

Hohenloher Profi Table Top

Perfektion für jeden Geschmack



Die perfekte Maschine für die Bereiche HoReCa und OCS.
Mit den bewährten Komponenten der variplus-
Technologie ausgestattet, ist jedes Getränk
wunschgemäß anpassbar.

Technische Daten

Hohenloher Profi Table Top

Die Hohenloher Profi Table Top ist die perfekte Kombination aus Design und Ergonomie. Diese Maschine ist so konzipiert, dass sie in jede Umgebung passt und ein intuitives Kaffeeerlebnis für den Kaffeegenießer schafft.

Der Touchscreen, 7 Zoll (Standard) oder 10 Zoll, ermöglicht die Nutzung einer vollständig anpassbaren und intuitiven Benutzeroberfläche, die sogar als großartiges Infotainment-Medium genutzt werden kann.

Der Ausgabebereich ermöglicht mit einer Höhe von 160mm auch die Getränkeabgabe in hohe Tassen und ist mit einem Sensor zur Erkennung der Gefäßgröße ausgestattet. Darüber hinaus verfügt die Maschine über eine separate Heißwasserausgabe (optional).

In edelstahl oder mattschwarz sowie mit hinterleuchtetem Logo, strahlen die Maschinen in einem eleganten und zeit- gemäßen Look.

Leicht mit dem Frischmilchmodul rhMM1 ergänzbar! Perfektion für jeden Geschmack.

Direktwahlmöglichkeiten	V+ PB	SM
MoccaCino	x	x
Cappuccino	x	x
Cappuccino Extra	x	x
Espresso	x	x
Espresso Macchiato	x	x
Cafe au lait	x	x
Latte Macchiato	x	x
Kaffee schwarz	x	x
Kaffee weiß	x	x
Choco	x	x
Choco Creme	x	x
Teewasser	x	x
Anwahlvarianten	bis 48	bis 48

Technische Daten

Höhe in mm	610	
Breite in mm	370	
Tiefe in mm	570	
Ausgabehöhe in mm	160	
Leergewicht in kg ca.	40	35
Anschluss	230V	230V
Leistung in Watt	3000	1700
Festwasseranschluß	x	x
Anzahl Mixer	2	3
Anzahl Container	3	6
Volumen Kaffeebehälter	0,7kg	1,7l
Volumen Chocobehälter	1,7l	1,7l
Volumen Toppingbehälter	3,5l	1,7l
Volumen Individualbehälter	1,7l	1,7l
Reichweite Tresterbehälter	ca. 45	

Besonderheiten

variflex®	x	
varitherm®	x	
Quick Spülreinigung	x	x
Vorbereitet für tm-on	x	x
Display Standard	7"	7"
Display optional	10"	10"
rhMM1 V+ Milchm.kompatibel	x	
Energieeffizienzklasse	A+	B
sep. Heißwasserdüse optional	x	x

varitherm®

Ohne jede Aufheizphase stellt varitherm® stufenlos die richtige Temperatur der Getränkeproduktion bereit! Sparen Sie mit der neuartigen Induktionsheizlösung bis zu 90 % der bisher benötigten Energiekosten. Gleichzeitig reduziert varitherm® den Aufbau von Kalk und Ihren Serviceaufwand erheblich.

variflex®

Jetzt ist endlich eine Kaffeemenge von 6 - 14 g und eine Wassermenge von 30 - 300 ml möglich. Der flexible Brüher wählt die optimale Dosis für Ihre Heißgetränkespezialität, die Software steuert den optimalen Brühdruck für den perfekten Heißgetränkegenuss.

