

caFINA®
α ALPHA

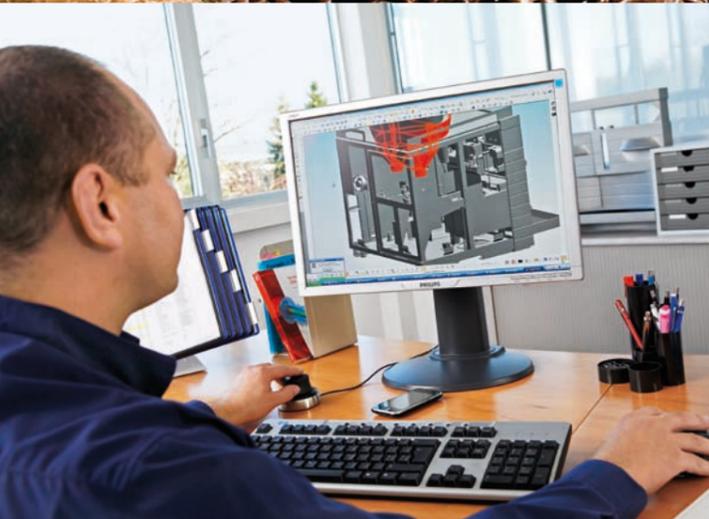


Die Welt der Kaffeezubereitung – Cafina ALPHA

Cafina ALPHA heisst: **Kaffeekultur.**

Kaffee ist mehr als ein Getränk. Kaffee ist ein Lebensgefühl, seine Zubereitung eine Wissenschaft. Denn ein Ristretto wird ganz anders zubereitet als ein Latte Macchiato. Ein Espresso ganz anders als ein Kaffee Crème.

Cafina hat sich in jahrelanger Forschungs- und Entwicklungsarbeit mit der vollautomatischen Zubereitung von Kaffee auf höchstem Niveau auseinandergesetzt und die Erfahrung und das Know-how in einer Kaffeemaschine vereint, die völlig neue Massstäbe setzt: Mit der Cafina ALPHA verwöhnen Sie Ihre Gäste auf Knopfdruck mit Kaffeespezialitäten auf höchstem Niveau.





Cafina ALPHA heisst: Design.

Die Cafina ALPHA sieht von vorne genauso umwerfend aus wie von hinten und macht deshalb überall eine gute Figur: im Trendlokal genauso wie im Landgasthof. Im Spezialitätenrestaurant genauso wie in der Besucherzone eines Unternehmens. An der Bar genauso wie im Tankstellenshop. Denn die Cafina ALPHA macht nicht nur besseren Kaffee: sie sieht auch besser aus. Das sehen Sie auf den ersten Blick.

Auf den zweiten Blick sehen Sie die vielen Auszeichnungen, welche die Cafina ALPHA bereits gewonnen hat.

Cafina ALPHA – überzeugend in Design, Technik und Genuss.



Auszeichnungen für Design internationaler Gremien
Innovative Lösungen, bewährte Technik, beste Materialien und höchste Präzision mit ausgezeichnetem Design.

Cafina ALPHA heisst: Vollautomatik.



Für einen perfekten Kaffee muss alles stimmen: Wasserqualität, Mahlgrad, Pulvermenge, Kolbendruck, Wassertemperatur und Brühzeit. Die entsprechenden Einstellungen bestimmen Sie am besten selbst – gemeinsam mit den Spezialisten von Cafina und einem Vertreter Ihrer Rösterei. Danach garantiert das vollautomatische Qualitätssystem ACS, dass jeder Kaffee in Ihrem Betrieb genau gleich gut schmeckt: Die ALPHA registriert die kleinste Veränderung bei den Kaffeebohnen und passt alle übrigen Einstellungen vollautomatisch an – egal, ob Sie Ihre ALPHA mit einem oder mit zwei Kaffeemühlen betreiben oder den Einwurf für koffeinfreies Pulver nutzen.

Bedienung

Stellen Sie vom Espresso bis zum «Kafi fertig» über 100 verschiedene Produkte einfach und bequem per Knopfdruck her. Die Bedienung ist so einfach, dass Sie diese Arbeit ohne Instruktion getrost Ihrem Servicepersonal überlassen können.



Display

Mit der Cafina ALPHA sind Sie jederzeit im Bild: Das Leuchtdisplay informiert Sie detailliert, was die Maschine gerade tut, oder was Sie als Nächstes tun müssen.

Zum Beispiel den Bohnenbehälter auffüllen oder die Satzschublade leeren.



