



Genuss kennt kein Wetter

SiVend HG Outdoor



Unsere Stärken und damit Ihr Vorteil

Genuss kennt kein Wetter.

Sielaff ist der Garant für höchste Vending-Qualität und feinsten Kaffeegenuss. Die von Sielaff eingesetzten Komponenten wie Brüheinheit oder Hochleistungsmühle sind die Basis für maximale Funktionssicherheit.

Der Heißgetränkeautomat ist bestens für den Außenbereich geeignet. Durch 34 mm PU-Schaum sind Seitenwände, der Boden und die Rückwand des Gehäuses bestens isoliert.

Robust, sicher und zuverlässig. Eben Kaffequalität ohne Kompromisse

Speziell für den anspruchsvollen Außeneinsatz wurde die SiVend HG CVS RO oder CIS RO entwickelt und überzeugt durch durchdachte Technik und maximale Widerstandsfähigkeit.

Dank der Schutzklasse IP24 ist das Gerät optimal gegen Spritzwasser geschützt und bleibt damit zuverlässig einsatzbereit. Ergänzt wird dies durch ein integriertes Regendach sowie eine zusätzliche Überdachung der Getränkeausgabe. Damit der Genuss ungestört ist, selbst bei widrigen Bedingungen.

Auch in puncto Sicherheit setzt der Automat Maßstäbe: Ein stabiler Einbruchschutzrahmen mit integrierter Schlosstasche schützt die Technik im Inneren effektiv vor unbefugtem Zugriff. Der Münzeinwurfschieber mit Rückgabebrommel sorgt für eine reibungslose und sichere Zahlungsabwicklung im täglichen Betrieb.

Ein verstärkter Sperrklappenschutz sorgt für einen wirksamen Schutz gegen Vandalismus und gewaltsames Aufbrechen – für maximale Sicherheit an öffentlich zugänglichen Standorten. Zusätzlichen Komfort und Schutz bietet die Getränkeausgabe mit einer praktischen Verschließung (Shutter), während die robuste Rückwand und die Möglichkeit zur festen Bodenbefestigung für Stabilität und Sicherheit sorgen – selbst an stark frequentierten Standorten.

Im Inneren gewährleistet eine integrierte Heizung die Funktionalität auch bei niedrigen Temperaturen, während der Fehlerstrom-(FI)-Schutzschalter höchste Sicherheitsstandards erfüllt.

Das Ergebnis: Ein Outdoorgeeigneter Kaffeeautomat, der nicht nur hervorragenden Kaffee liefert, sondern auch durch Zuverlässigkeit und Sicherheit überzeugt – rund um die Uhr, das ganze Jahr über.



Perfekt und individuell abgestimmt auf die unterschiedlichen Ansprüche



Besten Genuss Draußen, wenn das Wetter sich für ein Treffen im Park eignet



Die ausgezeichnete Kaffequalität und große Produktvielfalt überzeugen

Einfach transportiert – und in Betrieb genommen.

Per Hubwagen angeliefert, stehen die Standgeräte sofort auf eigenen, exakt höhenjustierbaren Füßen – und für nachhaltigen Umsatz von der ersten Minute an.

Erfolg an jedem Standort.

Dank unserem konzeptionell durchdachten, wartungsarmen Betrieb ist die Profitabilität an allen Aufstellplätzen garantiert.

RB Designvariante – einfache Bedienung.

Das stilvolle RB-Design mit Bedienblende in Türfarbe (RAL) ist an jedem Standort ein echtes Highlight – inklusive 14 beleuchteten Direktwahltasten aus Metall.

Genuss beginnt mit Qualität im Detail.

Perfekt und individuell abgestimmt auf die unterschiedlichen Geschmäcker komponiert Sielaff die richtige Rezeptur. So treffen Sie

stets die höchsten Ansprüche Ihrer Kunden – vom Latte Macchiato bis zu der berühmten Wiener Melange.

In der Vending-Branche stehen die anziehende Optik, die einfache, ergonomische Bedienung und der hohe Hygiene-Standard unserer Heißgetränkeautomaten im Blickpunkt und für nachhaltigen Verkaufserfolg.



