La pause plaisir, par tous les temps

SiVend HG Outdoor

Nos atouts et donc un avantage pour vous

Renoncer à un bon café à cause du temps ? Jamais !

Sielaff est le garant de la plus haute qualité existant en distribution automatique et du plus grand plaisir gustatif. Les composantes mises en oeuvre tels que le groupe d'infusion ou le moulin haute performance constituent la base d'une fiabilité maximale.

Le distributeur de boissons chaudes convient parfaitement à l'usage en extérieur. Les parois latérales, le socle et la paroi arrière isolés par 34 mm de mousse PU.

La SiVend HG Outdoor offre des performances fiables à des températures ambiantes comprises entre environ -15 °C et +32 °C, garantissant un fonctionnement sûr et fluide par presque tous les temps.

Robuste, sûr et fiable. Un café de qualité sans compromis tout simplement.

Le SiVend HG CVS RO ou CIS RO a été mis au point spécialement pour répondre aux défis d'une utilisation en extérieur. Sa technologie étudiée de A à Z et sa capacité de résistance maximale sont convaincantes.

Grâce à la classe de protection IP24, cet appareil est protégé contre les projections d'eau et présente donc un caractère opérationnel fiable. Ces caractéristiques sont complétées par un auvent de protection intégré et une protection supplémentaire de la distribution des boissons. Pour assurer un plaisir gustatif sans entrave, qu'il pleuve ou vente.

En matière de sécurité, cet appareil établit de nouvelles normes : Un solide cerclage de caisse avec serrure latérale renforcée protège efficacement la technique intérieure contre toute effraction. Le paiement est fiable et sans problème au quotidien grâce au poussoir intro-monnaie ainsi qu'au tambour de remboursement.

Une protection renforcée de la poignée de serrure protège efficacement contre le vandalisme et l'effraction par force physique – pour une sécurité maximale aux sites d'accès public. La distribution de boissons dotée d'une fermeture pratique (volet de distribution) offre un confort et une protection supplémentaires tandis que la robuste paroi arrière et la possibilité d'ancrage au sol stationnaire assurent stabilité et sécurité – même sur les sites à forte fréquentation.

À l'intérieur, un chauffage intégré garantit le bon fonctionnement même par basses températures, tandis que l'interrupteur différentiel répond aux plus hautes normes de sécurité.

Il en résulte : un distributeur de boissons chaudes adapté à l'utilisation en extérieur qui ne se contente pas de distribuer de délicieux cafés, mais se distingue par sa fiabilité et son niveau de sécurité – 24 h sur 24, toute l'année durant.

Parfait et personnalisé aux différentes exigences

Parfait plaisir gustatif dehors, lorsque le temps permet de se retrouver au parc

Un café de très bonne qualité et un grand choix de boissons chaudes

Facile à transporter – et à mettre en service.

Livrés par chariot élévateur, ces appareils autonomes sont immédiatement sur leurs propres pieds réglables en hauteur avec précision et sont prêts à générer des gains dès la première minute.

Le succès garanti sur tout site.

Grâce au fonctionnement parfaitement étudié et demandant très peu d'entretien de notre appareil, la rentabilité est garantie sur tous les sites.

Variante de design RB – une utilisation aisée.

L'élégant design RB avec panneau de commande de même couleur que la porte (RAL) est un véritable point de mire sur tout site – y compris avec ses 14 touches métalliques éclairées pour sélection directe.

Le plaisir gustatif commence par la qualité dans les détails.

Sielaff compose la formule exacte qui s'accorde parfaitement et personnellement aux différents goûts. Ainsi répondrez-vous toujours aux plus hautes exigences de vos clients – du latte macchiato jusqu'au fameux mélange viennois.

Dans le secteur de la vente automatique, l'aspect séduisant, l'utilisation aisée et ergonomique ainsi que le haut niveau d'hygiène de nos distributeurs de boissons chaudes font l'unanimité et sont synonymes d'un succès commercial durable.

