

Kaffee aus
LEIDENSCHAFT

PRODUKTÜBERSICHT 2017

robera®
ESPRESSO COFFEE SYSTEMS

INHALT

RENEKA MASCHINEN

R80 // 8

LIFE HIGH CUP // 9

LIFE // 10 - 11

VIVA // 12 - 13

COMPAK MÜHLEN

FRESH ON DEMAND - GASTRONOMIEMÜHLEN // 16

ESSENTIAL ON DEMAND - GASTRONOMIEMÜHLEN // 17

LADENMÜHLEN // 18

HAUSHALTSMÜHLEN // 19

MARCO MASCHINEN

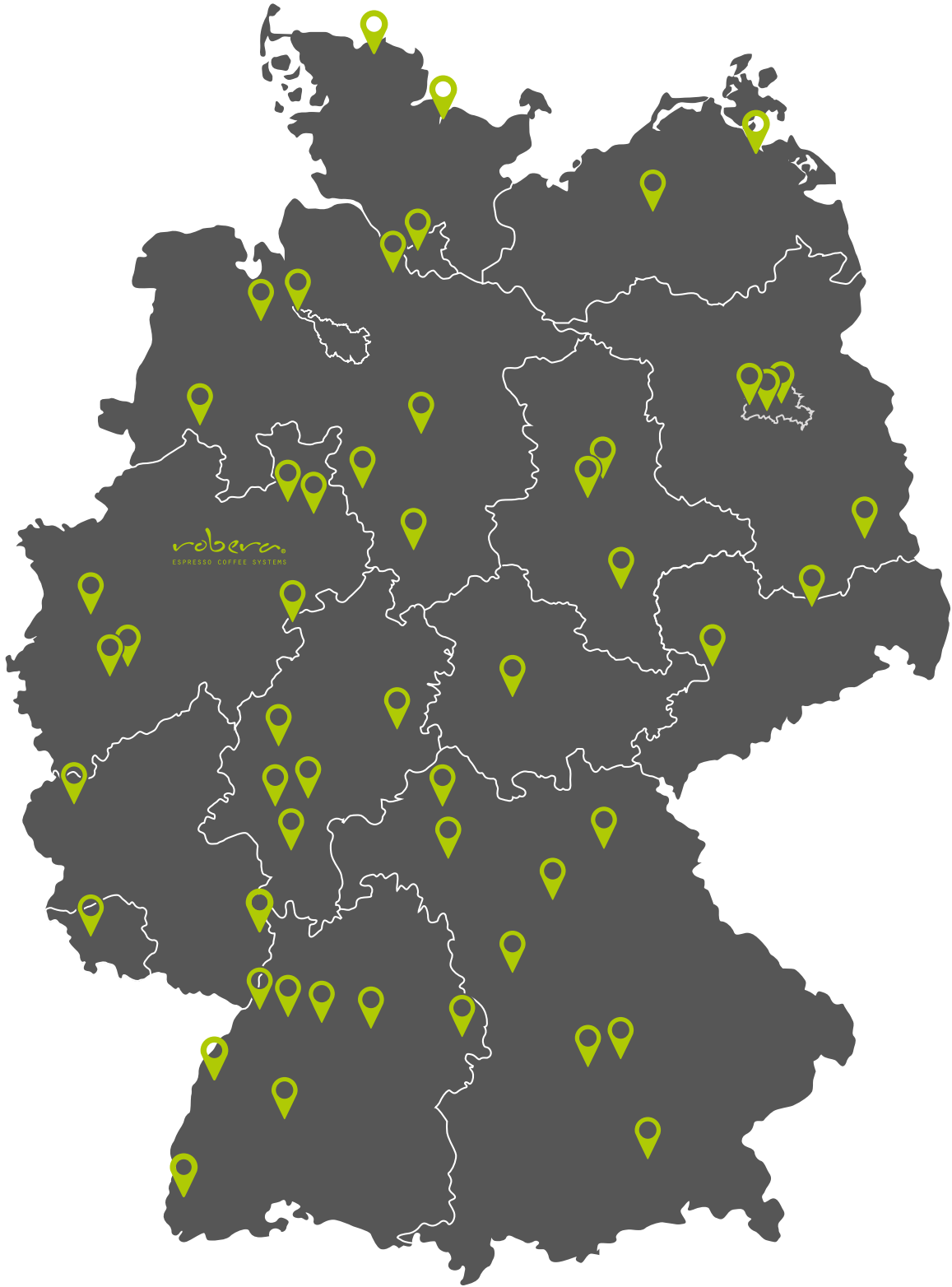
Marco // 20-21

SLAYER MASCHINEN

Slayer // 22-25

BARISTA TOOLS

Barista Tools // 26 - 27



*„Wir werden allen Ansprüchen
unserer Kunden gerecht und
bieten individuelle Lösungen.“*