Allgemeine Fakten SiVend CVS / CIS Outdoor

- Outdoorausführung nur in RAL
- 70mm oder 80mm BAM
- Isoliertes Gehäuse:
Seiten, Boden und Rückwand sind mit 34 mm PU Schaum isoliert
- Rückwandblende und Regendach aus lackiertem Stahlblech
- Blendensatz vorne, seitlich und hinten
- Standard mit Bodenbefestigung
- Ausgaberverschließung/ Shutter über der Ausgabe, verhindert den Zugriff in den Automaten
- Integrierte Heizung mit 250 W, um den Innenraum frostfrei zu halten
- Bewährter und bekannter Sielaff EBS-Rahmen mit Schlosstasche
- Verstärkter Sperrklappenschutz
- Wetter- und Vandalismusresistent
- IP24 Schutzklasse
- Leistungsaufnahme max. 2,9kW
- Bauseitige Absicherung 16 A

Talent und Technik

Allgemeine Fakten

- Standarddesigns, optional auch eine individualisierbare Werbescheibe
- Einfache Integration unterschiedlicher Zahlungssysteme möglich
- Bedienelemente in ergonomischer, behindertengerechter Höhe
- Modularer Aufbau – dadurch besonders servicefreundlich und recyclingfähig

Gehäuse

- Metallteile innen pulverbeschichtet oder aus Edelstahl, Kunststoffdekorteile zweikomponentenbeschichtet
- Innenbeleuchtung mit Türkontaktschalter
- Service-Steckdose

Technik

- Schlauchklemmentile mit platinvernetzten Schläuchen
- Verschleißbare Produktrutschen aus antistatischem Material
- Produktausgabe über Schwenkarm
- Becher-/Gefäßerkennung über Lichtschranke
- Heißwasserzirkulation bis zum Ventil
- Optional: Kannenschaltung

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

Verkaufs-/Servicedaten

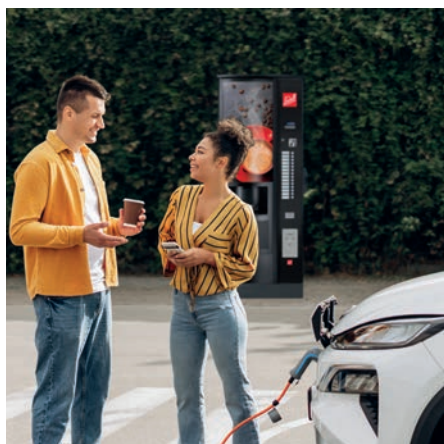
- Erfassung nach EVA-DTS-Standard
- Datenübertragung mit mobilem Datenerfassungsgerät (IR-Schnittstelle)
- Telemetrie-Anbindung möglich
- Sielector zur Konfiguration und Statistikauslesung des Automaten

Leistungsdaten

- Ausgabe von bis zu 180 Tassen pro Stunde
- Geeignet für Fassengrößen bis zu 300 ml

Wartung

- Schnell und einfach durchzuführen bei geringen Aufwand und Kosten
- Große Wartung nach 12 Monaten / 40.000 Portionen
- Kleine Wartung nach 6 Monaten / 20.000 Portionen
 - Mixerflügel
 - Dichtung für Mixerflansch
 - Silikonflapper



Das attraktive Design und die einfache, ergonomische Bedienung ermöglichen einen 24/7-Einsatz, außerhalb der Öffnungszeiten.

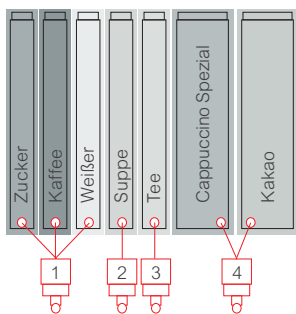
Produktvarianten

CIS

Verzichten Sie nicht auf die kleine Pause mit Ihrem Lieblingsgetränk. Die Instant-Ausführung CIS versorgt Sie mit vielfältigen Köstlichkeiten. Neben dem attraktiven Design besticht die CIS durch Zuverlässigkeit, einfache Handhabung und hohe Servicefreundlichkeit. Ihr Kunde gelangt auf Knopfdruck schnell und einfach an seine köstliche Heißgetränk-spezialität.

