

Lieblingscafé

SiVend HG 20 Trend

Heiß
getränke
automat





Vorwahl
XL groß



Eigene Tasse



Zucker



Kaffee



Kaffee
mit Zucker



Kaffee mit Milch
und Zucker



Milchkaffee



Cappuccino



Cappuccino
mit Zucker



Espresso



Ansprechende große kapazitive
Tasten hinter einer vollflächigen
Glasscheibe. Bequem im Gebrauch,
einfach zu reinigen, hygienisch und
sauber.

Ihre Vorteile auf einen Blick

Entweder vom Barista – oder einfach SiVend HG 20 Trend.

Ihre Kunden haben ein neues Lieblingscafé. Die innovative SiVend HG 20 Trend serviert sekundenschnell echte Kaffee- und Kakaospezialitäten à la Barista. Ob cremiger Cappuccino, klassischer Espresso oder hochwertige Bohnen- und Instantgetränke: Vielfalt und Qualität begeistern in bester italienischer Café-Tradition.

Automatischer Bedienkomfort von Sielaff lässt sich stets variabel auf die Kundenbedürfnisse abstimmen. Ob mit Edelstahlblende oder RAL-Farben für die Blenden der Türe oder die Gehäusefarbe: Ihre SiVend HG 20 Trend passt sich Ihrem Unternehmen im Aussehen an. Beachtenswert ist auch das Foliendesign für die Werbescheiben: Die Individualität der SiVend HG 20 Trend ist Ihr Wettbewerbsvorteil.

Individuell und intuitiv erfolgreich.

20 beleuchtete Anwahltasten mit Produkten oder Zuwahlen hinter Glas mit hoher Auflösung und brillanter Bildqualität: Der SiVend HG 20 Trend bietet bedarfsgerechte Individualität, die statt Grenzen nur Verkaufserfolge kennt.

Ein attraktives Angebot, das alle anzieht.

Über 50 voreingestellte, frei änderbare Rezepte sowie bis zu 40 nach Bedarf belegbare Anwahltastenkombinationen: Getränkevielfalt, die Kunden an jedem Standort begeistert.

Flexibilität? Kapazität? Geht doch, mit der SiVend HG 20 Trend.

Das doppelte Becherwerk bietet größtmögliche Kapazität sowie absolute Flexibilität für unterschiedliche Becherarten und -größen: Technikvorsprung trägt den Namen Sielaff.

Genuss beginnt mit Qualität im Detail.

Hochwertige Komponenten aus dem HoReCa-Bereich wie Boiler, Brüher oder Mühle garantieren exzellente Heißgetränkequalität: Genuss wie beim Barista.

In jedem Fall: Heiß zubereitet, hygienisch serviert.

Dank des geschlossenen Ausgabekarussells gelangen alle Produkte stets heiß und hygienisch zum Kunden: Ob im ausgegebenen Becher oder der eigenen Kundentasse. Die intelligent eingesetzte Beleuchtung zeigt per eingängiger Ampelschaltung wie weit die Ausgabe des Produktes ist.

Einfach transportiert – und in Betrieb genommen.

Per Hubwagen angeliefert steht die SiVend HG 20 Trend sofort auf eigenen, exakt höhenjustierbaren Füßen – für nachhaltigen Umsatz von der ersten Minute an.



Talent & Technik

Innovationen setzen Standards.

Manchmal braucht es besondere Innovationen um Meilensteine zu setzen. Bisher mussten Automatenbecher eine Vielzahl an Anforderungen erfüllen. Das macht(e) die Becher teuer und es konnte zu ‚Klemmern‘ und zum Automatenausfall führen. Damit macht Sielaff Schluss: Mit dem voreingestellten Becherfänger in dem

BAM-Schlitten wird die Auflagefläche der Becher erhöht und der reibungslose Ausgabeprozess wesentlich verbessert.

Selbst Feuchtigkeit, Druck oder Stauungen führen nicht mehr zwangsläufig zu Störungen.

Dem Gedanken der Nachhaltigkeit Ökologie entsprechend kann auch eine eigene Tasse oder ein To-go-Becher in das Rondell gestellt werden.

Intelligente Technik macht den Unterschied – wenn sie von Sielaff ist.

