cino

der intelligente Coffeeshop

**Professionelle Kaffeeversorgung,
die man sich leisten kann**

ausgezeichnet mit dem VendingStar

Cafe

cino iC und cino grande

**Perfekter Kaffee und Chocogenuss,
für Sie, Ihre Kunden, Gäste und Mitarbeiter**

rheavendors

made in milano

cino
Genuss auf hohem Niveau mit Trend und Tradition

Mit dem Know-how des Weltmarktführers für Kaffeespezialitäten-Automaten entwickelten wir ein völlig neues, kompaktes Kaffeemaschinen-Konzept für den Bedarf schon ab 15 Tassen am Tag. cino CoffeeShops sind einfacher zu bedienen als Haushalts-Vollautomaten, bieten jedoch stabile Profitechnik zu einem unglaublich attraktiven Preis.

Genuss, Lifestyle und Image

Italiens Kaffeespezialitäten sind eine tägliche Freude und Genuss. cino, der intelligente CoffeeShop speichert traditionelle und trendige Original-rezepturen und garantiert Ihnen Kaffeequalität „Made in Milano." Mit nur einem Fingertipp verwöhnen Sie Ihre Kunden, Gäste und Mitarbeiter. Konstant köstlich und sicher, Tasse für Tasse.

Einzigartig:
Das sahnig kräftige Geschmackserlebnis – das Original exklusiv und nur aus rheavendors/servomat steigler-Geräten.

Jeder Cappuccino gelingt, jedem, immer

milchtopping

Traumschaum

Der Schaum unserer Milch-Getränke ist wunderbar cremig und dicht. Milchtopping wird mit 85 °C heißem, frisch gefiltertem Wasser durch unser patentiertes SpeedMix-System zu einem cremigen Milchschaumerlebnis.

einzigartig, 1987 patentiert

Im Büro und Betrieb

„Unser Milchtopping System reduziert den Bedien- und Reinigungsaufwand und garantiert gleichzeitig hohe Verfügbarkeit. Speziell in Bereichen der Selbstbedienung (Büro, Wartezonen, Pausenraum), wo es kein ständig bereites „Thekenpersonal" für die Kaffeeversorgung gibt, ist diese Version top und sicher in der Milch-Hygiene. Milchtopping spart uns immens Arbeitszeit und Ärger."

Einfach, schnell und gut

70 % aller Kaffee-Spezialitäten enthalten aufgeschäumte, heisse Milch. 2/3 eines Cappuccino z. B. bestehen aus Milch, Latte Macchiato sogar zu 80 %. Milch sollte also immer parat sein. Mit Milchtopping gelingt dies einfach, schnell und gut. 1 Beutel Milchtopping entspricht 10 Packungen Flüssigmilch. Ein Aufwandsverhältnis von 1 : 10.

Die Erfolgsmodelle cino iC und cino grande mit 2 Brühsystemen in 2 Versionen und 2 Farben

Modell cino grande • Standardfarbe schwarz

PressoBean

Brühsystem mit ganzen Bohnen

Ganze Bohnen, frisch gemahlen mit 92 °C aufgebrüht und 9 bar Druck gefiltert, zaubert cino die feinste Crema. Ein integrierter Zusatzcontainer bietet die Verdopplung des Getränkeangebotes mit z. B. Instant Fairtrade- oder entkoffeinierter Nachmittagskaffee, Vanillemilch oder laktosefreiem Topping / Creamer (nur Modell grande). Genuss mit gutem Gewissen für die Umwelt, denn übrig bleibt nur Bio-Trester ohne Sondermüll.

