

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



LARGE

IN. MILK

STRONG

YES



NO

MILD

CLEAN

STOP

ON/OFF

BLACK COFFEE



COFFEE

CAPPUCCINO

CHOCOLATE

CHOCOMILK

WARM MILK

ESPRESSO

MOCHA

CAFE LATTE

MACCHIATO

HOT WATER
FOR TEA

COLD MILK

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.





SCAFOMI

ON OFF 15 SEC 20 SEC 30 SEC 40 SEC 50 SEC 60 SEC 70 SEC 80 SEC 90 SEC 100 SEC

ESPRESSO CAPPUCINO LATTE MACCHIATO CORTADO AMERICANO MOKA COLD BREW HOT WATER HOT SPRINGS

HOT WATER

HOT SPRINGS

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



scanomat®

scanomat®

FRESH ORGANIC



scanomat

☐ LARGE IN MILK STRONG YES NO MILD 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