



L'expert en café

SiVend HG 15 TT



Nos atouts et donc un avantage pour vous

Le plaisir absolu.

Le SiVend HG 15 TT sème la bonne humeur chez tous les amateurs de café et sur tous les sites où il est installé. La machine met l'accent sur la distribution de délicieuses spécialités de café combinée avec la technique la plus moderne.

Un grand éventail de boissons chaudes pour tous les goûts.

Un café de qualité époustouflante proposé dans une multitude de variations. Vous pouvez choisir selon vos besoins entre différentes préparations de café et vous laisser ainsi séduire vous et vos clients par des boissons de qualité gastronomique : que ce soit un café fraîchement moulu ou des boissons instantanées délicieuses - le plaisir gustatif sera au rendez-vous.

Un très grand confort d'utilisation sur simple pression du doigt.

Les clients vont vivre un confort d'utilisation maximum grâce aux 15 touches capacitatives éclairées derrière la vitre. Celles-ci sont faciles à nettoyer, hygiéniques et propres. Bien lisibles et d'une qualité à haute résolution, les sélections invitent à savourer les spécialités proposées. Enthousiasmez vos clients avec un café fraîchement moulu, un cappuccino onctueux, un délicieux espresso ou encore des boissons instantanées d'excellente qualité.

Le plaisir commence par une qualité pensée dans les moindres détails.

Des composants éprouvés comme un moulin horizontal de haute performance et un infuseur HTP déjà éprouvé, à longue durée de vie avec des joints à gonflage hydraulique dont le maniement et la qualité seront convaincre. L'éclairage savamment utilisé grâce par exemple à une signalisation tricolore (en option) montre le statut de distribution du produit – pour un moment de délectation comme chez un Barista.

Sielaff : la garantie « Made in Germany ».

Nous vous donnons la promesse de qualité suivante pour chaque distributeur quittant notre usine : le SiVend HG 15 TT saura convaincre avec des composants de grande qualité et de longue durée de vie, une technique fonctionnelle ainsi qu'une construction hygiénique et requérant peu d'entretien.



Un design exigeant pour une atmosphère stylée



La cellule photoélectrique standard associée à une signalisation tricolore optionnelle montre le statut de distribution du produit



Une technique haut de gamme – la qualité jusque dans les moindres détails

Un art de vivre exclusif.

Le plaisir fait partie de la vie. Qu'importe les lieux de rencontre, que ce soit en voyage, au travail, à l'hôtel, au restaurant ou dans une salle de réunion - détendez-vous avec une boisson chaude bienfaisante.

Autrement dit : savourez un beau moment de « dolce vita ».

Exigeant et séduisant à la fois, le SiVend HG 15 TT vous distribuera à vous et à vos clients vos boissons favorites telles que des variations d'expresso et instantanées.

Équipé de la technologie éprouvée de nos solutions de boissons chaudes, le SiVend HG 15 TT répond aux plus grandes exigences de vos clients en termes de goût et de technologie.

La combinaison gagnante : un design ambitieux pour des emplacements stylés, un choix de boissons judicieux ainsi qu'une technique parfaite et un grand confort d'utilisation garantissent un instant de plaisir pur, et ce, sur simple pression d'un bouton.



Talent & technique réunis

Données générales

- Matériaux de grande qualité et composants éprouvés du portfolio de boissons chaudes/secteur Hôtellerie-restauration-traiteurs
- Touches de sélection grandes, éclairées et bien lisibles
- Les SiVend HG 15 TT espresso et instantané proposent un grand nombre de boissons variées
- Panneau publicitaire échangeable et personnalisable
- Rampes de produits verrouillables en matériau antistatique
- Construction modulaire, d'où grande facilité de maintenance et de recyclage
- Volet de service pour accès par l'arrière
- Cache multifonctionnel : intégration simple des systèmes de paiement les plus divers
- Mode d'économie d'énergie
- En option :
 - vente par pichet (pour des pichets jusqu'à 220 ml de hauteur)
 - mécanisme de distribution de gobelets (capacité jusqu'à 170 gobelets)
 - repose-tasse à hauteur variable
 - soupape d'eau chaude
 - valve p. café Americano

Interface utilisateur

- 15 grandes étiquettes de sélection rétroéclairées derrière la vitre
- Grande surface vitrée en verre de sécurité, facile à nettoyer
- Information optique : touche de sélection choisie clignote
- Afficheur à quatre lignes

