

## CAFÉ+CO BAR

### FEINSTER GENUSS IM ATTRAKTIVEN DESIGN.

Die Innovation **café+co Bar** bietet Ihnen hochwertige Kaffeekultur für Ihr Unternehmen. Jeder bekommt den Kaffee, den er individuell je nach Situation wünscht – schnell und zu jeder Zeit!

Espresso für den Chef, Cappuccino für die Mitarbeiter, Latte Macchiato für Ihre Kunden und die Kanne Kaffee für Ihre Besprechung.

All-in-one! Statt vier verschiedene Geräte zu bedienen (Filtermaschine, Espressomaschine, Heißwasserkocher und Kaffeeautomat) brauchen Sie nur noch eine café+co Bar.



#### Wer jetzt noch Kaffee kocht, ist selbst schuld

- Die café+co Bar bietet eine Funktion zum Befüllen von Kaffeekannen
- Die optimale Kaffeerversorgung für alle Büroräume! Auf Knopfdruck punktgenau frischer Kaffee für Ihre Besprechung oder natürlich für Sie selbst
- Latte Macchiato auf Knopfdruck! Ganz automatisch ein perfekter Latte Macchiato, klassisch dreischichtig im Glas und auf Knopfdruck zubereitet – ein geschmacklicher und auch optischer Genuss
- Umfangreiche Auswahl an Kaffeespezialitäten aus zwei unterschiedlichen Kaffeesorten (auch koffeinfrei möglich)
- Spezialitäten wie z.B. Haselnuss-, Irish-, Vanille-Cappuccino oder Tee möglich
- Umweltfreundliche automatische Tassenerkennung durch Sensor
- Hohe Leistung und Geschwindigkeit, besonders geräuscharm
- Modernste Technik im trendigen Design, CE zertifiziert
- In einer aktuellen Studie des renommierten Schwedischen Instituts „Energimyndighetens Testlab“ wurde die innovative Technologie der café+co Bar für die niedrigsten Energieverbrauchswerte als Testsieger ausgezeichnet.

#### #BESTEPAUSE

café+co Österreich Automaten-Catering und Betriebsverpflegung Ges.m.b.H.

Vorarlberger Allee 14, 1230 Wien | T +43 (0)5 05 200 | F +43 (0)5 05 200-85 | office@cafeplusco.at | www.cafeplusco.at

café+co BAR	
<b>H / B / T / G</b>	810 mm / 450 mm / 475 mm zzgl. 100 mm für den Anschluss / 48 kg Höhe Unterschrank: 970 mm
<b>Netzspannung</b>	230 V – 50 Hz   Betriebsspannung 24 V
<b>Anschlusswert</b>	3,0 kW
<b>Wasseranschluss</b>	3/8“ Außengewinde, 2-5 Bar
<b>Becherkapazität</b>	120 Becher
<b>Anzahl der Produktbehälter</b>	4 Behälter zu je 2,3 l, 1 Behälter zu 7,4 l
<b>Interaktiver Touchscreen</b>	Bis zu 17 Wahlmöglichkeiten
<b>Zubereitungszeit</b>	23 sek., Espresso 40 sek.
<b>Zusatzfeatures</b>	Individuelle Zuckerdosierung Automatische Tassenerkennung durch Sensor Kannenfunktion (max. Kannenhöhe 170 mm)
<b>Schnittstellen</b>	Zahlungssystem MDB, Datenauslesung IRDA
<b>Ausstattungsoptionen</b>	Münzwechsler, café+co Chip

Änderungen vorbehalten!

## #BESTEPAUSE

### café+co Österreich Automaten-Catering und Betriebsverpflegung Ges.m.b.H.

Vorarlberger Allee 14, 1230 Wien | T +43 (0)5 05 200 | F +43 (0)5 05 200-85 | [beratung@cafeplusco.at](mailto:beratung@cafeplusco.at) | [www.cafeplusco.at](http://www.cafeplusco.at)  
 Peter-Rosegger-Straße 30, 8053 Graz | T +43 (0)316 58 26 00 | F +43 (0)316 58 69 37 | [graz@cafeplusco.at](mailto:graz@cafeplusco.at)  
 Neubauzeile 106, 4030 Linz | T +43 (0)732 37 06 74 | F +43 (0)732 37 06 74-15 | [linz@cafeplusco.at](mailto:linz@cafeplusco.at)  
 Radetzkystraße 116 A, 6845 Hohenems | T +43 (0)5576 722 41 | F +43 (0)5576 799 42 | [hohenems@cafeplusco.at](mailto:hohenems@cafeplusco.at)  
 Hermine-Berghofer-Straße 46, 6130 Schwaz | T +43 (0)5242 715 55 | F +43 (0)5242 715 55-14 | [schwaz@cafeplusco.at](mailto:schwaz@cafeplusco.at)

