

prove nero

 Saeco



SAECO OCS
Katalog 2021



EINE NEUE VISION DES DESIGNS. MODERNE SCHÖNHEIT.

Eine zeitlose Ikone: Saeco Royal. Nun ist sie zurück mit topaktueller Technik und brandneuem Design.

Die Royal ist der weltbekannte Klassiker von Saeco im OCS-Bereich. Nun erscheint sie mit einer neuen, starken Persönlichkeit.

Kühnes Design. Stilvolle Erscheinung. Hohe Qualität in allen Bereichen. Ein kapazitives Bedienfeld mit fotorealistischen Symbolen macht die Getränkewahl einfach und bequem. Moderner Stil trifft auf bewährte Technik und hohe Leistung. Die Royal bietet all das und mehr. Sie ist ein Highlight in jedem Büro, von der kleinen Mitarbeiterküche bis zum eleganten Empfangsbereich.



Inhalt

| Unternehmen | Seite |
|--|-------|
| provenero GmbH | 4 |
| Meilensteine | 5 |
| Produkte | |
| Produktübersicht | 6-9 |
| Royal OTC, Royal Plus, Royal Black | 10-11 |
| Aulika EVO Top / Aulika EVO Focus | 12-13 |
| Aulika Top OTC / Aulika OTC Focus | 14-15 |
| Aulika EVO Office / Aulika EVO Black | 16-17 |
| Aulika Office / Royal Gran Crema | 18-19 |
| Übersicht Technische Daten Aulika/Aulika EVO | 20-21 |
| Lirika Coffee / Lirika Macchiato / Lirika OTCTitan | 22-23 |
| Phedra Evo Espresso & Cappuccino | 24-25 |
| IperAutomatica | 26-27 |
| Area Coffee & OTC | 28-29 |
| TM 1L Milch - Peltierkühler, TM 5L Standardkühler, Saeco FR 4 L Milchkühler Kompressor | 30-31 |
| Pflegemittel | 32-33 |

Bitte berücksichtigen Sie unser umfangreiches Zubehörsortiment

Saeco Reinigung & Pflege



Vending & Professional Kaffee

provenero

BWT-Filter



TM Milchkühler



SaGa Coffee S.p.A. ist zertifiziert nach



provenero

Das Unternehmen wurde am 15. November 2011 von Thomas Wildöer gegründet und ist exklusiver Generalimporteur professioneller Saeco Kaffeemaschinen für den gewerblichen Gebrauch in Deutschland.

Wir kümmern uns um alle Vertriebs-, Service- und Marketingaktivitäten rund um die Produkte von Saeco Vending & Professional in Deutschland. Unser Ziel ist es, gemeinsam mit Ihnen – unseren Kunden – dafür zu sorgen, dass man nicht nur im Café echten Espresso oder Cappuccino genießen kann, sondern an allen Plätzen, die man unter dem Begriff „außer Haus“ zusammenfassen kann: ob am Arbeitsplatz, in der Kantine, an der Tankstelle, im Handel, im Krankenhaus – Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Es geht um jene Standorte, an denen Menschen sich treffen und verweilen. Dabei kombinieren die Geräte von Saeco auf Knopfdruck oder manuell hochwertigsten Espresso mit einfacher Bedienung und

schneller Zubereitung. Bei der Entwicklung all unserer Geräte stehen drei Leitlinien im Vordergrund:

Hohe Getränkevielfalt, einfachste Bedienung, beste Getränkequalität.

Unser Angebot bietet Ihnen die entsprechende Vielfalt vom einfachen Kaffeefüllautomaten für 15 Tassen pro Tag bis zum Verpflegungsautomaten mit 700 Bechern. Maßgeschneiderte, ökonomische Lösungen für jeden Aufstellplatz. Ob in Büros, Hotels oder beim Catering. Wir freuen uns, Ihr Renommee mit bester Kaffeeverversorgung zu stärken. Gemeinsam mit Ihnen bringen wir höchsten Kaffeegenuss und maximale Vielfalt direkt aus dem Automaten an alle erdenklichen Standorte.

Herzlich

Ihr Thomas Wildöer



Meilensteine

- 1976** Die Firma GSL wird als Vorläufer von Saeco gegründet. Sie befasst sich mit ersten Forschungsaktivitäten im Bereich der Kaffeezubereitung mit Druck.
- 1981** Gründung der Saeco S.p.A. zur Herstellung von – zunächst manuellen – Espressomaschinen mit Druck für den Haushalt. Kurze Zeit später befasst sich das Unternehmen mit der Entwicklung vollautomatischer Geräte bis zur Marktreife. Der ungewöhnliche Firmennamen leitet sich übrigens von den Namen der beiden Gründer Sergio Zappella und Artur Schmed ab: Sergio, Arturo e compania.
- 1985** Ein Schritt, der die Kaffeekultur im privaten Bereich revolutioniert: Der Vertrieb der ersten vollautomatischen Espressomaschine für den Einsatz im Haushalt und im semi-professionellen Bereich startet.
- 1986** Um der großen Nachfrage aus dem professionellen Bereich gerecht zu werden, wird die Cosmec S.p.A. zur Herstellung von entsprechenden Maschinen und Automaten gegründet.
- 1995** Für eine Kaffeespezialität mit Milchschaum braucht es leistungsstarken Dampf. Auf Basis dieser Kernkompetenz des Unternehmens wird das Produktportfolio erweitert: Die Einführung der Dampfgeräte startet.
- 1999** Ganz im Sinne der Espresso-Kompetenz erfolgt die Übernahme eines Unternehmensanteils von 60% an der Gaggia S.p.A., dem wohl traditionellsten Hersteller von manuellen Espressomaschinen in Italien. Nach der Umstrukturierung ändert Saeco S.p.A. die Unternehmensbezeichnung in Saeco International Group S.p.A.
- 2004** Nach dem Motto „Konzentration auf das Hauptziel bleibt der Schlüssel zum Erfolg“ fokussiert sich das Unternehmen wieder ausschließlich auf sein Kerngeschäft: Produkte für die Zubereitung hervorragender Espresso-Spezialitäten.
- 2009** Saeco wird Teil des Geschäftsbereichs Domestic Appliances in der Sparte Philips Consumer Lifestyle. Damit entsteht ein vollumfängliches Angebot im Markt für Kaffeemaschinen, das seinesgleichen sucht. Die Bündelung der Kräfte beider Unternehmen schafft Synergien im hart umkämpften und profitablen Marktsegment.
- 2010** In kürzester Zeit gelingt es Philips, Saeco mit der nächsten Geräte-Generation für den Einsatz im Haushalt echte Espresso-Kenner zu überzeugen.
- 2011** Gründung der provenero GmbH als Vertriebs- und Serviceunternehmen für Saeco Vending & Professional Produkte in Deutschland. Damit sind professionelle Betreuung und bundesweiter Vertrieb der Saeco-Geräte für den gewerblichen Einsatz garantiert.
- 2013** Einführung der Aulika und Lirika Serien in Deutschland.
- 2016** Einführung neuer Generation OCS-Gerät IperAutomatica.
- 2017** Die Firma Saeco Vending S.p.A. firmiert unter SaGa Coffee S.p.A. und gehört zur Evoca Group.
- 2019** SaGa Coffee S.p.A. führt die neue Saeco Aulika EVO Serie ein.
- 2020** SaGa Coffee SpA. führt die neue Saeco Royal Serie ein.

Saeco Produkte

Royal OTC



Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 30
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 600 g
- integrierter Wassertank 2,5 L
- Inhalt Kaffeersatzbehälter 18
- Kaffeeausgabe max. 160 mm Höhe

- One Touch Cappuccino
- gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee/Esspresso
- USB-Port
- Kalk-Clean-Filtermanagement
- Easy Service

Art.-Nr. 9J0080

Royal Plus



Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 30
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 600 g
- integrierter Wassertank 2,5 L
- Inhalt Kaffeersatzbehälter 18
- Kaffeeausgabe max. 160 mm Höhe
- kombinierte Heisswasser/ Dampfdüse mit aufgesetztem Cappuccinatore

- gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee/Esspresso
- USB-Port
- Kalk-Clean-Filtermanagement
- Easy Service

Art.-Nr. 9J0060

Royal Black



Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 30
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 600 g
- integrierter Wassertank 2,5 L
- Inhalt Kaffeersatzbehälter 18
- Kaffeeausgabe max. 160 mm Höhe

- gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee/Esspresso
- USB-Port
- Kalk-Clean-Filtermanagement
- Easy Service

Art.-Nr. 9J0040

Aulika EVO Top Tank / Festwasser



Standardmodell:
Aulika Top OTC

Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 80
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 1 kg
- Festwasseranschluss und 4 L-Wassertank
- Inhalt Kaffeesatzbehälter: 40
- Kaffeeausgabe max. 145 mm Höhe

- One Touch Cappuccino und One Touch Latte Macchiato
- Heißwasser-/Dampfdüse neigbar
- Zahlungssystem (optional)

Aulika EVO Focus



Standardmodell:
Aulika OTC Focus

Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 30
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 500 g / 350 g
- integrierter Wassertank 2,5 L / 2,2 L
- Inhalt Kaffeesatzbehälter 18
- Kaffeeausgabe max. 145 mm Höhe

- One Touch Cappuccino und One Touch Latte Macchiato
- Heißwasser-/Dampfdüse neigbar
- Pulverfach für gemahlene Kaffeebohnen

Cappuccinatore

- Integrierter Pinless Wonder

Aulika EVO Top

Tank Art.-Nr. 10005374
Festwasser Art.-Nr. 10005373

Aulika Top OTC

Tank anthr. Art.-Nr. 10005234
FW anthr. Art.-Nr. 10005235
Tank schwarz Art.-Nr. 10005247

Cappuccinatore

- Integrierter Pinless Wonder

Aulika EVO Focus

Art.-Nr. 10000040

Aulika OTC Focus

Art.-Nr. 10005231

Aulika Evo Office Tank schwarz



Standardmodell:
Aulika Office

Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 80
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 1 kg
- integrierter Wassertank 4 L
- Inhalt Kaffeesatzbehälter: 40
- Kaffeeausgabe max. 145 mm Höhe

- gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee/Espresso
- Heißwasserdüse
- Zahlungssystem (optional)

Aulika EVO Black



Standardmodell:
Royal Gran Crema

Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 30
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 500 g / 350 g
- integrierter Wassertank 2,5 L / 2,2 L
- Inhalt Kaffeesatzbehälter 18
- Kaffeeausgabe max. 145 mm Höhe

- Heißwasser-/Dampfdüse neigbar
- Tassenwärmer

Aulika EVO Office

Art.-Nr. 10000044

Aulika Office

Art.-Nr. 10005233

Aulika EVO Black

Art.-Nr. 10000045

Royal Gran Crema

Art.-Nr. 10005230

Saeco Produkte

Lirika Coffee



Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 20
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 500 g
- integrierter Wassertank 2,5 L
- Inhalt Kaffeesatzbehälter 15
- Inhalt Tropfschale 0,5 L
- Kaffeeausgabe max. 145 mm Höhe

- gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee/Esspresso
- Heißwasserdüse neigbar
- Einzelkreislauf
- Keramikmahlscheiben

Art.-Nr. 10004476

Lirika Macchiato



Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 20
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 500 g
- integrierter Wassertank 2,5 L
- Inhalt Kaffeesatzbehälter 15
- Inhalt Tropfschale 0,5 L
- Kaffeeausgabe max. 145 mm Höhe

- gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee/Esspresso
- Heißwasserdüse neigbar
- Einzelkreislauf
- Keramikmahlscheiben

Cappuccinatore

- Cappuccinatore Thunder

Art.-Nr. 10004477

Lirika OTC Titan



Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 20
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 500 g
- integrierter Wassertank 2,5 L
- Inhalt Kaffeesatzbehälter 15
- Inhalt Tropfschale 0,5 L
- Kaffeeausgabe max. 145 mm Höhe

- gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee/Esspresso
- Heißwasserdüse
- Einzelkreislauf
- Keramikmahlscheiben

Cappuccinatore

- integrierter Cappuccinatore mit „One Touch Funktion“

Art.-Nr. 10004768

Iper Automatica Premium



NEUES DESIGN



Kapazitäten

- Tassenleistung/Tag 50
- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 1,0 kg
- integrierter Wassertank 4,0 L
- Inhalt Kaffeersatzbehälter: 25
- Inhalt Tropfschale 1 L
- Kaffeeausgabe max. 145 mm Höhe

- 1 Mahlwerk
- 2 Instantproduktbehälter (Milchpulver und Schokopulver)
- Anzahl Produktwahltasten 8
- Zahlungssystem (optional)

