

Ren
kaffe
Besked

Om
scanomat®
Pure Coffee

I 2010 har Scanomat 50 års jubilæum.

I 1980 udviklede Scanomat den første fuldautomatiske cappuccino maskine i verden.

Vi eksporterer til 46 lande, og alle vore kaffebryggere bliver produceret i Danmark.

I tidens løb har vi produceret og solgt tusindvis af professionelle kaffebryggere på verdensplan.



Venezia

Der er mange fordele ved Venezia kaffebryggeren, men en af de vigtigste er den fantastisk gode kaffesmag. De friskmalede bønner tilsættes friskt vand opvarmet til den perfekte brygtemperatur. Det tager blot 1,6 sekunder for VENEZIA kaffebryggeren at male bønnerne, hvorefter kaffen bliver tilberedt i den forvarmede bryghed. Det justerbare tampertryk sikrer, at kaffesmag kan konkurrere med den kaffe, en professionel Barista kan frembringe, hvad enten det er filterkaffe eller espressokaffe.

Venezia kaffebryggeren vandt en konkurrence hos en af verdens førende forhandlere, som har bestilt over 1.000 Venezia kaffebryggere. Venezia kaffebryggeren blev udvalgt blandt kaffemaskiner fra alle de førende kaffebryggerproducenter i verden og udnævnt til den bedste i sin kategori: Det bedste slutprodukt, den letteste at betjene, laveste vedligeholdelsesomkostninger, laveste energiforbrug, og den bedste pris per kop.

Se hvad VENEZIA ellers kan tilbyde dig.

10°

Nyt, unikt design: Den 10 graders hældning på maskinens front er et blikfang og derfor også særdeles velegnet til at reklamere for dine varemærker, logo etc, og kaffebryggerens kabinet af rustfrit stål signalerer desuden professionalisme.



VENEZIA

Hybrid

Hele bønner og instant kaffe

Venezia kaffebryggeren er også udstyret med en instant brygenhed, som giver mulighed for 1-4 forskellige instant produkter (f.eks. koffeinfri kaffe, kaffe, chokolade, mælk) efter ønske.

Hvorfor kombinere hele bønner og instant? Fordi det f.eks. giver mulighed for at servere koffeinfri kaffe, uden at det optager plads i en hel kaffebønnebeholder. Man kan f.eks. også udskænke en kande kaffe (på 20 sekunder) ved at kombinere friskmalede bønner og instant kaffe i forholdet 1 til 5, og hvis kaffebønnebeholderen skulle løbe tør for bønner, vil beholderen med instant kaffe gøre det muligt fortsat at kunne servere alle de varme drikke.



scanomat

Mælk

Venezia kaffebryggeren er udstyret med verdens mindste mælkeskummer, og der kræves næsten ingen rengøring og vedligeholdelse på grund af Scanomatic rensesystemet, som afslutter hver brygning med en gennemskylning af mælkeslangen.

Man kan skifte mellem instant mælk og frisk mælk.



Fleksibel

Venezia kaffebryggeren kan indstilles til en hvilken som helst kopstørrelse. Den regulerer selv produktmængden efter den valgte kopstørrelse.

Venezia kaffebryggeren bruger mindre mængder produkter og brygger hurtigere end de fleste konkurrerende kaffebryggere på markedet – og forøger dermed din indtjening.



Brygsystemet er kernen i kaffebryggeren

Takket være den avancerede teknologi, kan man demontere det patenterede brygsystem på blot 10 sekunder.

Brygheden er konstrueret som et plug-in modul, der indeholder vandvarmer, brygmotorer, aktuator og elektronik, hvilket gør det nemt og hurtigt at udføre service.



Back of brewer



scanomat



Rent og enkelt

Venezia kaffebryggeren er meget let at vedligeholde og rengøre grundet det særlige servicevenlige moduldesign. Sider og bagpaneler kan let fjernes og giver derefter nem adgang til at udføre service og evt. udskiftning af dele. Alle beholdere og mixere kan fjernes på få sekunder.



Køl

Scanomat har designet et lavenergi køleskab til Venezia kaffebryggeren, som placeres ved siden af kaffebryggeren. Køleskabet kan endvidere leveres med kopvarmer på toppen.

Alternativt kan leveres et underskab med køl, som indeholder køleskab, pumpe og vandkøler, eller du kan bruge dit eget køleskab.





