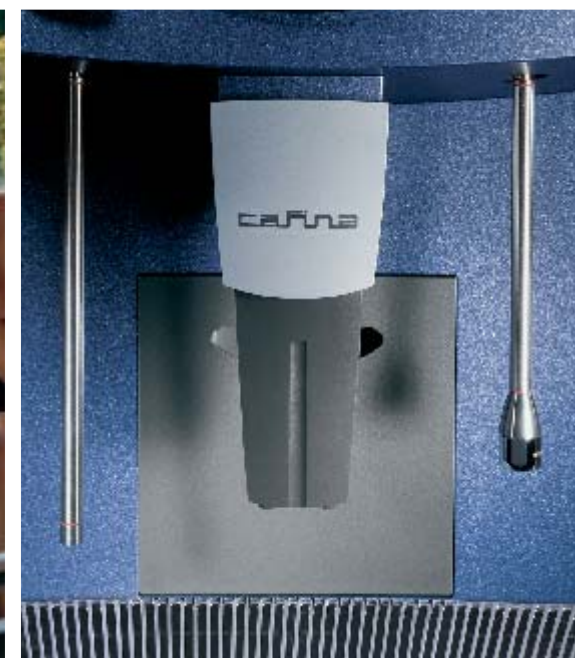
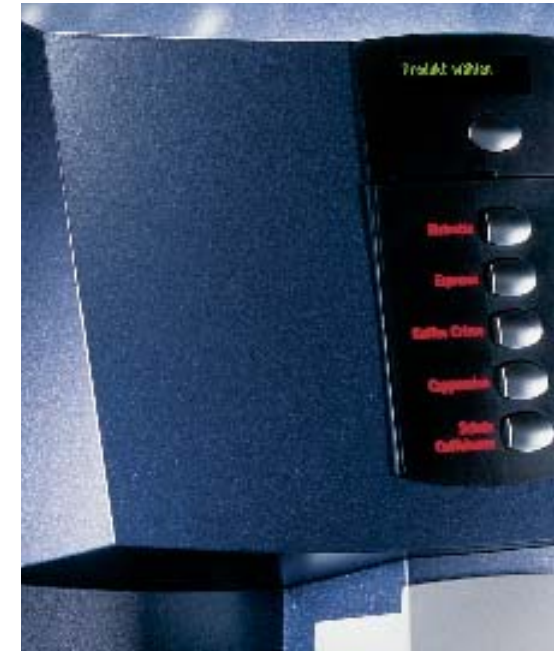


# Cafina c5. Das Cafina-Kaffeedesign.



## Der Kaffeespezialist für die Gastronomie und die Betriebsverpflegung

Cafina-Kaffeemaschinen stehen an vielen Tausend Orten im täglichen Einsatz. Dank Innovationskraft, hohen Ansprüchen an die Qualität, effizienter und effektiver Produktion, sorgfältiger Endkontrolle sowie einem optimalen Service werden Cafina-Kaffeemaschinen weltweit erfolgreich eingesetzt. Täglich kommen neue genuss- und budgetorientierte Gastronomen und Kaffeetrinker hinzu.



**cafin**a

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](mailto:info@cafina.ch), [www.cafina.com](http://www.cafina.com)

**cafin**a



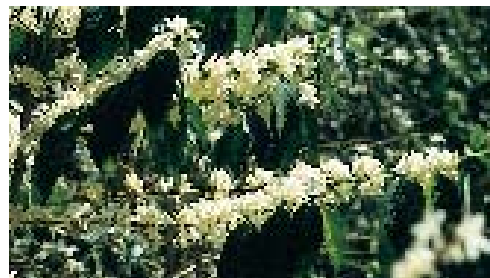
# Cafina c5 – die wunderbare Kaffeewelt

Mit Kaffee verbinden sich Impressionen von exotischen Landschaften, Kaffeepflückerinnen, in Jutesäcken gelagerten erntefrischen Kaffeebohnen und ein Hauch von Leidenschaft, Sinnlichkeit und verführerisch duftendem Kaffee in feinstem Porzellan-geschirr. Die facettenreiche Geschichte des Kaffees wird gerne zum abendfüllenden Thema unter Kennern und Genießern.

Und wer erinnert sich nicht an die feinen Ristretti und Cappuccini in einem italienischen Ristorante. Die Kaffeezubereitung ist aber andererseits eine Wissenschaft und ein oft gut gehütetes Geheimnis. Cafina hat sich all das Wissen um Kaffee und dessen Zubereitung angeeignet und perfekt in allen Produkten umgesetzt. Das ist zu erkennen, wenn Kaffee verglichen wird. So beträchtlich fallen die Unterschiede bezüglich Geschmack und Aroma ins Gewicht.