UNSER UNTERNEHMEN

KAFFEE MASCHINEN SYSTEME

Seit über 20 Jahren steht unser Name für Kaffee Maschinen Systeme. Unsere Faszination zu Technik und die Leidenschaft zum Kaffee haben uns schon früh erfasst und bekanntlich bis heute nicht mehr losgelassen. Innerhalb der letzten Jahre haben wir unsere eigenen Visionen wahr werden lassen und die Wünsche jedes einzelnen Kunden individualisiert. Bis heute haben wir uns zum Spezialisten für Halbautomaten, Vollautomaten, Mühlen und Barista-Equipment entwickelt. Mit unseren langjährigen Erfahrungen im Kaffeegeschäft möchten wir auch Sie unterstützen und Ihre individuelle Geschäftsidee mit unserer Strategie in die Tat umsetzen.

SERVICE WIRD BEI UNS GROß GESCHRIEBEN

Heute sind wir nicht nur in Bielefeld Ostwestfalen, sondern auch deutschlandweit als erfahrener Vertrieb und Service Unternehmen für innovative System Gastronomie mit der Unterstützung unserer Handelspartner vertreten.

Unsere Zielsetzung lautet: Wir werden allen Ansprüchen unserer Kunden gerecht und bieten individuelle Lösungen!

Bei Fragen und Problemen möchten wir mit Rat und Tat die bestmöglichen Lösungen finden, z.B. bei der Auswahl der Maschinen, Sonderwünschen und Sonderanfertigungen, Reparaturen, mieten und leasen, Vermittlung und Barista Schulungen.

Können wir Ihnen bei der Suche nach der Kaffeemaschine behilflich sein?
Interessieren Sie sich für ein bestimmtes Modell?

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von dem gesamten Spektrum verzaubern, was wir Ihnen zu bieten haben.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch, Ihr robera TEAM!



Beate und Rolf Rast



„80 Jahre Innovation“

Seit 1932 entwickelt, produziert und vertreibt Reneka professionelle Espresso Maschinen für die Gastronomie und Hotellerie. Heute ist Reneka führender Hersteller von professionellen Siebträger Espressomaschinen für den französischen Markt. Auch deutschlandweit erfreuen sich unsere Produkte aufgrund ihrer herausragenden Qualität, Robustheit sowie technologischer Überlegenheit immer größerer Beliebtheit. Mit dem POINCON DE GARANTIE „Qualitätsstempel“ garantiert Reneka Ihnen Espresso Maschinen für beste Kaffeequalität in der Tasse.

Made in Elsass



DETAILS



AROMA PERFECT - PATENT N°2973994

Die Aroma Perfect Brühgruppe öffnet sich automatisch über 3 flexible Auflagepunkte je nach Füllmenge und Gegendruck und erzielt auch mit unterschiedlichen Kaffeemengen eine sehr gute Qualität in der Tasse. Der Siebträger lässt sich spielend einfach ohne Verkanten einsetzen. Ein integriertes Stopp-Konzept schließt die Brühgruppe immer im richtigen Winkel. Die RENEKA Technologie sichert beste Qualität in der Tasse.



LATTE ART STEAM

Bei dem Latte Art Steam wird mit einer besonderen Technik der Schaum auf zwei verschiedene Milchschaum-Qualitäten erzeugt, entweder Barista Schaum oder mit mehr Volumen. Überwachung erfolgt durch eine Temperaturkontrolle. Es sind verschiedene Temperaturen einstellbar.



BARISTA STEAM - DIE PERFEKTE, SCHNELLE UND EINFACHE MILCHAUFBEREITUNG

Beim Barista Steam wird das Ansaugen der Luft für das Aufschäumen der Milch über ein Ventil bewirkt. Die Endtemperatur der Milch wird von einem Temperaturfühler gesteuert. Beim Erreichen der programmierten Temperatur wird die Dampfzufuhr gestoppt. Zwei Temperaturen sind programmierbar, einmal mit Luft und einmal ohne Luft.



MICRO SIEVE - PATENTIERT

Feinste Siebgeometrie produziert mit hoher, reproduzierbarer Mikroätz-Technik. Dadurch verbesserte Crema, runder im Geschmack, keine Kaffee Rückstände mehr! Diese neue Reneka Extraktionstechnologie ist eine konsequente Weiterentwicklung der Aroma Perfekt Brühgruppe. **Ergebnisse:** Keine Kaffee Rückstände mehr in der Tasse, verbesserter Körper und ein viel komplexerer Aromen-Geschmack!



