

Cafina® bar-cube

Kaffee und Schokolade im perfekten Licht.

Cafina® AG



cafina®

Kaffee und Schokolade im neuen Licht

Kaffee-Genuss auf höchstem Niveau

Die Cafina® **bar-cube**. Die perfekte Lösung für vollendeten Kaffeegenuss. An fast jedem Ort. Zu fast jeder Zeit. Vielseitig, vielfältig und vollautomatisch bereitet die neue Cafina® **bar-cube** sämtliche Kaffeespezialitäten auf Fingertipp für Sie zu.



Faszinierend, wie viel Kaffeekultur in diesem kompakten Gerät steckt. Cafina® **bar-cube** bietet Ihnen mehr als 30 verschiedene Einstellungen für die vollautomatische Zubereitung von Café Crème, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und anderen Spezialitäten.

Klare Bedienung, hochwertige Technik und überzeugendes Design

Mit der Kombination verschiedener Einstellungen betonen Sie den individuellen Charakter jedes einzelnen Getränkes. Darüber hinaus können Sie den Anpressdruck bis 1 300 N stufenlos verändern und so die Geschmacksnote Ihren ganz persönlichen Wünschen anpassen.

Passen Sie auch die Kaffeemenge, das Getränkevolumen, die Brühzeit und die Wassertemperatur Ihren individuellen Bedürfnissen an.

Erleben Sie die Vielfalt internationaler Kaffeespezialitäten täglich neu. Die Cafina® **bar-cube** fügt sich harmonisch in jede Umgebung ein. Ob an der Bar, in der Büroküche oder hinter dem Verkaufstresen. Ob in Hotels, Restaurants, Cafés, Bäckereien oder Tankstellen: die Cafina® **bar-cube** macht überall eine gute Figur. Auch dank ihrer pflegeleichten Oberfläche.

Das edle Gehäuse mit der individuell konfigurierbaren Lichtleiste ist ein Hingucker.



Dank ihrer einfachen Benutzerführung eignet sich die Cafina® **bar-cube** auch perfekt zur Selbstbedienung.

Zum Beispiel in Büros und Kantinen. Holen Sie sich die Cafina® **bar-cube** ins Team und Sie entlasten Ihre Mitarbeitenden wirksam.

Gleichzeitig verwöhnen Sie Ihre Kunden mit Kaffeespezialitäten auf höchstem Niveau.



Das Spezialmodul für Schokoladespezialitäten

Für die Zubereitung feinsten Schokoladespezialitäten ergänzen Sie Ihre Cafina® **bar-cube** mit dem leistungsstarken Schokomodul. Es ist perfekt ins Gerät integriert und ermöglicht Ihnen auf Knopfdruck die Zubereitung aller pulverbasierenden Milchgetränke. Da werden nicht nur Ihre kleinen Gäste begeistert sein.



Vielfalt und Perfektion

Das große touch-Display

zeigt Ihnen mehr als 40 Produkte an, die Sie über fünf Ebenen auswählen können. Das komfortable Menü ermöglicht Ihnen, alle Parameter schnell und einfach einzustellen. Daneben zeigt das übersichtliche Display alle wichtigen Bedienschritte an und informiert Sie zuverlässig über den Zustand der Maschine.



Die automatische Milchaufschäumung

garantiert einen feinen, dichten Milchschaum, wie er nur mit frischer Milch zubereitet werden kann.

Ein Chipschlüssel-System

gewährt den Zugang zur Maschine und gibt für Personal und Vorgesetzte unterschiedliche Möglichkeiten frei.



Die Metallbrühgruppe

ermöglicht mit ihren horizontal angeordneten Metallkolben den wartungsfreien Bezug von rund 30 000 Kaffeeprodukten pro Jahr.

Das Präzisionsmahlwerk

sorgt für eine gleichmäßig feine Mahlung. Zusammen mit der Pre-Infusion des Kaffeepulvers und dem Mikro-Feinsieb sorgt es für besonders aromatisches Kaffeepulver. Und so für die einfache Zubereitung von aromatischen Spitzenprodukten wie Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato.



Die abnehmbaren Bohnenbehälter

ermöglichen die Verwendung einer zweiten Kaffeesorte. Ein zusätzlicher Einwurfschacht garantiert die schnelle und einfache Zubereitung von entkoffeinertem Kaffee. So schafft die Cafina® **bar-cube** bis zu 150 Tassen Espresso pro Stunde.



Variable Pressure System (VPS®)

Maximale Qualität durch variablen Anpressdruck für jede Kaffeespezialität.

Einfaches, innovatives Reinigungskonzept

Das Milchreinigungskonzept und Hygieneprogramm ist HACCP-geprüft und zertifiziert. Alle Milchleitungen und der Milk-Jet werden desinfiziert. Eine tägliche manuelle Reinigung von einzelnen Komponenten entfällt.