Caractéristiques générales SiVend CVS / CIS Outdoor

- Version outdoor uniquement en coloris RAL
- Gobeleteuse 70 mm ou 80 mm
- Caisse isolée : côtés, socle et paroi arrière sont isolés par une mousse PU de 34 mm d'épaisseur
- Cache de paroi arrière et auvent de protection en tôle d'acier en tôle d'acier peinte
- Jeu de caches de socle à l'avant, sur les côtes et à l'arrière
- Fixation au sol, standard
- Verrouillage de la distribution/ volet au-dessus de la trappe de distribution, empêche l'accès à l'appareil
- Chauffage intégré de 250 W, pour maintenir l'intérieur à l'abri du gel
- Cerclage de caisse Sielaff connu et éprouvé avec serrure latérale renforcée
- Protection renforcée de la poignée de serrure
- Résistant aux intempéries et au vandalisme
- Classe de protection IP24
- Température ambiante d'environ -15 °C à +32 °C
- Puissance consommée 3,15 kW max.
- Coupe-circuit sur site 16 A

Talent & technique réunis

Caractéristiques générales
- Designs standard, en option également une vitre publicitaire personnalisable
- Intégration simple de divers systèmes de paiement
- Éléments de commande à hauteur ergonomique, adaptés aux personnes handicapées
- Structure modulaire – donc particulièrement facile d'entretien et recyclable

Caisse
- Pièce métalliques à l'intérieur recouvertes de peinture par poudre ou en inox, pièces en plastique à revêtement bi-composant
- Éclairage intérieur à interrupteur de contact de porte
- Prise de courant Service

Technique
- Vannes pince-tuyau avec tuyaux en tissu réticulé au platine
- Goulottes de produit verrouillables en matière antistatique
- Distribution du produit par un bras pivotant
- Détection du gobelet/récipient via cellule photoélectrique
- Circulation d'eau chaude jusqu'à la vanne
- En option : couplage pichet

Dosage
- 50 recettes de boissons librement programmables
- Volumes de boissons programmables jusqu'à 300 ml maximum par boisson
- Vitesse de rotation du mixeur librement programmable par boisson (jusqu'à max. 17 000 tr/min)
- Vitesse de rotation et durée de fonctionnement des moteurs de dosage librement programmables
- Niveau de moussage des boissons élevé
- Possibilité de bloquer certains produits à des heures définies des différentes sélections
- Distribution d'eau chaude possible

Données de vente/service
- Saisie de données selon standard EVA-DTS
- Transfert de données par unité mobile d'acquisition de données (interface IR)
- Connexion télémétrique possible
- Sielector pour configuration et lecture des statistiques du distributeur

Capacité
- Distribution allant jusqu'à 140 boissons à l'heure
- Pour tasses avec un volume de 300 ml maximum

Entretien
- Rapide et aisé avec peu de travail et à peu de frais
- Grand entretien au bout de 12 mois / 40 000 portions
- Petit entretien au bout de 6 mois / 20 000 portions
  – Pales du mixer
  – Joint pour bride du mixeur
  – Clapet en silicone

Le design attractif et l'utilisation simple et ergonomique du distributeur permettent des ventes 24h/24, en-dehors des heures d'ouverture traditionnelles

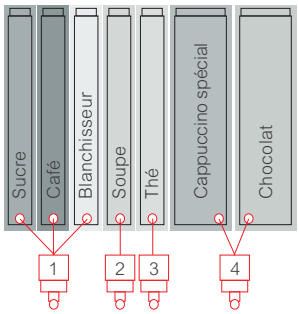
Variantes

CIS

Ne renoncez pas à la petite pause avec votre boisson favorite. La version instantanée CIS vous propose des délices de café les plus variés.
En plus d'un design séduisant, la CIS vous séduira par sa fiabilité, son maniement simple et sa grande facilité d'entretien.
Le consommateur obtient rapidement et simplement une délicieuse boisson chaude sur simple pression d'un bouton.