SENSITIVE BREWING

GIDR: Kaltwassermischer erlaubt eine präzise Einstellung der Extraktions-Temperatur: Diese Vorrichtung optimiert den Betrieb des Kessels, um so die Leistung des Dampfes zu verbessern und gleichzeitig mit Präzision die Brühtemperatur des Kaffee zu steuern, die auf mehreren Regelungsstufen justiert werden kann.

ANTI PICS: Stabilisiert die Brühtemperatur und im Speziellen den 1. Kaffee bei einem unregel-mässigen Kaffeebezug.

PID: Erlaubt eine präzise Regelung der Boiler-Temperatur, Unabhängig von großem oder kleinem Wasserbezug arbeitet der PID-Regler mit hoher Genauigkeit und kleiner Hysterese.

SOFT PRE-INFUSION: Sorgt für ein sanftes Vorquellen des Kaffeekuchens; die Aromastoffe können sich somit perfekt entfalten.



R 80

2-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
800 mm	510 mm	630 mm	95 kg	400V	6.500	10l

TECHNISCHE DATEN

5 Kaffeetasten + 1 Flush pro Brühgruppe // 2x Kaffee Brühgruppe // Aroma Perfekt Brühgruppe // 1 Boiler (0,75l) pro Brühgruppe, Edelstahl thermische Isolierung // Teewasserprogrammierung: 4 unterschiedliche Wassertemperaturen und Mengen programmierbar // 2x Stufen-Dampfhahn // Heiss Wasser und Dampfboiler (10 l), Edelstahl thermische Isolierung // 7" touch screen (LCD 800 x 480) // Anzahl Druckkurven programmiert [3] // Tassenwärmer programmierbar // Eco-Modus (programmierbar für jedes Kaffee und Heißwasser/Dampf-Modul) // Automatische Reinigung // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

DRUCKPROFILE, EINE NEUE DIMENSION DER EXTRAKTION

Der variable Steuerdruck von 0-9 Bar während der Kaffeeextraktion erhöht die gewünschten aromatischen Eigenschaften die den Körper verstärkt. Sie balanciert die Säure und Bitterkeit aus und erzeugt definiert die gewünschte Kombination in der Tasse. Während der Kaffeeextraktion wird der Druckverlauf automatisch und proportional zu der gewünschten Wassermenge angepasst. Ungenauigkeiten im Tempern werden mit diesem Brühsystem ausgeglichen. Die erzeugte Druckkurve kann abgespeichert und auf jede Taste programmiert werden. Das angewählte Druckprofil wird zudem bei der Extraktion angezeigt, inklusiv einem dynamischen Druckverlauf.

DESIGN

Die R80 überrascht mit ihren kompromisslosen Leistungsmerkmalen und zugleich hoher Eleganz im Design. Die dynamische Außenkontur der Karosserie mit den integrierten High Tech Komponenten macht die R80 zu einem einzigartigen System.

FARBBELEUCHTUNG ÜBER LED UND RGB

Primärfarben rot, grün & blau. Die Farbbeleuchtung ist getrennt und individuell einstellbar an der Vorder- und Rückseite der Maschine mittels RGB-LED Technologie. Mit dieser Lichtgestaltung passt sich die R80 ästhetisch an jede Umgebung an und kann jederzeit auf Knopfdruck verändert werden.

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß.

BLACK

WHITE



LATTE ART



BARISTA STEAM

LIFE HIGH CUP

2-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
710 mm	570 mm	510 mm	70 kg	230/400V	3.100/3.800	10l

3-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
940 mm	570 mm	510 mm	89 kg	400V	5.500	16,5l

Die LIFE HIGH CUP Espressoemaschinen mit den neuesten Technologien, Aroma Perfect, Micro Sieve & MultiCoffee System bieten gleichbleibende perfekte Extraktionsqualität sowie einfachstes Handling bei der Kaffeezubereitung.