Variantes de produits

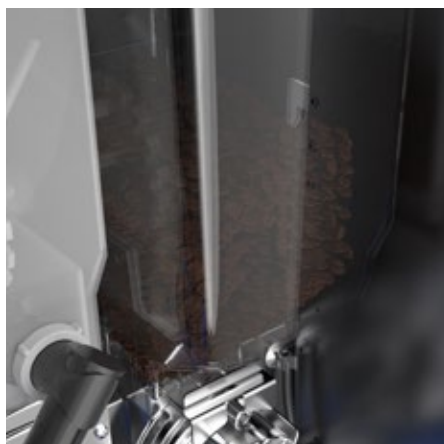
- SiVend HG 15 TT Instantané : 1 café et 6 autres bacs de produits instantanés
- SiVend HG 15 TT Espresso : 1 grand bac à grains (2,5 kg de contenance) et 3 à 5 bacs de produits instantanés

Dosage

- 50 recettes de boissons librement programmables
- Volumes de boissons programmables jusqu'à 300 ml maximum par boisson
- Régime du mixeur réglables suivant la boisson (jusqu'à max. 17.000 t/mn)
- Régime et durée de fonctionnement des moteurs de dosage librement programmables
- Grand moussage des boissons
- Possibilité de blocage individuel et temporisé des sélections
- Distribution d'eau chaude possible

Distribution de produits

- Zone de distribution généreuse, ouverte et éclairée
- Cellule photoélectrique réflex pour la détection de gobelets
- Convient pour les pauses café sous le signe de la responsabilité écologique et de la gestion durable avec des gobelets to-go réutilisables et propres tasses



Grand bac à grains de 2,5 kg de contenance



Variante 5304 : 1 grand bac à grains, 5 bacs à produits, 3 mixeurs



Configuration avec meuble bas

SiVend HG 15 TT Instantané

Ne renoncez pas à la petite pause avec votre boisson favorite. Le SiVend HG 15 TT en version instantanée vous préparera diverses boissons délicieuses.

Chauffe-eau

- Chauffe-eau à pression
- Résistance du chauffe-eau de 2,7 kW
- Contenance de 0,5 l

Pompe

- Pompe à palettes de 230 V
- Débit de 100 l/h
- Surveillance électronique de la quantité d'eau lors de la distribution d'un produit

Mixeur

- Régime du mixeur librement programmable pour chaque boisson (jusqu'à max. 17.000 t/mn)

SiVend HG 15 TT Espresso

Le SiVend HG 15 TT Espresso mise sur une combinaison de grains de café entiers et de produits instantanés. La diversité des configurations proposées permet de couvrir les besoins de tous les sites d'installation.

Moulin pour l'espresso

- Moulin horizontal de haute performance
- Mouture silencieuse et à grand rendement
- Broyeur constitué de meules robustes en acier trempé et de 65 mm de diamètre
- Degré de mouture à programmation simple et sûre, de l'espresso au French Press
- Surveillance thermique contre dommages provoqués par des corps étrangers
- Les grains moulus passent directement du moulin dans l'infuseur à travers un entonnoir

Infuseur de l'espresso

- Infuseur PEEK de haute technologie
- Portions de café entre 6 g et 14 g
- Chambre d'infusion isolée en inox
- Joints d'infuseur gonflables à longue durée de vie
- Pression double
- Filtres microniques à tamis fin pour la crème
- Pression d'infusion et de post-infusion librement réglable selon la boisson
- Technologie de préinfusion de Sielaff librement réglable pour chaque boisson
- Indication de vide et de plein par le logiciel

Nos innovations posent des standards

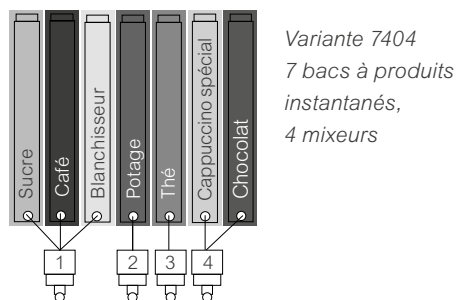
Notre conception d'un système d'eau performant et le développement en interne d'un infuseur PEEK de haute technologie particulièrement robuste et donc durable garantissent une disponibilité sans faille et donc un gain de temps et d'argent.

