Технологические новинки от Saeco:

Saeco полностью понимает потребности рынка в части технологических особенностей реализуемого оборудования:

- легкость обслуживания
- безопасность
- высокое качество кофе

Первое технологическое новшество это **Saeco** Tilting Plate (наклонная панель)

Благодаря этой конструкции ко всем внутренним частям автомата можно получить доступ с передней панели, наклоняя крышку и последовательно снимая только несколько элементов, что ведет к существенной экономии времени.

Эта новинка использована в моделях **Saeco** Cristallo.

Концепция совершенствования оборудования, также имеет свое продолжение во **втором технологическом новшестве** – это **Saeco** Rotating Plate (вращающаяся панель)

Вращающаяся Панель **Saeco** используется в автомате Atlante, который был награжден специальным призом на выставке в Париже в 2008 (Vending Paris 2008).

Это важное новшество позволяет осуществить прямой доступ ко внутренним частям автомата. Панель поворачивается на 180 °, что существенно облегчает работу по обслуживанию оборудования.

Центральное кофейное устройство нового поколения **Saeco** TTT TwinTasteTech (система двойного вкуса) система является **третьим технологическим новшеством**, посредством чего можно как заваривать молотый кофе, листовой чай или ячменный напиток, так и варить традиционный кофе эспрессо. В центральном устройстве нового поколения, использующем технологию TTT, имеется два источника подачи воды: источник высокого давления позволяет готовить кофе по технологии эспрессо, другой источник – с низким давлением, который подходит для заваривания молотого кофе, мелкогранулированного чая или ячменного напитка. Необходимо только сделать соответствующее переключение на панели управления. Система TTT реализована в нескольких моделях оборудования **Saeco**, таких как Phedra, Rubino 200 и Cristallo 600.

Новая система предварительного нагрева **Saeco** Power Boost (система предварительного нагрева) является **четвертым технологическим новшеством**, которое гарантирует отличное качество кофе Эспрессо в любое время. Эта система используется во всех моделях, использующих кофейные зерна (Espresso version).

Когда напиток выбран, перед выдачей напитка автомат осуществляет процесс предварительного нагрева. Происходит поворот центрального устройства в закрытую позицию, и смесь горячей воды и пара из бойлера попадает в кофейный блок. После нескольких секунд кофейное устройство возвращается в исходное положение и, в то же самое время, происходит полное освобождение от пара, что позволяет предотвратить застой жидкостей, которые могут ухудшить качество следующего напитка.

Система предварительного нагрева не задерживает процесс приготовления кофе – вышеупомянутые шаги выполняются в то же самое время как другие операции, например, подача стаканчика и сахара.

Saeco Easy Dry (система защиты от влаги), новая система, **пятое технологическое новшество** от компании **Saeco,** гарантирует сохранение качества продуктов неизменным. Система позволяет сократить работу по обслуживанию автомата и снизить затраты. Устройство состоит из специальных шестеренок, объединенных в узел подачи, который предотвращает попадание влажности в контейнер с ингредиентами.

Это происходит благодаря тому, что шестеренки работают как защитный клапан.

Когда шестеренки останавливаются, то препятствуют поступлению влажности в контейнеры с растворимыми продуктами.



Элегантность & Эффективность

Phedra

Phedra HoReCa





Saeco
Vending

Phedra

Полуавтоматический настольный автомат нового поколения, наиболее подходящий для небольших офисов, а также для сектора HoReCa.
Автомат готовит кофе эспрессо, каппучино и другие напитки на основе натуральных кофейных зерен, возможно, использовать стаканчики и чашки разного объема.

Автомат оснащен графическим дисплеем, удобными механическими кнопками с крупной маркировкой. Ряд особенностей машины значительно упрощает ее обслуживание - особый механизм открытия крышки, механизм легкой очистки и новые модули дозировки ингредиентов и выдачи готовых напитков.

Phedra HoReCa

Полуавтоматическая кофемашина чрезвычайно универсальна, компактна, при этом, обладает высокой производительностью, гарантирует высокую эффективность в небольшом пространстве и прекрасно подходит для ресторанов, баров и кафе.

Предназначен для приготовления кофе эспрессо из натурального и растворимого кофе, а также, напитки с использованием натурального молока. Является единственной кофемашиной на рынке с такими компактными габаритами и функциональными особенностями.

Технические характеристики	Phedra Espresso	Phedra HoReCa Cappuchino
Габариты, мм (ШхВхД)	395 x 595 x 430	395 x 714 x 430
Вес автомата, к	31.3	38.5
Пиковая мощность, Вт	1 250	1 250
Количество контейнеров, шт		
Кофе зерно	1	1
Растворимые продукты	3	3
Натуральный чай	0	0
Миксеры и диспенсеры		
Количество диспенсеров, шт.	2	2
Количество миксеров, шт.	1 + 1(опционально)	1 + 1(опционально)
Опции работы		
Количество кофемолок	1	1
Количество бойлеров	1	1
Возможность использования размешивателей различной длинны (90-105-115 мм)	Не используются	Не используются
Работа от водопровода	3/4” (1 – 8 атм)	3/4’’ (1 – 8 атм)
Объем воды при автономной работе	10	10
Количество кнопок напитков	8	8
Количество напитков (стандартно)	8	8
Количество напитков (максимально)	18	18
Тумба		
Наличие тумбы	да	да
Габариты тумбы, мм (ШхВхД)	395 x 590 x 460	395 x 590 x 460

Rubino 200





Saeco
Vending

Rubino 200

Rubino 200 это полностью автоматический кофейный автомат последнего поколения, созданный в ультрасовременном дизайне и дополненный новейшими техническими разработками. Эта модель разработана специально для мест с низкой и средней проходимостью. Может применяться как настольная версия без тумбы.

Одним из главных достоинств этого автомата является его малые габариты, что позволяет его вписать даже в самом ограниченном пространстве. Способность работать без тумбы, как Table-top, делает его практически универсальным.

