

Kaffee gefällig?

Wartezeiten im Krankenhaus oder in der Praxis lassen sich versüßen durch leckere Kaffeespezialitäten aus den Saeco-Kaffeautomaten Cristallo 600 oder Rubino 200 TTT.

Gerade im Krankenhaus oder beim Arzt können lange Wartezeiten nervtötend sein. Welcher Besucher oder Patient würde sich nicht über die Möglichkeit freuen, einen genussvollen Latte macchiato oder eine andere Kaffee Köstlichkeit zu trinken.

Für das Krankenhaus bietet Saeco mit der neuen Cristallo 600 ein vollautomatisches Vending-Gerät an, das beste Espressoqualität sicherstellt und dabei sehr wartungs- und servicefreundlich ist. Äußerst bedienerfreundlich offeriert dieses Gerät bis zu 32 verschiedene Heißgetränke.

IDEAL FÜR ARZTPRAXEN

Die Rubino 200 TTT mit bis zu acht unterschiedlichen Heißgetränken ist eher für die kleinere Arztpraxis gedacht, da das System kleiner ist und ohne Unterschrank auch auf einem Tisch platziert werden könnte. Zusätzlich ist ein Unterschrank in zwei Ausführungen erhältlich, Stan-

dard und für den Einsatz eines Münzwechslers.

Bei der Cristallo 600 wurde die Ausgabereinheit für Instantpulver durch ein wirkungsvolles Detail modifiziert: Das Pulver wird durch eine Transportschnecke zur Ausgabe befördert und die entsprechende Pulvermenge ausgegeben. Durch das offene System war es bisher jedoch möglich, dass auch nach der Entnahme noch Pulver nachrieselt und den Automaten verunreinigt. Durch aufsteigende Feuchtigkeit bestand darüber hinaus die Gefahr, dass Leitungen verstopfen und sich Ablagerungen bildeten.

Die neuen Geräte der Vending-Serie verfügen daher über einen absolut dicht abgeschlossenen Ausgabemechanismus. Durch eine spezielle Drehtechnik und eine Dichtung bleiben Pulver und Feuchtigkeit getrennt. Die Notwendigkeit einer häufigen Reinigung im Inneren lässt sich dadurch minimieren.

Cristallo 600



Rubino 200 TTT



Neu ist auch das veränderte Brühsystem, mit dem die Rubino 200 TTT ausgestattet ist. Mit der „Twin-Taste-Technologie“ hat der Bediener die Auswahl zwischen zwei Herstellungsverfahren: Espresso oder lieber frisch gebrühter Kaffee. In der Brühkammer wird dabei mit unterschiedlichem Druck gearbeitet. Für Espresso wird das Wasser mit größerem Druck durch die Brühkammer gepresst und es wird eine Crema auf den Kaffee gelegt. Ein geringerer Druck im Frischbrühverfahren sorgt je nach Geschmack für einen entsprechend veränderten Kaffeegenuss. (kl)

www.saeco.de



GEGEN LANGEWEILE: Mit einem leckeren Kaffee kann dem Patienten die Zeit im Wartezimmer „versüßt“ werden.