Art.-Nr. 9J0050

Phedra EVO Espresso/Cappuccino



Kapazitäten

- Inhalt Kaffeebohnenbehälter 1,0 kg
- Inhalt Kaffeersatzbehälter: 40
- Inhalt Tropfschale 2 L (überwacht)
- bis zu 180 mm Ausgabehöhe

- 3 Instantproduktbehälter
- Anzahl Produktwahltasten 8
- separate Heißwasserausgabe
- höhenverstellbarer Tassentisch (2 Positionen)
- Türöffnung seitlich
- Festwasser
- Zahlungssystem (optional)

Cappuccinatore

- nur bei Phedra EVO Cappuccino

Espresso Art.-Nr. 9J0687
Cappuccino Art.-Nr. 1000069

Area Coffee



Kapazitäten

- Integrierter Wassertank 4 L
- Auswurfbehälter 25-35 Kapseln
- 3 verschiedene Ausgabehöhen bis max. 150 mm Höhe

Kapseltyp

- Ausführung NES: Nespresso®, Nespresso® kompatible Kapseln
- Ausführung LB: Lavazza Blue® Kapseln
- Anzahl Kaffeewahltasten: 2
- separate Heißwasserausgabe

NES Art.-Nr. 10004821
LB Art.-Nr. 10005281

Area OTC



Kapazitäten

- Integrierter Wassertank 4 L
- Auswurfbehälter 25-35 Kapseln
- 3 verschiedene Ausgabehöhen bis max. 150 mm Höhe

Kapseltyp

- Ausführung NES: Nespresso®, Nespresso® kompatible Kapseln
- Ausführung LB: Lavazza Blue® Kapseln
- Anzahl Kaffeewahltasten: 5
- separate Heißwasserausgabe

Cappuccinatore

- integrierter Cappuccinatore für Frischmilch

NES Art.-Nr. 10005280
LB Art.-Nr. 10005282



Royal One Touch Cappuccino



Royal Plus



Royal Black



Alle Varianten für Ihren Arbeitsplatz

Der Name Royal steht für Qualität, Langlebigkeit und Geschmack. Nun präsentiert sich die neue Saeco Royal Linie in einem eleganten, frischen Design. Das kapazitive Display mit fotorealistischen Icons rundet den modernen Look ab und macht die neue Royal zu einem echten Highlight im Büro, Home Office oder der Mitarbeiterküche.

Die neue Royal ist erhältlich in drei verschiedenen Versionen, Royal One Touch Cappuccino (OTC), Royal Plus und Royal Black. Die drei Modelle geben alle Kaffeegetränke und heißes Wasser aus. Die neue Royal Plus ist außerdem mit einer unabhängigen Dampfpflanze mit Milchaufschäumer ausgestattet, während die OTC-Version alle Voraussetzungen für zusätzliche Frischmilch-Getränkesspezialitäten auf Knopfdruck bietet. Somit hat die neue Royal Serie alles, um Ihre Kaffeepause noch angenehmer zu machen. Sie entscheiden auf was Sie den Fokus legen: reine Kaffeegetränke, Milchspezialitäten oder One Touch Funktion.

Die Brühseinheiten, das Mahlwerk sowie die anderen verbauten technischen Komponenten sind verschleißfest und garantieren einen perfekt gebrühten Kaffee. Die Getränkeausgabe ist höhenverstellbar von 75 bis 160 mm, somit ermöglicht Ihnen die Maschine die Nutzung verschiedenster Tassen und Gläser.

Reparatur und Wartung sind Dank dem neuen Prinzip „Easy Service“ und USB-Port zur Datenauslesung noch leichter. Die Brühgruppen sind, ganz in bewährter Saeco Tradition, herausnehmbar und machen die Reinigung einfach und angenehm.

Ausstattungsmerkmale

- modernes Design mit kapazitivem Display und fotorealistischen Icons
- Einstellbares Mahlwerk
- Einstellbare Dosierung (6-10 g)
- kegelförmiges, robustes Mahlwerk
- Kalk-Clean-Filtermanagement
- Easy Service
- USB Port für Datenauslesung und Updates
- manuelle Brühung
- Doppelbezug, Kaffee (nur Black/OTC)
- Gewerbezulassung DIN 60335-2-75

| Technische Daten | Royal OTC | Royal Plus | Royal Black |
|---|---|---|---|
| Art-Nr. | 9J0080 | 9J0060 | 9J0040 |
| Aufbau | | | |
| Abmessungen (B x H x T) | 280 x 398 x 460 mm | 280 x 398 x 460 mm | 280 x 398 x 460 mm |
| Gewicht | 10 kg | 10 kg | 10 kg |
| Farbe | Schwarz, glänzend | Schwarz, matt | Schwarz, matt |
| Material Gehäuse | ABS | ABS | ABS |
| Wasserbehälter | Wassertank abnehmbar | Wassertank abnehmbar | Wassertank abnehmbar |
| Elektrische Eigenschaften | | | |
| Netzspannung | 230 V/50 Hz | 230 V/50 Hz | 230 V/50 Hz |
| Leistung | 1400 W | 1400 W | 1400 W |
| DB Wert Kaffee/Milch | Unter 70dB / unter 90 dB | Unter 70dB / unter 90 dB | Unter 70dB / - |
| Hydraulisches System | | | |
| Boiler/Material | außen: Alu / Wasserwege: DLEH Edelstahlheizung | außen: Alu/ Wasserwege: DLEH Edelstahlheizung | außen: Alu/ Wasserwege: DLEH Edelstahlheizung |
| Anzahl Boiler | 1 | 1 | 1 |
| Thermoschutz | 2/190°C One Shot | 2/190°C One Shot | 2/190°C One Shot |
| Pumpen | Brühdruk: 9 bar / Druck: 18 bar | Brühdruk: 9 bar / Druck: 18 bar | Brühdruk: 9 bar / Druck: 18 bar |
| Heißwasser /Dampf | ja / nein | ja / ja | ja / nein |
| Wasseranschluss | Tank | Tank | Tank |
| Kapazitäten | | | |
| Kaffeebohnenbehälter | 600 g | 600 g | 600g |
| Wassertank | 2,5 l | 2,5 l | 2,5 l |
| Kaffeesatzbehälter | 18 Tabs | 18 Tabs | 18 Tabs |
| Tassenleistung/Tag* | 30 | 30 | 30 |
| max. Ausgabemenge | 225 ml | 225 ml | 225 ml |
| Kaffee Einzelbezug | 270 ml | 270 ml | 270 ml |
| max. Ausgabemenge Heisswasser | 350 ml | 350 ml | 350 ml |
| Weitere Funktionen | | | |
| Auslauftemperatur | | | |
| Brühgruppe herausnehmbar | ja | ja | ja |
| One Touch Cappuccino | ja | nein | nein |
| Mahlwerk Edelstahl, herausnehmbar | Kegelmahlwerk | Kegelmahlwerk | Kegelmahlwerk |
| Einstellbarer Mahlgrad | Manuell, 7 Stufen | Manuell, 7 stufen | Manuell, 7 stufen |
| Einstellbare Kaffeestärke | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen |
| Elektronische Vorbrüfung | ja | ja | ja |
| Gleichzeitige Ausgabe von 2 Kaffeegetränken | ja | ja | ja |
| Getränkeauslauf höhenverstellbar | 70-105 mm bei Doppelbezug, 160 mm bei Einzelbezug, max. 165 mm Heißwasser | 70-105 mm bei Doppelbezug, 160 mm bei Einzelbezug, max. 165 mm Heißwasser | 70-105 mm bei Doppelbezug, 160 mm bei Einzelbezug, max. 165 mm Heißwasser |
| Manuelle Brüfung | ja | nein | ja |
| Zusatzfunktionen | | | |
| Easy Service | ja | ja | ja |
| Kalk-Clean-Management | ja | ja | ja |
| USB-Port zur Datenauslesung | ja | ja | ja |
| Cappuccinatore links oder rechts | - | ja | - |
| Reinigungsprogramme | | | |
| Cappuccinatore | kurz: 30 s / Standard: 5 Minuten | - | - |
| Brühgruppenreinigung | ja, ca. 5 Minuten | ja, ca. 5 Minuten | ja, ca. 5 Minuten |
| Entkalkung | ja, ca. 40 Minuten | ja, ca. 40 Minuten | ja, ca. 40 Minuten |

* Richtwert, Leistung kann im täglichen Betrieb variieren

Optionales Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

CE, VDE geprüft



TM

1 L Milch - Peltierkühler; schwarz

Art.-Nr. 70000400

Professionelle
Zulassung
für Betrieb
im Gewerbe



Aulika EVO Top
Tank / Festwasser



Aulika EVO Focus

Elegantes Design – großer Genuss

Spielend einfache Bedienung über fotorealistische Symbole

Aulika EVO Top

Saeco setzt mit seinem Vollautomaten Aulika EVO Top die Erfolgsgeschichte seiner bewährten Produktlinie Aulika fort. Die moderne Kaffeemaschine mit eleganter Optik ist die perfekte Mischung aus modernem Design und robuster, zuverlässiger Technologie.

Die tausendfach bewährten technischen Komponenten der Aulika Serie werden ergänzt durch ein neues, kapazitives Bedienpanel mit Hintergrundbeleuchtung und fotorealistischen Icons. So kommt der Kunde schnell und einfach zu einer großen Auswahl direkt anwählbarer Kaffeespezialitäten. Zusätzlich wurde der Getränkeausgabebereich mit blauen und weißen LEDs ausgestattet. Sie verleihen einen Hauch von Eleganz und Raffinesse. Mit zwei Durchlauferhitzern für die schnelle Zubereitung von Kaffee, Heißwasser und Dampf sowie den großen Behältern für Kaffeebohnen und Wasser ist die Aulika Evo Top auch für Standorte mit hohem Tagesverbrauch bestens gerüstet. Neben der Version mit einem 4 Liter Wasserstank ist die Evo Top auch mit Festwasseranschluss erhältlich. Ebenso einfach wie die Bedienung ist auch die Reinigung und Pflege. Dank automatischem Entkalkungs- und Milchreinigungsprogramm ist die tägliche Reinigung ein Kinderspiel.

Mit einer Tagesleistung von 80 Tassen ist die Aulika Evo Top auch an Standorten mit hohem Tagesverbrauch einsetzbar. Bei großer Nachfrage nach Kaffeespezialitäten mit Milch kann die Evo Top mit zwei verschiedenen Milchfühleinheiten ergänzt werden – dem 1 Liter Peltierkühler oder einem 4 Liter Kompressor-Milchkühler.

Aulika EVO Focus

Wie ihre große Schwester ist auch die Aulika EVO Focus eine gelungene Kombination aus moderner, eleganter Optik und robuster, zuverlässiger Saeco-Technik. Mit ihren kompakten Maßen und der niedrigen Bauhöhe von gerade mal 38 cm findet die Aulika EVO Focus Platz in der kleinsten Office Küche oder Home Office. Die EVO Focus ist mit einem vollautomatischen Cappuccinatore ausgestattet und bietet daher die Möglichkeit, neben reinen Kaffeegetränken auch Kaffeespezialitäten mit Milch zuzubereiten. Dabei verfügt sie über eine „One-touch“ Cappuccino bzw. Macchiato-Funktion. Ein passender Milchkühler ist als optionales Zubehör erhältlich.