Cafina überliess nichts dem Zufall und das Resultat lässt sich mit einem fein marmorierten Schäumchen sehen und aromatisch mit Nase und Gaumen erleben.

Cafina schuf in jahrelanger Entwicklung und in Zusammenarbeit mit den besten «Kaffeemachern» ein Wunderwerk der Kaffeezubereitung, mit vielen technischen Highlights.



Darum ist bei Tausenden von Gästen ein Platz für Cafina-Qualität reserviert. Reservieren Sie sich die Zeit und genießen Sie selbst.





# Spezialitäten à la carte

Die Cafina c5 ist mit allem ausgerüstet, was die Gastronomie der Zukunft braucht: ausgereifte Technik, Ergonomie, Bedienungskomfort, elektronische Qualitätskontrolle (ACS) und die Ausrichtung auf unterschiedlichste Kaffeespezialitäten – darunter auch die neusten Trendgetränke mit Milch. Cafina reagiert auf die schnell und stetig wechselnden Wünsche der Kunden mit einem modular auf- und ausbaubaren Programm: Cafina c5 – und guter Kaffee kommt mit Schwung in Mode.

Für bis zu 20 verschiedene Kaffeespezialitäten ist die Cafina c5 programmiert. Das bietet dem Gastro-nomen ein enormes Angebot auf der Getränkekarte. Vom starken Ristretto, heissen Espresso über den beliebten Café Crème, den milchschaumigen Cappuccino, den trendigen Latte Macchiato, die milde Schale bis zur heissen Milch und zum aromatischen Tee. Und vielen weiteren individuell einstellbaren Kaffeespezialitäten.

Cafina-Kaffeemaschinen bringen ausser dem verführerischen Aroma auch das Kaffee-geschäft voll zur Entfaltung.





# Cafina c5 – das Cafina-Kaffeedesign

Die Cafina c5 soll nicht nur mit dem Gaumen und dem Portmonee, sondern auch mit dem Auge gewinnen. Design, Farbgebung und ergonomisches Konzept sind zentrale Anliegen aller Cafina-Produkte und vereinen sich zum Cafina-Kaffeedesign. Dass Qualität und Technologie nach führendem Design verlangen und die Bedienungsfreundlichkeit spürbar maximiert ist, versteht sich von selbst. Technik und Erlebnis sollen sich in der Gastronomie harmonisch ergänzen. Das ist die Cafina-Philosophie pur. Jedes Cafina-Produkt soll die Instrumentierung eines Gastrobetriebes und Arbeitsplatzes aufwerten und Gäste mit bester Kaffeequalität verwöhnen.

## Die Cafina-Wirtschaftlichkeit

Den stetig wachsenden betriebswirtschaftlichen Bedürfnissen begegnet Cafina mit raffinierten und erprobten Neuentwicklungen in Technik und Produktion. Das Resultat heisst Cafina c5 – eine überzeugend wirtschaftliche Kaffeemaschinengeneration für beste Kaffeequalität.



## Technologie für eine erfolgreiche Kaffeezukunft

Die Technologie entscheidet über die Führungsrolle im Kaffeegeschäft. Konstanz und Qualität verlangen nach immer raffinierteren elektronischen und mechanischen Lösungen, wie einem bedienungs- und unterhaltsfreundlichen Chipkartensystem, modernster Drucktastentechnik, elektronischer Selbstkontrolle ACS (Automatic Coffeequality System), prozessor-gesteuertem Kolbensystem, Variable Pressure System (VPS), Präzisionsmahlwerk, automatischem Reinigungsprogramm und der Abstimmung und Verträglichkeit der verschiedenen Technologien und Materialien untereinander – immer unter Einbezug optimaler Kaffeeausnutzung und Ökologie.

## Der spürbar bessere Bedienungskomfort

Der benutzerfreundlichen Ausgestaltung der Bedienelemente wurde höchste Priorität beigemessen. Das Bedienungsboard ist mit der neusten Klick-Drucktastentechnik ausgerüstet, die mit taktiler und visueller Rückmeldung sowie Twin-Funktion arbeitet. Grosse Drucktasten, beleuchtete, gut ablesbare Produktanzeigen, einfache Handhabung von Heisswasser- und Dampfbezug, ergonomische Ausgestaltung der Tropfschale, der Satzschublade und des höhenverstellbaren Auslaufes, komfortable Lösung für die automatische Reinigung.





