

# Cafékönner

HG Standgeräte Serie

Heiß  
getränke  
automat





CVS  
500 EC



- Extra Zucker
- Extra Weiler
- Kaffee schwarz
- Kaffee mit Zucker
- Kaffee mit Sahne
- Kaffee mit Zucker-Sahne
- Espresso
- Café au lait
- Cappuccino Choco
- Kakaohaltiges Getränk
- ChokoCreme
- Cappuccino
- Tee
- Suppe



# Ihre Vorteile auf einen Blick

---

## Feinster Kaffeegenuss auf Knopfdruck.

Heißgetränkeautomaten von Sielaff sind Garanten für höchste Vending-Qualität und feinsten Kaffeegenuss. Die von Sielaff eingesetzten Komponenten wie Brüher oder Hochleistungsmixer sind die Basis für maximale Funktionssicherheit.

Perfekt und individuell abgestimmt auf die unterschiedlichen Geschmäcker komponiert Sielaff die richtige Rezeptur. So treffen Sie stets die höchsten Ansprüche Ihrer Kunden – vom Latte Macchiato, der berühmten Wiener Melange, bis zum original italienischen extra kurzen Espresso.

In der Vending-Branche stehen die anziehende Optik, die einfache, ergonomische Bedienung und der hohe Hygiene-Standard unserer Heißgetränkeautomaten im Blickpunkt und für nachhaltigen Verkaufserfolg.

## Heiße Vielfalt nach jedem Geschmack.

Ausgezeichnete Kaffeequalität trifft auf große Produktvielfalt. Wählen Sie bedarfsgerecht aus zwei verschiedenen Zubereitungsvarianten und verwöhnen Sie sich und Ihre Kunden auf Knopfdruck in Gastronomiequalität. Ob mit frischgemahlenem Kaffee oder mit köstlichen Instantprodukten – für feinsten Genuss ist gesorgt.

## Zwei Designvarianten - einfache Bedienung.

Das stilvolle EC-Design ist an jedem Standort ein echtes Highlight – inklusive durchgehendem Edelstahlbedienmodul mit 14 beleuchteten Direktwahltasten aus Metall. Die kundenfreundliche ES-Variante besticht durch 12 große und indirekt beleuchtete Sortenschilder sowie 21 individuell programmierbare Anwahltasten mit zusätzlichen Auswahlmöglichkeiten wie „Extra Zucker“ und „Milch & Zucker“.

## Erfolg an jedem Standort.

Dank unserem konzeptionell durchdachten, wartungsarmen Betrieb ist die Profitabilität an allen Aufstellplätzen garantiert.

## Genuss beginnt mit Qualität im Detail.

Hochwertige Komponenten aus dem HoReCa-Bereich wie Boiler, Brüher oder Mühle garantieren exzellente Heißgetränkequalität: Genuss wie beim Barista.

## Varietätsvielfalt - für den individuellen Einsatz.

Je nach Variante stehen Ihnen unterschiedliche Behälterkonfigurationen zur Verfügung.

## Einfach transportiert - und in Betrieb genommen.

Per Hubwagen angeliefert, stehen die Standgeräte sofort auf eigenen, exakt höhenjustierbaren Füßen – und für nachhaltigen Umsatz von der ersten Minute an.



# Talent & Technik

## Innovationen setzen Standards.

Manchmal braucht es besondere Innovationen um Meilensteine zu setzen. Bisher mussten Automatenbecher eine Vielzahl an Anforderungen erfüllen. Das macht(e) die Becher teuer und es konnte zu ‚Klemmern‘ und zum Automatenausfall führen. Damit macht Sielaff Schluss: Mit dem voreingestellten Becherfänger in dem

BAM-Schlitten wird die Auflagefläche der Becher erhöht und der reibungslose Ausgabeprozess wesentlich verbessert.

Selbst Feuchtigkeit, Druck oder Stausen führen nicht mehr zwangsläufig zu Störungen.

Dem Gedanken der Nachhaltigkeit Ökologie entsprechend kann auch eine eigene Tasse oder ein To-go-Becher in die Ausgabe gestellt werden.

Intelligente Technik macht den Unterschied – wenn sie von Sielaff ist.