Technik im Instant-Bereich

- Schlauchpumpe für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung
- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Frei einstellbare Mixerzahl je Getränk (bis max. 17.000 U / Min.)
- Boilerheizung: 2,8 kW
- Boilervolumen: 3 l
- Mit 7 Instantbehältern und 4 Mixer – sorgen für die richtige Mischung und viel Abwechslung im Angebot

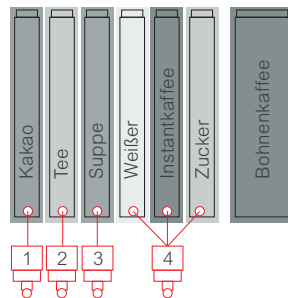


Variante 7401
7 Instantproduktbehälter,
4 Mixereinheiten

CVS

Die CVS setzt auf eine Kombination aus ganzen Kaffeebohnen und Instantprodukten, die frisch zubereitet ein Genusslebnis sind. Der High-Tech-Peek-Brüher und die Technik „Made in Germany“ garantieren Zuverlässigkeit gepaart mit Kaffee-Kultur auf höchstem Niveau. Egal ob typischer Espresso mit perfekter Crema, Cappuccino oder trendige Spezialitäten wie Latte Macchiato – der Automat bietet jedes Getränk in Gastronomiequalität.

Die Vielfalt der Variationsmöglichkeiten sowie die Qualität und das ansprechende Design eines professionellen Vollautomaten erfüllen alle Ansprüche an die verschiedenen Aufstellplätze.



Variante 6402
1 großer Bohnenbehälter
6 Instantproduktbehälter,
4 Mixereinheiten

Technik im Espresso-Bereich

- High-Tech-Peek-Brüher für Kaffeeportionen von 6g –14g
- Hochleistungs-Horizontal-Mühle: Scheibenmahlwerk aus gehärteten Stahlscheiben mit 65 mm Durchmesser
- Bohnenbehälter mit 4,5kg Fassungsvermögen
- Boilerheizung: Espresso boiler 2,7 kW Instant boiler 2,8 kW
- Boilervolumen: Instant 3l, Espresso 0,5l



Für den individuellen Einsatz sorgt die hohe Variantenvielfalt



Hochwertige Komponenten aus dem HoReCa-Bereich

Produktvarianten

Behälterbreite (ca.)	67 mm	78 mm	137 mm
Behältervolumen (ca.)	4.900 ccm	5.800 ccm	10.000 ccm
Instantkaffee	1.000 g	1.250 g	-
Zucker	4.000 g	5.000 g	-
Weißer	2.500 g	3.000 g	-
Kakao	-	3.500 g	6.000 g
Tee	4.500 g	5.500 g	-
Suppe	3.500 g	4.500 g	-
Cappuccino Spezial	2.500 g	3.000 g	5.000 g
Bohnenkaffee	Bohnenbehälter 4.500 g		

Becherwerk

Mit dem voreingestellten Becherfänger in dem BAM-Schlitten wird die Auflagefläche der Becher erhöht und der reibungslose Ausgabeprozess verbessert.

- BAM-Becherspendertechnologie von Sielaff
- Fassungsvermögen von bis zu 500 Bechern
- Geeignet für zahlreiche Bechertypen mit einem Durchmesser von 70 mm und 80 mm

Dem Gedanken der Nachhaltigkeit und Ökologie entsprechend kann man auf die Becher verzichten und ein To-Go-Behältnis für die Ausgabe verwenden.

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

Designvarianten:



CIS/ CVS 500 RB RO
Design A



CIS/ CVS 500 RB RO
Design B



CIS/ CVS 500 RB RO
Design C



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

* Abweichungen der Ge-
häuseabmessungen sind
aufgrund von Anbauteilen
und Zubehör möglich



Größe (mit EBS-Rahmen und Regendach)

- 1.856,5 x 845,5 x 846 mm
(Höhe x Breite x Tiefe)*

Gewicht

- Ca. 240 kg
(Variantenabhängig)

Tassenleistung

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

Elektrische Anschlusswerte

- 220–230 V/50/60 Hz/16 A

Leistungsaufnahme

- 3 kW

Wasseranschluss

- 3/8" Innengewinde



Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau Herrieden
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Deutschland

Telefon: +49 9825 18-0
info@sielaff.de
www.sielaff.de

**Hier kommen Sie zu
unserem Imagefilm**



■ MADE
■ IN
■ GERMANY