# Cafina c5 – individuelle Kaffeezubereitung in Perfektion

Cafina c5 steht für innovative und ausgereifte Lösungen einer voll-automatischen Kaffeezubereitung, die hohe Qualität, Zuverlässigkeit sowie Servicefreundlichkeit und eine einwandfreie, lange Funktion garantieren. Guter Kaffee und somit zufriedene Gäste sind das Ziel. Cafina will mehr: Perfektion für besten Kaffee.

## **Alle Vorteile auf einen Blick:**

- **Höchster Kaffeegenuss**
- **Vielfältige Einsatzmöglichkeiten**
- **Bedienungsfreundlichkeit**
- **Umweltfreundlichkeit**
- **Zuverlässigkeit**
- **Wirtschaftlichkeit**

Geniessen Sie all diese Vorteile vereint in einer duftenden Tasse Cafina-Kaffee. Und lassen Sie sich dabei für Ihr Kaffeegeschäft inspirieren.



## **Vollautomatische Kaffeezubereitung**

Deshalb hat Cafina alle Vorteile der automatischen Kaffeezubereitung kompakt verdichtet. Mit dem hochwertigen Brühsystem in Verbindung mit dem patentierten VPS (Variable Pressure System) erreicht Cafina die gesteckten Ziele. Der Anpressdruck beim Brühvorgang ist für jede Kaffeespezialität stufenlos von 1 bis 150 kp individuell einstellbar. Dies ermöglicht die Zubereitung verschiedenster Kaffeespezialitäten, vom ultra-starken Ristretto über den ausgewogenen Café Crème bis zum aromatischen Kaffee im Krug.

## **Integriertes Feingefühl**

Damit nicht genug: Die Drucksensoren der VPS-Technik messen laufend den Anpressdruck und melden Abweichungen automatisch in Millisekunden. Die erforderliche Korrektur wird, wenn nötig, ohne Verzögerung vorgenommen. Besser als von Menschenhand. Diese selbstständige Feinregulierung wirkt besonders auch bei unterschiedlichen Kaffeesorten und Mahlgraden.

## **Automatisches Kaffee-Qualitätssystem**

Eigentliches Kernstück ist das patentierte automatische Überwachungssystem ACS (Automatic Coffeequality System). Es überwacht kontinuierlich alle relevanten Parameter, wie Mahlgrad, Kaffeemehleinschlag, Brühzeit und Wassertemperatur. Treten Abweichungen zu den Sollwerten auf, korrigiert das ACS automatisch und sorgt so für höchsten Kaffeegenuss. Hinweise wie «Satzschublade voll» und «Bohnenbehälter leer» werden auf dem Display schnell erkennbar angezeigt.

Die umfassende und gründliche Reinigungstechnologie als komfortabelste Automatik der Kaffeemaschine ergänzt die Gesamtkonzeption.

Die Cafina c5 bietet überaus viel Sicherheit und Selbstkontrolle. Das automatische Selbstkontrollsystem ACS überwacht wirklich alles, was zur Schonung der Maschine, zur Aufrechterhaltung der Hygiene und langfristig zu einem guten Kaffee gehört. Kontrolle und Sicherheit vom Feinsten.





### **Feinabstimmung fürs Kaffeedesign**

Die Cafina c5 ist ein Multipack aus Mechanik und Elektronik mit Kontrollautomatismen für Qualität und Funktion. Fein aufeinander abgestimmte Bauteile und Anwendungen sowie ein integriertes Daten- und Energiemanagement ergeben eine harmonische, sichere und verlässliche Funktion – auch zur Optimierung der Wirtschaftlichkeit und Steigerung der Rentabilität.

### **Präzisionsmahlwerk**

Leistungsfähig und leise, bestückt mit nachschleifbaren Hochleistungsmessern, elektronisch überwacht für eine gleich bleibende superfeine Mahlkörnung. Mit einem eigens entwickelten Messsystem werden auch nach vielen Tausend Portionen Kaffee exakte Pulverdosierungen garantiert.

### **Prozessorgesteuertes Kolbensystem**

Schnell und exakt mit hervorragender Kaffeepulver-Auswertung. Wassermenge, Pulvermenge sowie Anpressdruck (VPS) werden programmiert und jeder Kaffeesorte perfekt angepasst. Eine neue Kolbentechnologie mit Synchronantrieb und elektronischer Druckmessung optimiert den Brühvorgang.