Ausstattungsmerkmale

- Wassertank abnehmbar
- herausnehmbare Brühgruppe 7 - 9 g
- Nutzung verschiedener Tassengrößen möglich
- Neigbare, separate Heißwasserdüse
- Wasserfilterprogramm und Einstellung des Härtegrades
- halbautomatisches Entkalkungsprogramm
- beleuchtete Produktwahltasten
- Display mit Text und Symbolen
- Zertifiziert nach CE, VDE
- Gewerbezulassung DIN 60335-2-75



| Technische Daten | Aulika Evo Top Tank 10005374 / FW 10005373 | Aulika Evo Focus 10000040 |
|---|---|--|
| Aufbau | | |
| Abmessungen (B x H x T) | 334 x 574 x 452 mm | 334 x 380 x 452 mm |
| Gewicht | 22 kg | 14 kg |
| Farbe | Front schwarz / blau | Front silber / schwarz |
| Material Maschine | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | Stahlblech schwarz / ABS schwarz |
| Material Unterbau | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | Stahlblech schwarz / ABS schwarz |
| Elektrische Eigenschaften | | |
| Netzspannung | 230 V / 50 Hz | 230 V / 50 Hz |
| Leistung | 1300 W | 1300 W |
| DB Wert Kaffee/ Milch | unter 70 dB / unter 90 dB | unter 70 dB / unter 90 dB |
| Hydraulisches System | | |
| Boiler /Material | außen: Alu / Wasserwege: DLEH Edelstahlheizung | außen: Alu / Wasserwege: DLEH Edelstahlheizung |
| Anzahl Boiler | 2 | 2 |
| Thermoschutz | ja, je Boiler 2 Thermoschutz 190°C / One Shot | ja, je Boiler Thermoschutz 190°C / One Shot |
| Pumpen | 2 Vibrationspumpen (Kaffeeweg 48W/ 15bar; HW / Dampf 22W / 15bar) | 2 Vibrationspumpen (Kaffeeweg 48W / 15bar; HW / Dampf 22W / 15bar) |
| Heißwasser /Dampf | Separate Ausgabe / ja | Separate Ausgabe / ja |
| Wasseranschluss | Tank oder Festwasser | Tank |
| Kapazitäten | | |
| Kaffeebohnenbehälter | 1 kg | 500 g |
| Wassertank | 4 L, abnehmbar (Tankversion) | 2,5 L, abnehmbar |
| Kaffeesatzbehälter | 40 Kaffeetabs | 18 Kaffeetabs |
| Tassenleistung/Tag* | 80 | 30 |
| max. Ausgabemenge Kaffee Einzelbezug | ca. 275 ml | ca. 275 ml |
| max. Ausgabemenge Heisswasser | ca. 370 ml | ca. 370 ml |
| Weitere Funktionen | | |
| Auslauftemperatur | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C / Milch 67-70 °C | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C / Milch 67-70 °C |
| Brühgruppe herausnehmbar | ja | ja |
| One Touch Cappuccino/ Latte Macchiato | ja | ja |
| Mahlwerk | Edelstahl, konisch, 230V, DC / 50Hz | Edelstahl, konisch, 230V, DC / 50Hz |
| Einstellbarer Mahlgrad | ja, manuell, 7 Stufen | ja, manuell, 7 Stufen |
| Einstellbare Kaffeestärke | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen |
| Elektronische Vorbrühung | ja | ja |
| Gleichzeitige Ausgabe von 2 Kaffeegetränken | ja, Direktwahl (Espresso) | ja, Direktwahl (Espresso) |
| Getränkerauslauf höhenverstellbar | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140 mm) | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140 mm) |
| Manuelle Brühung | nein | nein |
| Bedienoberfläche | | |
| Grafik Display mit Symbolen und Textfeldern | ja | ja |
| Kapazitives Tastenfeld | ja | ja |
| Anwahl Spezial Getränke | ja (Großer Kaffee / Milchkaffee / Americano / Dampf) | ja (Großer Kaffee / Milchkaffee / Americano / Dampf) |
| Zahlungssystem | | |
| Anschluss Münzprüfer | ja / Münzprüfer Stepper - 2 Preise: Art. Nr. 21002350 Kit Münzbox und Münzprüfer: Art.Nr. 12002111 | nein |
| Anschluss Cashless-System | nein | nein |
| Reinigungsprogramme | | |
| Cappuccinatore | ja, ca. 4 Minuten | ca. 4 Minuten |
| Brühgruppenreinigung | ja, ca. 5 Minuten | ca. 5 Minuten |
| Entkalkung | ja, ca. 45 Minuten | ca. 45 Minuten |

CE, VDE geprüft



FR

4L Milchkühler Kompressor
Art. Nr. 10005145



TM

1 L Milch - Peltierkühler, schwarz
Art.-Nr. 70000400

Professionelle
Zulassung
für Betrieb
im Gewerbe



Standardmodell:
Aulika Top OTC
Tank / Festwasser



Standardmodell:
Aulika OTC Focus
Tank

Aulika Top One Touch Cappuccino

Aulika Focus One Touch Cappuccino

Perfekter Kaffeegenuss auf Knopfdruck

Die Standardmodelle der Aulika Serie Aulika Top und Aulika Focus sind professionelle Kaffeevollautomaten für den OCS Bereich. Sie stehen für die hohe Qualität von Saeco. Zeitloses Design und kompakte Maße machen aus diesen Maschinen die perfekte Lösung für das Büro. Dank der Brühgruppe mit Cremaventil, Vorbrühfunktion und der elektronischen Regulierung der Getränketemperatur in der Tasse garantieren sie beste Espresso-Qualität. Eine Heißwasserausgabe lässt auch die Wünsche der Teegenießer nicht offen. Die One Touch Cappuccino-Funktion gewährleistet auf Knopfdruck beste Milchspezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato und ist einfach zu reinigen.

Für den Genuss feinsten Milchspezialitäten sind optional verschiedene Milchkühler erhältlich

Ausstattungsmerkmale

- Grundgehäuse aus Metall, Front, oberer Chassis ABS
- Wassertank abnehmbar
- Nutzung verschiedener Tassengrößen möglich
- Heißwasser-/Dampfdüse neigbar
- Wasserfilterprogramm und Einstellung des Härtegrades
- halbautomatisches Entkalkungsprogramm
- Kaffeemühle mit konischen Stahlmahlsteine
- elektromagnetische Vibrationspumpe 15 bar
- Pulverschacht für koffeinfreien Kaffee
- höhenverstellbare Kaffeeausgabe
- gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee und Espresso
- herausnehmbare Brühgruppe 7 - 9 g
- integrierter Cappuccinatore mit „One Touch“ Funktion für die Ausgabe von Milchgetränken
- Mahlmengenjustierung
- Zertifiziert nach CE, VDE



Technische Daten**Aulika Top OTC**

Tank anthr. I 0005234 / FW anthr. I 0005235
 Tank schwarz I 0005247

Aulika OTC Focus

I 0005231

| Aufbau | | |
|---|---|---|
| Abmessungen (B x H x T) | 334 x 574 x 452 mm | 334 x 380 x 452 mm |
| Gewicht | 23 kg | 15 kg |
| Farbe | anthrazit/schwarz | anthrazit |
| Material Maschine | Metall, Front und oberer chassis ABS | Metall, Front und oberer Chassis ABS |
| Material Unterbau | Stahlblech | - |
| Elektrische Eigenschaften | | |
| Netzspannung | 230V/50 Hz | 230-240V/50 Hz |
| Leistung | 1300 W | 1300 W |
| DB Wert Kaffee/ Milch | unter 70 dB / unter 90 dB | unter 70 dB / unter 90 dB |
| Hydraulisches System | | |
| Boiler /Material | Anzahl Boiler 2 / Material Edelstahl / 230V / 50Hz / 1300W | Anzahl Boiler 2 / Material Edelstahl |
| Thermoschutz | ja, je Boiler 2 Thermoschutz 190°C / One Shot | ja, je Boiler 2 Thermoschutz 190°C / One Shot |
| Pumpen | 2 Vibrationspumpen (Kaffeeweg 48W/ 15bar; HW / Dampf 22W / 15bar) | 2 Vibrationspumpen (Kaffeeweg 48W/ 15bar; HW / Dampf 22W / 15bar) |
| Heißwasser /Dampf | Separate Ausgabe / ja | Separate Ausgabe / ja |
| Wasseranschluss | Tank oder Festwasser | Tank |
| Kapazitäten | | |
| Kaffeebohnenbehälter | 1 kg | 350 gr |
| Wassertank | 4 L, abnehmbar (Tankversion) | 2,2 L, abnehmbar |
| Kaffeesatzbehälter | 40 Tabs | 18 Tabs |
| Tassenleistung/Tag* | 80 | 30 |
| max. Ausgabemenge Kaffee Einzelbezug | ca. 270 ml | ca. 270 ml |
| max. Ausgabemenge Heisswasser | ca. 300 ml | ca. 300 ml |
| Weitere Funktionen | | |
| Auslauftemperatur | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C / Milch 67-70 °C | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C / Milch 67-70 °C |
| Brühgruppe herausnehmbar | ja | ja |
| One Touch Cappuccino/ Latte Macchiato | ja | ja |
| Mahlwerk | Edelstahl, konisch, 230V, DC / 50Hz | Edelstahl, konisch, 230V, DC / 50Hz |
| Einstellbarer Mahlgrad | ja, manuell, 7 Stufen | ja, manuell, 7 Stufen |
| Einstellbare Kaffeestärke | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen |
| Elektronische Vorbrühung | ja | ja |
| Tassenwärmer | nein | ja |
| Gleichzeitige Ausgabe von 2 Kaffeegetränken | ja | ja |
| Getränkeauslauf höhenverstellbar | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140mm) | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140mm) |
| Manuelle Brühung | nein | nein |
| Bedienoberfläche | | |
| Grafik Display mit Symbolen und Textfeldern | ja | ja |
| Anwahl Spezial Getränke | ja | ja |
| Zahlungssystem | | |
| Anschluss Münzprüfer | ja / Münzprüfer Stepper - 2 Preise: Art. Nr. 21002350 Kit Münzbox und Münzprüfer: Art.Nr. 12002111 | nein |
| Anschluss Cashless-System | nein | nein |
| Reinigungsprogramme | | |
| Cappuccinatore | ja, ca. 4 Minuten | ja, ca. 4 Minuten |
| Brühgruppenreinigung | ja, ca. 5 Minuten | ja, ca. 5 Minuten |
| Entkalkung | ja, ca. 45 Minuten | ja, ca. 45 Minuten |

* Richtwert, Leistung kann im täglichen Betrieb variieren

CE, VDE geprüft



- professionelle Zulassung für Betrieb im Gewerbe

Professionelle
Zulassung
für Betrieb
im Gewerbe


Aulika EVO Office

Aulika EVO Black

Perfekter Kaffeegenuss und maximale Zuverlässigkeit

Aulika EVO Office

Die Aulika Evo Serie ist eine perfekte Mischung aus modernem und anspruchsvollem Design sowie langlebiger und zuverlässiger Technologie. Die tausendfach bewährten, technischen Komponenten der Aulika-Serie werden ergänzt durch ein neues kapazitives Bedienpanel mit Hintergrundbeleuchtung und integrierten Symbolen. So kommt der Kunde schnell und elegant zu der großen Auswahl an direkt anwählbaren Kaffeespezialitäten. Zusätzlich wurde der Getränkeausgabebereich mit blauen und weißen LED's ausgestattet. Sie verleihen dem Gerät einen Hauch von Raffinesse und Eleganz. Mit Ihren großen Behältern für Kaffeebohnen und Wasser ist die die Aulika EVO Office auch für Standorte mit hohem Tagesverbrauch bestens gerüstet. Die Reinigung und Pflege der Aulika EVO Modelle ist, wie von Saeco bekannt, einfach durchzuführen. Die Maschinen verfügen über ein halbautomatisches Entkalkungsprogramm. Im Lieferumfang ist das erforderliche Zubehör für die Reinigung und Pflege enthalten. Die Saeco Aulika Evo Serie ist die neue Antwort für alle Kaffee Professionals und deren Anforderungen im Office Coffee Service.

Aulika EVO Black

Wie ihre große Schwester ist auch die Aulika EVO Black eine gelungene Kombination aus moderner, eleganter Optik und robuster, zuverlässiger Saeco-Technik.

Mit ihren kompakten Maßen von gerade einmal 38 cm findet die Aulika EVO Black selbst in der kleinsten Mitarbeiterküche oder Home Office Platz. Dank höhenverstellbarer Kaffeeausläufe passen auch bis zu 145 mm hohe Gläser unter die Getränkeausgabe. Die Aulika EVO Black deckt mit einem Fassungsvermögen von 500 g Kaffeebohnen und 2,5 Litern Wasser den Leistungsbereich von etwa 30 Tassen pro Tag ab.

