



HEISSGETRÄNKE

HEISS IM TREND

Standgerät für den Verkauf von
trendgerechten Heißgetränken

CIS 500





CIS 500 EC

für Aufstellplätze, an denen Robustheit gefragt ist!

Für das Gerät CIS 500 EC sind eine Reihe von Ausstattungsmerkmalen und Sicherheitskomponenten erhältlich, die bereits aus den Programmlinien FK und FS/SÜ bekannt sind.

Die Highlights der EC-Ausstattung:

- Edelstahlbedienblende mit integriertem Sperrklappenschutz und Türspaltabdeckung
- Einbruchschutzrahmen optional gegen Aufpreis
- Sockelblende frontseitig wahlweise in RAL-Tönen oder VA erhältlich; seitlich in RAL-Tönen
- Seitenblende in VA mit Scharnierschutz
- Alternativ mit/ohne Tassentisch lieferbar
- Vandalismusresistenter Piezo-Rückgabeknopf

CIS 500



Münzeinwurfsschieber*



Rückgabebrommel*



Einbruchschutzrahmen*
mit Schlosstasche



Sperrklappenschutz



Türspaltabdeckung

* optional
gegen Aufpreis
erhältlich

Technik vom Feinsten

Bedienblende

- Beleuchtetes, gewölbtes Poster, leicht zu wechseln
- Hintergrundbeleuchtetes, zweizeiliges Display mit IR-Schnittstelle
- POS-Fenster für aktuelle Werbebotschaften, alternativ nutzbar zum Einbau bargeldloser Zahlungssysteme
- Alle Bedienelemente in behindertengerechter Höhe

Das Gehäuse

- Metallteile pulverlackiert, Kunststoffdekorteile zweikomponentenbeschichtet
- Innenausstattung überwiegend aus Edelstahl, geschliffen
- Innenbeleuchtung mit Türkontaktschalter serienmäßig
- Service-Steckdose serienmäßig
- Leistungsstarke Dampfabsaugung über Trennsystemeinsätze aus Edelstahl, leicht zu reinigen in der Spülmaschine

Steuerung

- Steuerungsplatine mit Flash-Eprom
- Software-Upload ohne Datenverlust
- Freie Anwahlprogrammierung für bis zu 14 Getränke (Direktwahl, Zuwahl, individuelle Mischung)
- Frei editierbare Getränkenamen
- Einfache Tassenfüllmengen-Anpassung
- Automatisches Spülprogramm
- Kurzprogramme für Spülen, Statistik, Becherabgabe
- SIELECTOR für PC-gestützte Programmierung auf Windows-Basis und Duplizieren von Einstellungen (Adapterkabel optional erhältlich)
- Kurzschlussgeschützte Bauweise

Getränkzubereitung

- Mixermotore max. 17.000 U/min.
- 24 V-Gleichstromtechnik (regelbar und stromüberwacht) für Motore und Ventile
- Boilerheizung 2.800 W (opt. 2.000 W)
- Heißwasserzirkulation bis zum Ventil. Das erste Produkt ist bei der Ausgabe garantiert heiß!

Kreditsystem

- Vorbereitet für den Einbau standardisierter MDB-Münzschaltgeräte (auf Wunsch auch BDV oder Executive); optional Vorbereitung oder Einbau bargeldloser Zahlungssysteme oder GeldKarte-Terminals

Verkaufs-/Servicedaten

- Erfassung nach EVA-DTS-Standard; Datenübertragung mit mobilem Datenerfassungsgerät (IR-Schnittstelle)
- Telemetrie-Anbindung möglich
- Das leistungsfähige PC-Programm SIELECTOR dient zur Konfigurierung und Statistikauslesung von Automaten und bietet die Möglichkeit für Software-Uploads. Die Bedienung erfolgt über eine Windows-Oberfläche; für das Senden und Empfangen stehen vier Auslesearten zur Verfügung: MDB-USB, netzabhängig ISDN und GSM, Infrarot mittels Auslesegerät

