

Sprso

Attraktiver “Bean-to-Cup”-Vollautomat



So unkompliziert wie eine Endverbrauchermaschine.
Mit der Leistungsfähigkeit einer professionellen Kaffeemaschine.



Rai Ko Kolbe GmbH
Gastronomiebedarf & Objektausstattung

Gessentalstraße 21 · 07551 Gera
Tel.: 036603/6631-0 · Fax: 036603/6631-30
E-Mail: info@raiko-gastro.de
www.raiko-gastro.de



Unser ganzer Stolz: Die Sprso!

Gleich zu Anfang: Sprechen Sie Sprso einfach *Espresso* aus. Suchen Sie eine Spezialitätenmaschine, die so unkompliziert wie eine Endverbrauchermaschine ist? Und die so leistungsfähig wie eine professionelle Kaffeemaschine sein muss? Dann sind Sie bei unserer Sprso genau richtig!

Die Sprso ist klein, leistungsstark und ziemlich stylish!

Diese Frischbrühkaffeemaschine serviert einen perfekt zubereiteten Ristretto, Espresso, Kaffee Crème und Americano im Single-Cup-Format. Mit dem optionalen Milchkühler können Sie außerdem herrlich wohlschmeckende Cappuccino- und Caffè Latte-Spezialitäten mit frisch aufgeschäumter Milch genießen.

Unsere Sprso eignet sich perfekt für Sitzungssäle, Wartezimmer und kleinere Büros. Sogar in der Küche zuhause ist diese Kaffeemaschine dank ihrer kompakten Größe sehr gut aufgehoben.

Sprso erfüllt alle Erwartungen

- Bereitet aus frisch gemahlene Kaffeebohnen perfekten Espresso zu
- Für viele Kaffeespezialitäten, die sich mit dem optionalen Milchkühler erweitern lassen
- Gleichzeitige Ausgabe zweier Tassen/Becher folgender Spezialitäten möglich: Ristretto, Espresso und Kaffee Crème
- Verblüffendes, weil einzigartiges Design
- Übersichtliches und intuitiv bedienbares Bedienfeld
- Anpassung von Kaffeestärke, Intensität, Mahlgrad und Tassengröße ganz nach Wunsch
- Hergestellt aus robusten und hochqualitativen Materialien (Edelstahl und BPA-freier Kunststoff)

- Großer und transparenter Bohnenbehälter für einfaches Nachfüllen
- Ausgestattet mit CIRCO-Profibrühsystem
- Mit entfernbarem Wasserbehälter für das Nachfüllen von Hand
- Extrem niedriger Energieverbrauch von < 0,5 W im Standby-Betrieb dank "Flash Heater"

Das Synonym für Einfachheit

Ihre Einfachheit drückt sich in der intuitiven Bedienung aus. Dank der äußerst vorteilhaften Konstruktion der Sprso fühlt sich jeder Vorgang logisch und natürlich an. Das gesamte Nutzererlebnis ist selbsterklärend: Wählen Sie aus dem umfangreichen Angebot eine Kaffeespezialität und die gewünschte Tassengröße aus. Darüber hinaus können Sie ganz nach Wunsch die Tassengröße, Brühstärke, Intensität und Mahlstärke anpassen.

Verwechseln Sie jedoch Einfachheit nicht mit einem begrenzten Getränkeangebot: Jeder Nutzer kann über das attraktive Bedienfeld seine Tasse Kaffee ganz nach eigenem Geschmack zubereiten. Bravilor Bonamat hat die Getränke mit größter Sorgfalt programmiert, um seinen Kunden diesen Aufwand zu ersparen. Wir haben dabei drei Getränkehauptprofile geschaffen, die zur Auswahl stehen. Diese Profile unterscheiden sich in ihren Volumina und Kaffeestärken. Mitarbeiter können außerdem drei eigene Kaffeeprofile erstellen, die ihren ganz eigenen Vorlieben entsprechen.

Einfach auspacken und loslegen!

Die Sprso ist in nicht mal 10 Minuten nach dem Auspacken schon angeschlossen und betriebsbereit. Einfacher geht's nicht.



CIRCO-Brühsystem

Bravilor Bonamat hat bei der Konstruktion der vollautomatischen Spezialitätenkaffeemaschine Sprso nichts dem Zufall überlassen! Die Maschine musste so kompakt wie möglich sein.