Ausstattungsmerkmale

- Hintergrundbeleuchtetes, kapazitives Display
- Fotorealistische Getränkesymbole
- Ausgabereinheit LED beleuchtet
- Höhenverstellbare Kaffeeausgabe, Auslaufhöhen für Doppelbezug min. 85mm/max. 105mm; für Einzelbezug: 145mm
- Reinigungszubehör im Lieferumfang enthalten



| Technische Daten | Aulika Evo Office 10000044 | Aulika Evo Black 10000045 |
|---|---|--|
| Aufbau | | |
| Abmessungen (B x H x T) | 334 x 574 x 452 mm | 334 x 380 x 452 mm |
| Gewicht | 22 kg | 14 kg |
| Farbe | Front schwarz / blau | Front silber / schwarz |
| Material Maschine | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | Stahlblech schwarz / ABS schwarz |
| Material Unterbau | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | Stahlblech schwarz / ABS schwarz |
| Elektrische Eigenschaften | | |
| Netzspannung | 230 V / 50 Hz | 230 V / 50 Hz |
| Leistung | 1300 W | 1300 W |
| DB Wert Kaffee/ Milch | unter 70 dB / - | unter 70 dB / - |
| Hydraulisches System | | |
| Boiler /Material | Anzahl Boiler 1 / Material Edelstahl / 230V / 50Hz / 1300W | Anzahl Boiler 1 / Material Edelstahl / 230V / 50Hz / 1300W |
| Thermoschutz | ja, Thermoschutz 190°C / One Shot | ja, Thermoschutz 190°C / One Shot |
| Pumpen | 1 Vibrationspumpe (Kaffeeweg 48W / 15bar) | 1 Vibrationspumpe (Kaffeeweg 48W / 15bar) |
| Heißwasser /Dampf | Separate Ausgabe / nein | Separate Ausgabe / nein |
| Wasseranschluss | Tank | Tank |
| Kapazitäten | | |
| Kaffeebohnenbehälter | 1 kg | 500 g |
| Wassertank | 4 L, abnehmbar | 2,5 L, abnehmbar |
| Kaffeesatzbehälter | 40 Kaffeetabs | 18 Kaffeetabs |
| Tassenleistung/Tag* | 80 | 30 |
| max. Ausgabemenge Kaffee Einzelbezug | ca. 275 ml | ca. 275 ml |
| max. Ausgabemenge Heisswasser | ca. 370 ml | ca. 370 ml |
| Weitere Funktionen | | |
| Auslauftemperatur | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C |
| Brühgruppe herausnehmbar | ja | ja |
| One Touch Cappuccino/ Latte Macchiato | nein | nein |
| Mahlwerk | Edelstahl, konisch, 230V, DC / 50Hz | Edelstahl, konisch, 230V, DC / 50Hz |
| Einstellbarer Mahlgrad | ja, manuell, 7 Stufen | ja, manuell, 7 Stufen |
| Einstellbare Kaffeestärke | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen |
| Elektronische Vorbrüfung | ja | ja |
| Gleichzeitige Ausgabe von 2 Kaffeegetränken | ja, Direktwahl | ja, Direktwahl |
| Getränkeauslauf höhenverstellbar | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140mm) | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140mm) |
| Manuelle Brüfung | ja (Start / Stop) | ja (Start / Stop) |
| Bedienoberfläche | | |
| Grafik Display mit Symbolen und Textfeldern | ja | ja |
| Kapazitives Tastenfeld | ja | ja |
| Anwahl Spezial Getränke | nein | nein |
| Zahlungssystem | | |
| Anschluss Münzprüfer | ja / Münzprüfer Stepper - 2 Preise: Art. Nr. 21002350 Kit Münzbox und Münzprüfer: Art.Nr. 12002111 | nein |
| Anschluss Cashless-System | nein | nein |
| Reinigungsprogramme | | |
| Brühgruppenreinigung | ca. 5 Minuten | ca. 5 Minuten |
| Entkalkung | ca. 35 Minuten | ca. 35 Minuten |

* Richtwert, Leistung kann im täglichen Betrieb variieren

CE, VDE geprüft



Professionelle
Zulassung
für Betrieb
im Gewerbe



Standardmodell:
Aulika Office



Standardmodell:
Royal Gran Crema

Bester Kaffeegenuss und hohe Langlebigkeit

Aulika Office

Die Aulika Office ist die perfekte Lösung für alle Marktsegmente im OCS und Ho.Re.Ca. Kundensegment, mit bewährt hervorragender Saeco Qualität, modernster Saeco-Technologie und ansprechendem Design (Klavierlack, Edelstahl). Sie verfügt über hohe Kapazitäten des Wassertanks (4L), des Bohnenbehälters (1Kilo) und des Satzbehälters (40 Tabs) sowie natürlich die Gewerbezulassung für maximale Sicherheit. All dies garantiert die beste Leistung und höchste Zuverlässigkeit, welche ganz besonders bei hohen Tagesleistungen gefordert sind. Das große graphische Display, das sowohl die Symbole als auch den Text in verschiedenen Sprachen zeigt, ist äußerst bedienungsfreundlich. Das Bedienfeld (ausgestattet mit großen, leicht verständlichen Direktwahltasten) ermöglicht es, die Maschine einfach zu bedienen und zu programmieren. Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind minimalisiert, da alle zu pflegenden Teile abnehmbar sind.

Royal Gran Crema

Die Saeco Royal Gran Crema steht in der Tradition der Royal Serie für die Zubereitung von hochwertigem Espresso und Kaffee Creme aus ganzen Bohnen. Die Langlebigkeit der Royal Serie ist sprichwörtlich und alle bewährten Komponenten finden sich auch in der neuen Gran Crema wieder: Mit ihrem Cappuccinatore wird auch die Milchzubereitung ein Kinderspiel. Die Reinigung des Milchsystems wurde erheblich vereinfacht. Programmierbare Tassenfüllmengen, automatisches Reinigungs- und Entkalkungsprogramm, große Behälter (350 Gramm Bohnen und 2,2 Liter Wassertank) und die Zulassung für den gewerblichen Einsatz machen sie zur optimalen Lösung überall dort, wo bester Kaffeegenuss und hohe Langlebigkeit gefordert sind.

Ausstattungsmerkmale

- Ausstattungsmerkmale:
- Wassertank abnehmbar
- Nutzung verschiedener Tassengrößen möglich
- Wasserfilterprogramm und einstellung des Härtegrades
- halbautomatisches Entkalkungsprogramm
- Kaffeemühle mit konischen Mahlscheiben
- Pulverschacht für koffeinfreien Kaffee (Gran Crema)
- gleichzeitige Ausgabe von zwei Getränken



| Technische Daten | Aulika Office 10005233 | Royal Gran Crema 10005230 |
|---|---|--|
| Aufbau | | |
| Abmessungen (B x H x T) | 334 x 574 x 452 mm | 334 x 380 x 452 mm |
| Gewicht | ca. 23 kg | 15 kg |
| Farbe | Front schwarz/ Chromblende | schwarz |
| Material Maschine | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | Metall schwarz/ABS |
| Material Unterbau | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | - |
| Elektrische Eigenschaften | | |
| Netzspannung | 230 V / 50 Hz | 230 V/50 Hz |
| Leistung | 1300 W | 1400 W |
| DB Wert Kaffee/ Milch | unter 70 dB / - | unter 70 dB / unter 90 dB |
| Hydraulisches System | | |
| Boiler /Material | Anzahl Boiler 1 / Material Edelstahl / 230V / 50Hz / 1300W | Anzahl Boiler 1 / Material Edelstahl / 230V / 50Hz / 1300W |
| Thermoschutz | ja, Thermoschutz 190°C / One Shot | ja, Thermoschutz 190°C / One Shot |
| Pumpen | 1 Vibrationspumpe (Kaffeeweg 48W / 15bar) | 1 Vibrationspumpe (Kaffeeweg 48W / 15bar) |
| Heißwasser /Dampf | Separate Ausgabe / nein | Separate Ausgabe / ja |
| Wasseranschluss | Tank | Tank |
| Kapazitäten | | |
| Kaffeebohnenbehälter | 1 kg | 350 g |
| Wassertank | 4 L, abnehmbar | 2,2 L, abnehmbar |
| Kaffeersatzbehälter | 40 Kaffeetabs | 18 Kaffeetabs |
| Tassenleistung/Tag* | 80 | 30 |
| max. Ausgabemenge Kaffee Einzelbezug | ca. 270 ml | ca. 270 ml |
| max. Ausgabemenge Heisswasser | ca. 370 ml | ca. 370 ml |
| Weitere Funktionen | | |
| Auslauftemperatur | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C |
| Brühgruppe herausnehmbar | ja | ja |
| One Touch Cappuccino/ Latte Macchiato | nein | nein |
| Mahlwerk | Edelstahl, konisch, 230V, DC / 50Hz | Edelstahl, konisch, 230V, DC / 50Hz |
| Einstellbarer Mahlgrad | ja, manuell, 7 Stufen | ja, manuell, 7 Stufen |
| Einstellbare Kaffeestärke | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen |
| Elektronische Vorbrühung | ja | ja |
| Gleichzeitige Ausgabe von 2 Kaffeegetränken | ja, Direktanwahl | ja, Direktanwahl |
| Getränkeauslauf höhenverstellbar | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140mm) | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140mm) |
| Manuelle Brühung | nein | nein |
| Bedienoberfläche | | |
| Grafik Display mit Symbolen und Textfeldern | ja | ja |
| Kapazitives Tastenfeld | nein | nein |
| Anwahl Spezial Getränke | nein | nein |
| Zahlungssystem | | |
| Anschluss Münzprüfer | ja / Münzprüfer Stepper - 2 Preise: Art. Nr. 21002350 Kit Münzbox und Münzprüfer: Art.Nr. 12002111 | nein |
| Anschluss Cashless-System | nein | nein |
| Reinigungsprogramme | | |
| Cappuccinatore | ja, ca. 4 Minuten | ja, ca. 4 Minuten |
| Brühgruppenreinigung | ja, ca. 5 Minuten | ja, ca. 5 Minuten |
| Entkalkung | ja, ca. 45 Minuten | ja, ca. 45 Minuten |

* Richtwert, Leistung kann im täglichen Betrieb variieren

CE, VDE geprüft



Professionelle
Zulassung
für Betrieb
im Gewerbe

| Technische Daten EVO-Linie | Aulika Evo Top | Aulika Evo Focus | Aulika Evo Office | Aulika Evo Black |
|--|---|---|---|---|
| | Tank 10005374 FW 10005373 | 10000040 | 10000044 | 10000045 |
| Aufbau | | | | |
| Abmessungen (B x H x T) | 334 x 574 x 452 mm | 334 x 380 x 452 mm | 334 x 574 x 452 mm | 334 x 380 x 452 mm |
| Gewicht | 22 kg | 14 kg | 22 kg | 14 kg |
| Farbe | Front schwarz / blau | Front schwarz / blau | Front schwarz / blau | Front schwarz / blau |
| Material Maschine | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | Stahlblech schwarz / ABS schwarz |
| Material Unterbau | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | - | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | - |
| Elektrische Eigenschaften | | | | |
| Netzspannung | 230 V / 50 Hz | 230 V / 50 Hz | 230 V / 50 Hz | 230 V / 50 Hz |
| Leistung | 1300 W | 1300 W | 1300 W | 1300 W |
| DB Wert Kaffee/ Milch | unter 70 dB / unter 90 dB | unter 70 dB / unter 90 dB | unter 70 dB / - | unter 70 dB / - |
| Hydraulisches System | | | | |
| Thermoschutz | ja, je Boiler 2 Thermoschutz 190°C / One Shot | ja, je Boiler Thermoschutz 190°C / One Shot | ja, Thermoschutz 190°C / One Shot | ja, Thermoschutz 190°C / One Shot |
| Pumpen | 2 Vibrationspumpen (Kaffeeweg 48W / 15bar; HW / Dampf 22W / 15bar) | 2 Vibrationspumpen (Kaffeeweg 48W / 15bar; HW / Dampf 22W / 15bar) | 1 Vibrationspumpe (Kaffeeweg 48W / 15bar) | 1 Vibrationspumpe (Kaffeeweg 48W / 15bar) |
| Heißwasser /Dampf | Separate Ausgabe / ja | Separate Ausgabe / ja | Separate Ausgabe / nein | Separate Ausgabe / nein |
| Wasseranschluss | Tank oder Festwasser | Tank | Tank | Tank |
| Kapazitäten | | | | |
| Kaffeebohnenbehälter | 1 kg | 500 g | 1 kg | 500 g |
| Wassertank | 4 L, abnehmbar (Tankversion) | 2,5 L, abnehmbar | 4 L, abnehmbar | 2,5 L, abnehmbar |
| Kaffeesatzbehälter | 40 Tabs | 18 Tabs | 40 Tabs | 18 Tabs |
| Tassenleistung/Tag* | 80 | 30 | 80 | 30 |
| max. Ausgabemenge Kaffee Einzelbezug | ca. 275 ml | ca. 275 ml | ca. 275 ml | ca. 275 ml |
| max. Ausgabemenge Heisswasser | ca. 370 ml | ca. 370 ml | ca. 370 ml | ca. 370 ml |
| Weitere Funktionen | | | | |
| Auslauftemperatur | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C / Milch 67-70 °C | | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C | |
| Brühgruppe herausnehmbar | ja | ja | ja | ja |
| One Touch Cappuccino/ Latte Macchiato | ja | ja | nein | nein |
| Mahlwerk | Edelstahl, konisch | Edelstahl, konisch | Edelstahl, konisch | Edelstahl, konisch |
| Einstellbarer Mahlgrad | ja, manuell, 7 Stufen | ja, manuell, 7 Stufen | ja, manuell, 7 Stufen | ja, manuell, 7 Stufen |
| Einstellbare Kaffeestärke | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen |
| Elektronische Vorbrühung | ja | ja | ja | ja |
| Gleichzeitige Ausgabe von 2 Kaffegetränken | ja, Direktanwahl (Espresso) | ja, Direktanwahl (Espresso) | ja, Direktanwahl | ja, Direktanwahl |
| Getränkeauslauf höhenverstellbar | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140 mm) | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140 mm) | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140 mm) | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140 mm) |
| Manuelle Brühung | ja (max. Höhe 140 mm) | nein | ja (Start / Stop) | ja (Start / Stop) |
| Bedienoberfläche | | | | |
| Grafik Display mit Symbolen und Textfeldern | ja | ja | ja | ja |
| Kapazitives Tastenfeld | ja | ja | ja | ja |
| Anwahl Spezial Getränke | ja (Großer Kaffee Milchkaffee / Americano / Dampf) | ja (Americano / großer Kaffee / Milchkaffee / Dampf) | nein | nein |
| Zahlungssystem | | | | |
| Anschluss Münzprüfer | ja | nein | ja | nein |
| Anschluss Cashless-System | nein | nein | nein | nein |
| Reinigungsprogramme | | | | |
| Cappuccinatore | ja, ca. 4 Minuten | ca. 4 Minuten | - | - |
| Brühgruppenreinigung | ja, ca. 5 Minuten | ca. 5 Minuten | ca. 5 Minuten | ca. 5 Minuten |
| Entkalkung | ja, ca. 45 Minuten | ca. 45 Minuten | ca. 35 Minuten | ca. 35 Minuten |