### **Cafina Micro-Sieb**

Dank diesem speziell feinen Micro-Sieb kann mit feinst gemahlenden Bohnen und somit minimaler Kaffeepulver-Menge beste Kaffeequalität erzielt werden.

### **Pre-Infusion**

Die Methode für kraftvollen Espresso und Ristretto. Das heisst: vor dem Brühprozess wird das Pulver speziell befeuchtet, wodurch es leicht aufquillt und seine Aromastoffe ideal freisetzen kann.

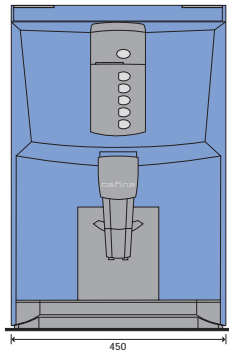
### **Bypass**

Diese technische Lösung stellt sicher, dass beim Bezug von grossen Portionen keine Bitterstoffe in den Kaffee gelangen und das Aroma kräftig und geschmackvoll bleibt.

### **Heizsystem**

Die Cafina c5 ist mit einem Energie sparenden, voll isolierten Heisswasser- und Dampfsystem ausgerüstet, das vom ersten Espresso an eine gleich bleibend hohe Wassertemperatur garantiert. Eine spezielle Mischtechnik verhindert bei der Heisswasserausgabe störendes Dampfen, Pfeifen und Spritzen bei konstant hoher Temperatur. Die Ausgabe ist praktisch geräuschlos. Der Dampfbezug ist sanft und stufenlos regulierbar.

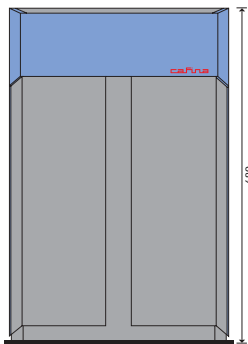
ACS: Automatic Coffeequality System  
VPS: Variable Pressure System



<b>c5-1</b>	
<b>Kaffeeausgabe</b>	1
<b>Leistung Kaffeetassen/h</b>	
Café Crème	170 / 200
Espresso	250 / 250
<b>Breite/Höhe/Tiefe</b>	450/680/600
<b>Anschlusswerte</b>	
Standard	1N AC 230 V / 10 A
auf Wunsch	1N AC 230 V / 16 A
Nennleistung	2,3 / 3,4 kW
Wasseranschluss	3/8" 2–4 bar
Wasserablauf	2"



<b>c5-12C</b>	
<b>Kaffeeausgabe</b>	1
<b>Heisswasserausgabe</b>	1
<b>Dampfausgabe</b>	1
<b>Leistung Kaffeetassen/h</b>	
Café Crème	200
Espresso	250
Heisswasser	40 Liter
<b>Breite/Höhe/Tiefe</b>	450/680/600
<b>Anschlusswerte</b>	
Standard	3N AC 400 V / 16 A
Nennleistung	7,4 kW
Wasseranschluss	3/8" 2–4 bar
Wasserablauf	2"



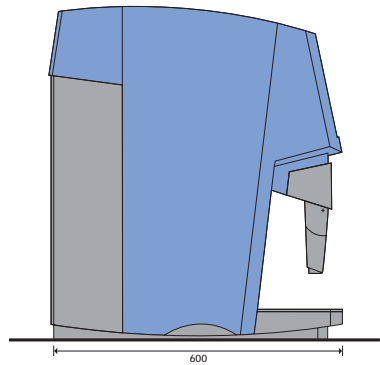
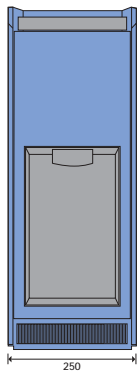
<b>c5-1W</b>	
<b>Kaffeeausgabe</b>	1
<b>Heisswasserausgabe</b>	1
<b>Leistung Kaffeetassen/h</b>	
Café Crème	170 / 200
Espresso	250 / 250
Heisswasser	20 / 30 Liter
<b>Breite/Höhe/Tiefe</b>	450/680/600
<b>Anschlusswerte</b>	
Standard	1N AC 230 V / 10 A
auf Wunsch	1N AC 230 V / 16 A
Nennleistung	2,3 / 3,4 kW
Wasseranschluss	3/8" 2–4 bar
Wasserablauf	2"