Настройки аппарата задаются с внешней панели (дозировка продуктов на порцию, температура обработки, режим самоочистки, а также снимаются показания счетчиков приготовленных напитков, выручки и т.д.).

Готовит горячие напитки из кофейных зерен, шоколада, растворимого чая и молока.

Кофе заваривается в одноразовые стаканчики, которые выдаются автоматически вместе с размешивателями. Имеется функция регулировки количества сахара на напиток. Меню автомата русифицировано.

В тумбе-подставке расположен сейф для монет или жетонов, контейнер для использованного кофе и канистра для воды емкостью 20 литров.

Автомат подключается к воде стационарно или работает автономно.

Технические характеристики	**Rubino 200 Espresso**	**Rubino 200 TTT**
Габариты, мм (ШхВхД)	410 x 757 x 537	410 x 757 x 537
Вес автомата, кг	46	46
Пиковая мощность, Вт	1 250	1 250
	Количество контейнеров, шт	
Кофе зерно	1	1
Растворимые продукты	3	2
Натуральный чай	0	1
Сахар	1	1
Стаканы	195	195
Размешиватели	180	180
	Миксеры и диспенсеры	
Количество диспенсеров, шт.	2	2
Количество миксеров, шт.	1 + 1(опционально)	2
	Опции работы	
Количество кофемолок	1	1
Количество бойлеров	1	1
Возможность использования размешивателей различной длинны (90-105-115 мм)	да	да
Работа от водопровода	3/4” (1 – 8 атм)	3/4” (1 – 8 атм)
Объем воды при автономной работе	20	20
Количество кнопок напитков	8	8
Количество напитков (стандартно)	8	8
Количество напитков (максимально)	14	8
	Тумба	
Наличие тумбы	да	да
Габариты тумбы, мм (ШхВхД)	410 x 800 x 537	410 x 800 x 537

Cristallo 400/600



Saeco
Vending

Cristallo 400/600

Торговый автомат Cristallo готовит напитки из натуральных кофейных зерен, шоколада, чая, молока и бульона. Высокое качество напитков гарантирует использование усовершенствованных миксеров, которые работают с увеличенной скоростью, что также способствует и сокращению времени приготовления.

Cristallo 400 - оптимальный вариант для вендинга. Автомат рассчитан на загрузку для обслуживания среднего и крупного клиентопотока. Высокая вандалоустойчивость, при небольшом весе, делают этот автомат незаменимым для активных операторов. Поддерживает установку в паре со снековыми автоматами Smeraldo 36 и Corallo 1700, с возможностью работы от одной платежной системы.

Cristallo 600 - увеличенная версия Cristallo, с повышенными возможностями по загрузке ингредиентов. Сочетается со снековым автоматом Corallo.

Настройки автоматов устанавливаются с внешней панели (дозировки продуктов на порцию, режим самоочистки, снимаются показания счетчиков приготовленных напитков, выручка).

В автомате увеличен ресурс работы кофемолки за счет использования ножей с титановым покрытием. Автомат вандалоустойчив, благодаря монолитному корпусу, выполненному из высокопрочных материалов.

Дополнительные функции:

- отмена подачи стаканчика,
- регулировка сахара на порцию.

Меню автомата русифицировано.

Аппарат может работать как автономно так и с подключением к центральной сети водоснабжения.

Технические характеристики	Cristallo 400	Cristallo 600
Габариты, мм (ШхВхД)	577 x 1600 x 577	577 x 1830 x 577
Вес автомата, кг	97	105
Пиковая мощность, Вт	1 250	1 250
	Количество контейнеров, шт	
Кофе зерно	1	1
Растворимые продукты	4 + 1(опционально)	4 + 1
Сахар	1	1
Стаканы	400	550
Размешиватели	400	550
	Миксеры и диспенсеры	
Количество диспенсеров, шт.	4	4
Количество миксеров, шт.	3 + 1(опционально)	3 + 1(опционально)
	Опции работы	
Количество кофемолок	1	1
Количество бойлеров	1	1
Возможность использования размешивателей различной длинны (90-105-115 мм)	да	да
Работа от водопровода	3/4" (1 – 8 атм)	3/4" (1 – 8 атм)
Объем воды при автономной работе	2x16	2x16
Количество кнопок напитков	14	18
Количество напитков (стандартно)	14	18
Количество напитков (максимально)	36	48

Smeraldo 36 Corallo 1700 Corallo







Saeco
Vending

Smeraldo 36

Торговый автомат Saeco Smeraldo 36 теперь представлен в новом цвете. Автомат предназначен для продажи упакованных продуктов (сэндвичей, йогуртов, газированных напитков, шоколада, чипсов, сухариков), хранение которых не требует сильного охлаждения, но поддержание постоянной температуры желательно. Автомат относится к среднеразмерным и оснащен всеми системами, позволяющими осуществлять прекрасную сохраняемость и выдачу продаваемой через него продукции.

Corallo 1700

Торговый автомат Saeco Corallo 1700 - среднеразмерный снековый автомат, предназначенного для продажи упакованных продуктов хранение которых требует поддержания постоянной температуры или охлаждения. Благодаря своим размерам прекрасно гармонирует с большинством кофейных торговых автоматов.

Меню автомата русифицировано. Автомат оборудован монетоприемником с выдачей сдачи и банкнотоприемником со стекером.

Corallo

Торговый автомат Saeco Corallo предназначен для продажи упакованных продуктов (сэндвичей, йогуртов, газированных напитков, шоколада, чипсов, сухариков), хранение которых требует охлаждения.

Автомат осуществляет умеренное охлаждение продуктов и напитков. Продукты загружаются в лотки, снабженные спиралями. Спираль вращается, и желаемый продукт падает в специальное окно выдачи.

Автомат может поддерживать температуру от +7 до +14 С, также, возможна конфигурация автомата, с раздельной настройкой температурного режима, с возможностью охлаждения полок для хранения скоропортящихся продуктов до +1 - +4 С.

Торговый автомат в стандартной комплектации оборудован 6 лотками.