La technologie dans le domaine de l'instantané

- Pompe péristaltique pour une grande précision de dosage et une moindre tendance à l'entartrage
- Vannes pince-tuyau avec tuyaux en tissu réticulé au platine
- Vitesse de rotation du mixeur librement programmable par boisson (jusqu'à max. 17 000 tr/min)
- Chauffage du chauffe-eau : 2,8 kW
- Volume du chauffe-eau : 3 l
- 7 bacs à produits solubles et 4 mixeurs
  – assure le juste mélange et une offre très variée

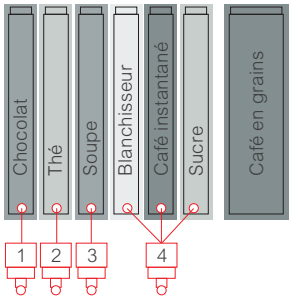


Variante 7401
7 bacs à produits instantanés,
4 mixeurs

CVS

Le CVS mise sur l'association des grains de café fraîchement moulus aux produits instantanés : la boisson ainsi fraîchement préparée répond à tous les palais.
L'infuseur PEEK haute technologie et le savoir-faire « Made in Germany » garantissent la fiabilité alliée à un art du café du plus haut niveau. Expresso typique avec sa crème parfaite, cappuccino ou autres spécialités tendance comme le latte macchiato, le distributeur délivre une boisson de qualité équivalente à celle servie en restauration.

Le grand nombre de variétés possibles ainsi que la qualité et le design séduisant d'un distributeur professionnel entièrement automatique répondent à toutes les exigences sur les différents sites d'installation.



Variante 6402
1 grand bac à grains,
6 bacs à produits instantanés
4 mixeurs

La technologie dans le domaine de l'expresso

- Infuseur PEEK de haute technologie pour portions de café de 6 à 14 g
- Moulin horizontal haute performance : Moulin constitué de meules robustes en acier trempé, de 65 mm de diamètre
- Grand bac à grains de 4,5 kg de contenance
- Chauffage du chauffe-eau : Chauffe-eau expresso 2,7 kW chauffe-eau instantané 2,8 kW
- Volume du chauffe-eau : Instantané 3 l, expresso 0,5 l

La grande diversité de variantes assure une mise en œuvre individuelle.

Composants éprouvés du secteur hôtellerie, restauration et traiteurs

Variantes

Largeur des bacs (env.) Volumes des bacs (env.)	67 mm 4.900 cm³	78 mm 5.800 cm³	137 mm 10.000 cm³
Café instantané	1.000 g	1.250 g	-
Sucre	4.000 g	5.000 g	-
Blanchisseur / lait en poudre	2.500 g	3.000 g	-
Chocolat	-	3.500 g	6.000 g
Thé	4.500 g	5.500 g	-
Soupe	3.500 g	4.500 g	-
Cappuccino spécial	2.500 g	3.000 g	5.000 g
Café en grains	Bac à grains de 4.500 g		

Gobeleteuse

L'attrape-gobelets préajusté dans le traineau de séparation des gobelets permet d'augmenter leur surface d'appui et de perfectionner le processus de distribution.

- Technologie de distribution de gobelets – gobeleteuse de Sielaff
- Capacité allant jusqu'à 500 gobelets
- Convient pour de nombreux types de gobelet présentant un diamètre de 70 mm et 80 mm

Par souci d'écoresponsabilité et d'écologie, on peut renoncer aux gobelets et utiliser un contenant à emporter pour la distribution.

Une technique intelligente qui fait toute la différence – surtout quand elle vient de Sielaff.

Autres designs :

CIS/CVS 500 RB RO design A

CIS/CVS 500 RB RO design B

CIS/CVS 500 RB RO design C

Caisse et porte disponible en blanc (RAL 9010), aluminium blanc (RAL 9006) et noir (RAL 9005)

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

Dimensions (avec cerclage de caisse et auvent de protection)

- 1.856,5 x 763 x 846 mm (hauteur x largeur x profondeur)*

Poids

- Env. 240 kg (selon la variante)

Rendement en tasses

- Jusqu'à 140 tasses/h (varie selon le produit et la programmation)

Raccordement électrique

- 220–230 V / 50/60 Hz / 16 A

Capacité

- 3,15 kW

Raccordement d'eau

- 3/8“ filetage intérieur

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs.
Toutes les illustrations sont à titre d'exemples et peuvent montrer des équipements optionnels.

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

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

SIELAFF FRANCE EURL
24 Alleé du Clos des Charmes
ZA Les Portes de la Forêt
FR-77090 COLLEGIEN

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

Accéder à notre vidéo profile d'entreprise

MADE IN GERMANY

07.2026 / 998.20.068.82