SpeedMix

Brühsystem mit Instantkaffee

Mit einem Speed von 16.000 Touren bringen unsere Mixer gefriergetrockneten Kaffee in nur 15 - 20 Sekunden auf Aromatouren und zaubern den cremigsten Cappuccino. 2 Kaffeecontainer bieten auf Wunsch 2 Kaffeegeschmacksrichtungen wie z. B. 1 x kräftig würzig, 1 x mild aromatisch in kleinen und großen Tassen / Bechern. Genuss mit bestem Gewissen für die Umwelt, denn übrig bleibt nur das Geschmackserlebnis!

pronto & plus

Versionen mit Wassertank / Festwasseranschluss

Eine Steckdose genügt unserer mobilen **Version pronto** (mit Wassertank) um jederzeit und überall sofort loszubrühen.
In der **Version plus** (mit Festwasseranschluss) entfällt der Wassertank. Dadurch verfügt diese Version über 1 Produktcontainer plus (Gerätekonfiguration s. Seite 6).

cino iC
Reduced to the max

Auf Augenhöhe mit cino grande bietet das kleinere Modell cino iC nicht nur ein „sexy"-Design, sondern durch die gleichen Brühsysteme beste Getränkequalität und Auswahl, fast wie sein großer Bruder. Nur einfacher, in reduzierter Bestform.

Modell cino iC • Standardfarbe schwarz

Kompakte Bestform

Alle trendigen und traditionellen Kaffeespezialitäten bietet auch cino iC auf Knopfdruck in Groß und Klein. Reduziert in Auswahl (Entfall des Zusatzcontainer), Kapazität, Produkte und Tresterbehälter, setzen nationale und internationale Kaffeeröster cino iC weltweit als Einstiegsmodell in Büro und Gastronomie ein.

Attraktives Rahmenprogramm

Das externe, abschließbare Wassermodul sorgt mit 2 voneinander unabhängig nachfüllbaren Wassertanks für Mobilität. Perfekt und sauber organisiert das attraktive „Service-Modul" die Versorgung mit Kaffeebechern unterschiedlicher Grösse. Die Schublade bietet Platz für Zuckersticks, Milchdöschen und Rührstäbchen / Löffel. So wird Ihr persönlicher Barista zur imposanten und vollständigen Kaffeeversorgungs-Station.

Beide Module sind nicht nur ein praktisches, sondern auch optisch gelungenes Rahmenprogramm für Ihre Kaffee-Insel und können einfach angedockt werden.

Übersicht der cino Modellreihe
2 Modelle mit je 2 Brühsysteme in 2 Versionen und 2 Farben

Mit weltweit über 500.000 installierten Maschinen der cino-Familie ist cino eine sichere und gute Wahl. Über 2 Millionen Tassen täglich werden durch mehr als 100.000 cino alleine in Deutschland zubereitet. Betriebe, Hotels, Stehcafes, Büros, Restaurants verlassen sich auf cino.

PressoBean Brühsystem

cino iC

pronto

plus

cino grande

pronto

plus

SpeedMix Brühsystem

cino iC

pronto

plus

cino grande

pronto

plus

service durch
die Wolke

Fernwartung per Telemetrie

Das erweiterte, „telemagische" Service-system versetzt Sie in die Lage, eine eventuelle Irritation oder Fehlermeldung sofort von Ihrem Service-Partner online checken zu lassen. Mit Ihrer Maschine 24 Stunden online verbunden, kann er gewünschte Neueinstellungen oder Änderungen Ihrer Dosierwerte (Getränke-menü) prompt ändern, ohne anfahren zu müssen. tm-on® ist ein geniales Fern-wartungssystem per Telemetrie.

8 einzigartige Vorteile der unnachahmlichen Gerätefamilie

Das 50-jährige Produktions-know-how ist in jedes Modell unserer Tischgeräte eingeflossen. 8 einzigartige Vorteile, die unsere „Ausgezeichneten" unnachahmlich machen:

PressoBean-System

Feine Crema, volles Aroma durch intelligente Brühsysteme.

SpeedMix-System

Speed-Mixer bringen Instant-kaffee, Milchpulver und Choco auf 16.000 Aromatouren.

MoccaCino®

Cremiger Cappuccino zart-bitter. Der König unter den Spezialitäten.

Kannenservice

Kannenservice-Card. Gewünschte Getränkemenge/ Kannengröße wird auf Kannen-service-Card programmiert.

Immer zahlungsfähig

Die cino-Serie ist optional mit Münz- oder bargeldlosen Zahlungssystemen lieferbar.

Hohe Getränkeausgabe

14 cm bieten Platz für Tassen, Becher, Mugs, Coffee-to-go-Cups und sogar Kannen.

