

rheavendors 

servomat steigler

luce zero.touch

Die Zukunftsorientierte



Die Highlights



Die intuitive und benutzerfreundliche Touch-Schnittfläche machen Ihre Getränkeauswahl genauso angenehm wie es zu trinken. Mit vielen zusätzlichen Optionen der Individualisierung ihrer Getränkerezepturen und Anzeigeleistungen. Zusätzlich kann der 15" große Bildschirm auch als persönliche Werbefläche genutzt werden.

Das Geheimnis bester Kaffeequalität



varitherm®

Ohne jede Aufheizphase, stellt varitherm® stufenlos die richtige Temperatur des Getränkestadiums bereit! Sparen Sie mit der neuartigen Induktionsheizlösung bis zu 90 % der bisher benötigten Energiekosten. Gleichzeitig reduziert varitherm® den Aufbau von Kalk und Ihren Aufwand zur Entkalkung.



variflex®

Jetzt ist endlich eine Kaffeemenge von 6 - 14 g und eine Wassermenge von 30 - 300 ml möglich. Der flexible Brüher wählt die optimale Dosis für Ihre Heißgetränkesspezialität, die Software steuert den optimalen Brühdruck, für die perfekte Tasse Kaffee.

Ihr Service- und Beratungspartner

**Kaffee- und
Vendingsysteme
Lunter**

INFO@KAFFEE-VENDING.DE
TEL +49(0)7121 9151-41 FAX -51

Technische Daten luce zero.touch

Direktwahlmöglichkeiten

Direktwahlmöglichkeiten (empfohlen) 24

Vorwahloptionen

- 2. Kaffeesorte
- Typ Filterkaffee
- X-tra stark
- Individual

Getränkemenü

Alle gängigen Kaffeespezialitäten

Choco Creme, Tee, Suppe

Technische Daten

Höhe in mm	1.830
Breite in mm	640
Tiefe in mm	700
Ausgabehöhe in mm	140
Leergewicht in kg	184
Anschluss	230 V AC, 50/60 Hz
Leistung	3000 Watt
Festwasseranschluss	
Anzahl Mixer	4
Anzahl Container	7

Brühzeit

Tasse, je nach Spezialität 15 - 35 Sek.

Kapazität / Reichweite

Kaffeeportionen	ca. 750 Portionen
Chocoportionen	ca. 150 Portionen
Milch Portionen / Topping	ca. 135 Portionen
Abfallbehälter	ca. 500 Portionen
Clean-Stop	ca. 500 Cups
Reichweite	ca. 800 Cups

Besonderheiten / Optionen

Variflex Brühsystem V9	
Brüherheizung	
Boiler	
Varigrind®	optional
Vorkonfiguriert	
Automatische Spülreinigung	
Massenspeicher Medium	
Vorbereitung für tm-on	
Becherwerk	