Schwenkarm

- Produktausgabe über Schwenkarm
- Automatisches Spülprogramm in Ruhestellung des Schwenkarms wird direkt in den Tropfeimer geleitet



Produktausgabe

- Becher-/Gefäßerkennung über Lichtschranke
- 1 Ltr. Kannen (Ø150mm, Höhe 200mm)
- Leicht zu reinigendes Kunststoffteil aus TSG, Wandstärke 6 mm
- Optional Ausgabeverschluss zur Sicherung gegen Manipulation und Verschmutzung

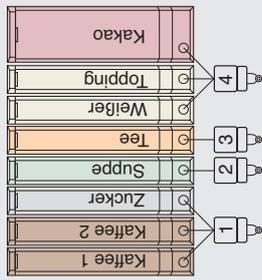


Zubehör

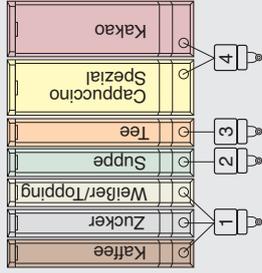
- Set für Kanisterbetrieb
- Fehlerstrom (FI)-Schutzschalter
- „Winterpaket“ bestehend aus Heizung und Wärmeisolierung (Schutzart IP20 – trockene Räume)



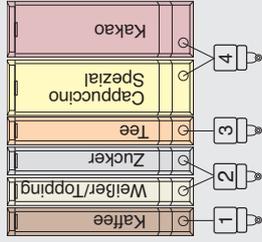
Egal, welche Variante Sie wählen: Wahl für Wahl Genuss und Geschmack



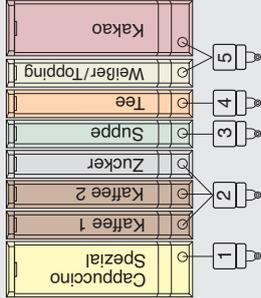
Unser Standard: **Variante 8401**
 Maxi-Angebot: 8 Produktbehälter
 4 Mixereinheiten



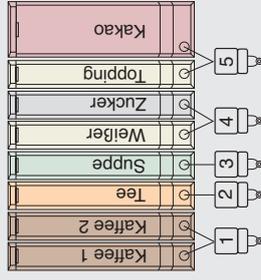
Unser Standard: **Variante 7401**
 7 Produktbehälter
 4 Mixereinheiten



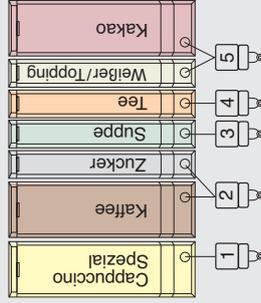
Unser Standard: **Variante 6401**
 6 Produktbehälter
 4 Mixereinheiten



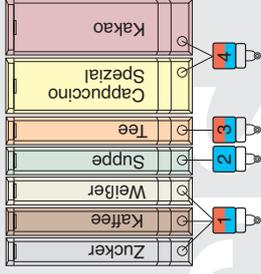
Unser Standard: **Variante 8501**
 Maxi-Angebot: 8 Produktbehälter
 5 Mixereinheiten



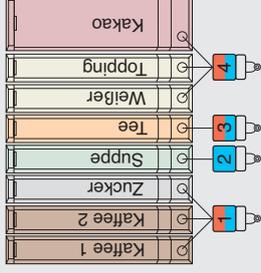
Unser Standard: **Variante 8502**
 8 Produktbehälter
 5 Mixereinheiten



Unser Standard: **Variante 7501**
 7 Produktbehälter
 5 Mixereinheiten



Unser Standard: **Variante 7402**
 Die Variante verfügt über 4 Mixer
 und 7 Produktbehälter



Unser Standard: **Variante 8402**
 Die Variante verfügt über 4 Mixer
 und 8 Produktbehälter

CIS 500: Ausführung „Cool Option“

Die Ausführung „Cool Option“ kann neben heißen Getränken auch kalte Getränke auf Pulverbasis anbieten, beispielsweise Eiskaffee, Vanille-Milch-Mix oder Eiscappuccino. Der parallele Einsatz von Heiß- und Kaltgetränken ermöglicht einen flexiblen Getränkeauschank auf kleinstem Raum, der mit einem Jahreszeitlich abgestimmten Angebot an Getränken ganzjährig eine optimale Auslastung der Geräte verspricht.

