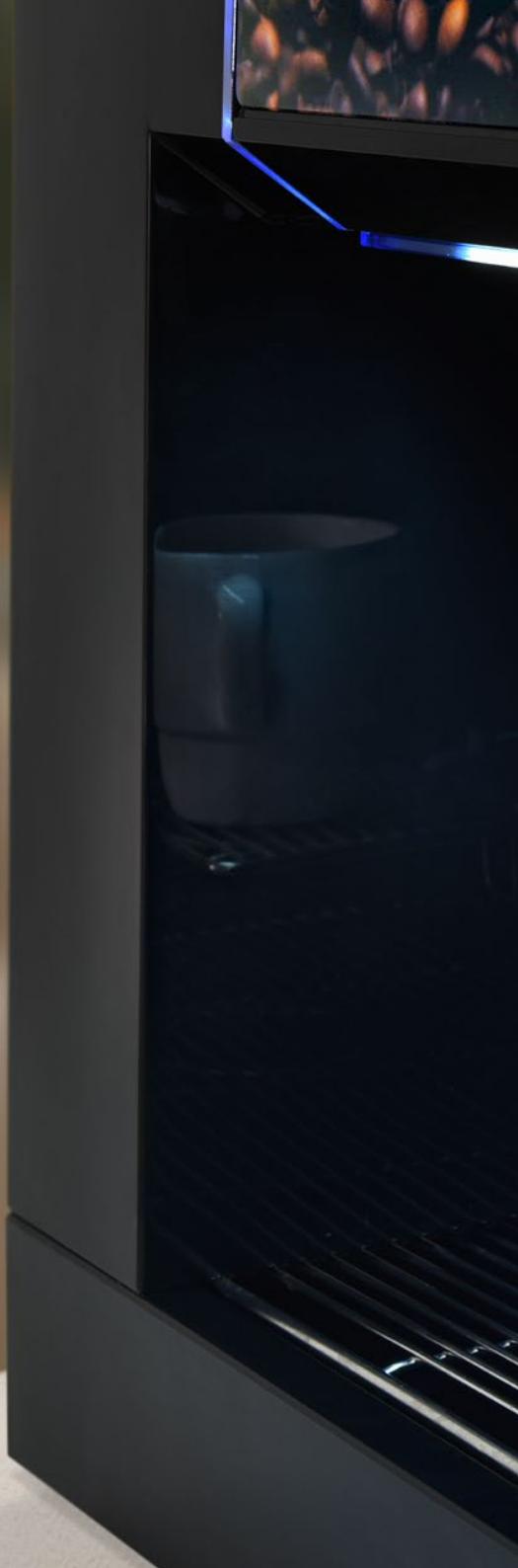


Vendo
SANDEN



Caffè uno

Qualcosa di nuovo, qualcosa di diverso.





Caffè **uno**

Caffè **uno**



La nuova frontiera della versatilità

Partiamo da **uno**

Design e Tecnologie innovative trasformano il rituale della pausa caffè in un'esperienza unica ed intensa.



VANTAGGI E CARATTERISTICHE

SandenVendo ha voluto sviluppare questa macchina per il caffè con l'attenzione massima al raggiungimento di due obiettivi fondamentali:

Ottimizzare al meglio il consumo energetico e creare una macchina affidabile e professionale.

La volontà di realizzare un distributore innovativo ed efficiente è una sfida ambiziosa che può essere vinta esclusivamente con l'innovazione del design interno ed esterno.

È qui che entra in gioco il nostro nuovo concetto di versatilità: qualcosa di nuovo rispetto all'attuale offerta del mercato, una creazione unica ed autentica, il NUOVO Coffee Server **CaffèUno**



2 TIPOLOGIE DI INTERFACCIA E PERSONALIZZAZIONI

Scegli l'interfaccia in base alle tue esigenze.

Il pannello frontale può essere sostituito facilmente e personalizzato graficamente.



TOUCH SCREEN

Un elegante schermo touch da 10" offre un menu a icone intuitivo e user-friendly!



SELEZIONE DIRETTA

Soluzione informale che permette di scegliere velocemente la bevanda tramite una classica tastiera



Nuovo gruppo espresso Sandenvendo

Il nuovo gruppo espresso SandenVendo per un autentico gusto italiano.

Il gruppo espresso è disponibile con camera d'infusione in 2 misure:

- » v-36 Espresso italiano* da 6 a 9 g
- » v-42 Espresso lungo europeo da 9 a 12 g

Le misure interne della camera dei due gruppi può essere ottimizzata in base al dosaggio preferito.

