



# CAFÉ+CO DESIGN LINE

#BESTEPAUSE GEHT SO!

## TECHNISCHE FACTS



CAFÉ+CO DESIGNLINE	
<b>H / B / T / G</b>	1890 mm / 660 mm / 690 mm zzgl. 60 mm für den Anschluss / 190 kg
<b>Netzspannung</b>	230 V – 50 Hz   Betriebsspannung 24 V
<b>Anschlusswert</b>	3,1 kW
<b>Wasseranschluss</b>	3/8“ Außengewinde, 1-8 Bar
<b>Becherkapazität</b>	2 Becherwerke für Standard- und To-Go-Becher
<b>Anzahl der Produktbehälter</b>	Bis zu 8 Behälter
<b>Interaktiver Touchscreen</b>	Bis zu 24 Wahlmöglichkeiten
<b>Zubereitungszeit</b>	20 sek., Espresso bis zu 40 sek.
<b>Zusatzfeatures</b>	Individuelle Zuckerdosierung Automatische Tassenerkennung durch Sensor Integrierte To-Go-Deckelausgabe Elektromechanische Türöffnung
<b>Schnittstellen</b>	Zahlungssystem MDB, Datenauslesung IRDA
<b>Ausstattungsoptionen</b>	Münzwechsler, café+co Chip, Banknotenprüfer, Mifare, Legic, etc. <b>café+co SmartPay:</b> kontakt- u. bargeldloses Bezahlen mit App, Kreditkarte od. Debitcard

Änderungen vorbehalten!

**#BESTEPAUSE-GENUSSTIPP: Unsere Empfehlung für Sie!** Besonderer Kaffeegenuss mit **BULUNGI** – der direkt aus Uganda importierten und in der Naber Kaffeemanufaktur in Wien gerösteten Premium-Hochlandbohne – in Kombination mit **Kaffeemilch**, dem reinen Magermilchpulver aus Österreich!

## CAFÉ+CO DESIGNLINE DAS KAFFEESYSTEM MIT DEM WOW-EFFEKT.

Als Unternehmen sind Sie am Puls der Zeit und möchten dies auch bei der Kaffeeversorgung sichtbar werden lassen. Die café+co DesignLine ist das Kaffeesystem für Trendsetter im XL-SmartPhone-Look!

Die DesignLine erfüllt alle Kaffee-Wünsche schnell und zu jeder Zeit! Vom kleinen starken Espresso, über einen klassischen Cappuccino, einen Cappuccino mit trendigen Geschmacksrichtungen wie Irish oder Haselnuss bis zum Latte Macchiato und natürlich dem großen Coffee-to-go! Wählen Sie aus einer großen Palette an Kaffeeblends für Ihre #BESTEPAUSE.



### KAFFEE AM PULS DER ZEIT!

- Die optimale Kaffeeversorgung für alle Unternehmen, die sich mit hervorragender Kaffeeversorgung und durch das einzigartig, moderne Erscheinungsbild des Geräts als Trendsetter präsentieren möchten
- Genießen Sie Spezialitäten wie z.B. perfekten Latte Macchiato, Haselnuss-, Irish- oder Vanille-Cappuccino, köstlichen Kakao oder Tee
- Umweltfreundliche automatische Tassenerkennung durch Sensor
- Hohe Leistung und Geschwindigkeit, besonders geräuscharm
- Modernste Technik im trendigen Design, CE zertifiziert
- **Cashless Payment mit café+co SmartPay**  
Kontakt- und bargeldloses Bezahlen mit der **café+co SmartPay-App** sowie über Kreditkarten, Debitcard und dem café+co Chip

#BESTEPAUSE



#BESTEPAUSE

**café+co Österreich Automaten-Catering und Betriebsverpflegung Ges.m.b.H.**

Vorarlberger Allee 14, 1230 Wien | T +43 (0)5 05 200 | [beratung@cafeplusco.at](mailto:beratung@cafeplusco.at) | [www.cafeplusco.at](http://www.cafeplusco.at)  
Peter-Rosegger-Straße 30, 8053 Graz | T +43 (0)316 58 26 00 | [graz@cafeplusco.at](mailto:graz@cafeplusco.at)  
Neubauzeile 106, 4030 Linz | T +43 (0)732 37 06 74 | [linz@cafeplusco.at](mailto:linz@cafeplusco.at)  
Radetzkystraße 116 A, 6845 Hohenems | T +43 (0)5576 722 41 | [hohenems@cafeplusco.at](mailto:hohenems@cafeplusco.at)  
Hermine-Berghofer-Straße 46, 6130 Schwaz | T +43 (0)5242 715 55 | [schwaz@cafeplusco.at](mailto:schwaz@cafeplusco.at)

