

# ● luce 600



## Brühsystem PressoBean



Ganze, röstfrische Bohnen werden in der Kaffeemühle (Stahlscheiben-Mahlwerk) frisch gemahlen, mit 92°C heißem Wasser aufgebrüht, kurz und gut feinporig gefiltert. Unser moderner Microbrüher löst mit 9 Bar Druck feinste Säuren, Aromen und zaubert dabei eine helle, feine Crema. Mit unserem patentierten SpeedMix-System setzen wir auf den Cappuccino ein luftig leichtes Häubchen und produzieren bei Kakao den cremigsten Geschmack.

## Brühsystem SpeedMix



Ein spezielles, patentiertes servomat-Kaffeemixverfahren. Gefriergetrockneter Kaffee wird mit heißem Wasser aufgebrüht und mit einer Sauerstoffdusche bei 16.000 Umdrehungen auf Aromatoren gebracht. Auch Milchpulver (mit 85°C heißem Wasser wieder verflüssigt) erhält im SpeedMix-System den heißgeliebten, cremigen Milchschaum. Vergessen sind komplizierte Dampfdüsen und deren Reinigungsaufwand.

## MoccaCino®



Diese unnachahmliche Komposition aus starkem Mocca, bittersüßer Choco und sahniger Milch begeistert täglich hunderttausende von Caffè-Spezialitäten-Fans. Exklusiv und nur erhältlich in rheavendors Kaffeemaschinen und Automaten von servomat steigler.

## Bedienergerechte Technik



Über die Wahlkosten werden Preise (bei Münzeinwurf), Produkt- und Wassermengen im Dialogsystem eingestellt. Das individuell programmierbare Reinigungs- und Spülprogramm erleichtert ebenso den Clean-Service, wie unsere spülmaschinengeeigneten Mischschalen. Alle Teile sind einfach und schnell ohne Werkzeug ein- und auszubauen.



## Einzigartige Vorteile von luce 600

- **Alles freundlich.**  
Attraktiv und vollflächig beleuchtetes Frontbild.
- **Immer zahlungsfähig.**  
Platz für Einbau kompletter Münzwechsel- und bargeldlosen Zahlungssystemen (z. B. servopay, Banknotenleser).
- **Alles easy.**  
Einfacher Produktcontainer- und Mixermotoren-Tausch.
- **Portionsweise, direkte und frische Mahlung**  
sorgt für prompten Genuss ohne Aromaverlust bei dem Modell PressoBean.
- **Süße Vorwahl.**  
Unsere Zuckervorwahl in 3 Stufen trifft sicher auch Ihren Geschmack.
- **Alles hygienisch.**  
Leichte Reinigung der Becher- ausgabe durch runde und glatte Flächen.
- **Direktwahltasten**  
für original italienische Kaffee- und Trendspezialitäten auf Knopfdruck direkt im Blickfeld des Kunden.
- **Keine Wartezeiten**  
Bei Wahl SpeedMix wird Ihre Tasse innerhalb 12 bis 15 Sekunden produziert, bei PressoBean in 20 bis 35 Sekunden (je nach Spezialität).
- **Klarer Dialog**  
durch das bedienergerechte Display in Augenhöhe des Kunden.

## Modell-Ausstattung

Brühsystem:	SpeedMix	PressoBean
<b>Wahlmöglichkeiten:</b>	18	18
Vorwahl Zucker in 3 Mengen		
<b>Getränkemenü:</b>		
Latte Macchiato	o	o
Cappuccino	o	o
Cappuccino extra	o	o
CreMoca/Espresso	o	o
CreMoca	o	
Espresso	o	
Café au Lait	o	o
MoccaCino®	o	o
Kaffee schwarz	o	o
Kaffee weiß	o	o
Bohnenkaffee schwarz		o
Bohnenkaffee weiß		o
Choco	o	o
Choco Creme	o	o
Choco Extra	o	
Individualprodukt Suppe/Tee	o	o
Individualprodukt Suppe/Tee	o	
Teewasser	o	o
<b>Kapazitäten:</b>		
Becherkapazität	600	600
Kaffeeportionen	ca. 600	ca. 600
Bohnenkaffeeportionen		ca. 750
Chocoportionen	ca. 150	ca. 150
Individualprodukt	ca. 280	ca. 280

Technische Daten:		
Höhe in mm	1830	1830
Breite in mm	625	625
Tiefe in mm	670	685
Leergewicht in kg	145	175
Anschluss in Volt	230	230
Leistung in Watt	1500	2500
Frischwasseranschluss 3/8"	o	o
Anzahl Mixer	4	3
Anzahl Produktbehälter	7	6

Ausgabezeit/Tasse:		
je nach Spezialität in Sek.	15-20	25-35

Farben:		
Gehäuse:	RAL 9005 schwarz	
Tür:	RAL 9005 schwarz + RAL 9022 silber	

Besonderheiten:		
A.R.T.-Programm		
Automatische Spüleinrichtung		
Automatische Tassenerkennung		

Technik:		
FlashCard-Steuerung		
Vorbereitet für MDB-EXE Münzsystem		
Datenerfassung EVADTS		
Display für Bedienführung		

Änderungen in Technik und Design vorbehalten.  
Stand 08/09



## Zwei heiß-kalte Profis!

18 köstliche Heißgetränke-Spezialitäten auf Knopfdruck von luce 600, kombiniert mit luce postmix (Kaltgetränke-Modul mit 4 Wahlmöglichkeiten), decken ca. 95% der Getränkewünsche ab.



Unsere Marken-Kooperations-Partner im Zubehör.



Ihr Service- und Beratungspartner

**KAFFEE EXPRESS**

Walter Wolansky  
0676 / 782 75 80

office@kaffee-express.at  
www.kaffee-express.at

Auszeichnungen der Branche für beste Serviceleistung und Produktinnovation.



Italy	France	Spain	Nederland	Germany	Austria	Poland	United Kingdom	Argentina
<b>rheavendors</b> o	<b>rheavendors</b> o france	<b>rheavendors</b> o españa	<b>rheavendors</b> o nederland	<b>servomat</b> steigler	<b>rheavendors</b> o servomat A	<b>rheavendors</b> o polska	<b>rheavendors</b> o servomat UK	<b>rheavendors</b> o sur