Es bleiben keine Wünsche offen

Servieren Sie Ihren Gästen alle bekannten Kaffeespezialitäten in höchster Qualität und in perfekter Optik. Darüber hinaus bereiten Sie mit der Cafina® **bar-cube** auch Ihre ganz persönlichen Rezepte einfach und bequem per Knopfdruck zu. Sehr zur Freude von Gästen und Kunden.

Die Cafina® **bar-cube** bereitet alle Produkte zuverlässig mit konstant hoher Qualität zu. Dafür garantieren die hochwertigen Komponenten genauso wie die 30 Jahre Erfahrung von Cafina®.



Café Crème



Espresso



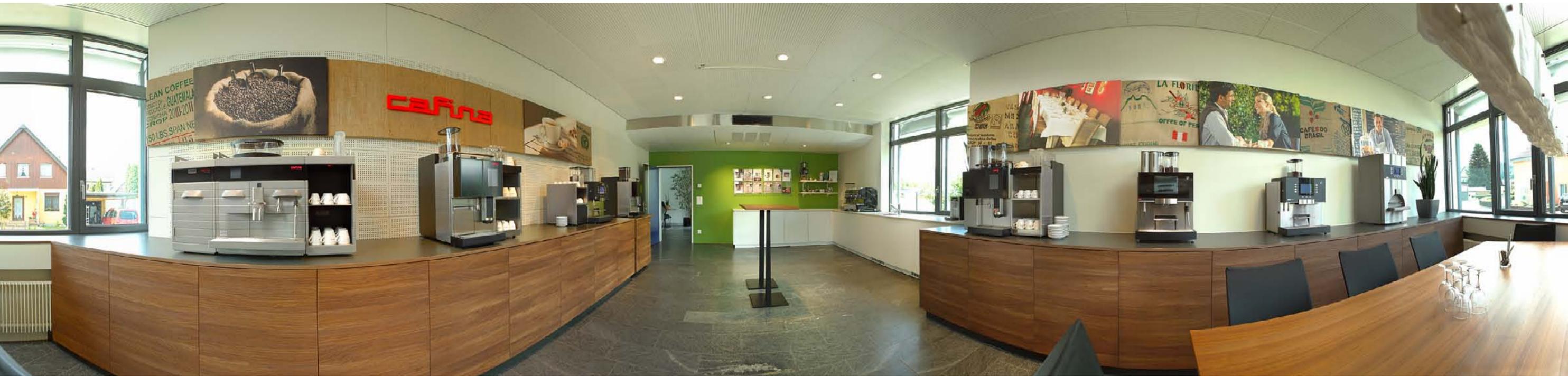
Cappuccino



Latte Macchiato



Schokolade



Kaffeestimmung

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

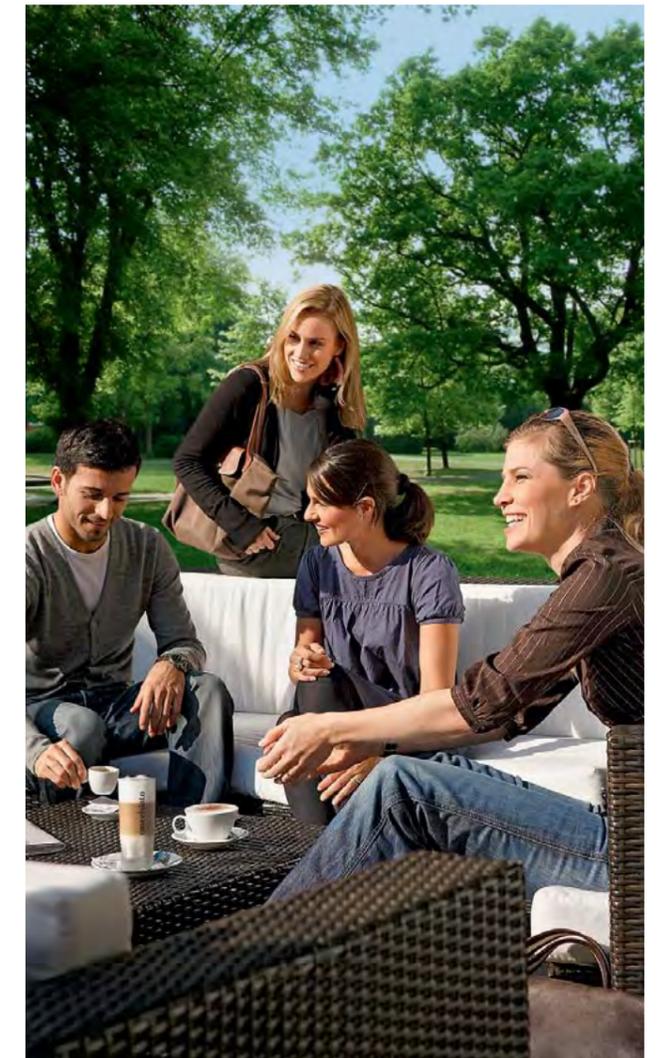


Kaffeeberatung vermittelt Vertrauen

Cafina® ist typisch schweizerisch: höchste Produktionsqualität, persönliche, umfassende Beratung für Bedarfsabklärungen, Gastrokonzepte, Rentabilitäts- und Erfolgchancen-beurteilung und persönliche Betreuung. Für innovative Produkte, individuelle Lösungen, Kontinuität und Sicherheit garantiert Cafina® auch in Zukunft.

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.





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 den bekannt sicheren Betrieb und eine lange Lebensdauer.



Unglaublich zuverlässig

Die Investition in eine Kaffeemaschine von Cafina® zahlt sich aus. Denn zur umfassenden Beratung von Cafina® gehört auch ein massgeschneidertes Finanzierungsangebot. Ist die Maschine einmal installiert und nach Ihren individuellen Wünschen programmiert, kommen Sie in den Genuss der einzigartigen Cafina®-Garantie. Im Notfall ist Cafina® an 365 Tagen zur Stelle. In der Stadt genauso wie auf dem Land.

Die wichtigsten Vorteile der Cafina® **bar-cube** im Überblick:

- Einfache Bedienung mit grossem Grafik-Display
- Mahlwerk mit besonders feinem Mahlgrad
- Mikro-Feinsieb für mehr Aroma aus weniger Kaffee
- Maximale Qualität durch variablen Anpressdruck für jede Kaffee-Spezialität (VPS = Variable Pressure System)