Программируемая система аппарата позволяет:

- менять рабочую температуру,
- автоматически размораживать холодильную камеру через определенные промежутки времени,
- отображать на экране сообщения для пользователей (стоимость продуктов по их кодам, дату и время, оставшийся кредит,



Corallo 1700 Slave (Corallo Slave)

Торговые автоматы Saeco Corallo Slave и Saeco Corallo 1700 Slave отличаются от своих оригинальных версий отсутствием панели для установки монето- и купюроприемника. Эти автоматы предназначены для установки в связке с кофейными автоматами. В работе Slave-модуль использует управляющий модуль и платежные системы Master-автомата, к которому подключается специальным шлейфом.

Технические характеристики	Smeraldo 36	Corallo 1700 / Slave	Corallo / Slave
Габариты, мм (ШхВхД)	700 x 1700 x 850	765 x 1700 x 900 / 600 x 1700 x 900	765 x 1830 x 900 / 600 x 1830 x 900
Вес автомата, кг	222	238 / 205	250 / 215
Пиковая мощность, Вт	600	600	600
Опции работы			
Температура работы	6-15°C	7-14°C (1-4 °C)	7-14°C (1-4 °C)
Кол-во полок (*-стандарт)	5*-6	5*-6	6*-7
Кол-во ячеек (*-стандарт)	30*- 36	30*- 36	33*- 42
Кол-во продуктов в ячейке	от 6 до 27	от 6 до 27	от 6 до 27
Платежные системы и дополнительные опции*			
Монетоприемник с функцией выдачи сдачи	да	да / нет от Master	да / нет от Master
Купюроприемник	да	да / нет от Master	да / нет от Master
*Ресайклер (выдача сдачи купюрами)	да	да / нет от Master	да / нет от Master
*Карточная система	да	да / нет от Master	да / нет от Master
*Система ВендАналитика	да	да / нет от Master	да / нет от Master



Coralo slave+Cristallo 600

Diamante



Saeco
Vending

Diamante

Комбинированный автомат предназначенный для продажи горячих напитков и снэков. Готовит до 20-ти различных напитков высокого качества из кофейных зерен, шоколада, молока, чая, бульона.

Saeco Diamante - совмещает два торговых автомата в одном корпусе.

Торговый автомат весьма выгоден для установки, поскольку занимает место как один автомат а работает как два (кофейный+снековый).

Дополнительные функции:

- отмена подачи стаканчика,
- регулировка сахара на напиток.

Меню автомата русифицировано.

Настройки аппарата можно задавать с внешней панели управления (расход продуктов на порцию, режим самоочистки, снимаются показатели счетчиков приготовленных порций, выручки и других параметров). Автомат подключается к воде стационарно или работает автономно. Торговый автомат осуществляет умеренное охлаждение продуктов.

Автомат вандалоустойчив. Панель имеет подсветку, дополнительно привлекающую внимание потребителей.

Технические характеристики	**Diamante Espresso**	**Diamante Instant**
Габариты, мм (ШхВхД)	720 x 1892 x 833	720 x 1892 x 833
Вес автомата, кг	243	237
Пиковая мощность, Вт	1 700	1 800
	Количество контейнеров, шт	
Кофе зерно	1	0
Растворимые продукты	4	5 + 1(опционально)
Сахар	1	1
Стаканы	320	320
Размешиватели	300	300
	Миксеры и диспенсеры	
Количество диспенсеров, шт.	4	5
Количество миксеров, шт.	3 + 1 (опционально)	4 + 1 (опционально)
	Опции работы	
Количество кофемолок	1	0
Количество бойлеров	1	1
Возможность использования размешивателей различной длинны (90-105-115 мм)	длина уточняется при заказе	длина уточняется при заказе
Работа от водопровода	3/4” (1 – 8 атм)	3/4” (1 – 8 атм)
Объем воды при автономной работе	20	20
Количество кнопок напитков	11	11
Количество напитков (стандартно)	11	11
Количество напитков (максимально)	20	20
	Снековая часть	
Кол-во полок (*-стандарт)	4*-5	4*-5
Кол-во ячеек (*-стандарт)	24*-30	24*-30
Кол-во продуктов в ячейке	от 6 до 27	от 6 до 27

Atlante 500



Atlante



Saeco
Vending

Atlante 500

Торговый автомат нового поколения, разработанный для мест со средней и высокой проходимостью, обладает оптимальным сочетанием характеристик – загружается до 500 стаканчиков, а 15 основных кнопок можно запрограммировать на приготовление до 39 напитков.

Революционная особенность нового автомата – вращающаяся на 180 градусов внутренняя панель, которая значительно упрощает доступ к внутренним частям автомата, его ремонт и обслуживание.

Возможность установки 2-х емкостей для воды экономит время на обслуживание аппарата. Автомат вандалоустойчив, благодаря монолитному корпусу, выполненному из высокопрочных материалов.

Стильный и технологичный U-profile дизайн привлекает внимание и прекрасно вписывается в любой интерьер.

Atlante

Торговый автомат отличается увеличенной загрузкой расходных материалов и расширенным ассортиментом напитков. Обладает оптимальным сочетанием характеристик – загружается до 700 стаканчиков, а 20 основных кнопок можно запрограммировать на приготовление до 54 напитков.

Революционная особенность нового автомата – вращающаяся на 180 градусов внутренняя панель, которая значительно упрощает доступ к внутренним частям автомата, его ремонт и обслуживание.