Übersichtlicher, beleuchteter Ausgabebereich

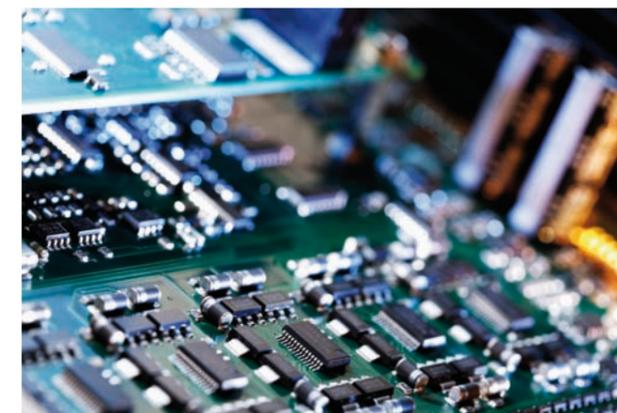
Die verschiedensten Tassen- und Kruggrößen passen problemlos unter den von 75 bis 175 mm höhenverstellbaren Kaffeeauslauf.



ACS – Automatic Coffeequality System

Die Cafina ALPHA garantiert konstant beste Kaffeequalität. Das ACS kontrolliert und steuert den Zubereitungsprozess und alle Werte der individuell eingestellten Qualitätsfaktoren.

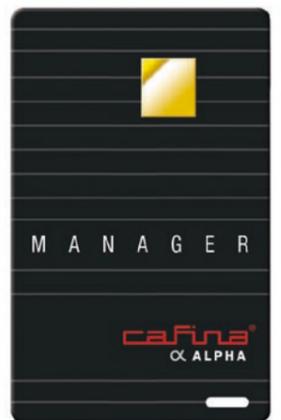
Mit der VPS-Technik (Variable Pressure System) kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität präzise eingestellt werden, d.h. maximale Kaffeequalität durch das elektronisch gesteuerte Kolbensystem.



CCS – Chipcardsystem

Bei der ALPHA regeln Sie zuverlässig, wer die Maschine wie nutzen darf: Mitarbeitende dürfen das Gerät mit ihrer Karte einschalten und über das Reinigungsprogramm ausschalten.

Führungsverantwortliche können zusätzliche Auswertungsfunktionen nutzen. Servicetechniker haben direkten Zugriff auf die Software.



Fürs Kaffee-Ambiente

Der grosse, transparente Kaffeebohnenbehälter für 1 oder 2 Bohnensorten mit zusätzlichem Einwurf für koffeinfreies Kaffeepulver.



Individualität für jedes Gastrokonzept

Führendes Design verlangt nach Qualität, Technologie und echter Bedienungsfreundlichkeit.

Geschmack und Aroma

Cafina überlässt nichts dem Zufall und das Resultat lässt sich mit einem fein marmorierten Schäumchen oder perfektem Milchschaum sehen und aromatisch mit Nase und Gaumen erleben.

Reservieren Sie sich die Zeit, Cafina-Qualität zu degustieren und zu geniessen.



Cafina ALPHA heisst: Milchschaum.



Kaffee und Milch gehören zusammen wie Italien und das Meer. Auch in der Schweiz verlangen immer mehr Kunden nach Cappuccino und Latte Macchiato. Das ist nicht ganz unproblematisch. Denn Milch ist anspruchsvoll. Das richtige Aufschäumen eine Kunst. Aus diesem Grund ist die ALPHA auch eine Milchmaschine: Mit ihr produzieren Sie auf Knopfdruck heisse Milch oder Mischgetränke mit feinstem Schaum.

Die Milch lagern Sie hygienisch in einem externen Kühlschrank, oder in einem Anbaumodul mit Platz für 9 oder 2 x 4 Liter. Die Doppelkammer ermöglicht Ihnen, alle Produkte wahlweise mit Voll- oder mit Magermilch anzubieten. Für welches System Sie sich auch immer entscheiden: Eine Sonde stellt sicher, dass ein Bezug nur möglich ist, wenn genügend Milch im Behälter ist.

Externer Kühlschrank im Unterbau, Kühlschranklade oder Anbaumodul im Cafina ALPHA-Design.



Kaffeestimmung

Technik und Erlebnis sollen sich in der Gastronomie harmonisch ergänzen und Gästewartungen übertreffen. Das ist die Cafina-Philosophie pur. Jedes Cafina-Produkt soll mithelfen, den Gastrobetrieb aufzuwerten und Gäste mit bester Kaffequalität zu verwöhnen.

Cafina ALPHA heisst: Hygiene.

Nach jedem Produktbezug desinfiziert die Cafina ALPHA das Milchsystem automatisch mit einem Dampfstoss. Die vollautomatische Reinigung, die jederzeit auf Knopfdruck möglich ist oder die Sie beim Abschalten des Gerätes starten, garantiert für perfekte Hygiene gemäss HACCP-Standard.