* Richtwert, Leistung kann im täglichen Betrieb variieren

| Technische Daten Standard-Linie | Aulika Top OTC Tank anthr. 10005234 FW anthr. 10005235 Tank schwarz 10005247 | Aulika OTC Focus 10005231 | Aulika Office 10005233 | Royal Gran Crema 10005230 |
|---|--|---|--|--|
| Aufbau | | | | |
| Abmessungen (B x H x T) | 334 x 574 x 452 mm | 334 x 380 x 452 mm | 334 x 574 x 452 mm | 334 x 380 x 452 mm |
| Gewicht | 23 kg | 15 kg | ca. 23 kg | 15 kg |
| Farbe | anthrazit/schwarz | anthrazit | Front schwarz / Chromblende | schwarz |
| Material Maschine | Metall, Front und oberer chassis ABS | Metall, Front und oberer Chassis ABS | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | Metall schwarz/ABS |
| Material Unterbau | Stahlblech | - | Stahlblech schwarz / ABS schwarz | - |
| Elektrische Eigenschaften | | | | |
| Netzspannung | 230 V/50 Hz | 230-240 V/50 Hz | 230 V / 50 Hz | 230 V/50 Hz |
| Leistung | 1300 W | 1300 W | 1300 W | 1400 W |
| DB Wert Kaffee/ Milch | unter 70 dB / unter 90 dB | unter 70 dB / unter 90 dB | unter 70 dB / - | unter 70 dB / unter 90 dB |
| Hydraulisches System | | | | |
| Thermoschutz | ja, je Boiler 2 Thermoschutz 190°C / One Shot | ja, je Boiler 2 Thermoschutz 190°C / One Shot | ja, Thermoschutz 190°C / One Shot | ja, Thermoschutz 190°C / One Shot |
| Pumpen | 2 Vibrationspumpen (Kaffeeweg 48W/ 15bar; HW / Dampf 22W / 15bar) | 2 Vibrationspumpen (Kaffeeweg 48W/ 15bar; HW / Dampf 22W / 15bar) | 1 Vibrationspumpe (Kaffeeweg 48W / 15bar) | 1 Vibrationspumpe (Kaffeeweg 48W / 15bar) |
| Heißwasser /Dampf | Separate Ausgabe / ja | Separate Ausgabe / ja | Separate Ausgabe / nein | Separate Ausgabe / ja |
| Wasseranschluss | Tank oder Festwasser | Tank | Tank | Tank |
| Kapazitäten | | | | |
| Kaffeebohnenbehälter | 1 kg | 350 g | 1 kg | 350 g |
| Wassertank | 4 L, abnehmbar (Tankversion) | 2,2 L, abnehmbar | 4 L, abnehmbar | 2,2 L, abnehmbar |
| Kaffeersatzbehälter | 40 Tabs | 18 Tabs | 40 Tabs | 18 Tabs |
| Tassenleistung/Tag* | 80 | 30 | 80 | 30 |
| max. Ausgabemenge Kaffee Einzelbezug | ca. 270 ml | ca. 270 ml | ca. 270 ml | ca. 270 ml |
| max. Ausgabemenge Heisswasser | ca. 370 ml | ca. 300 ml | ca. 370 ml | ca. 370 ml |
| Weitere Funktionen | | | | |
| Auslauftemperatur | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C / Milch 67-70 °C | | Kaffee 76-78 °C / Heißwasser 80-84°C | |
| Brühgruppe herausnehmbar | ja | ja | ja | ja |
| One Touch Cappuccino/ Latte Macchiato | ja | ja | nein | nein |
| Mahlwerk | Edelstahl, konisch | Edelstahl, konisch | Edelstahl, konisch | Edelstahl, konisch |
| Einstellbarer Mahlgrad | ja, manuell, 7 Stufen | ja, manuell, 7 Stufen | ja, manuell, 7 Stufen | ja, manuell, 7 Stufen |
| Einstellbare Kaffeestärke | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen | Manuell, 6-10 g in 6 Stufen |
| Elektronische Vorbrühung | ja | ja | ja | ja |
| Gleichzeitige Ausgabe von 2 Kaffeegetränken | ja | ja | ja, Direktanwahl | ja, Direktanwahl |
| Getränkeauslauf höhenverstellbar | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140 mm) | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140 mm) | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140 mm) | ja (85-105 mm, bei Einzelbezug bis 140 mm) |
| Manuelle Brühung | nein | nein | nein | nein |
| Bedienoberfläche | | | | |
| Grafik Display mit Symbolen und Textfeldern | ja | ja | ja | ja |
| Kapazitives Tastenfeld | nein | nein | nein | nein |
| Anwahl Spezial Getränke | ja | ja | nein | nein |
| Zahlungssystem | | | | |
| Anschluss Münzprüfer | ja | nein | ja | nein |
| Anschluss Cashless-System | nein | nein | nein | nein |
| Reinigungsprogramme | | | | |
| Cappuccinatore | ja, ca. 4 Minuten | ja, ca. 4 Minuten | ja, ca. 4 Minuten | ja, ca. 4 Minuten |
| Brühgruppenreinigung | ja, ca. 5 Minuten | ja, ca. 5 Minuten | ja, ca. 5 Minuten | ja, ca. 5 Minuten |
| Entkalkung | ja, ca. 45 Minuten | ja, ca. 45 Minuten | ja, ca. 45 Minuten | ja, ca. 45 Minuten |

* Richtwert, Leistung kann im täglichen Betrieb variieren


OTC Titan

Macchiato

Coffee


Klein, schwarz, stark

Professioneller Kaffeegenuss auf engstem Raum

Die Saeco Lirika Coffee ist die Referenz für kompakte Kaffeevollautomaten mit Gewerbezulassung. Zusätzlich zu allen Funktionen der Lirika Coffee bietet die Lirika Macchiato eine schnelle und bedienerfreundliche Zubereitung von Milch und Milchschaum. Über eine Taste im Menü können alle Getränkeparameter individuell eingestellt werden. Die Funktion Aroma Vorwahl erlaubt zusätzlichen Komfort in der Kaffeezubereitung. Mit einer Breite von nur 21,5 cm bietet sie gewohnten Saeco Kaffeegenuss auf engstem Raum. Mit einer Höhe von nur 38,1 cm lässt sie sich problemlos in jeder Küchenzeile integrieren und bedienen. Der Wassertank fasst 2,5 Liter und der Bohnenbehälter ist mit 500 Gramm ausreichend für den professionellen Betrieb dimensioniert. Edelstahlapplikationen am Bedienfeld sowie eine Edelstahl-Tassenabstellfläche sorgen für Solidität. Das 3-Farb-Display ermöglicht einfachste Bedienung. Eine B2B Software mit Guthaben Menü eignet sich für Standorte mit Produktbindung und die Energie-Effizienzklasse A hält gewerblichen Anforderungen stand. Perfekt für kleinere außer Haus Standorte.

Ausstattungsmerkmale

- Grundgehäuse, Front und oberer Chassis ABS
- Wassertank abnehmbar
- Behälter/Wassertank aus lebensmittelgeeignetem PP
- herausnehmbare Brühgruppe bis 8 g (Einstellungen über Aromastufen 6-7-8 bei Macchiato und OTC)
- Nutzung verschiedener Tassengrößen möglich
- Wasserfilterprogramm und Einstellung des Härtegrades
- automatisches Entkalkungsprogramm
- Stand-by-Betrieb (Energiesparmodus)
- Kaffeemühle mit Keramikmahlscheiben
- elektromagnetische Vibrationspumpe 15 bar
- höhenverstellbare Kaffeeausgabe 105 - 145 mm
- Heißwasser Ausgabehöhe 150 mm
- gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee und Espresso

| Technische Daten | Lirika OTC Titan 10004768 | Lirika Macchiato 10004477 | Lirika Coffee 10004476 |
|---|--|--|---------------------------------------|
| Art-Nr. | 10004768 | 10004477 | 10004476 |
| Aufbau | | | |
| Abmessungen (B x H x T) | 215 x 370 x 429 mm | 215 x 370 x 429 mm | 215 x 370 x 429 mm |
| Gewicht | 8 kg | 8 kg | 8 kg |
| Material Gehäuse | ABS | ABS | ABS |
| Wasserbehälter | Wassertank abnehmbar | Wassertank abnehmbar | Wassertank abnehmbar |
| Elektrische Eigenschaften | | | |
| Netzspannung | 230-240 V/50 Hz | 230-240 V/50 Hz | 230-240 V/50 Hz |
| Leistung | 1850 W | 1850 W | 1850 W |
| Wasserversorgung | | | |
| Boiler | l | l | l |
| Material Boiler | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl |
| Heißwasserdüse | ja | ja | ja |
| Dampf | instant | instant | ja |
| Pumpendruck | 15 bar | 15 bar | 15 bar |
| Wasseranschlüsse | | | |
| Wasserversorgung | integrierter Wassertank 2,5 L | integrierter Wassertank 2,5 L | integrierter Wassertank 2,5 L |
| Weitere Funktionen | | | |
| Tassenleistung/Tag* | 20 | 20 | 20 |
| Inhalt Kaffeebohnenbehälter | 0,5 kg | 0,5 kg | 0,5 kg |
| Inhalt Kaffeesatzbehälter | 15 Tabs | 15 Tabs | 15 Tabs |
| Kaffeemühle mit Keramikmahlscheiben | ja | ja | ja |
| | Kaffee 76-78°C | Kaffee 76-78°C | Kaffee 76-78°C |
| Auslauftemperatur | Heißwasser 80-84°C | Heißwasser 80-84°C | Heißwasser 80-84°C |
| | Milch 64-70 °C | Milch 64-70 °C | Heißwasser 80-84°C |
| Brühgruppe | 8 g | 8 g | 8 g |
| höhenverstellbare Kaffeeausgabe | bis max. 145 mm | bis max. 145 mm | bis max. 145 mm |
| gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee/Espresso | ja | ja | ja |
| Cappuccinatore | integrierter Cappuccinatore mit „One Touch Funktion“ | Cappuccinatore Thunder | optional |
| Anzahl Vorwahlen | 3 Aroma-Stufen | 3 Aroma-Stufen | nein |
| Direktanwahl | 4 | 4 | 4 |
| verfügbare Farbvarianten | titan | silber | schwarz |
| Optionales Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten) | | | |
| Tassenerhöhung (Art. Nr. 21002421) | ja | ja | ja |
| Cappuccinatore Kit Thunder (Art. Nr. 20007320) | ja | ja | nein |
| Cappuccinatore Kit Siluro (Art. Nr. 20007321) | ja | ja | nein |

