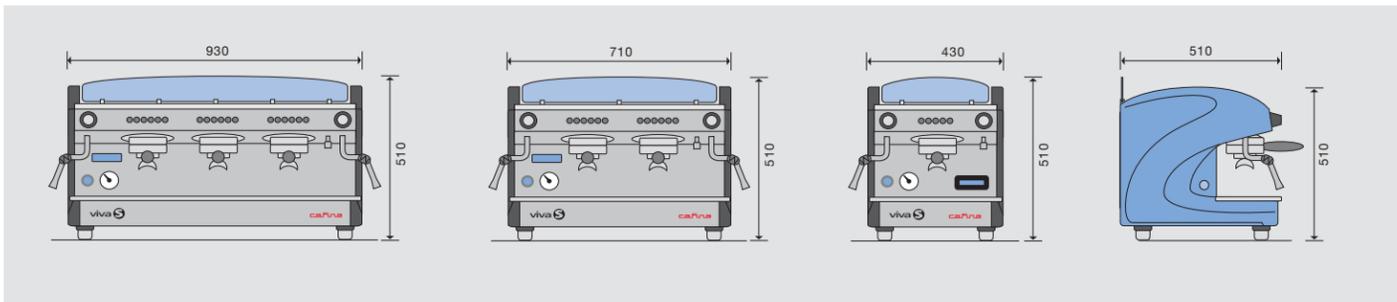


# Cafina Viva S. Gestylte italienische Kaffeetradition.

Die technische Seite der Cafina Viva S.  
Ausgereifte Technik im Hi-Mech-Design für beste Kaffequalität.



BALDINGER & BALDINGER



## Automatische Dosiermühle.

Auf die Mahlung kommt es an. Hi-Tech-Qualitätsmühle für stufenlose mikrometrische Mahlregelung. Robuste Technik, Zuverlässigkeit und bedienungsfreundliche Funktionen – Automatik für Start und Stopp. Passende Ergänzung: Satz-schublade mit grossem Behälter.

### Technische Daten und Ausführungen Cafina Viva S.

	Viva S1	Viva S2-710	Viva S3
<b>Anschlusswerte</b>	1N AC 230 V 2,3 kW	3N AC 400 V 4,0 kW	3N AC 400 V 5,7 kW
<b>Stromaufnahme</b>	10,0 A	6,5 A	9 A
<b>Heizleistung</b>	2,1 kW	3,8 kW	5,5 kW
<b>Pumpe</b>	70 l/h	120 l/h	120 l/h
<b>Volumen des Heizkessels:</b>			
Nutzleistung	4,8 l	7,5 l	12 l
Gesamt	5,8 l	10 l	16,5 l
Dampf	1 l	2,5 l	4,5 l
<b>Abmessungen</b>			
Breite	430 mm	710 mm	930 mm
Höhe	510 mm	510 mm	510 mm
Tiefe	510 mm	510 mm	510 mm
<b>Leergewicht</b>	42 kg	60 kg	80 kg

Die Cafina Viva S passt an jeden Ort und in jedes Budget.

Cafina Kaffeemaschinen stehen an Tausenden von Orten im täglichen Einsatz. Dank hoher Ansprüche an die Qualität, optimalem Service, kostenbewusster Herstellung sowie sorgfältiger Endkontrolle werden Cafina Kaffeemaschinen überall erfolgreich eingesetzt. Täglich kommen neue genuss- und budgetorientierte Kaffeeliebhaber dazu.



**cafina**

**cafina**

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

E-mail: info@cafina.ch, www.cafina.ch

# Cafina Viva S – das neue Kaffeestyling. Mit der typischen Handbewegung für beliebte Kaffeespezialitäten.



## Retro-Design belebt das Kaffeegeschäft.

Traditionelle Werte sind beliebt. Mit der Viva-S-Kaffeekultur bekommt das Kaffeegeschäft neuen Schwung, Genuss und Qualität werden zum Erlebnis. Urbane Trendlokale erobern immer mehr mit feinsten Kaffeespezialitäten, offenen Qualitätsweinen und edlen Zigarren die Herzen genussorientierter Gäste. Die Cafina Viva S unterstreicht diesen Trend.

## Aussen retro, innen halb-automatisch und modern.

Das neue Zentrum der Kaffeekultur mit einer präzisen Kaffeemühle und einem auf einfachste Bedienung und geringsten Unterhalt ausgelegten Halbautomaten heisst Cafina Viva S. Der typische Handgriff ist klassisch, die Ausführung entspricht modernster Mechanik und Elektronik. Die Handkolben-Kaffeemaschine ist mikroprozessor-gesteuert mit hochwertigen Komponenten für Heisswasseraufbereitung und Brühgruppen. Die



Programmierung der Dosierung erfolgt über Drucktasten mit LED-Anzeigen und die Druckanzeige via Manometer. Das Heisswasser gibts per Knopfdruck und den Dampf aus dem leicht zu dosierenden Dampfahh. Die Siebträger sind wahlweise mit einem Einer-, Doppel- oder Kannenauslauf erhältlich und variabel einsetzbar. Eine optionale Schnittstelle garantiert den Anschluss an alle gängigen Registriersysteme.



## Das Programm. Cafina Viva S1, S2-710 und S3.

Für jedes Bedürfnis und jede Betriebsart die richtige Maschinengrösse: Eine, zwei oder drei Brühgruppen mit je 5 Kaffeeprodukten ermöglichen die gewünschten Tassenleistungen. Praktisch und in idealer Höhe befindet sich die grosse beheizte Tassenablage. Heisswasser und Dampf sind bei allen Modellen Standard. Für Cappuccino und Milchprodukte bietet Cafina ein vollautomatisches Milchschaumsystem (GTV), mit dem die Milch – bis zu einer vorher bestimmten Temperatur – erhitzt oder aufgeschäumt werden kann.



## Gepflegter Unterhalt.

Der minimale Unterhalt und die Reinigung von Brühgruppen und Siebträger sind einfach und schnell anhand der Pflegeanleitung in einem täglichen oder wöchentlichen Zyklus durchzuführen. Mit dem funktionalen Design und der Bedienungsfreundlichkeit macht die Cafina Viva S das Kaffeegeschäft zum Genuss.