Nachdem Sie die Reinigungstablette mit den Wirkstoffen zur Entfernung von Kaffee- und Milchlaktose eingeworfen haben, können Sie nach Hause gehen. Denn die neue ALPHA reinigt und desinfiziert sich vollautomatisch. **Das Demontieren des Auslaufs gehört ebenso der Vergangenheit an, wie die mühsame manuelle Reinigung einzelner Bestandteile.**



So einfach ist Reinigen

Auf dem Display «Reinigen» antippen, Satzbehälter leeren, Milchtank leeren und Reinigungstablette einwerfen – fertig. Alles andere läuft vollautomatisch.

CIP – Cleaning in Place – Milchreinigungssystem und Hygieneprogramm

Das weltweit einfachste Milchreinigungssystem ist HACCP-geprüft und -zertifiziert und garantiert dadurch konstante Hygiene.



Cafina ALPHA heisst: Details.



Extraschaum

So einfach: Milch einfüllen, Taste antippen und der Milchschaum nimmt Form an. Mit dem Löffel den leichten Schaum mit Liebe aufschichten und individuell formen. Die Cafina-Steam-Control-Technik macht Gastronomen zu Kaffeekünstlern – für Gästeaugen kleine Meisterwerke aus getürmtem luftigem Milchschaum.



Die Kaffeemaschine Cafina ALPHA-12 Steam-Control – die integrierte Lösung.

Die Cafina ALPHA bietet zusätzlichen Komfort mit der automatischen und temperaturkontrollierten Dampfausgabe. Dieser Komfort ermöglicht dem Personal mehr Freiraum und Sicherheit bei der automatischen Zubereitung von Milchschaum in bester «Baristi-Qualität».



Technik und Handarbeit

Kaffee ist Kult, die gekonnte Zubereitung Technik, die Präsentation Leidenschaft. Der Schaum die Krönung der Persönlichkeit.

Cafina ALPHA-2

Zusätzlich zum Heisswasser bietet die ALPHA-2 auch thermokontrollierte und -gesteuerte Dampfausgabe. So lassen sich einfach und vollautomatisch heisse Milch oder perfekter Milchschaum, über einen Thermofühler kontrolliert, herstellen.



Selbstbedienung

Das übersichtliche Display bietet einfachste Bedienbarkeit auch im Selfservice-Bereich. Die klare, produktspezifische Beschriftung erleichtert dem Gast die sichere Wahl.



Tassenheizschrank

Mit der Cafina ALPHA servieren Sie Ihren Kunden keinen kalten Kaffee. Der zusätzliche Tassenschrank bietet auf drei Etagen Platz für bis zu 100 Tassen in unterschiedlichen Grössen. Mit ihm sind Sie sicher, dass Ihnen jederzeit genügend Tassen mit der richtigen Temperatur zur Verfügung stehen.

Zahlungssysteme

Mit der Cafina ALPHA ist das Bezahlen genauso einfach wie das Zubereiten von Kaffee, Milch und Tee: Ob Jetons, Kreditkarte oder Mitarbeiter-schlüssel – die ALPHA ist so flexibel wie Ihre Bedürfnisse und fügt sich erst noch nahtlos in alle gängigen Registersysteme ein.



Design heisst auch Farbe

Passend zur Innenarchitektur oder Gestaltungsvorschriften kann die Cafina ALPHA in der von Ihnen gewünschten RAL-Farbe geliefert werden.



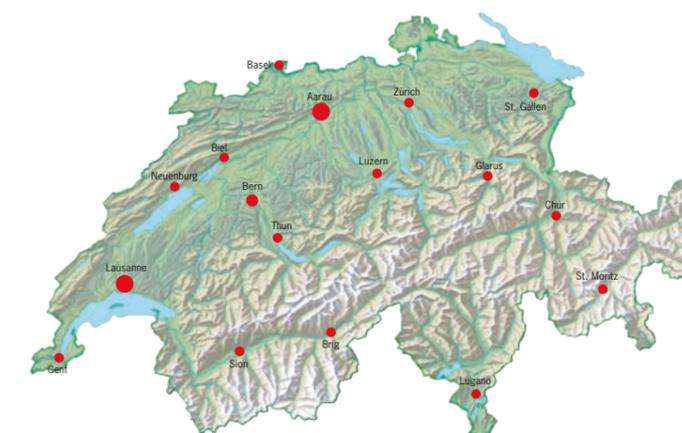
Korpus

Mit der ALPHA verwöhnen Sie Ihre Gäste, wann Sie wollen und wo Sie wollen. Dank dem fahrbaren Korpus mit dem integrierten Frisch- und Abwassertank können Sie die ALPHA jederzeit und überall hinrollen – zum Beispiel in den Frühstückssaal oder ins Sitzungszimmer.