* Richtwert, Leistung kann im täglichen Betrieb variieren

CE, VDE geprüft



Lirika
OTC Titan



Lirika
Macchiato



Lirika
Coffee



TM
1 L Milch - Peltierkühler, silber
Art.-Nr. 70000402



Espresso / Cappuccino

Phedra EVO Espresso & Cappuccino

Die perfekte Wahl für Büros und den Ho.Re.Ca-Bereich

Phedra Evo ist ein vielseitiger und funktioneller Getränkeautomat für Spitzenleistung auf engstem Raum. Perfekt für den Ho.Re.Ca-Bereich und Büros geeignet Dank seines minimalen Platzbedarfs und einfacher Bedienung. Das neue Design des Phedra Evo-Modell wurde entwickelt um Ihre Kaffeepausen noch angenehmer zu machen. Die Liebe zum Detail, die die Saeco Produkte charakterisiert wird hier durch die Eleganz von Linien und Farben, die innovativen Funktionen und das schallgedämpfte Mahlwerk zum Ausdruck gebracht. Phedra Evo Cappuccino verfügt über einen integrierten Cappuccinatore für einen perfekten Milchschaum. Es besteht die Möglichkeit, neben Milchpulver auch Frischmilch zur Getränkezubereitung zu nutzen. Ein Milchkühler kann auf beiden Seiten des Gerätes verwendet werden. Ein beleuchteter Getränkeausgaberaum, ein neues Bedienfeld und ein neues farbiges 3,5" TFT Display machen die Getränkeausgabe noch benutzerfreundlicher:

Ausstattungsmerkmale

- Saeco Brühgruppe mit neuem Vorheizsystem
- beleuchtete Tassenausgabe
- bis zu 180 mm Ausgabehöhe
- integrierter Cappuccinatore Pinless Wonder für Frischmilch (nur bei Version Cappuccino)
- Reinigungsprogramm Milchsystem
- Energiespar-ECO-Modus

- höhenverstellbarer Tassentisch (2 Höhen)
- separate Heißwasserausgabe
- Türöffnung seitlich
- Festwasser oder integrierter Wassertank
- USB Port

Benutzeroberfläche

- Bedienfeld mit 8 kapazitiven, beleuchteten Tasten für die direkte Getränkeauswahl auf Knopfdruck
- 2 Produktwahltasten für Vorauswahl
- benutzerfreundliche Bedienoberfläche mit 3,5 Zoll (9 cm) Farbdisplay

Optional erhältliches Zubehör

(nicht im Lieferumfang)

- Unterschrank (B x H x T: 393 x 800 x 508 mm, 23 kg)
- Milchkühler Peltier 1L (Tetra Pack)
- Milchkühler Kompressor Kapazität 5L
- Kit Zahlungssystem
- Kit 5 Tasten
- Kit für elektromechanischen Zähler
- Kit EVA-DTS 6.0 mit serieller Verbindung
- Kit EVA-DTS 6.0 mit Infrarotverbindung

| Technische Daten | Phedra Evo Espresso 9J0687 | Phedra Evo Cappuccino 1000069 |
|------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Art-Nr. | | |
| Aufbau | | |
| Abmessungen (B x H x T) | 393 x 695 x 508 mm | 393 x 695 x 508 mm |
| Gewicht | 36,5 kg | 37,5 kg |
| Material Front | ABS | ABS |
| Material Gehäuse | verzinkter, lackierter Stahl | verzinkter, lackierter Stahl |
| Elektrische Eigenschaften | | |
| Netzspannung | 230 V/50 Hz | 230 V/50 Hz |
| Leistung | 1650 W | 1750 W |
| Wasserversorgung | | |
| Boiler | l | l |
| Boilerkapazität | 300 cm ³ | 300 cm ³ |
| Material Boiler | Messing-TEA-beschichtet | Messing-TEA-beschichtet |
| Durchlauferhitzer Dampf | - | l |
| Wasseranschlüsse | | |
| Wasserversorgung | Festwasseranschluss | Festwasseranschluss |
| Wasseranschluss | 3/4" (1-8 Bar) | 3/4" (1-8 Bar) |
| Weitere Funktionen | | |
| Bohnenbehälter | l | l |
| Instantproduktbehälter | 3 | 3 |
| Kapazität Kaffeesatzbehälter | 50 | 50 |
| Mischer | 2 | 2 |
| Brühgruppe | 9 g | 9 g |
| Anzahl Produktwahltasten | 8 | 8 |
| Anzahl Vorwahltasten | 2 | 2 |
| Mahlwerk | l | l |
| integrierter Cappuccinatore | nein | l |
| Produktkapazitäten | | |
| Kaffeebohnen | 1 kg | 1 kg |
| Instantkaffee | 0,33 kg | 0,33 kg |
| geeignet auch für gemahlene Kaffee | nein | nein |
| Milchpulver | 0,65 kg | 0,65 kg |
| Schokopulver | 1,75 kg | 1,75 kg |
| Tee | 1,5 kg | 1,5 kg |

CE, VDE geprüft



• Energieeffizienzklasse A+

Optionales Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)



Phedra Unterschrank

optional
Art.-Nr. 10005002



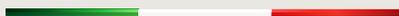
TM

1 L Milch - Peltierkühler; schwarz
Art.-Nr. 70000400



FR

4L Milchkühler Kompressor
Art. Nr. 10005145



IperAutomatica Premium

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

Saeco kreiert mit der IperAutomatica Premium das perfekte Gerät für die Kombination der Marktsegmente OCS und Vending und präsentiert sich nun im neuen, modernen Design. Die professionellen Komponenten eignen sich perfekt für kleinere Unternehmen, Büros und das Ho.Re.Ca-Segment. Dabei bietet die IperAutomatica Premium ein Top-Preis-Leistungsverhältnis. Die IperAutomatica Premium kann 8 Getränke mit direkter Anwahl, sowie 14 Getränke mit Vorwahl ausgeben. Zusätzlich zur bekannten IperAutomatica wurden die Kapazitäten der Instantbehälter mit der Premium-Variante nun vergrößert, ohne dabei an kompakten Maßen zu verlieren. Auch wenn kein Platz für einen Milchkühler vorhanden ist, punktet die IperAutomatica Premium durch perfekten Milchschaum mit Instantprodukten. Die IperAutomatica Premium eignet sich somit bestens für die Aufstellung im Küchenbereich. Der Wassertank kann aus drei verschiedenen Richtungen (von links, von oben, von rechts) entfernt werden und ist in der Aufstellung somit noch flexibler. Die IperAutomatica Premium bietet die ideale Lösung für alle Standorte, die einen Tassenbedarf von bis 50 Tassen am Tag und eine große Auswahl an Getränken verlangen.

Ausstattungsmerkmale

- Vending Profi Komponenten (Brüheinheit, Mahlwerk, Boiler)
- modulare Serviceelemente für einfachen und schnellen Service (Instant, Mahlwerk, Brühgruppe)
- Behälter und Wassertank harzbeschichtet gegen Lebensmittelrückstände
- die Abdeckklappe des Automaten kann zum Befüllen angehoben oder komplett entfernt werden
- hohe Kaffeeausgabe (145 mm)

- abschließbare Fronttür
- elektronisch kontrollierte Boiler Temperatur
- kapazitiver Wasserstandssensor
- Anschluss an die gängigsten Zahlungssysteme (MDB, Executive - externe Box) 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
- Fotorealistische Icons

Optional erhältliches Zubehör

(nicht im Lieferumfang)

- Zahlungssystem Münzprüfer
- Kit Tassentisch (für Espressotassen)
- Unterschrank
- Kit Festwasser
- Kit Heisswasser
- Kit 5 Tasten
- Kit für elektromechanischen Zähler
- Kit EVA-DTS 6.0 mit serieller Verbindung
- Kit EVA-DTS 6.0 mit Infrarotverbindung

Technische Daten

Art-Nr:

Iper Automatica Premium
9J0050

Aufbau

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Abmessungen (B x H x T) | 350 x 550 x 550 mm |
| Gewicht | 30,2 kg |
| Material Gehäuse | lackierter Stahl |

Elektrische Eigenschaften

| | |
|--------------|--------------------|
| Netzspannung | 220-240 V/50-60 Hz |
| Leistung | 1550 W |

Wasserversorgung

| | |
|-----------------|-------------------------|
| Boiler | l |
| Boilerkapazität | 300 cm ³ |
| Material Boiler | Messing-TEA-beschichtet |

Wasseranschlüsse

| | |
|------------------|--|
| Wasserversorgung | Wassertank 4 L (mit Schloss) optional Festwasserkit 3/4 Zoll |
|------------------|--|

Weitere Funktionen

| | |
|---------------------------|---------|
| Tassenleistung/Tag* | 50 |
| Bohnenbehälter | l |
| Instantproduktbehälter | 2 |
| Mischer | l |
| Inhalt Kaffeesatzbehälter | 25 Tabs |
| Brühgruppe | 9 g |
| Anzahl Produktwahltasten | 8 |
| Anzahl Vorwahltasten | l |

Produktkapazitäten

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Kaffeebohnen | l kg |
| Instantkaffee | 0,35 kg |
| Schokopulver, Milchpulver/Topping | 0,90 kg |

* Richtwert, Leistung kann im täglichen Betrieb variieren

CE, VDE geprüft



• Energieeffizienzklasse A+

Optionales Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)



Professionelle
Zulassung
für Betrieb
im Gewerbe

Unterschränk IperAutomatica

Art. Nr. 10005310



Area Coffee



Area OTC



Area Coffee & OTC

Elegantes Design und langlebige Technik

Mit Ihrem modernen Design und kompakten Abmessungen ist die Saeco Area die perfekte Kapsel Kaffeemaschine für den Office Coffee Service (OCS) Bereich und andere kleine und mittlere Standorte. Dank Ihres großen Wassertanks und der ausreichend dimensionierten Kapselauf-fangschale sowie Ihrer hohen Langlebigkeit wurde sie exakt für diese Anwendungsbereiche entwickelt. Es gibt sie in 2 Ausführungen: Area Coffee und Area OTC. Die Area bietet exzellenten Espresso- und Kaffeegenuss und Heißwasser für andere Spezialitäten, wie Kaffee Americano oder Tee, eben je nach gewünschtem Geschmack. Auch die Zubereitung von köstlichen Milchschaumspezialitäten wie Latte Macchiato, Cappuccino oder Milchkaffee ist mit der Area OTC spielend möglich. Durch das eingebaute Display, welches alle Bedienungs- und Serviceinformationen abbildet und das kapazitive Keyboard ist die Area kinderleicht zu bedienen. Sie verfügt zudem über eine Tassenabstellfläche und einen separaten Wassertank. Kompatibel mit Nespresso® und Nespresso® kompatiblen Kapseln sowie LavazzaBlue® Kapseln. © Marke eines Drittunternehmens

Ausstattungsmerkmale

- solide und langlebige Brüheinheit, getestet mit über 30.000 Brühvorgängen
- manuelles einführen der Kapsel mit automatischem Kapselauswurf
- unterschiedliche Tassengrößen durch flexiblen Tassenauslauf und verstellbare Tassenabstellfläche
- separate Heißwasserausgabe
- intuitive Bedienung durch Display und Direktwahltasten
- Tropfschale und Kapselbehälter abnehmbar und leicht zu reinigen
- 8 wählbare Sprachen

- integrierter Cappuccinatore für Frischmilch (nur bei Version OTC)

Technische Einzelheiten

- Behälter harzbeschichtet gegen Lebensmittelrückstände
- kapazitiv, überwachter Wassertank
- Stand-by-Zeit programmierbar (0, 30, 60, 180)
- passwortgeschützte Menüs
- Kompatibel Brita/Aquaclean (optional)
- internes Entkalkungsprogramm Display geführt
- CE- und VDE-zertifiziert
- elektronisch kontrollierte Boilertemperatur
- getrennte Ausgabepunkte Heißwasser, Kaffee, Milch
- Guthabemenü für Produktbindung

Kapseltyp

- Ausführung NES: Nespresso® Nespresso® kompatible Kapseln
- Ausführung LB: Lavazza Blue® Kapseln