- Zwei Bohnenbehälter für unterschiedliche Kaffeesorten
- Automatische Milchaufschäumung für Frischmilch
- Zugang mit mehrstufigem Chip-schlüssel-System
- Automatisches Reinigungssystem
- HACCP-Konformität für hohe Hygiene-Sicherheit



Cafina® bar-cube



1W-2G



1C-2G



1C-2G/IS



1C-2G/IS touch



cw
Tassenwärmer



mc-cw
Milchkühlschrank und Tassenwärmer



mc-mp
Milchkühlschrank und Münzprüfer



cw-mp
Tassenwärmer und Münzprüfer



mc-cr
Milchkühlschrank und Kartenleser



cw-cr
Tassenwärmer und Kartenleser



mp
Münzprüfer



mcu
Unterstellkühlschrank

Typenbezeichnung	1-1G 1-2G	1-1G/IS 1-2G/IS	1W-1G 1W-2G	1W-1G/IS 1W-2G/IS	1W-2G/IS touch	1C-1G 1C-2G	1C-1G/IS 1C-2G/IS	1C-2G/IS touch	1C-1G 1C-2G Barista	cw	mc-cw	mc-mp	cw-mp	mc-cr	cw-cr	mp	mcu
Kaffeeausgabe	•	•	•	•	•	•	•	•	•								
Heißwasserarmatur	•	•	•	•	•	•	•	•	•								
Dampfarmatur						•	•	•	•								
Milch			•	•	•	•	•	•			4 Liter	4 Liter		4 Liter			4 Liter
Schoko-/Instantmodul (2 Sorten)		•		•	•		•	•									
Touch-Display					•			•									

Auf Wunsch 1 oder 2 Mahlwerke

Stundenleistung in Anzahl Tassen (abhängig von Getränk und der Gefäßgröße)

Kaffee	100	100	100	100	100	100	100	100	100								
Café Crème	100	100	100	100	100	100	100	100	100								
Espresso	150	150	150	150	150	150	150	150	150								
Cappuccino			90	90	90	90	90	90									
Heißwasser: Liter/Std.	20	20	20	20	20	20	20	20	20								
Schokolade		80		80	80		80	80									

Anschlusswerte und Abmessungen

Nennleistung in kW	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	0,135	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,135		
Netzanschluss V/A	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16		230/16		
Abmessungen (BxTxH)	430 x 500 x 695 mm									280 x 410 x 465 mm						120 x 262 x 444 mm		430 x 465 x 219 mm	



Cafina AG • Römerstrasse 2 • CH-5502 Hunzenschwil • Tel. 062 889 42 42 • Fax 062 889 42 89
Cafina SA • 28c • route de Denges • CH-1027 Lonay • tél. 021 804 92 20 • fax 021 804 92 24
info@cafina.ch • www.cafina.ch