

PRODUKTDATENBLATT

Reneka VIVA

ProfessionalBasic

Caldororo

coffee competence center



**Funktionalität und Eleganz in
überzeugender Verbindung**

Beschreibung

Funktionell, zuverlässig und bedienerfreundlich. Die ein-, zwei- oder dreigruppige Siebträger-Espressomaschine gewährleistet die zuverlässige und professionelle Zubereitung von Espresso und Kaffeespezialitäten auf traditionelle Art.

Die VIVA ist erhältlich als 1-, 2- und 3-gruppige Espressomaschine zur Zubereitung von Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato und Tee.

Serienausstattung

- VIVA 1-gruppig: 1 Dampfhahn und 1 Heißwasser-Auslauf. VIVA 2- und 3-gruppig: 2 Dampfhähne und 1 Heißwasser-Auslauf
- Variabler Triangel-Brühkopf aus hochwertigem Messing
- Vorbrühfunktion
- Mikroprozessor gesteuerte Bedienung mit 5 Funktionstasten pro Gruppe
- Kupferkessel
- Manuelle Dampfsteuerung
- Soft Pre-Infusion

Zusatzausstattung

- AromaPerfect für individuelle Druckanpassung und konstant perfekte Extraktionsqualität
- Vollautomatischer Barista Steam mit Reinigungs-System oder Barista Steam in manueller Ausführung
- MultiCoffeeSystem für Pads, Pods oder Kapselsysteme

Modell-Übersicht

Siebträger für Einzeltasse	Siebträger für Doppeltasse	Dampfhahn	Barista Steam	Kesselinhalt (l)	Spannung (V)	Leistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	Farbe
VIVA 1/430 - 1-gruppig											
1	1	1*	-	5,8	230	2.100	ca. 42	430	510	510	schwarz / weiss
VIVA 2/710 - 2-gruppig											
1	2	2*	-	10	230	3.100	ca. 60	710	510	510	schwarz / weiss
1	2	2*	-	10	400	3.800	ca. 60	710	510	510	schwarz / weiss
VIVA 3/940 - 3-gruppig											
1	3	2*	-	16,5	400	5.500	ca. 80	940	510	510	schwarz / weiss

1* Als Wunschausstattung mit BaristaSteamBasic oder BaristaSteamManuell anstelle Dampfhahn lieferbar.

2* Die Maschinen sind ab Werk ohne Auswechslung von Komponenten für ein- wie dreiphasigen Anschluss vorgesehen. Wenn bei der Bestellung kein Anschluss definiert wird, werden die Maschinen standardmäßig mit 400 V/3 Phasen ausgeliefert.

Caldoro GmbH
Gewerbepark Süd 5
A-6330 Kufstein, Austria
Telefon: +43 5372 61100
Fax: +43 5372 61100 90
Email: office@caldoro.com
www.caldoro.com



Vers. 03/2016
Irrtümer und Änderungen vorbehalten