Автоматы реализованы в следующих модификациях:

Espresso 2M оснащен двумя кофемолками и двумя бойлерами,

Espresso 1M - с одной кофемолкой и двумя бойлерами,

Технические характеристики	Atlante 500 Espresso 2M	Atlante 500 Espresso 1M	Atlante Espresso 2M	Atlante Espresso 1M
Габариты, мм (ШхВхД)	646 x 1830 x 810	646 x 1830 x 810	750 x 1830 x 865	750 x 1830 x 865
Вес автомата, кг	162	160	168	168
Пиковая мощность, Вт	1 700	1 700	2 300	2 300
Количество контейнеров, шт				
Кофе зерно	2	1	2	1
Растворимые продукты	3	4	5	6
Сахар	1	1	1	1
Миксеры и диспенсеры				
Количество диспенсеров, шт.	3	3	4	4
Количество миксеров, шт.	2 + 1(опционально)	3 + 1(опционально)	4 + 1(опционально)	4 + 1(опционально)
Стаканы	500	500	700	700
Размешиватели	500	500	550	550
Опции работы				
Количество кофемолок	2	1	2	1
Количество бойлеров	2	2	2	2
Возможность использования размешивателей различной длинны (90-105-115 мм)	да	да	да	да
Работа от водопровода	3/4” (1 – 8 атм)	3/4” (1 – 8 атм)	3/4” (1 – 8 атм)	3/4” (1 – 8 атм)
Объем воды при автономной работе	2x20	2x20	2x20	2x20
Количество кнопок напитков	15	15	20	20
Количество напитков (стандартно)	15	15	20	20
Количество напитков (максимально)	39	39	54	54

Aliseo



Aliseo slave



Saeco
Vending

Aliseo

Торговый автомат Saeco Aliseo это новое поколение снекового автомата, предназначенного для продажи упакованных продуктов (сэндвичей, йогуртов, газированных напитков, шоколада, чипсов, сухариков), хранение которых не требует сильного охлаждения, но поддерживание постоянной температуры желательно.

Программируемая система позволяет менять рабочую температуру - возможно охлаждение продуктов и напитков от +1 до +14 градусов, вести счет проданных продуктов, отображать на экране сообщения для пользователей (стоимость продуктов по их кодам, дату и время продажи, оставшийся кредит, информацию о необходимости сервисного обслуживания).

Аппарат может быть установлен в связке с торговым автоматом Saeco Atlante и работать от одной платежной системы. А также свободно настраивается в работе с телеметрическими системами удаленного контроля.

Торговый автомат прост и удобен в обращении и отличается высокой надежностью.

Программируемая система аппарата позволяет:

- менять рабочую температуру,
- автоматически размораживать холодильную камеру через определенные промежутки времени,
- отображать на экране сообщения для пользователей (стоимость продуктов по их кодам, дату и время, оставшийся кредит,

Aliseo Slave

Торговый автомат Saeco Aliseo Slave - функционально, абсолютно идентичен Saeco Aliseo. Основное его отличие - отсутствие боковой панели, органов управления и платежных систем.

Saeco Aliseo Slave предназначен для установки в связке с кофейным автоматом, который, в таком случае, настраивается в Master-режиме и берет на себя все функции управления: оплату, выбор продукта, программирование настроек.

Считывание статистики по продажам, системами удаленного контроля, в Slave-автомате, также осуществляется через систему устанавливаемую в Master-автомате.

Технические характеристики	Aliseo	Aliseo slave
Габариты, мм (ШхВхД)	915 x 1830 x 900	900 x 1830 x 900
Вес автомата, кг	260	256
Пиковая мощность, Вт	600	600
Опции работы		
Температура работы	7-14°C (1-4 °C)	7-14°C (1-4 °C)
Кол-во полок (*-стандарт)	6*-7	6*-7
Кол-во ячеек (*-стандарт)	48*- 56	48*- 56
Кол-во продуктов в ячейке	от 6 до 27	от 6 до 27
Платежные системы и дополнительные опции*		
Монетоприемник с функцией выдачи сдачи	да	нет (от Master)
Купюроприемник	да	нет (от Master)
*Ресайклер (выдача сдачи купюрами)	да	нет (от Master)
*Карточная система	да	нет (от Master)
*Система ВендАналитика	да	нет (от Master)



Aliseo+Atlante

Сила & Гармония



Saeco
Professional

Vienna plus



Ambra



Royal Office



Saeco
Professional

Vienna plus

Кофемашина Vienna заслужившая популярность у большого количества потребителей, снова в продаже в усовершенствованном виде. Кофемашина Vienna Plus идеальный выбор по качеству и цене.

• Усовершенствованный бойлер(аналогичный бойлер у кофемашин линии Royal) позволяет в считанные секунды перейти в режим пара для взбивания молока.
• Доступ с фронтальной панели к съемному устройству приготовления обеспечивает простую и удобную очистку кофемашины.
• С помощью насадки «панарелло» можно приготовить капучино, латте.
• Система Opti-dose позволяет регулировать количество грамм кофе на порцию.
• Регулировка степени помола кофе позволяет получить кофе необходимой консистенции и вкуса.

Saeco Vienna Plus - превосходный выбор для небольших кафе, офисов, и домашнего использования.

Ambra

Автоматическая кофемашина заливного типа. Готовит ристретто, эспрессо, американо, имеется функция "горячая вода". Имеет высокую степень надежности и максимально защищена от неправильной эксплуатации. Контейнеры для воды и кофе закрываются на ключ, что позволяет устанавливать кофемашину в режим самообслуживания, а также исключает возможность несанкционированного доступа.

Увеличенный объем имеющихся в кофемашине емкостей и контейнера для отходов позволяет сэкономить время на ее обслуживание. Система "дисплей-контроль" учитывает количество сваренных порций кофе и своевременно выдает напоминание о необходимости технического обслуживания.

Royal Office

Автоматическая кофемашина заливного типа. Предельно проста в управлении, благодаря небольшому набору кнопок. Готовит настоящий кофе эспрессо из натуральных зерен. Так же готовит ристретто, американо и снабжена краном выдачи горячей воды. Для каждого напитка предусмотрена кнопка, маркированная понятными символами. Скорость приготовления эспрессо – 25-30 секунд.

Настраиваемые параметры: помол, количество кофе на порцию, температура заваривания, количество воды на порцию.

Контейнеры для воды и кофе снабжены крышкой, закрывающейся на замок. Так же на замок закрывается регуляторы помола и количества кофе на порцию, что исключает несанкционированный доступ к настройкам автомата, неправильное изменение которых может привести к поломке узлов кофемашины.

