

Cafina® c35

Der präzise und schnelle Vollautomat
für Kaffeespezialitäten mit Frischmilch.

Cafina® AG



cafina®

Schlankweg genial



Urban – Qualität auf engstem Raum.

Die «c35» ist die perfekte Lösung für alle, die vom Trend zur Verpflegung unterwegs profitieren und ihre Kunden mit Kaffeegenuss auf höchstem Niveau verwöhnen wollen. Denn die «c35» kombiniert modernste Technik und einfachste Bedienung auf kleinstmöglichem Raum.



Überzeugend – Kontinuität auf engstem Raum.

Für einen perfekten Kaffee muss alles stimmen: Wasserqualität, Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit. Das vollautomatische Qualitätssystem der «c35» registriert kleinste Veränderungen und passt alle Einstellungen vollautomatisch an.



Intelligent – Komfort auf engstem Raum.

Die «c35» ist kinderleicht zu bedienen. Denn die «c35» informiert bei jedem Schritt, was Sie tun. Oder was getan werden muss. Und sorgt für grösstmögliche Effizienz von der ersten Tasse Kaffee bis zur Reinigung.



Schlank – Leistung auf engstem Raum.

Die «c35» ist wie gemacht für Ihr Kaffeegeschäft. Denn die «c35» ist ganze 35 Zentimeter breit. Und findet deshalb auch überall dort einen Platz, wo eigentlich gar kein Platz für eine Kaffeemaschine vorhanden ist.



Schweizerisch – Erfahrung auf engstem Raum.

Die «c35» hat Zukunft. Denn die «c35» ist das Resultat jahrelanger Forschungs- und Entwicklungsarbeit von Cafina® und morgen noch genauso aktuell wie heute: dank dem integrierten USB-Anschluss kann das Betriebssystem jederzeit angepasst und ergänzt werden.



Vielseitig – Auswahl auf engstem Raum.

Die «c35» macht Dampf. Denn die «c35» ist auch eine Milchmaschine, die auf Knopfdruck heisse Milch oder trendige Mischgetränke wie Cappuccino oder Latte Macchiato produziert. Und sich danach erst noch ganz von allein desinfiziert.



Schlankweg mehr.





Touchscreen-Farbdisplay

Das Leuchtdisplay informiert Sie detailliert, was die Maschine gerade tut, oder was Sie als Nächstes tun müssen. Das Farbdisplay der «Cafina® c35» kann nach individuellen Kundenwünschen gestaltet werden. Bis zu 10 Produkte pro Bildschirmseite sind gleichzeitig darstellbar. Kundenindividuelle Hintergrundbilder ermöglichen eine gezielte Kundenansprache, z. B. im Selbstbedienungs-Betrieb.



Da steckt mehr drin.

Die «Cafina® c35» kombiniert modernste Technik und einfachste Bedienung auf engstem Raum. Damit ist sie die perfekte Lösung für alle, die ihre Kunden auch bei kleinen Platzverhältnissen mit grossem Kaffeegenuss verwöhnen möchten.

Bedienung

Stellen Sie vom Espresso über sämtliche Milchspezialitäten bis zum Frühstückskaffee über 100 verschiedene Produkte einfach per Knopfdruck her.

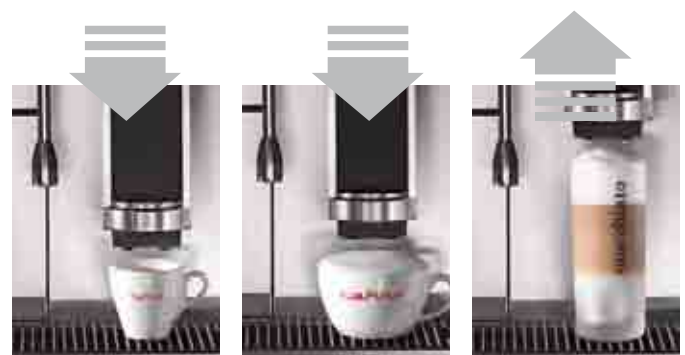


CCS-Chipsystem

Das System regelt zuverlässig, wer die Maschine nutzen darf, und ebnet Führungsverantwortlichen den Zugang zu interessanten Auswertungen.

