



cino doppio & cup V

Mehrwert to go











Mehr Platz, mehr Genuss in doppeltem Ausmaß und Angebot! Ob klassisch in der Tasse oder trendy – mit vollautomatischer Abgabe – im Original Coffee to go Cup, in zwei Getränkegrößen mit zwei Kaffeequalitäten (Bohne und Instant).

Erfreuen Sie sich an der Wahlfreiheit leckerer Trend- & Traditionsspezialitäten. Classic & Premium, groß oder klein, to stay oder to go. Selbstverständlich mit allen V²-Optionen erhältlich!

Technische Daten

Direktwahl- möglichkeiten	cino doppio & cup
Moccacino®	•
Cappuccino	•
Cappuccino Extra	•
Espresso Macchiato	•
Espresso	•
Café au lait	•
Latte Macchiato	•
Kaffee schwarz	•
Kaffee weiß	•
Choco	•
Choco Creme	•
Taguessar	

Anwahlvarianten alternativ

11 Direktwahlen 1 Vorwahl	•
10 Direktwahlen 2 Vorwahlen	•

Vorwahloptionen

Big Cup	•
2. Kaffeesorte	•
Typ Filterkaffee	•
X-tra stark	•
Vanille	•
Zucker	•
Kanne	•

Technische Daten

Höhe in mm	830
Breite in mm	470
Tiefe in mm	584
Ausgabehöhe in mm	130
Leergewicht in kg	55
Anschluss	230 V - 50 / 60 Hz
Leistung (Modellbedingt)	1600 W / 3000 W
Festwasseranschluss	•
Anzahl Mixer	2
Anzahl Container	4

Brühzeit

Tasse, je na	ch Spezialität	ca. 15 - 50 Sek.

Kanazitäten / Reichweite

Kaffeeportionen	ca. 150 Portionen
Chocoportionen	ca. 150 Portionen
Milch Portionen/Topping	ca. 220 Portionen
Tresterbehälter	ca. 120 Portionen
Becher	150 - 300 ml
Becher Ø (umrüstbar)	70 mm / 80 mm
Clean-Stop (Tresterbehälter) nach	ca. 150 Tassen
Reichweite	ca. 215 Tassen

Besonderheiten / Optionen

•
•
•
•
•
•
•
•
•
•

Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 09/15

Corpus delizioso!



Mit der stabilen und formschönen Uni-Base bekommt cino ein weiteres köstliches Alleinstellungsmerkmal. Sich selbst. Auf Uni-Base finden alle Modelle ihren Platz.

Die Schlankeren haben Platz für Modul-on, Doppio sitzt alleine ab.

In Uni-Base gibt es viel Platz für Kaffee, Becher & Zubehör. Mit Uni-Base wird cino zum Blickfang und zur beliebten Anlaufstelle.

Ihr Service-und Beratungspartner



Auszeichnungen der Branche für beste Serviceleistung und Produktinnovation.