Технические характеристики	Vienna Plus	Ambra	Royal Office
Габариты, мм (ШхВхД)	325 x 377 x 337	380 x 460 x 440	380 x 460 x 440
Вес автомата, кг	7,6	17,5	15,5
Пиковая мощность, Вт	1 250	1 250	1 500
Количество контейнеров, шт			
Кофе зерно	1	1	1
Вода	1	1	1
Контейнер отработанного кофе	1	1	1
Загрузка контейнеров, кг			
Кофе зерно	0,35	0,7	0,95
Вода	1,7	6,5	6,5
Диспенсеры			
Количество диспенсеров, шт.	2	1	1
Возможность приготовления двух порций одновременно	да	да	да
Выдача горячей воды отдельно	да	да	да
Отдельный кран пара	да	да	да
Опции работы			
Подключение к водопроводу	нет	нет	нет
Количество кофемолок	1	1	1
Дозировка кофе на порцию	7гр или 9 гр	7гр или 9 гр	6 гр или 9 гр
Количество бойлеров	1	1	1
Объем воды при автономной работе	1,7 л	6,5 л	6,5 л
Количество кнопок напитков	3	3	3
Количество напитков (стандартно)	3	3	3
Количество напитков (максимально)	3	3	3

Royal Professional



Royal Cappucino



Royal Coffee Bar



Saeco
Professional

Royal Professional

Кофемашина работает как на натуральном зерновом, так и на молотом кофе.
Процесс приготовления кофе полностью автоматизирован и занимает не более 20 секунд. Не нуждается в очистке после каждой приготовленной порции напитка. Модель оснащена автоматическим капучинатором для приготовления молочной пены для капучино.

Имеет жидкокристаллический дисплей и меню, на котором отображается вся необходимая информация (объем напитков, показания счетчика приготовленных напитков, режим очистки от накипи и т.д.).

При помощи специальных регуляторов производится настройка помола и дозировка кофе на порцию. Кофемашина имеет функцию предварительного смачивания сформированной таблетки кофе (вкус и аромат кофе становятся значительно насыщеннее), а также функцию предварительного помола кофе для следующей порции.

Royal Cappuccino

Кофемашина заливного типа Royal Cappuccino работает как на натуральном зерновом, так и на молотом кофе.

Готовит такие напитки как: капучино, эспрессо, ристрето.

Жидкокристаллический дисплей и понятное меню, на котором отображается вся необходимая информация (объем напитков, показания счетчика приготовленных напитков, режим очистки от накипи и т.д.), позволяют легко регулировать параметры напитков.

Модель оснащена автоматическим капучинатором для приготовления молочной пены. Благодаря двум независимым нагревательным системам, могут готовиться одновременно кофе и горячая вода или кофе и пар для вспенивания молока.

Кофемашина имеет функцию предварительного смачивания сформированной таблетки кофе (вкус и аромат кофе становятся значительно насыщеннее), а также, функцию предварительного помола кофе для следующей порции.

Возможна настройка качества помола и дозировка кофе на порцию. Имеется подогреваемая панель для чашек.

Royal Coffee Bar

Кофемашина Royal Coffee Bar работает как на натуральном зерновом, так и на молотом кофе. Готовит эспрессо, капучино, ристрето. Модель оснащена автоматическим капучинатором для приготовления молочной пены. Процесс приготовления кофе занимает не более 30 секунд. Благодаря двум независимым нагревательным системам, могут готовиться одновременно кофе и горячая вода или кофе и пар для вспенивания молока.

Кофемашина имеет функцию предварительного смачивания сформированной таблетки кофе (вкус и аромат кофе становятся значительно насыщеннее), а также, функцию предварительного помола кофе для следующей порции.

Возможна настройка качества помола и дозировка кофе на порцию. Имеется подогреваемая панель для чашек. Аппарат подключается к воде стационарно или работает автономно.

Технические характеристики	Royal Professional	Royal Cappuccino	Royal Coffee Bar
Габариты, мм (ШхВхД)	390 x 395 x 410	390 x 395 x 455	380 x 395 x 480
Вес автомата, кг	14,5	16,1	16
Пиковая мощность, Вт	1 600	2 300	1 500
Количество контейнеров, шт			
Кофе зерно	1	1	1
Вода	1	1	1
Контейнер отработанного кофе	1	1	1
Загрузка контейнеров, кг			
Кофе зерно	0,3	0,3	0,3
Вода	2,4	2,4	2,4
Диспенсеры			
Количество диспенсеров, шт.	2	2	2
Возможность приготовления двух порций одновременно	да	да	да
Выдача горячей воды отдельно	да	да	да
Отдельный кран пара	да	да	да
Опции работы			
Подключение к водопроводу	нет	нет	да
Количество кофемолок	1	1	1
Дозировка кофе на порцию	от 6гр до 9 гр	от 6 гр до 9 гр	от 6 гр до 9 гр
Количество бойлеров	1	2	2
Объем воды при автономной работе	6,5 л	2,4 л	2,4 л
Количество кнопок напитков	6	6	6
Количество напитков (стандартно)	6	6	6
Количество напитков (максимально)	9	9	9

Aroma Compact SE 100

Aroma SE 300





Saeco
Professional

Линия Aroma

В линию Aroma входят традиционные автоматические и полуавтоматические кофемашины для приготовления эспрессо и капучино на основе молотого кофе и натурального молока.

•Серия (SM) - Полуавтомат, количество воды и дозировка кофе на порцию контролируется барменом (бариста).

•Серия (SE) – Автомат, предусмотрена электронная дозировка воды на порцию.

В каждой кофемашине линии Aroma предусмотрен кран подачи горячей воды, трубка выдачи пара (для приготовления капучино) и панель для подогрева чашек. Благодаря большому бойлеру система может одновременно готовить кофе, кипяток и пар.

