



**Phedra Espresso/ Instant\***



**Phedra Ho.Re.Ca Cappuccino**



POWER BOOST



EASY DRY

Das halbautomatische Table Top Vending-Gerät Phedra ist in drei Versionen (Espresso, Instant und Cappuccino) erhältlich und gibt bis zu 14 verschiedene Produkte aus. Mit seiner Vielseitigkeit ist die Phedra die perfekte Wahl für kleinere Aufstellorte, Büros und den Ho.Re.Ca-Bereich.

**Ausstattungsmerkmale**

- Saeco-Brühgruppe mit neuem Vorheizsystem Saeco Power Boost für exzellenten Espresso (Espresso-Version)
- Frischgebrühter Kaffee oder Espresso aus ganzen Bohnen
- Möglichkeit der Frischmilchzubereitung mit der Phedra Horeca Cappuccino
- Große Produktbehälter
- Benutzerfreundliche Bedienoberfläche mit klarem LCD Display und übersichtlichen Produktwahltasten
- Hochwertiger Ausgabebereich aus Edelstahl
- Energiesparmodus
- Möglichkeit das neue Pulverausgabe-System Saeco Easy-Dry zu verwenden
- Behindertengerecht

**Benutzeroberfläche**

- Bedienfeld mit 8 Tasten für die direkte Getränkeauswahl auf Knopfdruck
- 1 Produktwahltaste für Vorauswahl
- Übersichtliches LCD-Display

**Zubehör Phedra Espresso und Instant**

- Unterschrank mit Bechern, Rührstäbchen, Zuckerbehälter und höhenverstellbarem Sockel (B x H x T: 395 x 810 x 460 mm), erhältlich mit Auffangbehälter (16,85 kg) und ohne (15,40 kg) (nicht für Phedra Ho.Re.Ca Cappuccino)
- Neues Pulverausgabe-System Saeco Easy-Dry-Kit
- Kit für Zahlungssystem
- Kit für elektromechanischen Zähler
- Bedienfeld mit 5 Tasten
- Kit Mixer
- Kit für Elektromagnetventil für Heißwasser
- Programmierschlüssel zum Kopieren und schnellen Übertragen von Geräteeinstellungen
- Kit für USB-Stick (ausschließlich für Software-Updates)
- Kit für EVA-DTS 6.0

**Zubehör Phedra Ho.Re.Ca Cappuccino**

- Kit neues Pulverdosiersystem Saeco Easy Dry
- Kit Vorbereitung zur Installation von Zahlungssystemen in der Tür
- Memory Stick zum schnellen Kopieren und Übertragen von Betriebsparametern von einem Kaffeefullautomaten auf den anderen
- Kit USB Stick für Software-Update
- Kit EVA-DITS mit Infrarotschnittstelle
- Kit EVA-DTE mit serieller Schnittstelle

**Erhältlich**

**Phedra Espresso / Instant / Cappuccino mit Zahlungssystem:**

- 21001360 Kit Zahlungssystem (Kasse; U-Profil)**
- 21001477 Frontplatte Grau für Münzprüfer RM5**
- 21001548 Münzprüfer RM5 12-24 V (keine Zusatzplatine nötig)**

Table-Top

\* Unterschrank optional

Technische Daten	Phedra Espresso	Phedra Instant	Phedra Ho.Re.Ca Cappuccino
<b>Aufbau</b>			
Maße Breite x Höhe x Tiefe	395 x 595 x 430 mm	395 x 595 x 430 mm	395 x 714 x 430 mm
Gewicht	31,3 kg	29,3 kg	38,5 kg
<b>Elektrische Eigenschaften</b>			
Netzspannung	230 V/50 Hz - 220 V/60 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Leistung	1250 W	1700 W	1350 W
<b>Wasservorrichtungen</b>			
Boiler	1	2	2
Boilerkapazität	300 cc	250 cc	300 cc
Material Boiler	Messing-TEA beschichtet	rostfreier Stahl	Messing-TEA beschichtet / Edelstahlboiler
<b>Wasseranschlüsse</b>			
Wasseranschluss	3/4" (1 – 8 Bar)	3/4" (1 – 8 Bar)	3/4" (1 – 8 Bar)
Wasserversorgung	Festwasseranschluss optional Tankversion in Unterschrank	Festwasseranschluss optional Tankversion in Unterschrank	Festwasseranschluss
<b>Weitere Funktionen</b>			
lBohnenbehälter	1		1
Instantproduktbehälter	3	5	3
Anzahl Produktwahltasten	8	8	8
Anzahl Vorwahltasten	1	1	1
Mischer	2	3	2
Brühgruppe	9 gr		9 gr
<b>Produktkapazitäten</b>			
Kaffeebohnen	1,0 kg		1,0 kg
Instantkaffee	0,33 kg	2x0,33 kg	0,33 kg
Milchpulver	0,65 kg	0,65 kg	0,65 kg
Schokopulver	1,75 kg	1,75 kg	1,75 kg
Tee	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg

### Technische Einzelheiten

- Behälter aus lebensmittelgeeignetem PP
- Softwareeinstellung für eine maximale Anzahl von Kaffeezubereitungen, bevor Auffangbehälter Abtropfbehälter entnommen und entleert werden muss
- Elektronisch kontrollierbare Boilertemperatur
- Entlüfter zum Abzug von Feuchtigkeit aus dem Inneren
- Elektromagnetische Vibrationspumpe (60 W)
- Boiler-Sicherheitsventil
- Allgemeines Sicherheitsrelais für 24 V-Bauteile
- CE- und Demko-zertifiziert (Phedra Espresso und Instant)
- CE-zertifiziert (Phedra Horeca Cappuccino)



**TM IL Milch - Peltierkühler**

Der TM IL Kühler ist als Toploader ausgelegt, damit beim öffnen des Kühlers kein kompletter Luftaustausch stattfinden kann. Einfache Handhabung durch Einbringung aller handelsüblichen 1L Tetrapacks. Es ist keine Umfüllung in ein zusätzliches Behältnis notwendig. Der Kühler ist standardgemäß mit Schlauchdurchführungen links und rechts ausgestattet. Keine Verschleißteile durch eine praktische Magnetschließung des Deckels. Ein Thermostat sorgt dafür, dass die Milch nicht unter 2 Grad gekühlt wird. Der Milchkühler ist in den Farben Schwarz, Weiß und Silber erhältlich.

### Technische Daten

### TM IL Milch - Peltierkühler

<b>Aufbau</b>	
Maße <b>o.Verp</b> Breite x Höhe x Tiefe (mm)	150 x 315 x 270 mm
Gewicht <b>o.Verp</b>	2,6 kg
Maße <b>m.Verp</b> Breite x Höhe x Tiefe (mm)	170 x 355 x 315 mm
Gewicht <b>m.Verp</b>	2,8 kg
<b>Verschiedene Daten</b>	
Netzspannung	230V/50Hz
Leistung	23 W
Volumen Milchbehälter	1 L
Kühlleistung	bis zu 20° C unter Umgebungstemperatur
Temperaturbegrenzung	max. + 2° C,
<b>Lieferumfang</b>	
Netzstecker	Milchschlauchadapter
Endverbraucherpackung	Bedienungsanleitung

CE geprüft