SCAFOMA

ON OFF 15 SEC 30 SEC 45 SEC 60 SEC 90 SEC 120 SEC 150 SEC 180 SEC 210 SEC 240 SEC 270 SEC 300 SEC 330 SEC 360 SEC 390 SEC 420 SEC 450 SEC 480 SEC 510 SEC 540 SEC 570 SEC 600 SEC 630 SEC 660 SEC 690 SEC 720 SEC 750 SEC 780 SEC 810 SEC 840 SEC 870 SEC 900 SEC 930 SEC 960 SEC 990 SEC 1020 SEC 1050 SEC 1080 SEC 1110 SEC 1140 SEC 1170 SEC 1200 SEC 1230 SEC 1260 SEC 1290 SEC 1320 SEC 1350 SEC 1380 SEC 1410 SEC 1440 SEC 1470 SEC 1500 SEC 1530 SEC 1560 SEC 1590 SEC 1620 SEC 1650 SEC 1680 SEC 1710 SEC 1740 SEC 1770 SEC 1800 SEC 1830 SEC 1860 SEC 1890 SEC 1920 SEC 1950 SEC 1980 SEC 2010 SEC 2040 SEC 2070 SEC 2100 SEC 2130 SEC 2160 SEC 2190 SEC 2220 SEC 2250 SEC 2280 SEC 2310 SEC 2340 SEC 2370 SEC 2400 SEC 2430 SEC 2460 SEC 2490 SEC 2520 SEC 2550 SEC 2580 SEC 2610 SEC 2640 SEC 2670 SEC 2700 SEC 2730 SEC 2760 SEC 2790 SEC 2820 SEC 2850 SEC 2880 SEC 2910 SEC 2940 SEC 2970 SEC 3000 SEC 3030 SEC 3060 SEC 3090 SEC 3120 SEC 3150 SEC 3180 SEC 3210 SEC 3240 SEC 3270 SEC 3300 SEC 3330 SEC 3360 SEC 3390 SEC 3420 SEC 3450 SEC 3480 SEC 3510 SEC 3540 SEC 3570 SEC 3600 SEC 3630 SEC 3660 SEC 3690 SEC 3720 SEC 3750 SEC 3780 SEC 3810 SEC 3840 SEC 3870 SEC 3900 SEC 3930 SEC 3960 SEC 3990 SEC 4020 SEC 4050 SEC 4080 SEC 4110 SEC 4140 SEC 4170 SEC 4200 SEC 4230 SEC 4260 SEC 4290 SEC 4320 SEC 4350 SEC 4380 SEC 4410 SEC 4440 SEC 4470 SEC 4500 SEC 4530 SEC 4560 SEC 4590 SEC 4620 SEC 4650 SEC 4680 SEC 4710 SEC 4740 SEC 4770 SEC 4800 SEC 4830 SEC 4860 SEC 4890 SEC 4920 SEC 4950 SEC 4980 SEC 5010 SEC 5040 SEC 5070 SEC 5100 SEC 5130 SEC 5160 SEC 5190 SEC 5220 SEC 5250 SEC 5280 SEC 5310 SEC 5340 SEC 5370 SEC 5400 SEC 5430 SEC 5460 SEC 5490 SEC 5520 SEC 5550 SEC 5580 SEC 5610 SEC 5640 SEC 5670 SEC 5700 SEC 5730 SEC 5760 SEC 5790 SEC 5820 SEC 5850 SEC 5880 SEC 5910 SEC 5940 SEC 5970 SEC 6000 SEC 6030 SEC 6060 SEC 6090 SEC 6120 SEC 6150 SEC 6180 SEC 6210 SEC 6240 SEC 6270 SEC 6300 SEC 6330 SEC 6360 SEC 6390 SEC 6420 SEC 6450 SEC 6480 SEC 6510 SEC 6540 SEC 6570 SEC 6600 SEC 6630 SEC 6660 SEC 6690 SEC 6720 SEC 6750 SEC 6780 SEC 6810 SEC 6840 SEC 6870 SEC 6900 SEC 6930 SEC 6960 SEC 6990 SEC 7020 SEC 7050 SEC 7080 SEC 7110 SEC 7140 SEC 7170 SEC 7200 SEC 7230 SEC 7260 SEC 7290 SEC 7320 SEC 7350 SEC 7380 SEC 7410 SEC 7440 SEC 7470 SEC 7500 SEC 7530 SEC 7560 SEC 7590 SEC 7620 SEC 7650 SEC 7680 SEC 7710 SEC 7740 SEC 7770 SEC 7800 SEC 7830 SEC 7860 SEC 7890 SEC 7920 SEC 7950 SEC 7980 SEC 8010 SEC 8040 SEC 8070 SEC 8100 SEC 8130 SEC 8160 SEC 8190 SEC 8220 SEC 8250 SEC 8280 SEC 8310 SEC 8340 SEC 8370 SEC 8400 SEC 8430 SEC 8460 SEC 8490 SEC 8520 SEC 8550 SEC 8580 SEC 8610 SEC 8640 SEC 8670 SEC 8700 SEC 8730 SEC 8760 SEC 8790 SEC 8820 SEC 8850 SEC 8880 SEC 8910 SEC 8940 SEC 8970 SEC 9000 SEC 9030 SEC 9060 SEC 9090 SEC 9120 SEC 9150 SEC 9180 SEC 9210 SEC 9240 SEC 9270 SEC 9300 SEC 9330 SEC 9360 SEC 9390 SEC 9420 SEC 9450 SEC 9480 SEC 9510 SEC 9540 SEC 9570 SEC 9600 SEC 9630 SEC 9660 SEC 9690 SEC 9720 SEC 9750 SEC 9780 SEC 9810 SEC 9840 SEC 9870 SEC 9900 SEC 9930 SEC 9960 SEC 9990 SEC 10000 SEC