Технические характеристики	Aroma Compact SE100	Aroma Compact SE200	Aroma SE 200/300/400
Версия с ручной/электронной регулировкой кол-ва напитка	Электронной	Электронной	Электронной
Габариты, мм (ШхВхД)	420 x 530 x 540	570 x 530 x 540	760 x 530 x 540/ 970 x 530 x 540/ 1180 x 530 x 540
Вес автомата, кг	37	43	75/90/110
Пиковая (средняя) мощность, кВт	3,2(2,2)	3,2(2,2)	5(3,5)/6(4,2)/7,3(5,1)
Подключени к водопроводу	3/8" (1-8 bar)	3/8" (1-8 bar)	3/8" (1-8 bar)
Рекомендованное использование при проходимости более	150	300	300/450/600
Производительность			
Эспрессо (30 мл) в час	150	300	300/450/600
Горячая вода (150 мл) в час	120	120	300/350/400
Пар ручной, производительность(кг/час)	2.56	2.56	6,9/9,15/11,5
Технические характеристики			
Количество кофейных групп	1	2	2/3/4
Бойлеры, шт.	1	1	1
Емкость бойлеров, л	4,9	4,9	13/21/28
Автоматическое наполнение бойлера	да	да	да
Наличие отдельного крана горячей воды	да	да	да
Наличие отдельного крана ручного пара	да	да	да
Саморегулирующаяся помпа	да	да	да
Визуализация уровня воды в бойлере	да	да	да
Визуализация давления бойлера и помпы	да	да	да
Стабилизатор потока воды	да	да	да
Внешние характеристики			
Подогреватель чашек	110 Вт	110 Вт	180 Вт/240 Вт/300 Вт
Количество кнопок напитков	6	11	11/16/21
Кнопка горячей воды	да	да	да
Возможность двойных порций	да	да	да



Aroma Compact SE 200



Aroma SE 200

Aroma compact SM 200

Aroma SM 200





Saeco Professional

Применение рожка позволяет использовать различные сорта кофе, рожок фирмы Saeco рассчитан на приготовление как одной, так и двух порций эспрессо одновременно. Все машины могут работать в стационарном и автономном режимах.

Кофемашины выполнена из высококачественной стали. Имеется датчик, показывающие давление воды в бойлере и группе. Кофемашины рассчитана на высокую производительность, надежность, удобство в эксплуатации, программирование вариантов приготовления напитков для каждой группы (1 или 2 маленьких эспрессо, 1 или 2 больших эспрессо). Каждому варианту соответствует отдельная кнопка на управляющей панели.

Технические характеристики	Aroma Compact SM100	Aroma Aroma Compact SM200	Aroma Aroma SM 200/300/400
Версия с ручной/электронной регулировкой кол-ва напитка	Ручной	Ручной	Ручной
Габариты, мм (ШхВхД)	420 x 530 x 540	570 x 530 x 540	760 x 530 x 540/ 970 x 530 x 540/ 1180 x 530 x 540
Вес автомата, кг	37	43	75/90/110
Пиковая (средняя) мощность, кВт	3,2(2,2)	3,2(2,2)	5(3,5)/6(4,2)/7,3(5,1)
Подключени к водопроводу	3/8" (1-8 bar)	3/8" (1-8 bar)	3/8" (1-8 bar)
Рекомендованное использование при проходимости более	150	300	300/450/600
Производительность			
Эспрессо (30 мл) в час	150	300	300/450/600
Горячая вода (150 мл) в час	120	120	300/350/400
Пар ручной, производительность(кг/час)	2.56	2.56	6,9/9,15/11,5
Технические характеристики			
Количество кофейных групп	1	2	2/3/4
Бойлеры, шт.	1	1	1
Емкость бойлеров, л	4,9	4,9	13/21/28
Автоматическое наполнение бойлера	да	да	да
Наличие отдельного крана горячей воды	да	да	да
Наличие отдельного крана ручного пара	да	да	да
Саморегулирующаяся помпа	да	да	да
Визуализация уровня воды в бойлере	нет	нет	да
Визуализация давления бойлера и помпы	да	да	да
Стабилизатор потока воды	да	да	да
Внешние характеристики			
Подогреватель чашек	нет	нет	180 Вт/240 Вт/300 Вт
Количество кнопок напитков	1	2	3/4/5
Кнопка горячей воды	да	да	да
Возможность двойных порций	да	да	да



Aroma Compact SM 100



Aroma SM 300

Idea Coffee



Idea Cappuccino



Saeco
Professional

Idea Coffee

Подключаемая к водопроводу эспрессо-машина, предназначена для установки в кафе, ресторанах, также, модель актуальна для сектора Fast Food. Отличается высокой производительностью, готовит итальянский эспрессо и кофе-американо из натурального зернового или молотого кофе.

Время приготовления кофе 20 сек, за это время автомат мелет кофе, варит его и удаляет использованный кофе в специальный контейнер. Автомат может готовить две порции одновременно. Время приготовления одновременно двух чашек – 25-30 секунд. Автомат отличается высокой надежностью, функционален и прост в использовании и обслуживании. Все настройки автомата можно отрегулировать по желанию (расход кофе и воды на порцию, степень помола, температура приготовления кофе).

Кофемашина имеет счетчик порций, который позволит точно знать, сколько чашек кофе было приготовлено.

Idea Cappuccino

Суперавтоматическая кофемашина высокой производительности. Работает на натуральном зерновом и на молотом кофе. Готовит эспрессо, двойной эспрессо, американо, капучино, кофе с молоком, кофе латте, ристретто, вспененное молоко. Модель оснащена краном подачи горячей воды, автоматическим капучинатором для приготовления молочной пены, краном пара для ручного взбивания молока.

Все детали и узлы легко снимаются, поэтому не требуется специальных средств для чистки недоступных внутренних частей. Аппарат своевременно “сообщит” о необходимости проведения профилактических работ.

Верхняя панель автомата нагревается до 60°C, что позволяет сушить и прогревать чашки, установленные даже в 2-3 ряда. Кофемашина Idea Cappuccino подключается к водопроводу, а также, работает автономно.