Sichere Originalrezepte

Auf der SD-Card ist die Rezeptur jeder Spezialität sicher fixiert.

Direktwahltasten

Alle Kaffeespezialitäten gelingen - immer, mit nur 1 Knopfdruck. Auch Latte Macchiato, Cappuccino usw.

Technische Daten

power:point

Wahl-möglichkeiten	iC Pronto SM	iC Pronto PB	iC Plus SM	iC Plus PB	Grande Pronto SM	Grande Pronto PB	Grande Plus SM	Grande Plus PB
Moccacino	•	•	•	•	•	•	•	•
Latte Macchiato	•	•	•	•	•	•	•	•
Cappuccino	•	•	•	•	•	•	•	•
Espresso Macchiato	•	•	•	•	•	•	•	•
Espresso	•	•	•	•	•	•	•	•
Kaffee schwarz	•	•	•	•	•	•	•	•
Kaffee weiß	•	•	•	•	•	•	•	•
Choco	•	•	•	•	•	•	•	•
Café au lait	•		•	•	•	•		
Teewasser	•		•	•	•	•	•	•
Individualgetränk							•	•
Anwahlvarianten alternativ								
9 Direktwahl 1 Vorwahl	•		•	•	•	•	•	•
8 Direktwahl 2 Vorwahl	•		•	•	•	•	•	•
Vorwahloptionen								
Big Cup	•		•	•	•		•	•
2. Kaffeesorte			•		•		•	•
Vanille							•	•
Zucker			•				•	•
Kanne			•	•	•		•	•

Technische Daten	Pronto SM	Pronto PB	Plus SM	Plus PB	Pronto SM	Pronto PB	Plus SM	Plus PB
Höhe in mm	560	560	560	560	590	590	590	590
Breite in mm	320	320	320	320	420	420	420	420
Tiefe in mm	550	550	550	550	584	584	584	584
Ausgabehöhe in mm	140	140	140	140	155	155	155	155
Leergewicht in kg	23	28	23	28	33	40	33	40
Anschluss	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Leistung	1400 W	1600 W	1400 W	1600 W	1700 W	1200 W	1700 W	1200 W
Festwasseranschluss			•	•			•	•
Wassertank	3,5 L	2,1 L			3,5 L	3,5 L		
Anzahl Mixer	2	1	2	1	2	1	3	2
Anzahl Container	3	3	4	3	4	3	5	4
Ausgabezeit								
Tasse, je nach Spezialität	12-15 Sek.	15-25 Sek.	12-15 Sek.	15-25 Sek.	12-15 Sek.	15-25 Sek.	12-15 Sek.	15-25 Sek.
Kapazitäten Standard								
Kaffeeportionen	ca. 150	ca. 100	2x ca. 150	ca. 100	2x ca.150	ca. 120	2x ca. 150	ca. 120
Chocoportionen	ca. 45	ca. 45	ca. 45	ca. 45	ca. 45	ca. 45	ca. 100	ca. 100
Milch Portionen/Topping	ca. 45	ca. 45	ca. 150	ca. 150	ca. 150	ca. 150	ca. 150	ca. 150
Besonderheiten								
A.R.T.-Programm	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatische Spüleinrichtung	•	•	•	•	•	•	•	•
FlashCard-Steuerung	•	•	•	•	•	•	•	•
Vorbereitung für tm-on®	•	•	•	•	•	•	•	•

Änderungen in Technik und Design vorbehalten.
Stand 02/14

spaqa® iQ – der intelligente Tafelwasser-Spender

spaqa® Tafelwasser erfrischt nicht nur umweltfreundlich 24/7 aus nächster und bester Quelle, sondern spart Ihnen Liter für Liter im Vergleich zu Mineralwasser aus Flaschen/Gallonen soviel ein, dass Sie damit Ihre neue, attraktive Kaffeespezialitäten-Versorgung mit cino schnell finanzieren können. Gekühlt, ungekühlt und sprudelfrisches Tafelwasser.

Ihr Service- und Beratungspartner

Hot N Cold® Coffee Systems

www.hotncold.dk
Tlf. 7022 0447