TECHNISCHE DATEN

Aroma Perfect Brühgruppe: Einfaches Handling, immer perfekte Extraktion // Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste) // Beleuchtete Tassenarena // Vorbrühfunktion programmierbar // Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahl-tasten pro Gruppe // Automatische Reinigung von Brühgruppen und Barista Steam // Pumpe mit Magnetkupplung // Boiler Anti-Pics: Stabilisiert die Brüh-temperatur des 1. Kaffee bei einem unregelmäßigen Kaffeebezug // Ausziehbarer „Tassenabtropfrost“, so dass Sie entweder in der Position „hohes Glas“ oder Standardhöhe arbeiten können // ECO-Funktion Stand-by // LC Display // GIDR: Einstellung der Extraktions-Temperatur pro Gruppe // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Dampf mit „Cool touch“ mit Drucktaste oder Dampfahn // Multi Coffee System // Alle Modelle auf Wunsch mit Barista Steam oder Latte Art Steam, bei Latte Art Heißwasserausgabe links // Mikrosieb für perfekte Extraktion und Aromaqualität

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.

BLACK

WHITE



LIFE

2-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
710 mm	510 mm	510 mm	70 kg	230/400V	3.100/3.800	10l

3-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
940 mm	510 mm	510 mm	89 kg	400V	5.500	16,5l

Die LIFE Espressomaschinen mit den neusten Technologien, Aroma Perfect, Micro Sieve & MultiCoffee System bieten gleichbleibende perfekte Extraktionsqualität sowie einfaches Handling bei der Kaffeezubereitung.

TECHNISCHE DATEN

Aroma Perfect Brühgruppe: Einfaches Handling, immer perfekte Extraktion // Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste) // Beleuchtete Tassenarena // Vorbrühfunktion programmierbar // Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahl-tasten pro Gruppe // Automatische Reinigung von Brühgruppen und Barista Steam // Pumpe mit Magnetkupplung // Boiler Anti-Pics: Stabilisiert die Brüh-temperatur des 1. Kaffee bei einem unregelmäßigen Kaffeebezug // ECO-Funktion Stand-by // LC Display // GIDR: Einstellung der Extraktions-Temperatur pro Gruppe // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Dampf mit „Cool touch“ mit Drucktaste oder Dampf-fahn // Multi Coffee System // Alle Modelle auf Wunsch mit Barista Steam oder Latte Art Steam, bei Latte Art Heißwasser-ausgabe links // Mikrosieb für perfekte Extraktion und Aromaqualität

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.





LIFE

1-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
430 mm	510 mm	510 mm	42 kg	230V	2.100	5,8l

TECHNISCHE DATEN

Aroma Perfect Brühgruppe: Einfaches Handling, immer perfekte Extraktion // Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste) // Beleuchtete Tassenarena // Vorbrühfunktion programmierbar // Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahltagen pro Gruppe // Automatische Reinigung von Brühgruppen und Barista Steam // Pumpe mit Magnetkupplung // Boiler Anti-Pics: Stabilisiert die Brühtemperatur des 1. Kaffee bei einem unregelmäßigen Kaffeebezug // ECO-Funktion Stand-by // LC Display // GIDR: Einstellung der Extraktions-Temperatur pro Gruppe // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Dampf mit „Cool touch“ mit Drucktaste oder Dampfhaahn // Multi Coffee System // Alle Modelle auf Wunsch mit Barista Steam // Latte Art Steam nicht möglich // Microsieb für perfekte Extraktion und Aromaqualität

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.

BLACK

WHITE



VIVA

2-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
710 mm	510 mm	510 mm	70 kg	230/400V	3.100/3.800	10l

3-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
940 mm	510 mm	510 mm	89 kg	400V	5.500	16,5l

Die VIVA-Technologie ergibt für Sie die beste Symbiose zwischen Verarbeitungsqualität, Zuverlässigkeit und Bedienerfreundlichkeit.

TECHNISCHE DATEN

Dampfhahn // Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste) // Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahlkosten pro Gruppe // Vorbrühen bei kurzen Kaffeezyklen Einzel- und Doppeltasse // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Aroma Perfect Brühgruppe // Multi Coffee System // Alle Modelle auf Wunsch mit Barista Steam // Latte Art Steam nicht möglich // Mikrosieb für perfekte Extraktion und Aromaqualität

FARBEN

Standardfarben: dunkelgrau. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.

DARK GREY



VIVA

1-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
430 mm	510 mm	510 mm	42 kg	230V	2.100	5,8l

TECHNISCHE DATEN

Dampfhahn // Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste) // Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahl-tasten pro Gruppe // Vorbrühen bei kurzen Kaffeezyklen Einzel- und Doppeltasse // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Aroma Perfect Brühgruppe // Multi Coffee System // Alle Modelle auf Wunsch mit Barista Steam // Latte Art Steam nicht möglich // Microsieb für perfekte Extraktion und Aromaqualität

FARBEN

Standardfarben: dunkelgrau. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.