3 verschiedene Ausgabehöhen

bis 86 mm Höhe

bis 130 mm Höhe

bis 150 mm Höhe



| Technische Daten | Area | Area |
|----------------------------------|---|---|
| | OTC schwarz NES, Art.-Nr. 10005280 OTC schwarz LB, Art.-Nr. 10005282 | Coffee schwarz NES, Art.-Nr. 10004821 Coffee schwarz LB, Art.-Nr. 10005281 |
| Aufbau | | |
| Abmessungen (B x H x T) | 280 x 380 x 480 mm | 280 x 380 x 480 mm |
| Gewicht | ca. 9 kg | ca. 9 kg |
| Material Gehäuse | lackierter Stahl | lackierter Stahl |
| Schalldruckpegel | unter 70 dB | unter 70 dB |
| Elektrische Eigenschaften | | |
| Netzspannung | 230 V/50 Hz | 230 V/50 Hz |
| Leistung | 1600 W | 1600 W |
| Wasservorrichtung | | |
| Durchlauferhitzer | 2 | 1 |
| Wasseranschlüsse | | |
| Wasserversorgung | Wassertank 4 L | Wassertank 4 L |
| Pumpendruck | max. 1,9 MPa | max. 1,9 MPa |
| Weitere Funktionen | | |
| Kapseltyp | Nespresso® und Nespresso® kompatible Kapseln, Lavazza Blue® Kapseln | Nespresso® und Nespresso® kompatible Kapseln, Lavazza Blue® Kapseln |
| Kaffeewahlkosten | 5 (Espresso, Kaffee, Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso Macchiato) | 2 (Espresso, Kaffee) |
| integrierter Cappuccinatore | 1 | - |
| weitere Wahlkosten | Heißwasser; Milch, manuelle Brühung | Heißwasser; manuelle Brühung |
| Auswurfbehälter | 25 - 35 Kapseln (systemabhängig) | 25 - 35 Kapseln (systemabhängig) |

CE- und VDE zertifiziert



TM
1 L Milch - Peltierkühler, weiß
Art.-Nr. 70000401



TM
1 L Milch - Peltierkühler, schwarz
Art.-Nr. 70000400



Saeco FR 4L Milchkühler Kompressor

TM 5 L Standardkühler

TM 1 L Milch - Peltierkühler

Saeco FR 4 L Milchkühler Kompressor

Der Saeco Kompressor FR4L, ist ein Kühlschranks um Milch von einer Kapazität von 4 Litern (handelsüblichen 1 Liter Tetrapacks) frisch zu halten. Es ist kein Umfüllen in ein zusätzliches Behältnis notwendig. Highlight für diesen Kühler ist die edle Optik durch Beleuchtung und Glastür.

TM 5 L Standardkühler

Der TM 5 L Standardkühler ist vorbildlich in Technik, Leistung und Design und arbeitet mit einem Kompressor-Kühlsystem. Dieses ist auf eine Kühltemperatur von 4 °C voreingestellt. Im Lieferumfang enthalten sind eine spülmaschinengeeignete Milchschaale mit Deckel. Der 5 L Standardkühler ist mit einem hochwertigen Edelstahlgehäuse verkleidet.

TM 1 L Milch - Peltierkühler

Der TM 1 L Kühler ist als Toploader ausgelegt, damit beim Öffnen des Kühlers kein kompletter Luftaustausch stattfinden kann. Einfache Handhabung durch Einbringung aller handelsüblichen 1 Liter Tetrapacks. Es ist kein Umfüllen in ein zusätzliches Behältnis notwendig. Der Kühler ist standardgemäß mit Schlauchdurchführungen links und rechts ausgestattet. Keine Verschleißteile durch eine praktische Magnetschließung des Deckels. Ein Thermostat sorgt dafür, dass die Milch nicht unter 2 °C gekühlt wird. Der Milchkühler ist in den Farben Schwarz, Weiß und Silber erhältlich.

Technische Daten

Art-Nr.

FR 4 L Milchkühler Kompressor

10005145

Aufbau

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Abmessungen (B x H x T) | 220 x 370 x 510 mm |
| Stellfüße | Kunststoff |
| Gewicht | 16 kg |
| Material Gehäuse | Aluminium |

Verschiedene Daten

| | |
|--------------|-------------------|
| Netzspannung | 220 - 240 V/50 Hz |
| Leistung | 0,55 A/55 W |

Weitere Funktionen

| | |
|------------------|---------------|
| Volumen Kühlraum | 4 L |
| Kühlaggregat | Kompressor |
| Kühlmittel | R 600a /12 gr |

**Technische Daten**

Art-Nr.

TM 5 L Standardkühler

70000403

Aufbau

| | |
|-------------------------|---|
| Abmessungen (B x H x T) | 204 x 315 x 430 mm |
| Stellfüße | 6,8 mm |
| Gewicht | 12,5 kg |
| Material Milchschaale | Lebensmittelecht, Spülmaschineneignet bis 90° |
| Farbe Milchschaale | weiß |

Verschiedene Daten

| | |
|--------------------------------|---|
| Netzspannung | 230 V/50 Hz |
| Leistung | 138 W |
| Kühlraum | 5 L |
| Volumen Milchbehälter | 4,6 L |
| Kühlleistung | bis zu 20°C unter Umgebungstemperatur |
| voreingestellte Kühltemperatur | 4°C, manuell einstellbar durch mech. Thermostat |
| Kühlmittel | R 134a |
| Kompressor | Secop |

Lieferumfang

| | |
|--|-------------------------------|
| Milchschaale + Deckel der Milchschaale | Bedienungsanleitung |
| Netzkabel | Warn- und Sicherheitshinweise |

**Technische Daten**

Art-Nr.

TM 1 L Milch-Peltierkühler

70000402

Aufbau

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Abmessungen (B x H x T) | 150 x 315 x 270 mm |
| Gewicht | 2,6 kg |

Verschiedene Daten

| | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Netzspannung | 230 V/50 Hz |
| Leistung | 23 W |
| Volumen Milchbehälter | 1 L |
| Kühlleistung | bis zu 20°C unter Umgebungstemperatur |
| Temperaturbegrenzung | max. +2°C |

Lieferumfang

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Netzstecker | Milchschlauchadapter |
| Endverbraucherpackung | Bedienungsanleitung |

**TM**1 L Milch - Peltierkühler, silber
Art.-Nr. 70000402**TM**1 L Milch - Peltierkühler, weiß
Art.-Nr. 70000401**TM**1 L Milch - Peltierkühler, schwarz
Art.-Nr. 70000400**CE- und VDE zertifiziert**

Pflegemittel



Saeco Entkalker
250 ml, VPE 1 x 12 Flaschen
Art.-Nr. 42194407835 I
Saeco Entkalker
5 L
Art.-Nr. 21002665



Milchreiniger
VPE 16 x 6 Stück
Art.-Nr. 42194407826 I



Brita Wasserfilter Intenza
VPE 1 x 36 Stück
Art.-Nr. 42194407833 I



Saeco Wartungskit
(VPE 2 Stück Wartungskit)
2 Stück Wasserfilter Filter
Brita Intenza, 2 Flaschen Entkalker
250 ml, 1 Kaffeefettlöser
6 Tabletten, 1 Tube Silikonfett 5 g
(pro Wartungskit)
Art.-Nr. 42194407832 I



Aquaclean Wasserfilter
VPE 1 x 12 Filter
Art.-Nr. 42194603940 I



Silikonfett
Tube 5 g
Art.-Nr. 42194601794 I



Kaffeefettlösertabletten
VPE 24 x 6 Tabletten
Art.-Nr. 42194407829 I



**provenero
Milchschaumreiniger**
1000 ml
VPE 6 × 1000 ml Konzentrat
Art.-Nr. 22001



**Kaffeemaschinenreiniger/
Entfetter**
1000 ml
VPE 6 × 1000 ml Konzentrat
Art.-Nr. 4001



Reinigungspinsel
VPE 1 × 5 Stück
Art.-Nr. 127390100



Teststreifen für Wasserhärte
Art.-Nr. 0301.961

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gültig ab 01.01.2020

§ 1 Allgemeines

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Lieferungen und Leistungen einschließlich Nebenleistungen (Angebote, Vorschläge, Beratungen, etc.) an Unternehmer. Sofern von diesen Geschäftsbedingungen erst mit unserer Auftragsbestätigung Kenntnis genommen wird, werden diese Bedingungen mit der vorbehaltlosen Annahme der Ware Vertragsbestandteil. Diese Geschäftsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden. Anderslautende Geschäftsbedingungen unseres Geschäftspartners oder sonstige Abweichungen von diesen Geschäftsbedingungen sind nur dann wirksam, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden.

§ 2 Angebote

Alle von uns abgegebenen Angebote verstehen sich zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind grundsätzlich freibleibend, falls nicht ausdrücklich etwas anderes schriftlich vereinbart ist. Sämtliche von uns auf Abschluss eines Vertrages gerichteten Willenserklärungen mündlicher oder telefonischer Art bedürfen zu ihrer Wirksamkeit grundsätzlich schriftlicher Bestätigung durch uns. Für Hörfehler, die im telefonischen Geschäftsverkehr mit uns auftreten, übernehmen wir keine Haftung. Bei Lieferungen ohne schriftliche Bestätigung gilt unsere Rechnung zugleich als Auftragsbestätigung.

§ 3 Lieferungen

Vorbehaltlich einer ausdrücklichen schriftlichen Bestätigung stellen vereinbarte oder von uns zugesagte Lieferfristen bzw. Liefertermine keine Fixgeschäfte dar. In Verzug kommen wir nur, wenn auch die vom Geschäftspartner gesetzte angemessene Anlaufzeit (mindestens fünf Werktagen) erfolglos verstrichen ist. In Fällen, in denen uns die Lieferung oder Leistung wesentlich erschwert oder unmöglich ist, sind wir nach unserer Wahl berechtigt, entweder die Lieferungs- bzw. Leistungszeit um die Dauer der Behinderung zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit zu verlängern oder wegen des noch nicht erfüllten Teils der Lieferung oder Leistung ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten. Dies gilt insbesondere bei Behinderungen bei der Warenbeschaffung, bei Betriebsstörungen jeglicher Art, Vernichtung der Ware durch Brand oder durch sonstige Ereignisse, Schwierigkeiten bei der Ersatzteilbeschaffung, normalen Verteuerungen bei Hilfsstoffen, Energiemangel, Streiks, Aussperrungen, Verkehrsstörungen, behördlichen Anordnungen oder Verfügungen jeglicher Art, Personalmangel, Kriegs- und Belagerungszuständen, Krawallen, Sturm, Eistreiben und ähnlichen Ereignissen. Der Vertragsschluss erfolgt unter dem Vorbehalt der richtigen und rechtzeitigen Selbstbelieferung durch unsere Zulieferer, sofern die Versäumnisse der Zulieferer nicht von uns zu vertreten sind. Unser Vertragspartner wird über die Nichtverfügbarkeit der Leistung unverzüglich informiert und die Gegenleistung wird unverzüglich zurückerstattet. Unabhängig von den vorstehenden Bedingungen sind wir in allen Fällen berechtigt, Teilleistungen zu erbringen. Alle unsere Artikel sind nach den geltenden rechtlichen Gesetzen und Vorschriften hergestellt und entsprechend deklariert. Nach Übergabe der Ware trägt der Käufer die Verantwortung für die Deklaration, Lagerung und den Zustand der Ware. Paletten und Emballagen sind Leihgebilde und müssen entweder getauscht oder zurückgegeben werden. Wir nehmen nur Paletten derselben Sorte, derselben Abmessungen und derselben Qualität - wie geliefert - zurück, wobei die Qualitätsbeurteilung bei uns liegt. Sofern die Paletten nicht regelmäßig getauscht werden und unser Abnehmer mit dem Austausch der Paletten in Rückstand gerät, haben wir das Recht, nach Ablauf einer Nachfristsetzung von 14 Tagen, die dann noch nicht zurückgeführten Paletten zum Neubeschaffungspreis in Rechnung zu stellen, unabhängig davon, ob es sich um neue oder bereits gebrauchte Paletten gehandelt hat.