Eines dieser Details ist das CIRCO-Brühsystem. Dieses Brühsystem ist die Antwort von Bravilor Bonamat auf die steigende Nachfrage nach Verkaufsautomaten für Frischbrühkaffee. Durch die einzigartige kompakte Form des Brühsystems können wir außergewöhnlich kompakte Spezialitätengeräte für professionelle Einsatzzwecke konstruieren.

Für intensive Aromen ist der Brühdruck ganz entscheidend. Diesen Brühdruck stellt das CIRCO-Brühsystem sicher, damit Sie alles aus Ihren frisch gemahlene Kaffeebohnen herausholen können. Das einzigartige Pumpensystem des Brühsystems garantiert eine konstante Extraktionszeit.

Das CIRCO-Brühsystem ist gemäß NSF zertifiziert und entspricht somit den vorgeschriebenen Gesundheits- und Umweltschutzstandards.

Gemäß NSF zertifiziert

Diese Zertifizierung bezieht sich auf die einfache Demontage, Zerlegung und Reinigung des CIRCO-Brühsystems, was die Wartung ganz erheblich vereinfacht. Das automatische Reinigungsprogramm der Maschine stellt immer wieder erneut eine hohe Qualität in der Tasse sicher.

Bewährte Technologie

- Erzeugt eine herrlich aromatische Crema
- Konstant hohe Kaffeequalität
- Kompakte runde Gestalt, die nur wenig Platz erfordert
- Hergestellt aus hochqualitativen Materialien für ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit
- Patentierte Technologie von Bravilor Bonamat
- Einfache Demontage, Zerlegung, Reinigung und Austausch
- Für 6 bis 18 Gramm an gemahlenem Kaffee
- Gemäß NSF zertifiziert

Kinderleichte Bedienung Professionelle Technologie für jedermann.



CIRCO
brewer



Innovation aus eigenem Hause

Sprso mit CIRCO-Brühsystem für supereinfache Wartung.





Sprso-Milchkühler

Um mit frisch aufgeschäumter Milch zubereitete Kaffeespezialitäten genießen zu können, benötigen Sie einen Milchkühler. Der hierfür ausgewählte Sprso-Milchkühler erfüllt alle hohen Standards von Bravorol Bonamat und wurde umfassend getestet.

Bei dem Modell handelt es sich um ein kompaktes Büffetgerät. Das Gerät hält die Milch auf einer Temperatur von +1 °C bis +7 °C kühl (je nach Umgebungstemperatur).

Das automatische Reinigungsprogramm stellt immer wieder erneut eine hohe Qualität in der Tasse sicher.

Als Option: Ein Wasserfilter

Auf Wunsch können Sie den Wasserbehälter der Sprso mit einem Wasserfilter ausstatten. Dadurch verbessern Sie die Qualität Ihrer Kaffeespezialitäten (Aroma und Geschmack).

Außerdem beugt ein Wasserfilter der Kalkbildung vor, wodurch Sie die Betriebs- und Lebensdauer der Sprso erhöhen.

Der Wasserbehälter ist für einen AquaAroma Crema-Wasserfilter von BRITA vorbereitet.

Technische Daten

Volumen: Produktbehälter Kaffeebohnen Wasserbehälter	300 Gramm 2,2 Liter
Anschlußwert	230V~ 50Hz 1978W
Maße (BxTxH)	215x440x420 mm
Zapfhöhe	80-115 mm (manuell einstellbarer Auslass)
Wasseranschluß	Nein (manuelle Befüllung)
Nettogewicht (brutto)	10,6 kg (12,9 kg)
Empfohlener Einsatz: Tassen pro Tag Betriebsumgebung	Max. 30 Einheiten pro Tag 5–10 Mitarbeiter
Getränkessorten (ohne Milchkühler)	Ristretto, doppelt Ristretto, Espresso, doppelt Espresso, Kaffee Crème, doppelt Kaffee Crème, Americano und Heißwasser
Weitere Getränkessorten mit Milchkühler	Caffè Latte, Cappuccino, Cappuccino dunkel, Latte Macchiato, Espresso Macchiato und Milch
Getränkprofile	1 Kleine Mengen Kräftige Kaffeesorten 2 Mittlere Mengen Normale Stärken 3 Große Mengen Normale Stärken



Rai Ko Kolbe GmbH
Gastronomiebedarf & Objektausstattung

Gessentalstraße 21 · 07551 Gera
Tel.: 036603/6631-0 · Fax: 036603/6631-30
E-Mail: info@raiko-gastro.de
www.raiko-gastro.de