



IperAutomatica

Perfekt für kleine Unternehmen, Büros und den Ho.Re.Ca-Bereich

Saeco kreiert mit der IperAutomatica das perfekte Gerät für die Kombination der Marktsegmente OCS und Vending. IperAutomatica hat das neue Saeco Heart of Coffee Design, welches die gesamte neue Vending Linie charakterisiert. Ihre professionellen Komponenten eignen sich perfekt für kleine Unternehmen, Büros und das Ho.Re.Ca Segment. Damit kann die IperAutomatica bis zu 8 verschiedene Getränke zubereiten und eignet sich ideal für den täglichen Tassenbedarf bis zu 50 Getränken. Mit einer Höhe von nur 550 mm ist die IperAutomatica ebenfalls bestens geeignet für die Aufstellung im Küchenbereich. Der Wassertank kann dabei aus drei verschiedenen Richtungen entfernt werden: von oben, von links und von rechts. Aufgrund der neuen Servicemodule ist sie einfach instand zu halten und sehr einfach zu bedienen.

Ausstattungsmerkmale

- Vending Profi Komponenten (Brüheinheit, Mahlwerk, Boiler)
- modulare Serviceelemente für einfachen und schnellen Service (Instant, Mahlwerk, Brühgruppe)
- die Abdeckklappe des Automaten kann zum Befüllen angehoben oder komplett entfernt werden

- hohe Kaffeeausgabe (145 mm)
- abschließbare Fronttür
- Anschluss an die gängigsten Zahlungssysteme (MDB,BDV, Executive- externe Box nötig) und das Erstellen von Statistikdaten mit EVA-DTS Protokoll
- Energiesparmodus

Benutzeroberfläche

- Bedienfeld mit 8 membranbeschichteten einfach lesbaren Tasten für eine direkte Getränkeauswahl auf Knopfdruck
- 1 Produktwahl taste für Vorauswahl
- einfarbiges Grafik-Display

Optional erhältliches Zubehör

(nicht im Lieferumfang)

- Zahlungssystem Münzprüfer

Aufbau	
Maße Breite x Höhe x Tiefe	346x 547 x 542 mm
Gewicht	31,5 kg
Material Gehäuse	lackierter Stahl
Elektrische Eigenschaften	
Netzspannung	220-240 V/50-60 Hz
Leistung	1.550 W
Wasservorrichtungen	
Boiler	l
Boilerkapazität	300 cm ³
Material Boiler	Messing-TEA beschichtet
Wasseranschlüsse	
Wasserversorgung	Wassertank 4 L (mit Schloss)
Weitere Funktionen	
Tassenleistung/Tag	50
Bohnenbehälter	l
Instantproduktbehälter	2
Mischer	l
Brühgruppe	9 g
Anzahl Produktwahltasten	8
Anzahl Vorwahltasten	l
Produktkapazitäten	
Kaffeebohnen	1,0 kg
Instantkaffee	0,35 kg
Schokopulver, Milchpulver/Topping	0,90 kg

CE- und Demko-zertifiziert



Technische Einzelheiten

- Vending Profi Komponenten
- CE- und VDE-zertifiziert
- geschweißtes, lackiertes Metallgehäuse
- Behälter und Wassertank harzbeschichtet gegen Lebensmittelrückstände
- programmierbare Anzeige zur Leerung von Kaffeesatz
- Inhalt Kaffeesatzbehälter 25
- elektronisch kontrollierte Boilertertemperatur
- kapazitiver Wasserstandssensor

Neues Servicekonzept

Austausch von Modulen
vor Ort möglich

Spart Zeit und Kosten!