Технические характеристики	Idea Coffee	Idea Cappuccino	Idea Milk
Отдельно работающая кофемашина или дополнительный блок	Отдельно	Отдельно	Доп. Блок
Габариты, мм (ШхВхД)	530x690x540	530x690x545	390x650x540
Вес автомата, кг	45	54	37,7
Пиковая мощность, Вт	1 700	3 250	230
Подключени к водопроводу	да	да	
Рекомендованное использование при проходимости более	200	200	
Производительность			
Эспрессо (60 мл) в час	200	200	
Капучино (150 мл) в час	нет	90 (180 при установке двойного диспенсера)	
Горячая вода (500 мл) в час	нет	60	
Пар ручной	нет	да	
Напитки на основе растворимых продуктов	нет	нет	
Вместимость контейнера для отработанного кофе, порции	100	100	
Технические характеристики			
Контейнеры для растворимых продуктов	нет	нет	
Контейнер кофе, шт.	1	1	
Вместимость контейнеров кофе, кг	2,1	2,1	
Кофемолки, шт.	1	1	
Бойлеры, шт.	1	1	
Емкость бойлеров, л	Бойлер кофе - 0,35л	Бойлер пара и воды 1,7л, бойлер кофе 0,35л	
Центральное устройство, шт.	1	1	
Наличие отдельного крана горячей воды	нет	да	
Наличие отдельного крана ручного пара	нет	да	
Наличие капучинатора	нет	да	
Внешние характеристики			
Подогреватель чашек	1	1	1
Охлаждение свежего молока	нет	нет	Да 3,6 л, поддерживаемая температура от -15°C до +6°C
Количество кнопок напитков	5	8	0
Кнопка горячей воды	нет	да	
Возможность двойных порций	да	да	
Наличие дозатора молотого кофе	да	да	



Idea Milk

Idea De Luxe



Idea Duo



Saeco Professional

Idea De Luxe

Idea De Luxe готовит настоящий итальянский эспрессо и капучино. Кофе готовится на основе натурального зернового кофе. Время приготовления эспрессо - 20 сек, за это время автомат мелет кофе, варит его и удаляет использованный кофе в специальный контейнер. Автомат может готовить две порции одновременно, оснащен отдельным краном подачи горячей воды. Отличается высокой надежностью, функционален и прост в использовании и обслуживании.

Все настройки аппарата можно отрегулировать по желанию (расход кофе и воды на порцию, степень помола, температура приготовления кофе).

Кофемашина имеет фискальный счетчик порций, который позволит точно знать, сколько чашек кофе, кипятка было приготовлено за смену или за все время эксплуатации. Автомат оснащен жидкокристаллическим дисплеем, на котором отображается вся необходимая пользователю информация. Автомат имеет трубку отвода пара, с помощью которой очень быстро и просто вспенить молоко для капучино.

Idea Duo

Профессиональная автоматическая высокопроизводительная кофемашина. Готовит напитки из натурального зернового кофе и молока. Приготовление эспрессо занимает примерно 20 секунд, при этом аппарат может одновременно готовить две порции. В кофемашине Idea Duo установлены две кофемолки со сменными керамическими ножами и два бункера для кофейных зерен, каждый объемом более килограмма.

Дублирование функциональных элементов повышает надежность и упрощает плановое и экстренное обслуживание, что делает работу кофемашины бесперебойной.

Технические характеристики	Idea de Luxe	Idea Duo	Idea Cups
Отдельно работающая кофемашина или дополнительный блок	Отдельно	Отдельно	Доп. блок
Габариты, мм (ШхВхД)	530x690x545	530x710x545530x545x675	
Вес автомата, кг	53	58,5	30
Пиковая мощность, Вт	3 300	3 300	320
Подключени к водопроводу	да	да	нет
Рекомендованное использование при проходимости более	200	200	
Производительность			
Эспрессо (60 мл) в час	200	200	
Капучино (150 мл) в час	нет	90 (180 при установке двойного диспенсера)	
Горячая вода (500 мл) в час	60	60	
Пар ручной	да	да	
Напитки на основе растворимых продуктов	нет	нет	
Вместимость контейнера для отработанного кофе, порции	100	100	
Технические характеристики			
Контейнеры для растворимых продуктов	нет	нет	
Контейнер кофе, шт.	1	2	
Вместимость контейнеров кофе, кг	2,1	2 x 2,1	
Кофемолки, шт.	1	2	
Бойлеры, шт.	1	2	
Емкость бойлеров, л	Бойлер пара и воды 1,7л, бойлер кофе 0,35л	Бойлер пара и воды 1,7л, бойлер кофе 0,35л	
Центральное устройство, шт.	1	1	
Наличие отдельного крана горячей воды	да	да	
Наличие отдельного крана ручного пара	да	да	
Наличие капучинатора	нет	да	
Внешние характеристики			
Подогреватель чашек	1	1	
Охлаждение свежего молока	нет	нет	
Количество кнопок напитков	6	8	
Кнопка горячей воды	да	да	
Возможность двойных порций	да	да	
Наличие дозатора молотого кофе	да	да	



Idea Cups

Hercules



Ulisse



Saeco
Professional

Hercules, Ulisse

Высокоэффективные профессиональные кофемолки, с функцией выдачи порции - кофе, в автоматической и ручной версии, являются хорошим дополнением для каждой профессиональной линии по приготовлению кофе.