SiVend HG 20 Trend Bedienfeld

- 20 große beleuchtete Schilder hinter Glas
- Vollflächige Glasscheibe aus Sicherheitsglas, leicht zu reinigen
- Einfacher Austausch der Sortenschilder
- Großer Bereich zur Angabe von Inhaltsstoffen
- 4-zeiliges Display

Produktvarianten

- SiVend HG 20 Trend Instant: 1 bzw. 2 Kaffee- und bis zu 6 weitere Instantbehälter
- SiVend HG 20 Trend Espresso: 1 großer Bohnenbehälter (Fassungsvermögen 4,5 kg) und 5 bzw. 6 Instantbehälter
- Bohnenbehälter 180° herauschwenkbar für die bequeme Befüllung
- Befüll Tisch für Instantbehälter in ergonomischer Höhe

Dosierung

- 50 frei programmierbare Getränkerezepte
- Frei einstellbare Getränkevolumen bis maximal 300 ml pro Portion
- Frei einstellbare Mixerzahl je Getränk (bis max. 17.000 U/Min.)
- Drehzahl und Laufzeiten der Dosiermotoren frei programmierbar
- Hohe Aufschäumung der Produkte
- Zeitgesteuerte Sperrung einzelner Produkte möglich
- Heißwasserausgabe möglich

Produktausgabe

- Verschlussenes Ausgabekarussell aus schlagfestem Kunststoff
- Ausgabebeleuchtung
- Mechanischer Einklemmschutz mit Rutschkupplung
- Geeignet für wiederverwendbare To-go-Becher und eigene Tassen für umweltbewusste und nachhaltige Kaffeepausen
- Doppeltes Becherwerk für gleiche oder unterschiedliche Becherdurchmesser
- Anwahlbezogene Programmierung des jeweiligen Becherwerks
- Kapazität bis zu 1.170 Becher
- Geeignet für fast alle Becherarten
- Unterschiedliche Becherpreise programmierbar



Konfigurationsbeispiele	Durchmesser Becher	Kapazität 4 Türme	Kapazität 5 Türme	Kapazität gesamt
A	70 mm 80 mm	520	650	1.170
B	70 mm 80 mm	300	650	950
C	70 mm 80 mm	520	375	895
D	70 mm 80 mm	300	375	675

SiVend HG 20 Trend Instant-Boiler

- Hochtemperaturfester Kunststoff-Boiler
- Boilerheizung mit 2,8 kW (optional 2 kW)
- Fassungsvermögen 3 l
- Temperatureinstellung
- Einfaches Austauschen, Entleeren und Reinigen

Instant-Pumpe

- Schlauchpumpe 24 V
- Förderleistung 1,2 l/Min.
- Einstellbare Drehzahl
- Hohe Dosiergenauigkeit
- Kein Verkalken

SiVend HG 20 Trend Espresso-Mühle

- Hochleistungs-Horizontal-Mühle
- Geräuscharme hohe Mahlleistung
- Scheibenmahlwerk aus gehärteten Stahlscheiben mit einem Durchmesser von 65 mm
- Mahlgrad von Espresso bis French Press einfach und sicher einstellbar
- Thermoüberwachung gegen Schäden durch Fremdpartikel
- Weitergabe der gemahlenen Bohnen durch einen Trichter direkt von der Mühle in den Brühler

Espresso-Boiler

- Druckboiler
- Boilerheizung mit 2,7 kW (optional 2 kW)
- Fassungsvermögen 0,5 l

Espresso-Pumpe

- Flügelzellenpumpe 230 V
- Förderleistung 100 l/Std.
- Elektronisch überwachte Wassermengenabgabe bei Produktausgabe

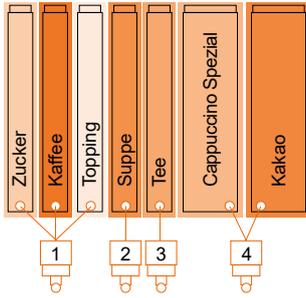
Espresso-Brühler

- High-Tech-PEEK-Brühler
- Kaffeeportionen von 6 g bis 14 g
- Isolierte Edelstahlbrühkammer
- Langlebige, hydraulisch aufblasbare Brüherdichtung
- Doppelpressen
- Mikrofilter Crema-Feinsiebe
- Anpress- und Nachpressdruck je nach Produkt frei einstellbar
- Sielaff-Preinfusionstechnologie – bei jedem Getränk frei einstellbar
- Softwareüberwachte Leer- und Vollerkennung