DARK GREY



Seit 1952 gilt die Aufmerksamkeit des Familienunternehmens der perfekten Vermahlung von Kaffee. Die langjährigen Erfahrungen werden mit Investitionen in Forschung und Technik umgesetzt. Das Resultat ist die Stabilität der Mühlen „Tag für Tag – Tasse für Tasse“, geringe Mahlschwankungen, Einsatz der vielseitigen Mahlscheiben, hohes Qualitätsmanagement, großes Sortiment, weltweites Auftreten.

MISSION



DIE BEDEUTUNG DER UNTERNEHMENSKULTUR, IHR EINFLUSS AUF DIE UNTERNEHMENSWERTE UND DEREN ENGER ZUSAMMENHANG MIT DEM GESCHÄFTLICHEN ERFOLG SIND DIE PFEILER, AUF DIE UNSER UNTERNEHMEN SICH GRÜNDET.

- Wachstum und eine führende Position in den Zielkategorien und -märkten durch eine effiziente Innovations- und Kommunikationsstrategie.
- Rentabilität durch Erreichen einer hohen Wettbewerbsfähigkeit sowie durch höchste Anforderungen an jeden einzelnen Schritt in der Wertschöpfungskette.
- Die Marke Compak steht für verlässliche Qualität und Produktsicherheit.
- Verpflichtung zu Verantwortung und Glaubwürdigkeit gegenüber den Kunden.
- Beitrag zum Schutz der Umwelt durch eine möglichst ressourcenschonende Produktion.
- Der Schlüssel zum Erfolg liegt in unseren Mitarbeitern. Den Menschen, die in unserem Unternehmen arbeiten, treten wir mit Würde und Respekt gegenüber.

TECHNOLOGIE



BEI DER HERSTELLUNG UNSERER PRODUKTE BAUEN WIR AUF MODERNSTE TECHNOLOGIEN. DAS GEWÄHRLEISTET EINE OPTIMALE LEISTUNG UND ZEIGT SICH IM ERGEBNIS: EINER HOHEN MAHLQUALITÄT.

- Wir schenken auch kleinsten Details größte Aufmerksamkeit und gewährleisten so einen professionellen Mahlvorgang.
- Wir arbeiten nach neuesten technologischen Standards. Nicht nur im Design, sondern auch im Hinblick auf Mess- und Kontrolltechnik sowie Elektronik.
- Wir arbeiten mit den renommiertesten Industriedesignern zusammen und entwickeln mit ihnen ästhetisch ansprechende und stilvolle Produktlinien, die einen unmittelbaren Eindruck von der Ausgewogenheit unserer Produkte vermitteln.

QUALITÄT



QUALITÄT IST KEINE WAHL. QUALITÄT IST EIN KATEGORISCHER IMPERATIV.

Die Kultivierung hoher Exzellenzstandards sowie deren Aufrechterhaltung ist unsere Art, eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten.

Verlässlichkeit, Design, Nachhaltigkeit und Benutzerfreundlichkeit setzen neue Qualitätsmaßstäbe.

All unsere Produkte erfüllen strengste Qualitätsstandards der wichtigsten internationalen Zertifizierungslabors für elektronische Sicherheit sowie höchste Hygienestandards.



FRESH ON DEMAND

Extrem präzises Einstellen des Mahlgrades mit endlosem Antrieb möglich. Mahlzeit wird im Digitaldisplay während des Bezugs angezeigt. Schalter An/Aus/Endlos, ideal zum Entleeren und für Wettbewerbe, justierbare Höhe des Siebträgerhalters. Multifunktion im Display, Uhrzeit/Datum/Portionszähler/empfohlener Mahlscheibenwechsel, Passwort Einstellung für erweiterten Servicebereich, Bohnenbehälter 1,9kg, Stromversorgung 230V

F10 MASTER CONIC FRESH

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	750 mm	400 mm	kegelförmig 68 mm	950W	340	1,65 Sek	20,5 kg

Erweitertes Kühlsystem mit 2 Ventilatoren im poliertem Aluminium-Gehäuse // schwerer Drehschalter, sandgestrahlte kegelförmige Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 1.200 kg)

F10 CONIC FRESH

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	660 mm	400 mm	kegelförmig 68 mm	800W	325	1,92 Sek	17 kg

Kühlsystem mit Ventilator // schwerer Drehschalter // sandgestrahlte kegelförmige Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 1.200 kg)

F8 FRESH

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	660 mm	400 mm	flach 83 mm	730W	1.325	1,62 Sek	13 kg

Kühlsystem mit Ventilator // sandgestrahlte flache Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 800 kg)

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

68 mm RedSpeed Burrs 8.000 kg // 83mm RedSpeed Burrs 5.000 kg // Hebeltamper links/rechts // Kleiner Bohnenbehälter 500 g // Adapter für Kaffeebohndosen // Farbe matt // Poliertes Alu Gehäuse

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen ohne Aufpreis.