Zwei separate Wassersysteme ermöglichen den problemlosen Wechsel zwischen heißen und kalten Getränken. Durch den Einsatz eines Durchlaufkühlers mit Trockenblock ist keine Wasserbevorzugung notwendig und somit kein ständiger Frischwasserwechsel erforderlich. Für den garantiert kühlen Genuss sorgt die Kaltwasserzirkulation. Die Getränke erreichen erfrischende +8°C bis +10°C.

Der CIS 500 offeriert eine breite Palette an heißen Getränken.

Die 14 frei programmierbaren Wahltasten können beliebig mit folgenden Vorwahlen oder Getränken belegt werden*:

Vorwahlen

- Getränkestärke
- Extra Zucker
- Extra Weißer
- Mokka
- große/kleine Portion
- Kanne

Getränke

- Kaffee
- Kaffee mit Zucker
- Kaffee mit Weißer
- Kaffee mit Zucker + Weißer
- Espresso
- Espresso mit Zucker
- Cappuccino
- Cappuccino mit Zucker
- Cappuccino Spezial
- Cappuccino Choco
- Mocca Choco
- Café au lait
- Café au lait mit Zucker
- Choco
- Choco Creme
- Tee
- Suppe
- Heißwasser optional

Getränke

- Kaffee
- Kaffee mit Zucker
- Kaffee mit Weißer
- Kaffee mit Zucker + Weißer
- Espresso
- Espresso mit Zucker
- Cappuccino
- Cappuccino mit Zucker
- Cappuccino Spezial
- Cappuccino Choco
- Choco
- Choco Creme
- Tee
- Suppe

Kalte Getränke

- Eiskaffee
- Eiskaffee mit Zucker
- Eiskaffee mit Weißer
- Eiskaffee mit Zucker + Weißer
- Eiscappuccino
- Eiscappuccino mit Zucker
- Eiscappuccino Spezial
- Eiscappuccino Choco
- Eischoko
- Eischoko Creme
- Eistee

*) Die Beispiele zeigen nur wenige der zahlreichen Direkt- und Vorwahl- oder Zuwahlmöglichkeiten.

Die Getränkenamen sind umgangssprachlich definiert. Die lebensmittelgerechte Bezeichnung des Getränkes ergibt sich aus der Zusammensetzung der verwendeten Produkte.



Das Konzept

Der CIS 500 ergänzt das Sielaff-Automatenprogramm, insbesondere das Sielegance-Stationskonzept und deckt dort den Heißgetränk-Sektor ab. Er ist in zweifacher Weise MODULAR:

Im CIS 500 finden Sie erfolgreiche Komponenten (bspw. im Bedienbereich) aus dem klassischen Sielaff-Programm wieder.

Das Baukastensystem macht den CIS 500 hochflexibel; durch die Kombination unterschiedlicher Behälterbreiten, die Erweiterungsmöglichkeit der Mixereinheiten und die beliebige Getränkewahl kann das Gerät individuellen Kundenwünschen angepasst werden.

Der CIS 500 offeriert eine breite Palette an heißen Getränken: Geschmackvollen Qualitätskaffee, Kaffeespezialitäten sowie trendgerechte Heißgetränke. Seine Stärke liegt in der individuellen Anpassung an die Kundenwünsche und die Gegebenheiten des Aufstellplatzes. Das Gerät gibt es im stilvollen Sielegance-Design (s. auch Sielegance-Prospekt) und in der Version CIS 500 EC mit zahlreichen Sicherheitskomponenten.

