

VIVA



RENEKA

EINFACH ELEGANT UND EFFIZIENT

VIVA ist die beste Verbindung von Fertigungsqualität und Benutzerfreundlichkeit.

Aroma Perfect:
optimale Kaffee-Extraktionsqualität
und erleichterte Anwendung

Einfaches Reinigungsprogramm

Volumetrische Memorytasten
mit 4 Auswahlmöglichkeiten pro Gruppe

Manueller Dampfauslass
mit Drehknopf

Gemischter Warmwasserauslass
mit elektronischer Steuerung

Latte Art

Griffe mit ergonomischer Form
und Weichgummi für angenehme Handhabung

Verstellbare FüÙe

Pumpe mit mechanischer Kupplung



Farben der Seitenwände : schwarzer Kunststoff unlackiert,
optional schwarz+weiß lackiert

Gehäuse: Gebürsteter Edelstahl



Optionen: s. Prospekt BLACK SERIES

VIVA		1 Gruppe	2 Gruppen	3 Gruppen
Dampfauslass		- oder 1	1 oder 2	1 oder 2
Heißwasserauslass		1	1	1
Latte Art		verfügbar	verfügbar	verfügbar
Kesselinhalt		5,8 L	10 L	16,5 L
Stromanschluss		230V 50/60 Hz	230/400 V 50/60 Hz	230/400 V 50/60 Hz
Leistung		2300 W	3300/4000 W	4200/6200 W
MaÙe	Gewicht	42 kg	60 kg	80 kg
	Breite	450 mm	710 mm	930 mm
	Höhe	510 mm	510 mm	510 mm
	Tiefe	510 mm	510 mm	510 mm

*1 Dampfauslass, falls Latte Art ausgewählt wurde, sonst 2 DampfausläÙe

Alle unsere Maschinen werden ausgeliefert mit

- Standardfilterhalter für 1 und 2 Tassen und je mit Sieb pro Gruppe
- 1 Schachtel mit 30 Reinigungstabletten.
- 1 Reinigungsbürste und 1 Obturator (Abdichtung für Reinigungsprogramm)
- 1 zusätzl. Panzerschlauch für die Wasserversorgung
- 1 flexibler Kunststoffschlauch zur Wasserableitung

VIVA HIGH CUP

Ausziehbares Tablett zum Arbeiten entweder mit kleiner Kaffeetasse oder großem Becher
(*nur bei High Cup)



VIVA HIGH CUP		2 Gruppen
Dampfauslass*		1
Heißwasserauslass		1
Latte Art		verfügbar
Kesselinhalt		10 L
Stromanschluss		230/400 V 50/60 Hz
Leistung		3300/4000 W
Maße	Gewicht	76 kg
	Breite	710 mm
	Höhe	600 mm
	Tiefe	510 mm

* 1 Dampfauslass, wenn die Latte-Art-Option gewählt wird.

KNOW HOW

Unsere seit 1932 **handgefertigten** Maschinen sind ein perfektes Beispiel für das Wissen, das für außergewöhnliches Arbeiten erforderlich ist.

Wir verwenden edle Materialien wie Kupfer, Messing und Edelstahl.

Dies ist es, was unsere Maschinen seit mehr als **90 Jahren** einzigartig macht.

TECHNOLOGIE



AROMA PERFECT

Patent N° 2973994

Stellen Sie sich vor, Sie müssen Ihren gemahlene Kaffee nicht mehr stampfen und erhalten dennoch die perfekte Extraktion.

Wir haben es geschafft.

Aroma Perfect passt sich über 3 flexible Auflagepunkte im Filterhalter automatisch an und reguliert dort das Niveau des Kaffeemehls und gleichzeitig wird ein gleichmäßiger Druck auf das Mahlgut während des gesamten Brühvorganges gewährleistet.

Kurz gesagt? Ideal!

Das von Reneka patentierte System arretiert den Filterhalter in einem perfekten Winkel, reduziert den Druck auf die Dichtungen, begrenzt den Verschleiß und damit die Wartungskosten.

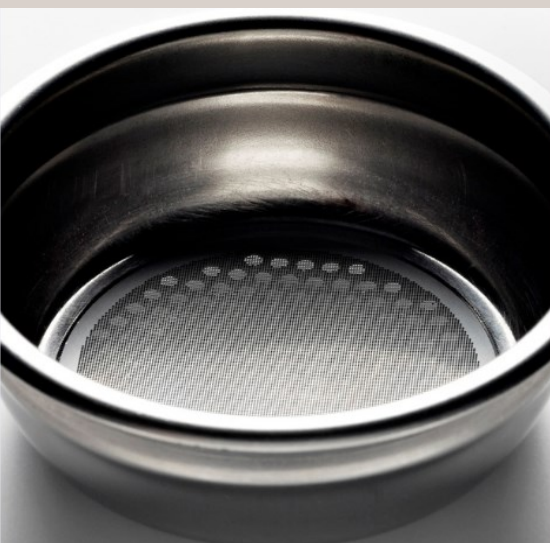
LATTE ART

Patent n° 20 2018 005 263.9

Cappuccino, Macchiato oder Café Latte...

Was auch immer Ihr Lieblingsgetränk ist, mit dem Latte Art-System wird es immer besser sein. Das Mischen von Druckluft und Dampf erfolgt durch eine Pumpe, die Ihnen dank der Elektronik den gewünschten Schaumtyp liefert. Die Temperatur wird durch eine Sonde kontrolliert.

Das System bietet 4 verschiedene Programme, die jeweils von Temperatur und Aufschäumvolumen individuell programmierbar sind.



MICRO SIVE (optional)

Patent n°9003969

Die von Reneka patentierte Mikrosieb-Technologie ermöglicht es, die komplexesten Aromen von Kaffee zu extrahieren. Während ein Standardfilter aus etwa 600 Löchern von 350 Mikrometern besteht, wird das Mikrosieb mit mehr als 15 000 Löchern von 170 Mikrometern hergestellt.

Daraus resultiert :

- Eine tiefere Extraktion für mehr Aromen
- Mehr Körper und weniger Rückstände
- Eine sehr einfache Reinigung



WEBSITE: www.reneka.com

E-MAIL: einkauf@reneka.de

TEL: +49 (0)89 7095 2163

Klenzestraße 39, 80469 München, Deutschland