	<b>c5-1C EF</b>	<b>c5-12C EF</b>
<b>Kaffeeausgabe</b>	1	
<b>Heisswasserausgabe</b>	1	
<b>Dampfausgabe</b>	1	
<b>Milchausgabe</b>	1	
<b>Leistung Kaffeetassen/h</b>		
Café Crème	200	
Espresso	250	
Cappuccino	200	
Heisswasser	30 Liter	40 Liter
<b>Breite/Höhe/Tiefe</b>	700/680/600	
<b>Anschlusswerte</b>		
Standard	3N AC 400 V / 16 A	
Nennleistung	6,1 kW / 7,5 kW	
Wasseranschluss	3/8" 2–4 bar	
Wasserablauf	2"	



Unabhängiges Gutachten für  
höchste Hygieneanforderungen der  
Milk-Foamer-Technologie Cafina c5.



<b>c5-1C</b>	
<b>Kaffeeausgabe</b>	1
<b>Heisswasserausgabe</b>	1
<b>Dampfausgabe</b>	1
<b>Leistung Kaffeetassen/h</b>	
Café Crème	200
Espresso	250
Heisswasser	30 Liter
<b>Breite/Höhe/Tiefe</b>	450/680/600
<b>Anschlusswerte</b>	
Standard	3N AC 400 V / 16 A
Nennleistung	6,0
Wasseranschluss	3/8" 2–4 bar
Wasserablauf	2"

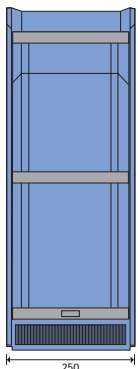


	<b>c5-1C FC</b>	<b>c5-12C FC</b>
<b>Kaffeeausgabe</b>	1	
<b>Heisswasserausgabe</b>	1	
<b>Dampfausgabe</b>	1	
<b>Milchausgabe</b>	1	
<b>Leistung Kaffeetassen/h</b>		
Café Crème	200	
Espresso	250	
Cappuccino	200	
Heisswasser	30 Liter	40 Liter
<b>Breite/Höhe/Tiefe</b>	450/680/600	
<b>Anschlusswerte</b>		
Standard	3N AC 400 V / 16 A	
Nennleistung	6,0 kW / 7,4 kW	
Wasseranschluss	3/8" 2–4 bar	
Wasserablauf	2"	

<b>c5-12W</b>	
<b>Kaffeeausgabe</b>	1
<b>Heisswasserausgabe</b>	1
<b>Leistung Kaffeetassen/h</b>	
Café Crème	200
Espresso	250
Heisswasser	40 Liter
<b>Breite/Höhe/Tiefe</b>	450/680/600
<b>Anschlusswerte</b>	
Standard	3N AC 400 V / 16 A
Nennleistung	7,4 kW
Wasseranschluss	3/8" 2–4 bar
Wasserablauf	2"



<b>1 CW Tassenheizschrank</b>	
<b>Fassungsvermögen</b>	ca. 100 Tassen
<b>Breite/Höhe/Tiefe</b>	250/680/600
<b>Anschlusswerte</b>	
Standard	1N AC 230 V
Nennleistung	0,15 kW



Technische Änderungen vorbehalten



# Die Feinheiten der Cafina c5

Die Technologie macht einfach alles. Cafina hat ihr gesamtes Wissen und ihre grosse Erfahrung bei der Entwicklung und beim Bau von Kaffeemaschinen für die Gastronomie in die c5-Modellreihe integriert. Da Cafina die vielfältigen Bedürfnisse fortschrittlicher Gastronomen kennt, wurde die Entwicklung der Technologie von morgen den Kundenwünschen von übermorgen bereits angepasst. Das hat sich auf die Cafina c5-Generation bedienerfreundlich ausgewirkt. Ein neuartiges, ergonomisches Drucktastendisplay dient zur Kommunikation zwischen Mensch und Kaffeemaschine und führt durch die vielen nützlichen und wertvollen Funktionen der Cafina c5. Eine Funktionstaste dient zum Wechsel der verschiedenen Bedienungsebenen der eigentlichen Produkte- und Mengen-Wähl Drucktasten.

## Die neue Chipkarten-Technologie

Ein bedienungs- und unterhaltsfreundliches Chipkarten-System sowie eine elektronische Qualitäts- und Funktionskontrolle (ACS) stellen den Hightech-Standard für eine konstant hohe Kaffeequalität sicher. Jede Cafina c5 ist mit einem für den Datenaustausch verantwortlichen Chipkartenlese- und schreibgerät ausgerüstet, welches für das interne Datenmanagement sorgt. Die verschiedenen Chipkarten bieten ideale Bedienbarkeit für Benutzer, Wirt oder Servicetechniker.