BLACK

WHITE



ESSENTIAL ON DEMAND

Stufenlose Einstellung, Schalter An/Aus/Endlos, ideal zum Entleeren und für Wettbewerbe, justierbare Höhe des Siebträgerhalters, Touchpad mit 3 Dosiermengen, benutzerfreundliches Touchpad: Uhrzeit / Datum / Portionszähler / empfohlener Mahlscheibenwechsel, Passwort Einstellung für erweiterten Servicebereich, aluminium-polierter Mahlgraddeckel, Bohnenbehälter 1,7 kg, Stromversorgung 230V

E10 MASTER CONIC ESSENTIAL OD

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	715 mm	400 mm	kegelförmig 68 mm	950W	340	1,65 Sek	20,5 kg

Erweitertes Kühlsystem mit 2 Ventilatoren im poliertem Aluminium-Gehäuse // schwerer Drehschalter // sandgestrahlte kegelförmige Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 1.200 kg)

E10 CONIC ESSENTIAL OD

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	635 mm	400 mm	kegelförmig 68 mm	800W	325	1,92 Sek	17 kg

Kühlsystem mit Ventilator // schwerer Drehschalter // sandgestrahlte kegelförmige Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 1.200 kg)

E8 ESSENTIAL OD

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	635 mm	400 mm	flach 83 mm	730W	1.325	1,62 Sek	13 kg

Kühlsystem mit Ventilator // sandgestrahlte flache Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 800 kg)

E6 ESSENTIAL OD

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	635 mm	400 mm	flach 64 mm	730W	1.325	2,14 Sek	12 kg

Kühlsystem mit Ventilator // sandgestrahlte flache Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 400 kg)

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

68mm Red Speed Burrs 8.000 kg // 83mm Red Speed Burrs 5.000 kg // Kleiner Bohnenbehälter 800 g // Copping Bohnenbehälter 275 g // Farbe matt // Poliertes Alu Gehäuse

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen ohne Aufpreis.

 BLACK

 WHITE



LADENMÜHLEN

R140-3

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U/MIN	MAHLZEIT KG/MIN	GEWICHT
230 mm	775 mm	380 mm	flach 140 mm	1.500W	1.400	2,0	36,5 kg

Einstellung jedes Mahlgrads möglich, von Türkisch Mokka bis French Press // gehärtete Stahlmahlscheiben (Lebensdauer 16.000 kg) // durchsichtiger Bohnenbehälter 2,2 kg // Stromversorgung 230V

R120

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U/MIN	MAHLZEIT KG/MIN	GEWICHT
230 mm	775 mm	380 mm	flach 120 mm	1.000W	1.400	1,5	37 kg

Einstellung jedes Mahlgrads möglich, von Türkisch Mokka bis French Press // gehärtete Stahlmahlscheiben (Lebensdauer 12.000 kg) // durchsichtiger Bohnenbehälter 2,2 kg // Stromversorgung 230V

R100

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U/MIN	MAHLZEIT KG/MIN	GEWICHT
205 mm	595 mm	315 mm	flach 100 mm	950W	1.325	1,0	25 kg

Einstellung jedes Mahlgrads möglich, von Espresso bis French Press // gehärtete Stahlmahlscheiben (Lebensdauer 10.000 kg) // durchsichtiger Bohnenbehälter 1,0 kg // Stromversorgung 230V

R80

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U/MIN	MAHLZEIT KG/MIN	GEWICHT
205 mm	595 mm	315 mm	flach 80 mm	730W	1.325	0,5	22 kg

Einstellung jedes Mahlgrads möglich, von Espresso bis French Press // gehärtete Stahlmahlscheiben (Lebensdauer 6.800 kg) // durchsichtiger Bohnenbehälter 1,0 kg // Stromversorgung 230V

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Aluminium Rohr-Auslaufverlängerung für R140/R120 // Kupfer Gehäuse für R140/R120/R100/R80 // schwarze oder rauchfarbene Bohnenbehälter

FARBEN

Standardfarben: weiß-, silber-glänzend und dunkelblau-, schwarz-strukturiert. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.