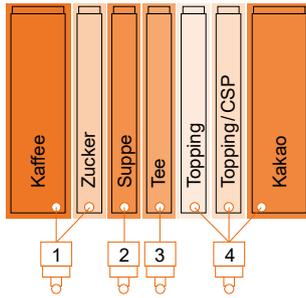


Produktvarianten

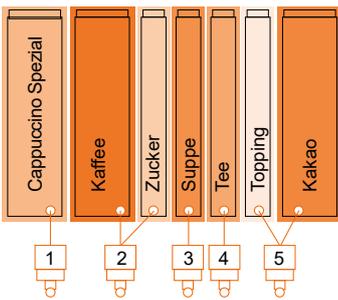
SiVend HG 20 Trend Instant



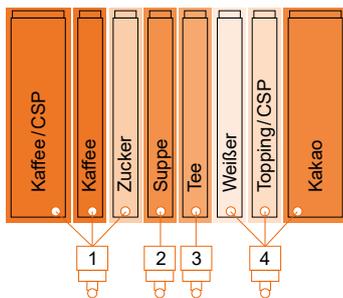
Variante 7401



Variante 7403

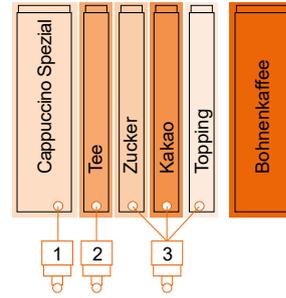


Variante 7501 B

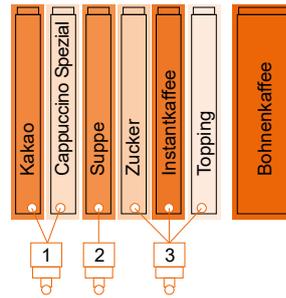


Variante 8401 B

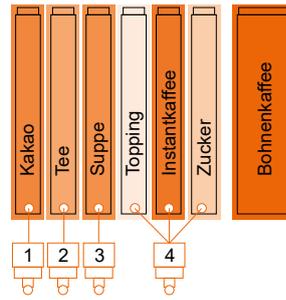
SiVend HG 20 Trend Espresso



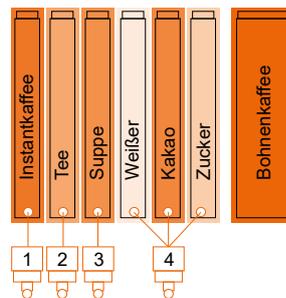
Variante 5305



Variante 6301



Variante 6402



Variante 6405



Volumen Behälter:

Bohnenbehälter

– 4,5 kg 13 Liter

Instantbehälter

– 64 mm 4,0 Liter
– 78 mm 4,6 Liter
– 137 mm 8,5 Liter

Satzbehälter

– ca. 550 Kaffeekekchen

Becherwerk

– bis zu 1.170 Becher



Gehäuse in
Reinweiß (RAL 9010),
Weißaluminium (RAL 9006)
und Tiefschwarz (RAL 9005)
erhältlich



Größe

■ 1.831 x 700 x 755 mm
(Höhe x Breite x Tiefe)*

Gewicht

■ 210 kg
(bei Vollausrüstung)

Tassenleistung

■ bis zu 180 Tassen/Std.
(variiert nach Produkt
und Einstellung)

Elektrische

Anschlusswerte

■ 220-230 V / 50/60 Hz / 16 A
(optional 10 A)

Leistung

■ 3 kW (optional 2,2 kW)

Wasseranschluss

■ 3/8" Innengewinde

* Abweichungen der Gehäuseabmessungen sind
aufgrund von Anbauteilen und Zubehör möglich

Designvarianten:

Alle Designvarianten sind mit
den folgenden unterschiedlichen
Blenden erhältlich:

SiVend HG 20 Trend EB
(Edelstahlblende)

SiVend HG 20 Trend RB
(RAL-Blende)



Design A „Latte Art“
Standard



Design B „vier Tassen“



Design C „rote Tasse“

Sielaff GmbH & Co. KG

Automatenbau
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Deutschland

Telefon: +49 9825 18-0

Telefax: +49 9825 18-31 11 55

E-Mail: info@sielaff.de

Internet: www.sielaff.de