Übersichtlicher, beleuchteter Ausgabebereich

Die verschiedensten Tassen- und Kruggrößen passen problemlos unter den von 65 bis 185 mm höhenverstellbaren Kaffeeauslauf.





Die Schoko-Option für heiße Schokolade

Für unvergleichliche Schokolade und feinsten Schokoladen-Kaffee, zubereitet mit frischer Milch. Einfach auf Knopfdruck, ganz ohne Aufwand. Mit zwei verschiedenen Sorten Schokolade und unzähligen Kombinationen von Schokolade, Milch und Kaffee. Nur 15 cm breit, passt ideal auf den Milchkühlschrank und ist in puncto Design optimal auf die c35 abgestimmt.

Der «Steam-Control Plus»

Die einfachste Art, den Kaffee mit verführerischem Milchschaum zu krönen. Ein automatischer Temperaturfühler verhindert ein Überschäumen. Der «Steam-Control Plus» bietet vollautomatisch auf Knopfdruck zwei verschiedene Schaumsorten: Einen dichten, moussigen Barista-Schaum zum Verzieren von Getränken und einen luftigen, stapelbaren Schaum für optisch ansprechende «Schaumberge».



Der Milch-Kühlschrank

Ein schlankes, formschönes Anbaumodul. Mit einem 9-Liter-Behälter erhältlich. Oder mit zwei 4-Liter-Behältern, wenn Sie auch fettarme Milch anbieten und so individuell auf die Wünsche Ihrer Gäste eingehen möchten.



Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einzigartigen Kaffee- und Schokoladenspezialitäten.

Verlangen Sie eine unverbindliche Beratung mit Angebot. Oder am besten gleich eine Vorführung bei uns.

Technische Infos

Schoko-Option c35-mcs/IS

Schokolade

1 Sorte 2 kg / 2 Sorten 2 × 1 kg helles und dunkles Schokoladenpulver (automatengeeignet)

Stundenleistung

100 Tassen

Kühlschrank-Modul c35-mc

Masse (B × T × H)
Milch

280 × 520 × 621 mm

9 Liter/2 × 4 Liter (2 Milchsorten)

Dampf-Option Steam-Control Plus

Milchschaum

2 Schaumqualitäten moussig und luftig, stapelbar

Cafina[®] Service/Finanzierung



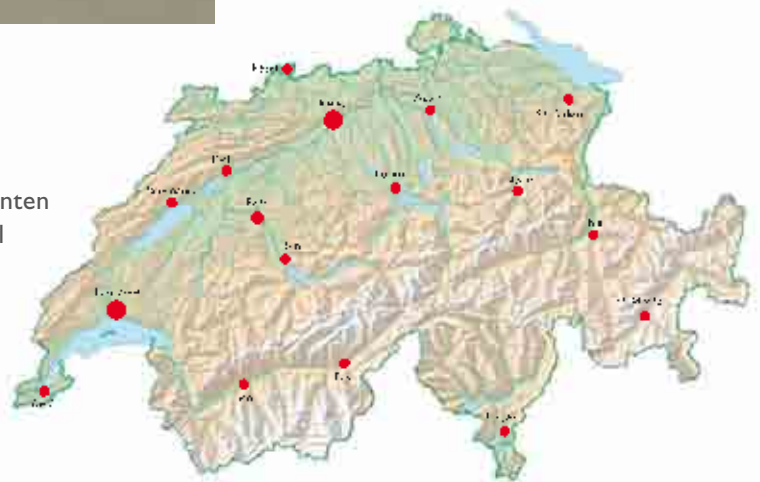
Unglaublich zuverlässig

Die Investition in eine Kaffeemaschine von Cafina[®] zahlt sich aus. Das versprechen wir Ihnen. Denn zur umfassenden Beratung von Cafina[®] gehört auch ein massgeschneidertes Finanzierungsangebot.