E5



ELITE



TOUCH

HAUSHALTMÜHLEN

Extrem präzises Einstellen des Mahlgrades möglich, Schalter An/Aus/Endlos, ideal zum Entleeren und für Wettbewerbe, Stromversorgung 230V

E5

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
160 mm	495 mm	375 mm	flach 58 mm	550W	1.310	2,5 Sek	6,1 kg

Motor mit Ventilator // Bohnenbehälter 0,8kg

K3 ELITE

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
170 mm	495 mm	365 mm	flach 58 mm	210W	1.340	6,8 Sek	6,1 kg

Aluminium Dosierer mit eingebautem Tamper (58 mm) // Bohnenbehälter 0,8 kg

K3 TOUCH ADVANCED ON DEMAND

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
170 mm	495 mm	365 mm	flach 58 mm	210W	1.340	6,8 Sek	6,1 kg

Justierbare Dosierzeit, Wahl von single oder double shot // manuell oder automatik // Bohnenbehälter 0,8kg

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Feineinstellung, Stufeneinstellung auf Wunsch // Großer Bohnenbehälter (1.700g) // Cupping Bohnenbehälter (275g) // Barista Ausstattung (Aluminium Gabel und Barista Dosiererring) nur für K3 Elite // Automatische Dosiereinstellung // nur für K3 Elite // Kaffee Zählwerk nur für K3 Elite // Poliertes Aluminiumgehäuse nur für K3 Elite // Verchromtes Gehäuse nur für K3 Touch // Farbe matt

FARBEN

Standardfarben: schwarz, weiß und chrom. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbton ohne Aufpreis.

BLACK

WHITE

CHROM



Marco Beverage Systems Ltd ist ein führendes Unternehmen für Warmwasserversorgungssysteme mit kreativen Lösungen für Filterkaffee. Wir bieten eine breite Palette von Geräten und Dienstleistungen an – Heißwasserbereiter, Kaffeeautomaten, Mühlen, Überboiler. Unsere Kunden setzen unsere Produkte in Hotels, Restaurants und Catering ein. Wir haben eine globale Reichweite mit Produktionsstätten und unsere Produkte werden in der ganzen Welt verkauft. Unser Ruf für Qualität und Zuverlässigkeit beruht auf unserer langjährigen Erfahrung, mit Liebe zum Detail und einer sorgfältigen Einführung neuer Technologien.



FILTERKAFFEEMASCHINEN

ÜBER BOILER

BREITE	HÖHE	TIEFE	STROMVERSORGUNG
250 mm	400 mm	470 mm	230-240 V

Der Überboiler entspricht allen Anforderungen an die zeitgemäße Brühkaffee- und Teezubereitung. Denn dieses Heißwassersystem liefert Temperatur auf die genau für die Kaffee- und Teezubereitung gewünschte Menge. So punktet der Überboiler gerade bei der Zubereitung von hochwertigen Getränkespezialitäten.

JET 6

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG
303 mm	810 mm	444 mm	24 kg	230 V

Für 2 bis 6 Liter Kaffee // Kaffeequalität nach SCAE Gold Cup // Benutzerfreundliche Touchscreen-Bedienung // Automatische Kontrolle von zugehöriger Kaffeemühle // Portionskontrolle von Wasser- und Kaffeemenge // Perfekte Wassermenge und Temperatur // Minimierte Standfläche // Integrierter Tassenhalter // Höchste Energieeffizienz // Schlankes Design // Vielseitige Einsatzmöglichkeit (Kaffeemühle, manuell oder Pack) // Heißwasserdüse

JET FCG6

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG
205 mm	550 mm	370 mm	13 kg	230 V

FCG Mühle Grind on Demand

URN 6.0L

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG
245 mm	570 mm	420 mm	7 kg	230 V

Kaffeeabgabe direkt in die tragbare Kanne // Kaffee in höchster Qualität // Attraktives Design für Repräsentationsbereiche // Edelstahlkonstruktion // Variable Abgabemengen // Sicherheitsverriegelung während Brühvorgang // Benutzerfreundlich // Impuls-Brühoptionen // Prä-Aufgussoptionen // Vakuumisierte Kanne

BRU F60M

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG
211 mm	598 mm	360 mm	8 kg	230 V

Kaffeeautomat für den professionellen Einsatz // Manuelle und automatische Befüllungsoptionen // Verbesserte Düsenleistung // Einfache Wartung und Reinigung // Einfaches Aufstellen // Robuste Konstruktion // Entweder mit Isolier- oder Glaskanne

SP9 SINGLE

ABMESSUNGEN BRÜHEINHEIT	ABMESSUNGEN BOILER	GEWICHT	STROM
132 x 420 x 193 mm	155 x 585 x 394 mm	12 kg	2,4 Kw

Frisch gebrühter Filterkaffee erfreut sich immer mehr Beliebtheit und wird zunehmend als Standard in exklusiven Kaffeebars angeboten. Qualität Tasse für Tasse. SP 9 von Marco ist zurzeit die interessanteste Möglichkeit Filterkaffee zuzubereiten und das Handling ist absolut einfach und die Extraktionen stets konstant. Durch die Einstellmöglichkeit von Wassermenge und Zeit lassen sich die relevanten Parameter für jeden einzelnen Kaffee individuell einstellen. Die SP9 wird von einem Untertisch-Wasserboiler versorgt. An dem Boiler lässt sich die Wassertemperatur einstellen.