Главные особенности:
- Укрепленные стальные ножи
- Регулируемое количество выдачи кофе

Технические характеристики	Hercules	Ulisse
Габариты, мм (ШхВхД)	230x670x270	230x615x270
Вес , кг	16,4	13,5
Мощность, Вт	650	650
Вместимость контейнера для кофе, кг	1,5	1,5
Материал корпуса	алюминий	алюминий
Толщина ножей кофемолки, мм	83	64
Алюминиевый дозатор	*	*

Office One



Технические характеристики	Office One
Габариты, мм (ШхВхД)	320 x 420 x 450
Вес автомата, кг	12,2
Пиковая мощность, Вт	1 600
Количество контейнеров, шт	
Кофе зерно	капсулоприемник
Вода	1
Контейнер отработанного кофе	25капсул
Вода	5
Диспенсеры	
Количество диспенсеров, шт.	1
Возможность приготовления двух порций одновременно	нет
Выдача горячей воды отдельно	да
Отдельный кран пара	да
Опции работы	
Подключение к водопроводу	нет
Дозировка кофе на порцию	одна капсула
Количество бойлеров	1
Объем воды при автономной работе	5 л
Количество кнопок напитков	3

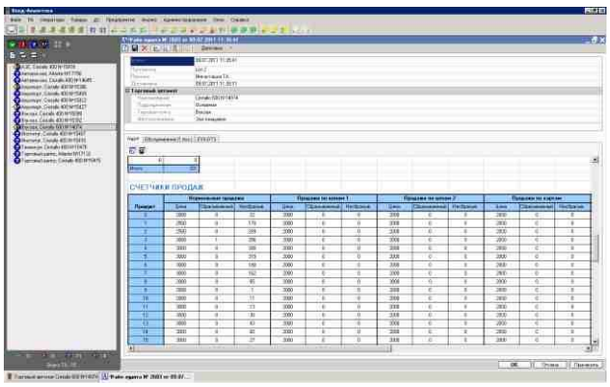
Office One

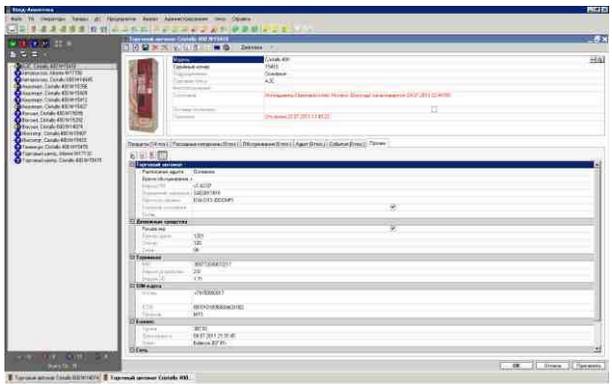
Кофемашина нового поколения, в которой реализована капсульная технология Caffitaly System. Готовит настоящий итальянский эспрессо, используя кофе, упакованный в капсулу. Также, готовит кофе-ристретто, кофе-американо (большой кофе). Снабжен краном выдачи горячей воды и пара для взбивания молока. Кофемашина предельно проста в управлении, благодаря небольшому набору кнопок. Для каждого напитка предусмотрена кнопка, маркированная понятными символами.

Кофемашина отличается высокой надежностью. Имеется жидкокристаллический дисплей, на котором отображается вся информация, необходимая пользователю, включая напоминание об уходе за аппаратом.

Кофемашина полностью русифицирована. Настройки позволяют регулировать температуру заваривания кофе и количество воды на чашку.

Венд-Аналитика





Венд-Аналитика

Венд-Аналитика - телеметрическая система, предназначенная для дистанционного контроля и управления торговыми автоматами. Венд-Аналитика состоит из GSM-терминалов, встраиваемых в торговые автоматы, офисного оборудования и программного обеспечения.
К системе могут быть подключены торговые автоматы, поддерживающие протокол EVA-DTS или протокол SAECO.

Венд-Аналитика позволяет:

- постоянно обладать актуальными данными о продажах;

Количество и стоимость проданных товаров и напитков, сумма принятых купюр и монет, а также ряд других счетчиков торгового автомата могут доставляться в офис в автоматическом режиме согласно заданному расписанию либо по требованию оператора. Полученные данные представляются в формате Microsoft Excel, EVA-DTS либо в ином формате, удобном для экспорта в информационную систему пользователя.

- круглосуточно контролировать состояние торговых автоматов;

Если в торговом автомате закончилась вода, кофе или стаканы, вышел из строя мотор снэкового блока или возникла другая внештатная ситуация, соответствующая информация незамедлительно отображается на экранах офисных ПК. Уведомления об ошибках могут отправляться на электронную почту и мобильные телефоны сотрудников посредством SMS.

- устранять некоторые неполадки торговых автоматов;

Система позволяет по команде оператора сбрасывать ошибку (при использовании протокола SAECO) и перезагружать (вне зависимости от используемого протокола) торговый автомат. Такие ошибки, как возникновение воздушной пробки, блокировка руки стаканов из-за ошибки покупателя или случайная блокировка ЦУ, могут быть устранены прямо из офиса.

- удаленно конфигурировать параметры торговых автоматов.

Рецептура приготовления напитков, температура бойлера и снэка, цены и надписи на дисплее, а также многие другие параметры автоматов могут изменяться оператором в режиме реального времени при использовании протокола SAECO. Диапазон конфигурируемых параметров при использовании EVA-DTS определяется производителем торгового автомата. Как правило, имеется возможность дистанционного изменения цен продуктов и некоторых наиболее важных параметров торгового автомата.

Использование Венд-Аналитики даёт возможность увеличить выручку и сократить затраты на обслуживание парка торговых автоматов за счет сокращения времени простоя ТА;

Своевременное оповещение о возникновении внештатных ситуаций и наличие актуальной статистики продаж позволяет не допускать длительных простоев оборудования. Данное обстоятельство увеличивает выручку и благоприятно отражается на имидже вашей компании.

уменьшения количества выездов к торговым автоматам;

Актуальная информация о продажах позволяет оптимально спланировать график обслуживания торговых автоматов. Возможность удаленного устранения ошибок и настройки параметров также позволяет сократить количество выездов к автоматам.

устранения необходимости переписывания и ручного ввода в информационную систему счетчиков продаж.

Автоматизированное получение статистики продаж сокращает время обслуживания торгового автомата и ввода данных, устраняет проблемы, связанные с ошибочным снятием и вводом данных.