Cafina ALPHA heisst: **Service.**

Die Investition in eine ALPHA zahlt sich aus. Das versprechen wir Ihnen. Denn zur umfassenden Beratung von Cafina gehört auch ein massgeschneidertes Finanzierungsangebot. Ist Ihre Maschine einmal installiert und nach den individuellen Wünschen programmiert, kommen Sie in den Genuss der Cafina-Garantie, die sich über 2 Jahre oder 100 000 Bezüge erstreckt. Samt Wartung, Material und einem Wasserfilter. Wir sind uns bewusst, dass Ihre Cafina ALPHA auch Ihr Schmuckstück ist. Deshalb sind wir im Notfall umgehend zur Stelle. An 365 Tagen im Jahr.



Serviceorganisation in der ganzen Schweiz

Jede Cafina-Kaffeemaschine wird von einem kompetenten Serviceteam vorsorglich unterhalten und im Bedarfsfall schnellstens wieder in Betrieb gesetzt. Dafür steht ein Pikettdienst schweizweit für alle Fälle für Sie bereit.



Cafina ALPHA heisst: Grosse Programmauswahl.

cafina
α ALPHA



Design für Kaffeegourmets
Die Cafina ALPHA gewinnt auch mit dem Auge. Design, Farbgebung wie auch das ergonomische Konzept sind starke Argumente der Cafina ALPHA, die sich bei den Gästen gerne sehen lassen.

Herausragende Cafina-Qualitäten

CCS – Chipcardsystem steuert und programmiert die Cafina ALPHA.

Die Cafina ALPHA garantiert konstant beste Kaffeequalität durch das **ACS Automatic Coffeequality System**. Es überwacht Abweichungen von Wassertemperatur, Mahlgrad, Pulverdosierung usw. und korrigiert diese automatisch.

Mittels **VPS-Technik (Variable Pressure System)** kann der Anpressdruck für jede Kaffeespezialität von 0,1 bis 150 kp eingestellt werden, d.h. max. Kaffeequalität.

CIP – Cleaning in Place: Das Milchreinigungssystem und Hygieneprogramm ist **HACCP-geprüft und -zertifiziert**. Alle Milchleitungen und der Milk-Jet werden desinfiziert. Eine manuelle Reinigung entfällt.

*** 100 000-Produktbezüge-Vollservice:** Das Qualitätssystem garantiert Zuverlässigkeit: Vollservice über 2 Jahre oder 100 000 Produktbezüge (es gilt das zuerst Erreichte). Inklusive Wartung, Material und 1 Wasserfilter.

Cafina ALPHA	1W	12C	12M	12CM	cw	mc	mcu	RWR / WR		12C Steam-Control
Anzahl Kolbeneinheiten	1	1	1	1	Cupwarmer	Milkcooler	Milkcooler underneath			
Heisswasserausgabe	1	1	1	1				1	1	1
Dampfausgabe	nein	1	nein	1				2	1	1
Milch	nein	nein	ja	ja		9 Liter oder 2 x 4 Liter	7 Liter			
Auf Wunsch 1 oder 2 Mahlwerke										
Stundenleistung in Anzahl Tassen										
Kaffee Crème	200	200	200	200						
Espresso	250	250	250	250						
Cappuccino			200	200						
Heisswasser: Liter/Std.	30	40	40	40				40		40
Nennleistung in kW	2,8	6,8	6,8	6,8	0,15	0,15	0,15	4	4	6,8
Netzanschluss V/A	230/16	400/16	400/16	400/16	230/10	230/10	230/10	400 / 16	400 / 16	400 / 16
Vollservice*	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre				

Technische Modelländerungen vorbehalten. Farbabweichungen druckbedingt möglich.

**Finanzierungskonzepte
unterstützen Investitionen**

Individuelle Finanzierungsmodelle bieten ideale Voraussetzungen für eine nachhaltige Investition ins Kaffeegeschäft. Betriebswirtschaftliche Überlegungen sind die Basis von Beratung und Empfehlung – für Kaffeekenner und -geniesser.

Cafina ALPHA – überzeugend in Design, Technik und Genuss.



Kaffeberatung vermittelt Vertrauen

Cafina ist typisch schweizerisch: höchste Produktionsqualität, persönliche, umfassende Beratung für Bedarfsabklärungen, Gastrokonzepte, Rentabilitäts- und Erfolgschancenbeurteilung und persönliche Betreuung.

Für innovative Produkte, individuelle Lösungen, Kontinuität und Sicherheit garantiert Cafina auch in Zukunft.

Hi-Tech bringt höchsten Genuss

Cafina steht für Innovation, Entwicklung und Herstellung von Kaffeemaschinen für den professionellen Einsatz. Hohe Anforderungen an Materialqualität, Komponenten, Produktionstechnik und Fertigungskontrollen garantieren sichere und die bekannte lange Betriebs- und Lebensdauer.