HOT WATER

HOT SPRING

FRESH ORGANIC MILK

VENEZIA

C02 bevidst

Det er lykkedes os at reducere elforbruget på kaffebryggeren. Den kan endvidere indstilles til at slukke automatisk, når den ikke har været i brug et stykke tid, og det tager kun 45 sekunder for maskinen at blive klar.



Vi har mulighed for at lave Venezia kaffebryggeren i enhver tænkelig farve efter bestilling.

Dette får du:

1. klasses hybrid-brygger i rustfrit stål: Op til 2 slags kaffebønner og 4 instant produkter. Ingen kompromisser hvad angår materialer, ydelse, smag og design.

Alt-i-en bryghed: Inkluderer varmeelement, elektronik, vandtilslutning. Kan demonteres på 10 sekunder.

1 eller 2 kaffemøller: 1 eller 2 slags kaffebønner, 1 eller 2 formalinger.

Tampertryk: Justerbar fra 0-30 kg – bedre end en Barista.

Professionel flashboiler til friskbryg sektionen: Friskkogt vand til hver enkelt kop.

Det forvarmede brygkammer sikrer den ideelle temperatur til hver enkelt varme drik hver gang - og dermed den perfekte drik.

Flash steamer: Dette system kræver ikke årlig inspektion.

Mulighed for 2 slags mælk, f.eks. sødmælk og skummetmælk. Systemet kræver kun minimal rengøring, da Scanomatic mælkesystemet afslutter hver brygning med at gennemskylle mælkeslangen. I Venezia instant versionen holdes mælken afkølet, indtil den når frem til mælkeskummeren.

Lille, unikt luftkompressorstyret mælkeskummer-system.



Vælg mellem instant mælk og frisk mælk, friskmalet kaffe eller instant kaffe.

Hurtig udskænkning: En kop filterkaffe på 14 sekunder, en kop espresso på 20-30 sekunder, en kop instant kaffe på 4 sekunder og f.eks. en kande kaffe med instant og filterkaffe (blandet i forholdet 5 til 1) på 20 sekunder.

Stort udvalg: Dobbelt espresso, espresso, macchiato, latte macchiato, caffè latte, café mocha, cappuccino, café crème, filter kaffe, chokolade, espreschoc, mælk, te samt kold eller varm mælk til te.

Venezia kaffebryggeren bruger mindre mængder produkter og brygger hurtigere end konkurrerende maskiner og indtjener således mere. Hver enkelt kaffedrik bliver fremstillet i det forvarmede brygkammer af nymalet kaffe og friskt, opvarmet vand, og det ideelle tampertryk sikrer den perfekte kaffedrik.

Stand-by energiforbrug: 0 kw. Klar til brygning efter 45 sekunder: Placer koppen, vælg en drik, valgknapperne blinker, mens maskinen varmer op, og når den er klar, udskænkes din drik.

Kaffegrums: Kaffegrums opsamles inde i maskinen (beholderen kan opsamle grums fra ca. 100 kopper), eller uden for maskinen, hvilket gør det muligt at opsamle grums fra langt flere kopper.

Lavenergi køleskab i Venezia design.

Kopvarmer oven på køleskabet kan tilkøbes.

Strømtilslutning: 230-240 VAC, 13 amp enkeltfase med jordforbindelse eller 400 VAC 2-3 faser med nul og jord. 3 x 2300 watt.



Højde: 670 mm



Bredde: 440 mm



Dypde: 610 mm



Scanoma[®]
Coffee

Scanoma[®]

Scanoma[®]

Scanoma[®]
Coffee

FRESH ORGANIC



scanomat

LARGE IN MILK STRONG YES NO M.L.D CLEAR STOP ON/OFF

BLACK COFFEE COFFEE CAPPUCCINO CHOCOLATE CHOCOMLK WARM MILK
 ESPRESSO MOCHA CAFE LATTE MACCHIATO HOT WATER FOR TEA COLD MILK

HOT

HOT
DRINKS

scanomat®
Pure Coffee

Scanomat A/S - Vibe Allé 3 - 2980 Kokkedal - www.scanomat.dk