Questo garantisce la pressione ottimale dell'erogazione in base alla grammatura selezionata.

*Il gruppo v-36 con pre-riscaldamento è un sistema innovativo che riscalda la camera d'infusione sfruttando la circolazione esterna dell'acqua calda.



Sistema di iniezione per frullini

v-Injection è un sistema unico progettato per evitare l'utilizzo di valvole elettriche spesso problematiche.

Il movimento orizzontale dell'ugello d'iniezione distribuisce l'acqua calda al frullino selezionato, rendendo superflue le singole valvole elettriche.

La pulizia risulta quindi più semplice poiché non occorre smontare l'intero sistema, ma è sufficiente rimuovere l'ugello d'iniezione.

L'iniettore convoglia acqua calda in corrispondenza di ogni frullino grazie al movimento orizzontale del plotter di erogazione.

L'assenza di valvole tra iniettore e riscaldatore istantaneo evita malfunzionamenti e scomodi interventi.



Gestione della temperatura con riscaldatore istantaneo

Un sistema innovativo di gestione della temperatura con la tecnologia di riscaldamento istantaneo.

L'unità di riscaldamento istantaneo è un modello ad alta efficienza energetica con massa termica molto ridotta. Sono previsti 3 diversi livelli di protezione tra cui un termofusibile monouso.

Grazie al rapido passaggio dell'acqua all'interno del sistema, si riduce la formazione di calcare e si utilizza sempre acqua fresca nell'esatta dose necessaria per ciascuna bevanda.

Versione Espresso

Una unità da 1800W per il riscaldamento istantaneo della linea Espresso ed una unità da 3200W per il riscaldamento istantaneo della sezione dei Mixer

Versione Instant

Un'unica unità da 3200W dedicata ed idonea al riscaldamento istantaneo dell'acqua per bevande lunghe ed in polvere come tè e cioccolata

Non è richiesta la modalità Stand-by



Nuovo design contenitori polveri

Per rimuovere i contenitori è sufficiente agire sulla *manopola di apertura/chiusura*, caratterizzata da un design unico, evitando fuoruscite e sprechi.

Il contenitore è progettato per ottimizzare la distribuzione costante dei solubili durante l'erogazione ed elimina il problema dell'indurimento.

Alti volumi

CaffèUNO è la soluzione ideale per un fabbisogno medio di 85 tazze/ora.*

Il riscaldatore istantaneo consente una preparazione continua delle bevande senza interruzioni di servizio.

Oltre ad un espresso preparato alla perfezione possono essere servite altre bevande calde.

Temperatura garantita per le bevande istantanee!



85
TAZZE/h

*Dati disponibili su richiesta



Gestione della temperatura

La bevanda con la giusta temperatura

Possibilità di impostare la temperatura ideale per ogni singola tipologia di prodotto. Per esempio la temperatura ideale per un espresso è di 85°C - 94°C mentre un tè richiede una temperatura di 95°C - 100°C

Temperature personalizzabili

Possibilità di regolare la temperatura di ogni singola bevanda erogata tramite le icone selezionabili semplicemente con un gesto grazie al touchscreen.

Gestione esatta della temperatura

Possibilità di controllare la temperatura di erogazione nell'intervallo +/-1°C.

Ulteriori vantaggi

Sistema di pulizia automatica per igienizzare tutti i circuiti d'acqua tramite una speciale pastiglia (che elimina il calcio), da inserire direttamente nell'apposito vano sul retro della macchina.

Interfaccia utente personalizzabile in base alle esigenze del cliente (base, elegante, pannello touch).

Nuovo sistema di controllo elettronico e software basato su piattaforma Linux.

Menu v-Flexi, un gruppo di menu preimpostati e installati sulla macchina.

Il tempo è un elemento chiave per un'attività di successo. Per risparmiare tempo nell'impostazione dei menu bevande, la macchina è dotata di alcune etichette di bevande di consumo comune e menu preimpostati.

Occorre soltanto abbinare la selezione al menu.

I menu delle singole bevande possono essere facilmente adattati ai gusti individuali.



Il nuovo coffee server
di SandenVendo
rende il rito del caffè
un'esperienza unica e
innovativa.

CaffèUno Coffee Server di SandenVendo è un prodotto ideale sia per hotel e ristoranti di classe, dove un servizio di qualità conta, oppure per una rigenerante pausa caffè durante una dura giornata di lavoro in ufficio.

La preparazione di un caffè di qualità deve essere semplice e piacevole quanto gustarlo. La filosofia che è alla base di **CaffèUno** è proprio questa: rendere speciale la preparazione di un caffè, un'esperienza unica e alla portata di tutti.