Ist die Maschine einmal installiert und nach Ihren individuellen Wünschen programmiert, kommen Sie in den Genuss der einzigartigen Cafina[®]-Garantie. Samt Wartung, Material und einem Wasserfilter. Im Notfall ist Cafina[®] an 365 Tagen zur Stelle. In der Stadt genauso wie auf dem Land.

Serviceorganisationen in der ganzen Schweiz

Jede Cafina[®]-Kaffeemaschine wird von einem kompetenten Serviceteam vorsorglich unterhalten und im Bedarfsfall schnellstens wieder in Betrieb gesetzt. Dafür steht ein Pikettdienst schweizweit für alle Fälle für Sie bereit.





Finanzierungskonzepte unterstützen Investitionen

Individuelle Finanzierungsmodelle bieten ideale Voraussetzungen für eine nachhaltige Investition ins Kaffeegeschäft. Betriebswirtschaftliche Überlegungen sind die Basis von Beratung und Empfehlung – für Kaffeekenner und -geniesser.

Kaffeeberatung

vermittelt Vertrauen Cafina® ist typisch schweizerisch: höchste Produktionsqualität, persönliche, umfassende Beratung für Bedarfsabklärungen, Gastrokonzepte, Rentabilitäts- und Erfolgchancen-beurteilung und persönliche Betreuung. Für innovative Produkte, individuelle Lösungen, Kontinuität und Sicherheit garantiert Cafina® auch in Zukunft.

Hi-Tech bringt höchsten Genuss

Cafina® steht für Innovation, Entwicklung und Herstellung von Kaffeemaschinen für den professionellen Einsatz. Hohe Anforderungen an Materialqualität, Komponenten, Produktionstechnik und Fertigungskontrollen garantieren den bewährten Betrieb und eine lange Lebensdauer.



Cafina[®] c35

Herausragende Cafina[®]-Qualitäten

CCS – Chipcardsystem steuert und programmiert die Cafina[®] c35.

Die Cafina[®] c35 garantiert konstant beste Kaffequalität durch das **ACS Automatic Coffeequality System**. Es überwacht Abweichungen von Wassertemperatur, Mahlgrad, Pulverdosierung usw. und korrigiert diese automatisch.

Mittels **VPS-Technik (Variable Pressure System)** kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität von 0,1 bis 150 kp eingestellt werden, d.h. max. Kaffequalität.

CIP – Cleaning In Place: Das Milchreinigungssystem und Hygieneprogramm ist **HACCP-geprüft und -zertifiziert**. Alle Milchleitungen und der Milk-Jet werden desinfiziert. Eine manuelle Reinigung entfällt.



**1W
12M**

Typenbezeichnung	1W	12M	12C
Kaffeeausgabe	•	•	•
Heisswasserausgabe	•	•	•
Dampfausgabe			•
Milch		•	
Schokolade			
Auf Wunsch 1 oder 2 Mahlwerke			
Stundenleistung in Anzahl Tassen (abhängig von			
Kaffee Crème	200	200	200
Espresso	250	250	250
Cappuccino		200	
Heisswasser: Liter/Std.	30	40	40
Schokolade			
Anschlusswerte und Abmessungen			
Nennleistung in kW	2,8	6,8	6,8
Netzanschluss V/A	230/16	400/16	400/16
Abmessungen (B x T x H)	350 x 650 x 774 mm		

Technische Modelländerungen vorbehalten. Farbabweichungen druckbedingt möglich.



12CM	cw	mcs	mc	mcu	mcs/is
•					
•					
•					
•		4 Liter	9 Liter	4 Liter	4 Liter

Getränk und der Gefässgröße)					
200					
250					
200					
40					
					80
6,8	0,3	0,13	0,15	0,13	0,13
400/16					
	280 x 547 x 621 mm	150 x 547 x 621 mm	285 x 525 x 631 mm	350 x 650 x 218 mm	150 x 548 x 776 mm