

# Vinci EC V+

Als Frischmilch- oder Topping-Version

## Die Variplus Maschinenlinie:

Form- und funktionsvollendet in die Kaffeewelt 3.0! Mit großartiger variplus-Technik in durchgängiger Design- und Formensprache. Basierend auf bewährter Perfektion entwickelte sich die variplus-Linie zu einer völlig neuen Klasse für den Profi-Anspruch. Unsere Vinci-Modelle bieten 10 Direktwahltasten sowie zwei Vorwahltasten. Die Vorwahlen sind bei der Vinci EC V+ mit „Kanne“ und „Große Tasse“ belegt. Trend & Tradition - all inclusive und unverbesserlich!

### Variplus-Technologie

Die preisgekrönte und patentierte Variplus-Technologie ist ein System aus drei Komponenten - Variflex, Varigrind and Varitherm - welche zusammen für einen idealen Brühdruck, Mahlgrad, Wassermenge- und Temperatur sorgen.

#### Variflex®

Die einzigartige Fähigkeit eines Brühers auf jede Bohnenbeschaffenheit sofort einzugehen und das Beste herauszuholen.

#### Varitherm®

Ein einzigartiges, wartungsfreies Heizsystem. Ohne jede Aufheizphase, just in dem Moment der Anwahl, stellt varitherm® stufenlos die richtige Temperatur des Getränkestadiums bereit! Endlich den Latte Macchiato in 3 Produktionsstufen richtig temperiert genießen!

#### Varigrind®

Diese patentierte Mühle mahlt schnell, dauerhaft präzise, mit dem perfekten Mahlgrad und idealer Mahlgut-Menge. Sie justiert sich automatisch, variabel und selbständig nach.

#### Energiesparende Technologie

Im Standby-Betrieb wird gespart und zwar bis zu 90 % gegenüber herkömmlichen Heizsystemen!

#### Leuchtendes Design

Formschön bei Tag und ein leuchtendes Beispiel attraktiver Design-Ideen bei Nacht.





## Standard

- 10 Direktwahltasten und 2 Vorwahltasten
- Topping-Version: 2 Instantbehälter (Topping & Choco)
- Frischmilch-Version: 2 Instantbehälter (Choco & Vanille)
- Selbsterklärendes Touchpanel-Display
- Hochklappbare Tassentrage
- Kannenschaltung/Multibrühfunktion (Kannenhöhe max. 140 mm, Ø max. 125 mm)
- Stilvoll beleuchtetes Design
- Satzbehälter-Fassungsvermögen für ca. 50 Brühungen
- Tropfschale-Fassungsvermögen 700 ml
- Vollautomatische Reinigung einfach per Knopfdruck
- Farbe: Schwarz mit Edelstahl Optik
- Festwasseranschluss

## Optionen

- BRITA-Wasserfilter
- Milchkühler 4 l (B: 230 x H: 590 x T: 413 mm), abschließbar, mit Milchleermeldung\*
- Satzabwurf in Theke
- Münzwechsler (Anbaumodul erforderlich)
- Bargeldloses Zahlungssystem (ggf. Anbaumodul erforderlich; B: 150 x H: 525 x T: 395 mm)
- Externe Wasserselbstversorgung
- Unterschrank:  
mit Tischplatte: 810 x 955 x 650 mm  
ohne Tischplatte: 570 x 920 x 600 mm

*\*Nur bei der Frischmilch-Version*

## Getränkeauswahl

Kaffee	Latte Macchiato
Kaffee hell / mit Milch*	Choco**
Espresso	Choco hell/ Chocomilch*
Espresso Macchiato	Vanillemilch*
Milchkaffee	Heißwasser
Cappuccino	

*\*Nur bei der Frischmilch-Version    \*\*entfällt bei Topping-Version*

## Technische Daten

Maße (B x H x T)	316 x 586 x 559 mm
Gewicht Maschine	ca. 22 kg
Tägliche Kapazität	max. 50 Portionen
Bohnenbehälter Kapazität	1 x 0,65 kg
Instantbehälter Kapazität*	1 x 1,0 kg und 1 x 2,0 kg
Frischmilch	ja (Frischmilch Variante)
Kannenfunktion	ja
Wasserdruck	2,0 - 8,0 bar
Wasseranschluss	3/8" Eckventil
Elektroanschluss	230 V, 50 Hz, 16 A
Leistungsaufnahme	1,60 - 3,00 kW
Energieeffizienzklasse	A+
Hersteller	Rhea Vendors

*\*Bei Topping-Version 4 Instantbehälter*

## Standortvoraussetzungen

- Zum Befüllen wird eine Gesamthöhe von 9,5 cm benötigt
- Zum Öffnen der Tür werden zusätzlich 9 cm nach rechts benötigt
- Für Strom-/Wasseranschluss sowie für Abluft werden zusätzlich 5 - 10 cm Platz nach hinten benötigt
- Anschluss Milchkühler: rechts

Follow us!



Selecta Deutschland GmbH | Otto-Volger-Straße 15 | 65843 Sulzbach  
Tel.: +49 6196 956-100 | E-Mail: info@de.selecta.com | www.selectavending.de