## Zeigen Sie der Cafina c5 die Karten:

**Mit der User-Card** wird die Kaffeemaschine eingeschaltet und über das Reinigungsprogramm ausgeschaltet. **Die Manager-Card** verfügt zusätzlich über verschiedene, für den Wirt wichtige Programmierfunktionen. Eine Memory- und eine Engineer-Card stehen im Weiteren dem Cafina-Servicetechniker für einen effizienten Service zur Verfügung.

## Die Bedienungselemente für die Navigation des Interface (MMI)

Die Manager-Card berechtigt zur Detailprogrammierung und Einstellung mittels des Navigationssystems. Die dazugehörigen Infos erscheinen direkt auf dem Display:

- Reinigungsprogramm starten
- Wasser-, Pulver-, Milchmengen einstellen
- Auslaufzeiten für Heisswasser und Dampf ändern
- Zahlungssystem aktivieren und Preise festlegen
- Uhrzeit und Datum einstellen

## Kaffeebezug

Im Display erscheint «Produkt wählen». Gewünschte Produkttaste drücken. Im Display erscheint das gewählte Produkt und die Kaffeeausgabe startet einfach und schnell. Besonderheit: Mit der Twin-Funktion «Doppelclick» können zwei Tassen Kaffee gleichzeitig gewählt werden. Die Doppelfunktion wird im Display angezeigt.

## Kaffeebezug koffeinfrei

Jede vorprogrammierte Kaffeespezialität kann wahlweise mit einem separaten Pulver gebrüht werden. Dazu dient ein integrierter Einwurfschacht.

## Heisswasser-/Dampf-Entnahme

Der Heisswasserbezug ist in individuellen Mengen möglich. Der Dampfbezug kann stufenlos reguliert werden.

## Bohnentrichter nachfüllen

Die Bohnentrichter werden permanent überwacht. Ist ein Bohnentrichter leer, erscheint auf dem Display der entsprechende Bohnentrichter eins oder zwei. Bohnen auffüllen, quittieren und weiter gehts.

## Kaffeersatzschublade

Die Satzschublade wird überwacht und erinnert den Bediener in zwei Stufen daran, diesen Behälter zu leeren.

## Reinigen/Ausschalten

Die Cafina c5 verfügt über ein vollautomatisches Reinigungsprogramm, das vorprogrammiert werden kann. Der Hinweis für die Reinigung erscheint auf dem Display. Nach erfolgter Reinigung schaltet die Kaffeemaschine auf Wunsch aus respektive auf Energiesparendes Standby.





# Einfach – schnell – easy

Ist die ideale Bohnenmischung oder -röstung einmal gefunden, liegt alles Weitere in der Hand der Zubereitung: Schonendes Mahlen, genaue Dosierung des Kaffeemehls, exakte Wassermenge, konstante Temperatur, der individuelle Anpressdruck (VPS), die Ausdehnungsmöglichkeit des Pulvers bei der Pre-Infusion und das genaue Timing beim Durchpressen des Wassers – das alles hat Cafina elegant umgesetzt, sodass die Bedienung per Knopfdruck wirklich easy funktioniert und die Qualität bei jedem Produkt gleich bleibend garantiert ist. Für welchen Gastrotyp auch immer, ob Bar, Restaurant, Selbstbedienung oder Haute Cuisine, die Handhabung muss praktisch, komfortabel und für Rushhours ausgelegt sein.



Die verschiedensten Tassen- und Kruggrößen passen problemlos unter den Kaffeeauslauf, welcher stufenlos höhenverstellbar ist.



Die Tropfschale mit Tropfgitter aus Chromstahl entspricht ergonomischen Bedürfnissen und bietet mittels optischer Tassenführung einfachste Bedienbarkeit.





# Cafina c5 – integrierte Natur

## Die Cafina c5 – die natürliche Milchgeneration

Milch macht munter, fit und ist trendig. Besonders mit Kaffee. Latte Macchiato, Cappuccino, Caffè Lungo usw. Cafina interpretiert fit und trendig dank Milch in zwei Versionen: als externe Kompakt-Lösung mit grosszügigem und leistungsorientiertem Anbaumodul und als individuelle Jumbo-Lösung mit fast grenzenloser Leistung und Flexibilität. Sie unterscheiden sich nur in Hinsicht auf unterschiedliche Betriebsgrössen und die erforderliche Kapazität. Die Qualität bleibt gleich.