### Allgemeine Fakten

- Individualisierbare Werbescheibe
- Einfache Integration unterschiedlicher Zahlungssysteme möglich
- Bedienelemente in ergonomischer, behindertengerechter Höhe
- Stationsfähig
- Modularer Aufbau – dadurch besonders servicefreundlich und recyclingfähig

### Gehäuse

- Metallteile innen pulverbeschichtet oder aus Edelstahl, Kunststoffdekorteile zweikomponentenbeschichtet
- Innenbeleuchtung mit Türkontaktschalter
- Service-Steckdose

### Technik

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Verschließbare Produktrutschen aus antistatischem Material
- Produktausgabe über Schwenkarm
- Becher-/Gefäßerkennung über Lichtschranke
- Heißwasserzirkulation bis zum Ventil
- Optional: Kannenschaltung

### Dosierung

- 50 frei programmierbare Getränkerezepte
- Frei einstellbare Getränkevolumen bis maximal 300 ml pro Portion
- Frei einstellbare Mixerzahl je Getränk (bis max. 17.000 U/Min.)
- Drehzahl und Laufzeiten der Dosiermotoren frei programmierbar
- Hohe Aufschäumung der Produkte
- Zeitgesteuerte Sperrung einzelner Produkte möglich
- Heißwasserausgabe möglich

### Verkaufs-/Servicedaten

- Erfassung nach EVA-DTS-Standard
- Datenübertragung mit mobilem Datenerfassungsgerät (IR-Schnittstelle)
- Telemetrie-Anbindung möglich
- Selector zur Konfiguration und Statistikauslesung des Automaten

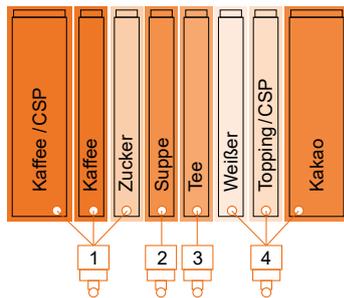
### Produktvarianten

- CIS:  
1 bzw. 2 Kaffee- und bis zu 6 weitere Instantbehälter
- CVS:  
1 großer Bohnenbehälter und 5 bzw. 6 Instantbehälter
- High Security Ausstattung:  
Münzschieber und Rückgabebrommel, verstärkter Sperrklappenschutz  
Optional:  
EBS-Rahmen mit Schlosstasche

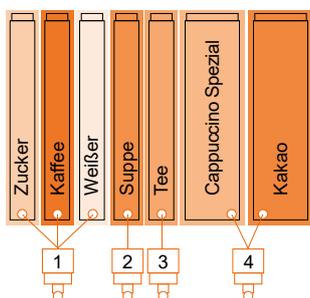


# Varianten

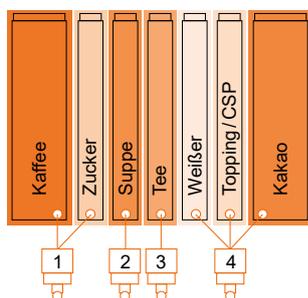
## CIS



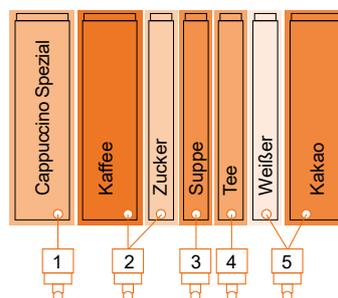
Variante 8401 B  
8 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7401  
7 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7403  
7 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7501 B  
7 Produktbehälter, 5 Mixereinheiten

Verzichten Sie nicht auf die kleine Pause mit Ihrem Lieblingsgetränk. Die Instant-Ausführung CIS versorgt Sie mit vielfältigen Köstlichkeiten.

Neben dem attraktiven Design besticht die CIS durch Zuverlässigkeit, einfache Handhabung und hohe Servicefreundlichkeit. Ihr Kunde gelangt auf Knopfdruck schnell und einfach an seine köstliche Heißgetränkespezialität.

Bis zu 8 verschiedene Produktbehälter und 5 Mixer sorgen für die richtige Mischung und viel Abwechslung im Angebot.