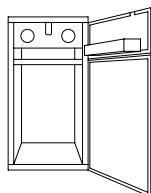
	CAFFÈUNO "PRO" ESPRESSO w/ hopper semiautomatic TSC	CAFFÈUNO ESPRESSO semiautomatic TSE	CAFFÈUNO INSTANT semiautomatic TSH
DIMENSIONI A x L x P	770 x 420 x 530 mm	660 x 420 x 530 mm	660 x 420 x 530 mm
PESO (Netto della macchina standard senza optional)	35 Kg	35 Kg	35 Kg
CONTENITORE CAFFÈ IN GRANI	2,4 kg (hopper)	1,2 kg	///
CONTENITORI SOLUBILI	2 Grandi 1 Piccolo	2 Grandi 1 Piccolo	2 Grandi 2 Medi 1 Piccolo
MACININO	Macine coniche	Macine coniche	///
DISPLAY	TOUCH SCREEN 10" Touch screen	10" Touch screen	10" Touch screen
	SELEZIONE DIRETTA Display 5" con pulsanti	Display 5" con pulsanti	Display 5" con pulsanti
COLLEGAMENTO IDRICO	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)
TERMOFUSIBILE	16A	16A	16A
PROTOCOLLO SISTEMA DI PAGAMENTO (OPZIONALE)	MDB / Executive	MDB / Executive	MDB / Executive
ALIMENTAZIONE	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz	220/240 V - 50/60 Hz
CONSUMO ENERGETICO*	134 Wh/L	134 Wh/L	134 Wh/L

*Consumo energetico in Wh per un litro di espresso erogato

MOBILETTO

DIMENSIONI A x L x P

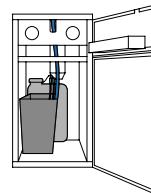
PESO


STANDARD

T1841/1 Nero | T1841/2 Bianco

820 x 420 x 515 mm

21,4 Kg


TOP*

P/N T1841/3 Nero | P/N T1841/4 Bianco

820 x 420 x 515 mm

21,4 Kg

* BASE CABINET TOP (MOBILETTO) necessita del KIT 145222, KIT tanica, clip, secchi, tubi e cablaggi

CAPIENZA CONTENITORI

	PICCOLO	MEDIO	LARGO
Latte in polvere	0.3 Kg	0.7 Kg	1.0 Kg
Cioccolata	0.8 Kg	1.5 Kg	2.2 Kg
Tè al limone	1.0 Kg	2.0 Kg	3.0 Kg
Ginseng	0.5 Kg	1.0 Kg	1.5 Kg
Caffè solubile	0.3 Kg	0.6 Kg	0.9 Kg
Orzo	0.2 Kg	0.4 Kg	0.6 Kg


OPTIONAL

Touch screen 10" - Multilingua

Serratura codificata (Riedla)

Kit serbatoio acqua esterno (20 l) con struttura base

Addolcitore (filtro) esterno

Colore struttura/pannello frontale personalizzabile

Sensore presenza bicchiere

Sistema di pagamento (lettore banconote, cashless)


MANUTENZIONE

Aggiornamento SW via USB / WiFi / SIM card

Manutenzione regolare facilitata con tasti a 4 funzioni

Tutti i dispositivi sono a 24V DC (escluso riscaldatore, macinino, pompa)

Materiali codificati per colore in base al periodo di manutenzione

Messaggio di manutenzione sul display

COLORI STANDARD

Nero | Bianco



Chi è Sanden

Sanden offre soluzioni innovative in tutto il mondo in grado di elevare quotidianamente la qualità della vita di consumatori e professionisti.

Fin dalla sua fondazione Sanden è impegnata a offrire soluzioni ecocompatibili. I prodotti e i processi produttivi sono rispettosi dei bisogni delle generazioni future: il Sanden Forest Akagi Plant (Giappone) è stato proclamato uno dei sette stabilimenti produttivi più sostenibili al mondo dall'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico.

Oggi Sanden offre agli operatori del settore Horeca una vasta gamma di soluzioni versatili, in grado di assicurare ai clienti un servizio eccellente con un considerevole risparmio energetico.

A livello globale Sanden è sinonimo di eccellenza, affidabilità, qualità e rispetto dell'ambiente. Valori che gli operatori del settore possono mettere al servizio dei loro clienti.

© 2020 SandenVendo GmbH
All rights reserved.

I dati tecnici, le immagini e le informazioni fornite in questo documento sono solo a scopo informativo; Tutte le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Rev. 02 - 02/20



www.sandenvendo.com