## Kaltmilchlagerung

Bei beiden Versionen wird die Milch im Vorratsbehälter aus Hygienegründen kalt gelagert und mit einem speziellen Dampfaufheiz- und ausgabesystem schonend aufbereitet. Dies garantiert beste Milchqualität in kürzester Zeit.

## Die externe Kompakt-Lösung Cafina c5

Die Basisversion Cafina c5 wird erweitert mit dem anbaubaren Kompressorkühlschrank im c5-Design, mit einem Fassungsvermögen von bis zu 6 Litern Frischmilch.



## Grundsätzliche Vorteile:

- Die Milch bleibt durch die gekühlte Lagerung länger frisch und bekömmlich
- Einfache Zubereitung per Knopfdruck
- Schonende und nährwert-erhaltende Dampferwärmung
- Absolute Hygiene durch automatische Sterilisation
- Kombi-Auslauf Kaffee/Milch
- Automatische Reinigung der Kaffee- und Milchsyste-me
- Wirtschaftlich in der Anschaffung wie im Unterhalt
- grosse Flexibilität der Kapazität
- erprobte Produkte in unterschiedlichen Betriebsgrössen



## Die individuelle Jumbo-Lösung Cafina c5

Mit der Jumbo-Lösung bietet die Cafina c5 die perfekte Individualität für grosse Kapazitäten. Dank integrierter Milchförderpumpe und rund 100 cm Reichweite kann die Milch aus einem externen Kühlschrank seitlich oder im Buffetunterbau direkt in die Cafina c5 geleitet werden.

## Fixfertige Milchspezialitäten per Knopfdruck

Die bewährte Cafina Milk-Foamertechnik bietet schnell und vollautomatisch fixfertige Milchmischgetränke wie Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee oder heisse Milch per Knopfdruck. Der Milchschaum ist kompakt, fest und homogen. Und er präsentiert sich appetitlich und echt italienisch.



## Kombinierter Kaffee- und Milchauslauf

Die kombinierte Kaffee-Milch-Auslauftechnik ermöglicht eine komplette Milchgetränk-Zubereitung ohne Verschieben der Tassen. Die Bedienung bleibt damit äusserst rationell und einfach.

## Vollautomatisches periodisches Reinigungsprogramm für das Kaffee-/Milchsystem

Die bekannte, vollautomatische und somit bedienungsfreundliche Cafina-Reinigungstechnik garantiert höchste Reinigungssicherheit inkl. Sterilisation. Die automatische, periodische Reinigung erfüllt höchste Hygieneanforderungen, wie ein unabhängiges Gutachten (HACCP) bestätigt.





# Zubehör-Module für das Kaffeetuning

## **Zusatzmühle**

Mit einer Zusatzmühle kann eine weitere Kaffeemischung verwendet werden, die neue Möglichkeiten für die Umsetzung individueller Kaffeeideen eröffnet.

## **Selbstbedienung**

Grosse Drucktasten auf dem übersichtlichen Display bieten einfachste Bedienbarkeit auch im Self-Service-Bereich. Die Tasten sind produktspezifisch beschriftet und erleichtern die Wahl. Zur Zeitgewinnung bietet Cafina eine «Turbo-Optimierung».

## **Containerabwurf**

Die Cafina c5 ist vorbereitet für die Verbindung mit einem externen Kaffeesatzcontainer, um grosse Mengen Kaffeesatz abführen zu können.

## **Tassenheizschrank**

Über 100 Tassen – auch in verschiedenen Grössen – sind auf drei Etagen stapelbar und jederzeit in der richtigen Temperatur griffbereit. Auch der nachträgliche Anbau ist einfach und schnell möglich.

## **Korpus**

Das fahrbare Coffee-Desk. Flexibler und unabhängiger dank eingebautem Frischwassertank und Niveauüberwachung des Restwassers. Der Korpus ist auch als Standmodell mit fester Frischwasserzufuhr erhältlich.

## **Zahlungssysteme**

Der Bezug der Kaffeespezialitäten kann über verschiedene Zahlungssysteme wie Münzen, Jetons, Kreditkarten oder Codeschlüssel erfolgen. Schnittstelle für Fremd-Registrierungssysteme. Der Anschluss an alle gängigen Registrier- oder Onlinesysteme ist gewährleistet.