§ 4 Leistungsstörungen

Als Beschaffenheit der Ware gilt grundsätzlich nur die Produktbeschreibung des Herstellers als vereinbart. Öffentliche Äußerungen, Anpreisungen oder Werbung des Herstellers stellen daneben keine vertragsgemäße Beschaffenheitsangabe dar. Bei jeder Anlieferung durch uns oder unsere Beauftragten hat der Kunde die Ware unverzüglich auf offene Mängel oder Minderleistung zu untersuchen und uns sofort per Telefon, Telefax oder Email den Reklamationsgrund in angemessener Beschreibung mitzuteilen. Der Käufer hat die beanstandeten Produkte sachgerecht zu lagern. Spätere Reklamationen von offenkundigen Mängeln werden nicht berücksichtigt. Unabhängig hiervon bleibt der Käufer aber stets verpflichtet, den Verkäufer unverzüglich zu informieren, wenn er Tatsachen erkennt, die die Verkehrsfähigkeit der Ware einschränken oder ausschließt. Dies gilt auch dann, wenn die von uns gelieferte Ware vom Käufer bereits in Verkehr gebracht worden ist. In jedem Fall der Beanstandung haben wir das Recht, die Ware durch einen Sachverständigen untersuchen zu lassen. Besteht die Beanstandung zu Recht, gehen die Sachverständigenkosten zu unseren Lasten, andernfalls zu Lasten des Kunden. Im Falle berechtigter Beanstandung hat unser Kunde, nach unserer Wahl das Recht auf Ersatzlieferung oder Kaufpreisminderung. Alle weiteren Ansprüche, auch Schadensersatzansprüche jedweder Art, also nicht nur wegen Mängeln, Minderleistungen oder Schlechterfüllung, sind ausgeschlossen, soweit es sich nicht um eine Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz oder aufgrund einer von uns übernommenen Garantie handelt. Dies gilt nicht, wenn uns mindestens grobes Verschulden vorwerfbar ist sowie im Falle von uns zurechenbaren Körper- und Gesundheitsschäden oder bei Verlust des Lebens des Kunden. Der Haftungsausschluss gilt ebenfalls nicht bei der fahrlässigen Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. In diesem Fall ist die Haftung auf die typischen vorhersehbaren Schäden beschränkt. Schadensersatzansprüche des Kunden wegen eines Mangels verjähren nach einem Jahr ab Ablieferung der Ware, soweit die Haftung nicht auf vorsätzlichem Handeln beruht. Die Gefahr des zufälligen Untergangs und einer Verschlechterung der Lieferung geht auf den Besteller über, sobald die Lieferung unser Betriebsgelände verlassen hat. Dies gilt auch dann, wenn die Versendung auf unsere Kosten oder mit unseren Transportmitteln erfolgt. Der Versand erfolgt in allen Fällen auf Gefahr des Kunden, selbst wenn frachtfreie Lieferung vereinbart wurde.

§ 5 Reparaturen

Sollte im Rahmen unserer mit dem Kunden vereinbarten Garantie oder im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistung eine Reparatur notwendig werden, so hat diese ausschließlich durch einen von uns autorisierten Vertragspartner zu erfolgen. Reparaturen bei anderen als den von uns autorisierten Vertragspartnern werden nicht akzeptiert.

§ 6 Annahmeverzug

Hat ein Kunde unsere Ware zu einem bestimmten Termin bestellt, so haben wir im Falle der Nicht- bzw. verspäteten Abnahme auch nur einer Teillieferung sofort das Recht, nach unserer Wahl entweder die nicht abgenommene Teilmenge weiter zu veräußern oder die Ware auszulagern und den aus der verspäteten Abnahme entstandenen Schaden nebst Kosten dem Kunden in Rechnung zu stellen und dem Kunden schriftlich eine Nachfrist von zwei Wochen zu setzen. Nach erfolglosem Ablauf der Nachfrist sind wir berechtigt, durch schriftliche Erklärung vom Kaufvertrag zurückzutreten und Schadensersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen. Der Setzung einer Nachfrist bedarf es nicht, wenn der Kunde die Abnahme ernsthaft oder endgültig verweigert. Wird Schadensersatz verlangt, so beträgt dieser 20 % des Gesamtkaufpreises, der sich berechnet aus den Kaufpreisen der bei Fristsetzung aufgelaufenen Verzugsmenge. Der Schadensbetrag ist höher oder niedriger anzusetzen, wenn wir einen höheren oder der Kunde einen geringeren Schaden nachweist.

§ 7 Zahlungen

Ohne abweichende schriftliche Bestätigung sind unsere Rechnungen innerhalb von zehn Tagen nach Rechnungsdatum ohne jeden Abzug fällig. Nach Eintritt der Fälligkeit sind unsere Forderungen mit den Zinssätzen gem. § 288 BGB zu verzinsen. Eine Zahlung führt erst dann zur Erfüllung, wenn der Betrag auf unserem Bankkonto valuiert wurde. Bei Scheckzahlung ist bei unverzüglicher Scheckeinreichung auch der Valutazeitpunkt auf unserem Bankkonto maßgeblich. Wird uns bekannt, dass sich die Vermögensverhältnisse oder Liquiditätsverhältnisse unseres Kunden wesentlich verschlechtern (z. B. Nichteinlösung von Schecks oder Wechseln oder dergleichen mehr), sind wir berechtigt, sofort - ohne weitere Mahnung - alle noch offen stehenden Rechnungen fällig zu stellen und Barzahlung zu verlangen. Ferner haben wir in solchen Fällen das Recht, noch nicht oder nicht vollständig erfüllte Verträge zu kündigen und Schadensersatz zu fordern. Der Kunde hat ein Recht zur Aufrechnung nur, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt wurden oder durch uns anerkannt wurden. Der Kunde kann ein Zurückbehaltungsrecht nur ausüben, wenn sein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

§ 8 Vermietung

Bei Vermietung und Verpachtung unserer Produkte ist der Mieter/Pächter verpflichtet, die durch den Mietgebrauch entstandenen Schäden (Abnutzung, Verschleiß, Beschädigung durch den Mieter oder seiner Erfüllungsgehilfen) auf eigene Kosten zu beheben. Die Miet-/Pachtsache wird in dem Zustand übergeben, in dem sie sich befindet. Der Mieter/Pächter erkennt diesen Zustand als vertragsgemäß an. § 545 BGB wird ausgeschlossen.

§ 9 Preisanpassung

Sollten sich nach dem Zeitpunkt des Vertragsabschlusses nachweislich die für unsere Produkte geltenden Ein- und Ausfuhrzölle oder sonstigen Abgaben, Steuern usw. verändern, können diese Veränderungen zu 100 % an unsere Kunden weitergegeben werden. Falls sich die Preise unserer Produkte im Lieferzeitpunkt um mehr als 50 % gegenüber dem entsprechenden Preis bei Vertragsabschluss verändert haben sollten (Wesentlichkeitsgrenze), hat der Verkäufer das Recht, bei Lieferungen, die später als 4 Monate nach Vertragsabschluss erfolgen oder bei langfristigen Verträgen (Dauerschuldverhältnissen, Sukzessivlieferverträgen etc.) vom Vertrag zurückzutreten oder den Vertragspreis für die Produkte um den Betrag zu erhöhen oder zu vermindern, der der Veränderung des diesbezüglichen Produktpreises entspricht. Sollten vorbehaltlich der vorstehenden Regelungen die allgemeinen Kosten für die Herstellung oder den Vertrieb (insbesondere Energie, Kraftstoffe, sonstige Hilfs- und Betriebsstoffe usw.) sich egal aus welchen von uns nicht zu vertretenden Gründen außergewöhnlich verändern, werden wir bei den obigen, nicht kurzfristigen Vertragsverhältnissen diese nachweisbaren Kostenveränderungen in angemessenem Umfang ebenfalls über eine Preisanpassung weitergeben. Die Ausübung dieser Rechte ist vom Verkäufer mit einer Frist von 2 Wochen vorher anzukündigen, wobei Folgeanpassungen wegen laufender Änderung der Notierung nicht erneut anzuzeigen sind.

§ 10 Eigentumsvorbehalt

Alle von uns gelieferten Waren bleiben unser Eigentum so lange, bis unser Kunde sämtliche noch offenen Rechnungen, auch solche aus früheren oder späteren Lieferungen, bezahlt hat. Es gelten die Regelungen des § 6. Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir zum Rücktritt und zum Herausverlangen der Vorbehaltsware berechtigt. Der Käufer ist berechtigt, die Waren in ordnungsgemäßem und normalem Geschäftsgang weiter zu veräußern, zu verarbeiten, zu vermischen oder zu verbrauchen, jedoch nur, solange er sich nicht bei uns in Zahlungsverzug befindet. Wird die Ware verarbeitet oder vermischen, so geschieht dies ausschließlich in unserem Auftrage, jedoch für Rechnung unseres Kunden. Es besteht insbesondere schon jetzt Einigkeit darüber, dass im Falle der Vermischung oder Verarbeitung der Miteigentumsanteil an der neuen oder vermischten Ware in dem Umfang auf uns übergeht oder uns zusteht, der dem Wert der von uns gelieferten Ware einschließlich Verarbeitungs- und Vermischungskosten entspricht. Gleichzeitig wird hiermit vereinbart, dass unser Kunde das neue Produkt oder die vermischte Ware unentgeltlich für uns verwahrt. Alle Forderungen unseres Kunden, die aus dem Weiterverkauf der Vorbehaltsware - auch nach Verarbeitung oder Vermischung - entstehen, werden bereits jetzt an uns abgetreten, soweit unser Vorbehaltsrecht reicht. Wir nehmen die Abtretung an. Unser Kunde ist verpflichtet, uns jederzeit auf Verlangen die Namen und Anschriften seiner Abnehmer und die Beträge der Forderung bekannt zu geben, ferner die Drittschuldner von der an uns erfolgten Abtretung zu unterrichten. Auch haben wir jederzeit das Recht, die Abtretung offen zu legen. Unser Kunde ist zur Einziehung der an uns abgetretenen Forderungen nur solange berechtigt, als er sich mit seinen Verpflichtungen uns gegenüber nicht im Rückstand befindet. Er hat die eingezogenen Beträge, soweit unsere Forderungen fällig sind, nur für uns zu verwahren und unverzüglich an uns abzuführen. Wir behalten uns vor, die Forderung selbst einzuziehen, sobald der Kunde, sofern er Unternehmer ist, seinen Zahlungsverpflichtungen nicht ordnungsgemäß nachkommt und in Zahlungsverzug gerät. Unser Kunde ist in keinem Fall berechtigt, unsere Vorbehaltsware - auch im Falle der Verarbeitung oder Vermischung - zu verpfänden, sicherungshalber zu übereignen oder mit ähnlichen Belastungen zu versehen. Wird unsere Vorbehaltsware - auch in verarbeitetem oder vermischtem Zustand - von dritter Seite gepfändet, beschlagnahmt oder in sonstiger Weise in Anspruch genommen, so hat der Kunde dem Dritten gegenüber sofort unsere Rechte mit allem Nachdruck geltend zu machen, notwendige Rechtsmittel einzulegen und uns unverzüglich zu unterrichten, und zwar unter Übersendung und Offenlegung aller Schriftstücke und Bekanntgabe aller Fakten, die wir zur Geltendmachung unserer Rechte anfordern. Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherungen insoweit freizugeben, als ihr Wert den Wert der zu sichernden Forderungen, soweit diese noch nicht beglichen sind, um mehr als 20% übersteigt.

§ 11 Rücknahme und Entsorgung

Sofern wir aufgrund Gesetz zur Rücknahme und/oder Entsorgung unserer Produkte verpflichtet sein sollten, trägt der Käufer sämtliche Kosten für Abbau, Verpackung und Transport an unseren Firmensitz in Steißlingen. Unser Kunde stellt uns von der Verpflichtung nach § 10 Abs. 2 ElektroG und damit in Verbindung stehender Ansprüche Dritter frei.

§ 12 Datenschutz

Der Besteller ist damit einverstanden, dass seine uns im Rahmen der Geschäftsverbindung von ihm selbst oder Dritten bekanntgegebenen Daten im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes in unserer EDV-Anlage gespeichert und von uns verarbeitet werden.

§ 13 Erfüllungsort, Gerichtsstand und Rechtswahl

Erfüllungsort ist grundsätzlich 78256 Steißlingen. Der vereinbarte Gerichtsstand i.S.v. § 38 Abs. 1 ZPO richtet sich nach dem Sitz unserer Gesellschaft. Wir sind dennoch berechtigt, am Sitz des Kunden zu klagen. In Ergänzung unserer allgemeinen Geschäfts- und Lieferungsbedingungen gilt unter Ausschluss des UN-Kaufrechtes (CISG) deutsches Recht.

§ 14 Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Es besteht darüber hinaus Einigkeit darüber, dass die unwirksamen Bestimmungen durch andere Bestimmungen zu ersetzen sind, mit welchen der beabsichtigte wirtschaftliche Zweck soweit wie möglich erreicht wird.



AULIKA EVO

Ein Highlight im Homeoffice

Die blaue LED-Beleuchtung betont die weiche Linienführung der neuen Aulika EVO Office. Das glänzend schwarze Display mit den fotorealistischen Icons unterstreicht den edlen Eindruck.

Die neue Aulika EVO Office ist ein Blickfang in jedem Büro.

provenero

Generalimporteur Office Coffee Service

provenero GmbH

Dornierstraße 6
D-78256 Steißlingen

Tel. +49 7738 93843-0
Fax +49 7738 93843-29

info@provenero.de
technik@provenero.de
www.provenero.de

© provenero GmbH | März 2021

Für fehlerhafte Angaben wird keine Gewähr übernommen. Änderungen vorbehalten.