Une ouverture dans la paroi arrière permet, en cas d'entretien, un accès sans entrave aux composants.

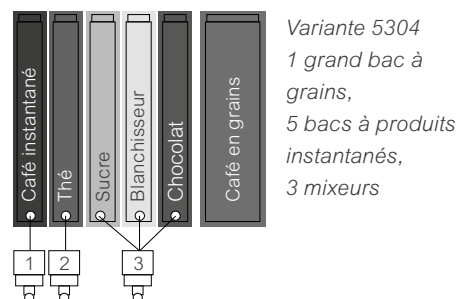
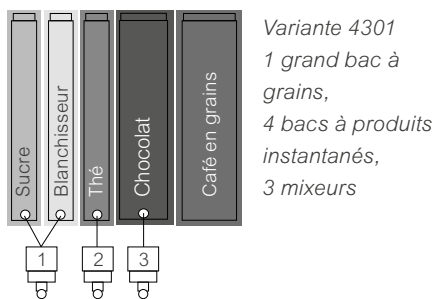
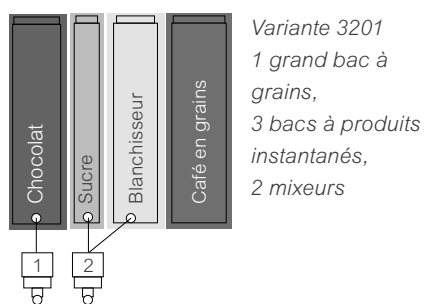
La technique élaborée à l'intérieur et à l'extérieur de la machine permet de proposer une délicieuse tasse de café à chaque pause.

Variantes de produits

SiVend HG 15 TT Instantané



SiVend HG 15 TT Espresso



Largeur des bacs (env.)	43 mm	64 mm	137 mm
Volumes des bacs (env.)	1.500 ccm	2.100 ccm	4.500 ccm
Café instantané	-	500 g	-
Sucre	1.200 g	1.700 g	-
Blanchisseur / lait en poudre	-	1.000 g	2.000 g
Thé	-	2.000 g	-
Soupe	-	1.000 g	-
Chocolat	-	1.500 g	2.700 g
Café en grains	Bac à grains de 2.500 g		

Exemples de design :

Le SiVend HG 15 TT est disponible dans les designs standards suivants :

- Design A : vapeur multicolore
- Design B : tasse rouge
- Design C : lever de soleil



Design A: color explosion

Design B: tasse rouge

Design C: lever de soleil

Volumes des bacs :

Bac à grains

- 2,5 kg 6,5 litres

Bac de produit instantané

- 43 mm env. 1,5 litres
- 64 mm env. 2,1 litres
- 137 mm env. 4,5 litres

Bac de marc de café

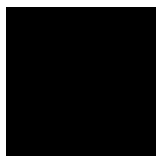
- Env. 195 gâteaux de marc de café

Mécanisme de distribution de gobelets

- Jusqu'à 170 gobelets

Gobelet à emporter ou propre tasse

- Hauteur max. de 140 mm avec repose tasse
- Diamètre max. de 220 mm sans repose tasse



Porte disponible en noir profond (RAL 9005)



Dimensions

- 934 x 512 x 520 mm (hauteur x largeur x profondeur)* (profondeur avec bac d'égouttement de 557 mm)

Meuble de support

- 760 x 512 x 520 mm (hauteur x largeur x profondeur)*

Poids

- Env. 95 kg en machine tout équipée (variante Espresso)

Raccordement électrique

- 220-230 V/50/60 Hz/16 A

Capacité

- 2,9 kW

Raccordement d'eau

- 3/4"

* Il peut y avoir des écarts au niveau des dimensions de la caisse, dus aux pièces de montage et accessoires.



Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau Herrieden
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Allemagne

Téléphone : +49 9825 18-0
Téléfax : +49 9825 18-311155
info@sielaff.de
www.sielaff.com

Sielaff France
ZA Les Portes de la Forêt
24 Allée du Clos des Charmes
77090 Collégien
France

Téléphone : +33 1.61.44.03.03
Téléfax : +33 1.60.06.79.97
commercial@sielaff.fr
www.sielaff.com

**Accéder à notre vidéo
profile d'entreprise**



■ MADE
■ IN
■ GERMANY