## **Erhöhter Bohnentrichter**

Diese Erweiterung ist geeignet für Betriebe mit hohem Kaffeeausstoss.

## **Corporate Identity im Unternehmen**

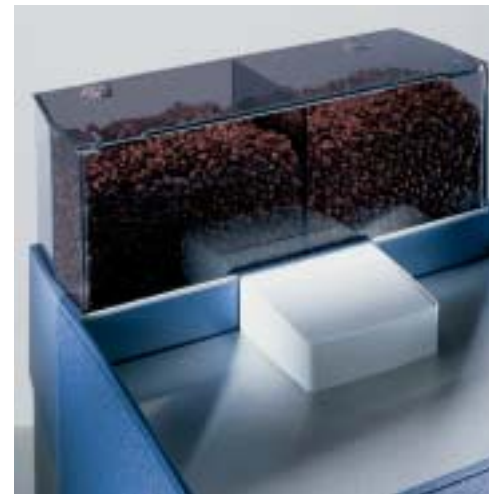
Entsprechend der Gebäude- oder Innenarchitektur kann die Cafina c5 in der passenden Farbe geliefert werden. Die RAL-Farbpalette bietet eine grosse Auswahl.

## **Seitliche Kaffeeausgabe**

Die Cafina c5 ist so ideal konstruiert, dass bei Bedarf die Kaffeeausgabe für Thermoskrüge garantiert ist.

## **Kaffee und Milch im System**

Das Cafina c5-Programm bietet verschiedene Milchsysteme: eine Kompaktlösung mit Anbaumodul für 6-Liter-Milchlagerung und eine individuelle Jumbo-Lösung mit Zuleitung direkt aus einer Kühlzone. Allen ist eine vorteilhafte Kaltmilchlagerung und eine periodische automatische Selbstreinigung zu Eigen. Bedienungskomfort und Hygienesicherheit kombiniert.





# Der Service für flächendeckende Kaffeequalität schweizweit

## **Organisiertes Qualitätskonzept**

### **Kaffeeberatung**

Cafina bietet als führender Hersteller von professionellen Kaffeemaschinen auch eine professionelle Kaffeeberatung mit Bedarfsabklärung und Angebotsmöglichkeiten in Bezug auf die Gästestruktur und das Gastrokonzzept. Rentabilität und Kundennähe bieten Erfolgchancen, die es zu nutzen gilt.

Eine professionelle Beratung durch unsere Spezialisten lohnt sich immer. Die Erfahrung aus der Zusammenarbeit mit Tausenden von Kunden bietet die Basis für eine kompetente Empfehlung.

### **Finanzierungskonzepte**

Das grosse Wissen um die Einsatzmöglichkeiten der Cafina-Kaffeemaschinen, deren betriebswirtschaftliche Auslegungen für einen Investitions- oder Businessplan sowie verschiedene Finanzierungsmodelle bieten die Grundlage für eine umfassende Entscheidungsfindung zur Finanzierung des interessanten Kaffeegeschäftes.



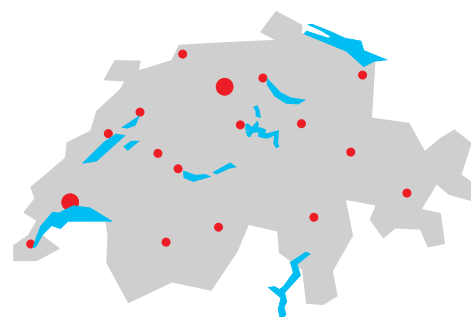
### **Service-Organisation**

Jede Cafina c5 wird nach individuellen Kundenwünschen installiert, programmiert und vom Cafina-Service team sorgfältig und vorsorglich unterhalten. Ein dichtes Servicenetz, verteilt über die ganze Schweiz, steht bereit für schnelle Reaktionszeiten. Die bestens ausgerüsteten fahrenden Werkstätten garantieren Mobilität und Flexibilität zu Gunsten konstanter Funktionstüchtigkeit jeder Cafina-Maschine. Hohe Lebensdauer der Geräte und die Zufriedenheit der Gäste können so aktiv unterstützt werden.

### **Pikettdienst – für alle Fälle**

Die Cafina-Service-Organisation ist bei Bedarf schnell an Ort und Stelle:

Hunzenschwil, Basel, Bern, Bever (Engadin), Biel, Brig, Chur, Einsiedeln, Genf, Lonay, Lugano, Luzern, Neuenburg, Sion, St. Gallen, Thun, Zürich ...



**ca fina**