CIS 500 SI – CIS 500 EC:
hervorragende Automatentechnik, Qualität in jeder Tasse,
in jedem Becher

CIS 500

Anwahltastatur

- Frei programmierbare Metall-Wahltasten mit bedienerrührender Beleuchtung



Wassersystem

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Schlauchpumpe aus der Medizintechnik für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung



Einfaches Handling

- Hygienisch und servicefreundlich durch verschließbare Produktrutschen aus antistatischem Material



Keiner muss alleine bleiben ...

das gilt auch für den Kaffeeautomaten CIS 500. Partnerschaften mit Kaltgetränkeautomaten, Kombiautomaten, „Süßen“ erweisen sich als äußerst lukrativ.

Sie entscheiden, was Sie an Ihrem Aufstellplatz brauchen!

Wir erstellen gern Ihr individuelles Angebot.



SIELEGANCE kalt-heiß-süß



EC-Stationen kalt-heiß



SIELEGANCE auf 145 cm Breite



Technische Daten:

Design:

CIS 500 SI	Wellen-Design: Gehäuse + Sockelblenden: Profile + Bedienpanel:	RAL 9006 Weißaluminium RAL 7024 Graphitgrau RAL 9005 Tiefschwarz
------------	--	--

CIS 500 EC	gesamtes Gerät: Bedienpanel:	RAL 9005 Tiefschwarz Edelstahl
------------	---------------------------------	-----------------------------------

Abmessungen/Gewicht: Höhe: 1.830 mm, Breite: 700 mm, Tiefe: 770 mm, Gewicht: ca. 190 kg

Mixereinheiten: variantenabhängig 4 bis max. 6

Produktbehälter:

	Behälterbreite Behältervolumen	67 mm 4900 ccm	78 mm 5800 ccm	137 mm 10000 ccm
Instant-Kaffee		1.000 g	1.250 g	-
Zucker		4.000 g	5.000 g	-
Weißer/Topping		2.500 g	3.000 g	-
Kakao		-	-	6.000 g
Tee		4.500 g	5.500 g	-
Gemüsesuppe		3.500 g	4.500 g	-
Cappuccino Spezial		2.500 g	3.000 g	5.000 g

Die angegebenen Füllgewichte sind Richtwerte

Becherwerk: Kapazität: 500 Becher, Füllvolumen 150/180 ccm, Durchmesser 70 mm, Sonderdurchmesser auf Anfrage (73 + 78 mm)

Boilervolumen: ca. 3.000 ccm

Wasseranschluss: 3/8" Innengewinde, flexibler Wasserschlauch mit Metallgewebemantel, 2 m Länge, 1-5 bar

Spannungsversorgung:

Spannung: 230 V / 50 Hz
Absicherung: 16 A / opt. 10 A
Leistung: max. 3.500 W (Boilerheizung 2.800 W)
 optional 2.300 W (Boilerheizung 2.000 W)

Optionen:

Ausgabeverschließung zur Sicherung gegen Manipulation und gegen Verschmutzung
 Set für Kanisterbetrieb
 Schlüsselschalter
 Heißwasserventil
 Fehlerstrom (FI)-Schutzschalter
 „Winterpaket“ bestehend aus Heizung und Wärmeisolierung
 (Schutzart IP 20 – trockene Räume)
 Elektromechanischer Verkaufszähler
 Drehteller-Stellfüße
 Reinigungskit
 Rührstäbchenausgabe
 Telemetrie-Anbindung; Online-Vending möglich

Alle Gewichte, Kapazitäten und Abmessungen sind ungefähre Angaben zur allgemeinen Information.
 Für Installationshinweise ist das Bedienungshandbuch maßgeblich.

Fragen Sie uns. Wir helfen bei der Auswahl der richtigen Konfiguration für Ihren Aufstellplatz!

Irrtum und Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
Münchener Str. 20
D-91567 Herrieden
Telefon: 0 98 25 / 18-0
Fax: 0 98 25 / 18-155
E-Mail: info@sielaff.de
Internet: www.sielaff.com