



## Zaffiro 300 Espresso/Instant

Zaffiro 300 ist ein vollautomatisches Vending Gerät, technologisch innovativ und äußerst einfach in Bedienung und Wartung. Die Espresso- oder Instantversion bietet bis zu 8 verschiedene Heißgetränkesspezialitäten und ist für kleine bis mittlere Büros und Betriebe geeignet. Optional ist ein Unterschrank erhältlich.

### Ausstattung

- Automatische Ausgabe von Bechern (bis zu 280 Becher), Zucker und Rührstäbchen
- Saeco Brühgruppe (Espressoversion): Beste Espressoqualität, einfache Reinigung und Wartung
- Vorbereitet für alle gängigen parallelen und seriellen Zahlungssysteme, Schnittstellen MDB (ermöglicht auch Master Slave Verbindungen), BDV und Executive
- Kundenspezifische Einstellungen
- Hohe Zuverlässigkeit für Kunden und Operator

### Gerätezubehör

- Unterschrank mit höhenverstellbaren Füßen (B x H x T 520 x 836 x 560 mm, Gewicht 28 kg)
- Kit Tankversion
- Schaltuhrmodul
- Kit Mischermotor
- Kit Elektroventil Heißwasser (Espressoversion)
- Kit Neonbeleuchtung
- Kit Münzprüfer
- Kit Zahlungssystem 12 Volt
- Kit Table Top
- Kit Restwasserschwimmer
- Elektromechanischer Portionenzähler
- Programmierschlüssel zum Kopieren und schnellen Übertragen von Maschinen-/Produkteinstellungen
- Kit EVA-DTS

Ideen aus Leidenschaft

 **Saeco**



### Technische

#### Daten & Ausstattung

#### Zaffiro 300 Espresso

#### Zaffiro 300 Instant

Maße (Breite x Höhe x Tiefe)	520 x 810 x 560 mm	520 x 810 x 560 mm
Gewicht	58,0 kg	58,0 kg
Netzspannung	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Leistung	1250 Watt	1350 Watt
Boiler	1/Messing	1/Messing
Wasseranschluss	3/4 "(1-8 bar)	3/4 "(1-8 bar)
Wasserversorgung	Standard: Festwasseranschluss Optional: Kit für Betrieb mit Wassertank	Standard: Festwasseranschluss Optional: Kit für Betrieb mit Wassertank
Bohnenbehälter	1	-
Instantproduktbehälter	3	4
Zuckerbehälter	1	1
Scheibenmischer	2	3
Spiralmischer	1	1
Brühgruppe	9 gr	-
Verwendbare Becher Ø	70 mm	70 mm
Verwendbare Rührstäbchen	90 - 115 mm	90 - 115 mm
Anzahl Produktwahltasten	8	8
Anzahl Vorwahltasten	4	4

#### Produktkapazitäten

Kaffeebohnen	3,8 kg	-
Instantkaffee	-	0,5 kg
Milchpulver	2,0 kg	2,0 kg
Schokopulver	2,5 kg	2,5 kg
Tee	2,0 kg	2,0 kg
Zucker	2,0 kg	2,0 kg
Becher (Höhe 70 mm)	280	280
Rührstäbchen	280	280
Separater Wassertank	20 Liter	20 Liter

#### Schnittstellen für Zahlungssysteme

Executive	Ja	Ja
BDV	Ja	Ja
MDB	Ja	Ja

#### Zahlungssysteme

Münzprüfer (parallel)	Optional	Optional
Münzwechsler	Optional	Optional
Legic / Mifare	Optional	Optional



Ihr Saeco Professional Partner:

## Technische Beschreibung

- Vorverzinktes und lackiertes Stahlblechgehäuse
- Tür aus Thermoplast
- Behälter und Tanks aus lebensmittelgerechtem Kunststoff
- Signalanzeige bei Wasser-, Kaffee und Bechermangel
- Kontrollfunktion Kaffeesatzbehälter
- Elektronisch überwachte Boilertemperatur
- Dampfabsaugung für Mischerschalen und Ausgaberaum
- 60 Watt starke elektromechanische Vibrationspumpe
- Aquastop beim air-break
- Eingebaute Steckdose
- Boiler Sicherheitsventil
- Generelles Sicherheitsrelais für 24 V Komponenten
- Thermoschutzschalter für alle Stromleitungen der betroffenen Teile
- CE und VDE geprüft

## Bedienelemente

- 8-Tasten Bedienerfeld für die direkte Heißgetränkeauswahl auf Knopfdruck
- 4 Vorwahltasten für : +/- Zucker, entkoffeiniert und Becherabwahl („Ohne Becher“ Wahl)
- Display: 2-zeilig, 20-Zeichen alphanumerisch

## Professional Deutschland

Saeco GmbH  
Hermann-Laur-Str. 4 | D-78253 Eigeltingen  
Tel. +49 (0) 77 74 / 505 - 447  
Fax +49 (0) 77 74 / 505 - 456  
professional@saeco.de | www.saeco.de

## Professional Österreich

Saeco Austria AG  
Millennium Park 1 | A-6890 Lustenau  
Tel. +43 (0) 55 77 / 81 38 - 0  
Fax +43 (0) 55 77 / 81 38 - 77  
professional@saeco.at | www.saeco.at

## Professional Schweiz

Saeco AG  
Nordringstr. 9 | CH-4702 Oensingen  
Tel. +41 (0) 62 / 388 10 20  
Fax +41 (0) 62 / 388 10 25  
professional@saeco.ch | www.saeco.ch