Slayer Espresso Maschinen sind die exklusivsten Maschinen der Welt, mit einem puristischen Design. Die Marke Slayer gibt es seit 2007 in Seattle USA, alle Maschinen die Seattle verlassen, werden von Hand gefertigt.

Wer das Glück hat, an einer Slayer gearbeitet zu haben, der erkennt schnell, dass hier neben dem Design noch etwas anderes am Werk ist...



SLAYER®





SLAYER

1 - GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)
465 mm	380 mm	460 mm	46 kg	230V	2.000

TECHNISCHE DATEN

Kessel Kapazitäten - Dampfkessel 3.3L // Brühkessel 1.1l // Pre-heat Kessel 60 ml // Brühkessel 0,6 kw // Pre-heat Kessel N/A

FARBEN

Individuelle Konfiguration auf Anfrage möglich.

Maple Burl - Ahorn // Bamboo - Bambus // Zebrawood - Zebra // Teak // Rote Eukalyptus // KOA - Akazie // Lacewood Bergahorn
Paduk - Eiche // PurpleHeart // Nussbaum // Zircote

SLAYER®



SLAYER

2 - GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)
790 mm	440 mm	560 mm	91 kg	400V	3.500

TECHNISCHE DATEN

Kessel Kapazitäten - Dampfkessel 7.4L // Brühkessel 1.23L pro Gruppe // Pre-heat Kessel 3.3L // Brühkessel 0,6kw pro Gruppe // Pre-heat Kessel 1,0kw

3 - GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)
1020 mm	440 mm	560 mm	123 kg	400V	4.500

TECHNISCHE DATEN

Kessel Kapazitäten - Dampfkessel 12l // Brühkessel 1.23l pro Gruppe // Pre-heat Kessel 5.4l // Brühkessel 0,6kw pro Gruppe // Pre-heat Kessel 2,0kw

FARBEN

Individuelle Konfiguration auf Anfrage möglich.



TAMPER

Mod. POP
schwarz oder weiß



BASE FLAT BASE CONVEX

Mod. Base Flat bf
Mod. Base Convex bc
Größe: 58mm



TAMPER

Mod. Technic TTB
schwarz, silber



MOTTA TAMPER

Mod. Rainbow
58mm



TAMPINGMATTE

Mod. L



THERMOMETER

Mod. XTH



TAMPINGSTATION

Mod. TXS
Maße: B12 x T18 x H8



REINIGUNGS- TABLETTEN

für Kaffeemaschinen
Art.-Nr.: 1841401

BARISTA TOOLS



MICROSIEB

Art.-Nr.: RE9003969



REINIGUNGSSIEB

Art.-Nr.: RE9003478



KANNE MOTTA

Mod. 90ml
Mod. 500ml
Mod. 750ml
Mod. 1000ml



ABSCHLAGBEHÄLTER

DXS // Maße: B 23 x T 30 x H 11
DXM // Maße: B 32 x T 45 x H 11
DXL // Maße: B 36 x T 30 x H 11
DXMM // Maße: B 28 x T 37 x H 11



BRÜHGRUPPEN- BÜRSTE

Mod. CBE Aluminium
Mod. CBB Kunststoff schwarz



MÜHLENPINSEL

Mod. CBU klein
Mod. CBUM groß 4 cm



BARISTA-KOFFER

INHALT:
1x Motta Kanne 0,5 L, 1x Motta Kanne 0,75 L, 1x Shotglas,
1x Feinwaage, 1x Tamper 58mm, 1x Abschlagbehälter,
1x Tampingmatte, 1x Brühgruppenpinsel, 1x Mühlenpinsel,
1x Latte-Art-Set, 1x Microfasertuch, 1x Thermometer



ROBERA GMBH
PIDERITS BLEICHE 7C
33689 BIELEFELD
FON +49 5205 729022
FAX +49 5205 729024
INFO@ROBERASYSTEMS.DE

WWW.ROBERASYSTEMS.DE