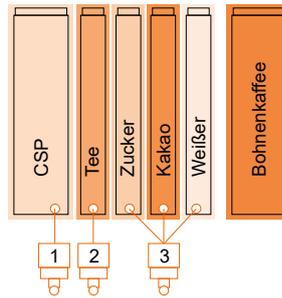
### Technik im Instant-Bereich

- Schlauchpumpe für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung
- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Frei einstellbare Mixerzahl je Getränk (bis max. 17.000 U / Min.)
- Boilerheizung: 2,8 kW (optional 2 kW)
- Boilervolumen: 3 l

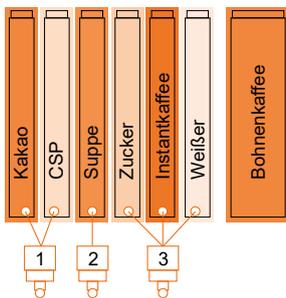
Behälterbreite (ca.)	67 mm	78 mm	137 mm
Behältervolumen (ca.)	4.900 ccm	5.800 ccm	10.000 ccm
Instantkaffee	1.000 g	1.250 g	-
Zucker	4.000 g	5.000 g	-
Weißer / Topping	2.500 g	3.000 g	-
Kakao	-	3.500 g	6.000 g
Tee	4.500 g	5.500 g	-
Suppe	3.500 g	4.500 g	-
Cappuccino Spezial	2.500 g	3.000 g	5.000 g
Bohnenkaffee	Bohnenbehälter 4.500 g		

# Varianten

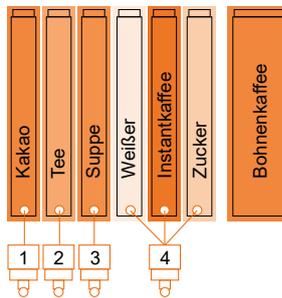
## CVS



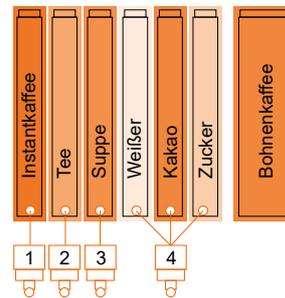
Variante 5305  
1 großer Bohnenbehälter  
5 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten



Variante 6301  
1 großer Bohnenbehälter  
6 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten



Variante 6402  
1 großer Bohnenbehälter  
6 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 6405  
1 großer Bohnenbehälter  
6 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten

Die CVS setzt auf eine Kombination aus ganzen Kaffeebohnen und Instantprodukten, die frisch zubereitet ein Genussserlebnis sind.

Der High-Tech-Peek-Brüher und die Technik „Made in Germany“ garantieren Zuverlässigkeit gepaart mit Kaffee-Kultur auf höchstem Niveau. Egal ob typischer Espresso mit perfekter Crema, Cappuccino oder trendige Spezialitäten wie Latte Macchiato – der Automat bietet jedes Getränk in Gastronomiequalität.

Die Vielfalt der Variationsmöglichkeiten sowie die Qualität und das ansprechende Design eines professionellen Vollautomaten erfüllen alle Ansprüche an die verschiedenen Aufstellplätze.

### Technik im Espresso-Bereich

- High-Tech-Peek-Brüher für Kaffeeportionen von 6 g – 14 g
- Hochleistungs-Horizontal-Mühle: Scheibenmahlwerk aus gehärteten Stahlscheiben mit 65 mm Durchmesser
- Bohnenbehälter mit 4,5 kg Fassungsvermögen
- Boilerheizung: Espresso boiler 2,7 kW (opt. 2 kW) Instantboiler 2,8 kW (opt. 2 kW)
- Boilervolumen: Instant 3 l, Espresso 0,5 l





Gehäuse in  
 Reinweiß (RAL 9010),  
 Weißaluminium (RAL 9006)  
 und Tiefschwarz (RAL 9005)  
 erhältlich

\* Abweichungen der Gehäuseabmessungen sind aufgrund von Anbauteilen und Zubehör möglich

**Designvarianten:**

CVS 500 EC:  
 Design A Standard  
 Design B  
 Design E

CIS 500 ES:  
 Design C Standard  
 Design D  
 Design F



Design A Standard



Design B



Design E



Design C Standard



Design D



Design F

**Sielaff GmbH & Co. KG**  
Automatenbau Herrieden  
Münchener Str. 20  
91567 Herrieden  
Deutschland

Telefon: +49 9825 18-0  
Telefax: +49 9825 18-311155

E-Mail: [info@sielaff.de](mailto:info@sielaff.de)  
Internet: [www.sielaff.de](http://www.sielaff.de)