

Next Age Master Top / Duo / Standard



Nextage Master Top

NextAge ist die neue Linie von professionellen Vollautomaten aus dem Hause Saeco. Sie wird durch Rationalität, Klarheit und Einfachheit inspiriert und vereint die besten zur Verfügung stehenden Technologien. NextAge ist perfekt für den professionellen Einsatz und Ho.Re.Ca. Gebrüht wird Kaffee in bekannter Saeco Qualität, die Zubereitung von Spezialitäten mit löslichen Produkten wie Schokolade sind ein Kinderspiel. Perfekter cremiger Milchschaum für Milchgetränke wie Cappuccino und Latte Macchiato sind selbstverständlich. NextAge findet seinen Einsatz in Hotel-Lounges, Bars, Restaurants, Warteräume, Flughäfen, VIP-Lounges, mit einer garantierten Produktion von bis zu 250 Kaffees pro Tag. Sie ist ein modular aufgebautes Produkt: Basisgerät; Modul für Instant, Modul Tassenwärmer, Milch-Modul und Zahlungssysteme Modul. Das Kaffee-Modul, mit einem höhenverstellbaren Ausgabepunkt, ist erhältlich in fünf Versionen. Das Kaffee-modul ist der Master und kann mit mehreren Zubehör-Modulen gekoppelt werden. Werden mehrere Kaffee-Module gekoppelt, können alle selbstständig arbeiten.



Saeco

Ausstattungsmerkmale

- Innovative HMI (Human Machine Interface)
- Elektronisches Mahl- und Dosiersystem mit optischem Sensor
- Behälter können mit Schloß ausgestattet werden
- Foto Icons im Menü
- Rotationspumpe
- herausnehmbare Brühgruppe

Zubehör

- Wasserfilter
- Tassen- und Milch- Modul
- TM 5 L Standardkühler

provendo

Generalimporteur Saeco Vending & Professional

provendo gmbH

Neubaugasse 38
1070 Wien
office@provendo.at
www.provendo.at

Technische Daten	Next Age Master Top	Next Age Master Duo	Next Age Master Standard
Aufbau			
Maße Breite x Höhe x Tiefe (mm)	364 x 790 x 596 mm	364 x 790 x 596 mm	364 x 790 x 596 mm
Gewicht	60 kg	60 kg	60 kg
Material Rahmen	vorverzinkter, lackierter Stahl	vorverzinkter, lackierter Stahl	vorverzinkter, lackierter Stahl
Material Gehäuse	Edelstahl / lackierter Stahl	Edelstahl / lackierter Stahl	Edelstahl / lackierter Stahl
Elektrische Eigenschaften			
Netzspannung / Anschluss	230V /50 Hz / 3 x 2,5 mm ²	230V /50 Hz / 3 x 2,5 mm ²	230V /50 Hz / 3 x 2,5 mm ²
Leistung / Power Management	5200 W	5200 W	5200 W
Wasservorrichtungen			
Material Kaffeeboiler	600 ml / Messing TEA beschichtet	600 ml / Messing TEA beschichtet	600 ml / Messing TEA beschichtet
Material Dampfboiler	1000 ml / Rostfreier Stahl	1000 ml / Rostfreier Stahl	1000 ml / Rostfreier Stahl
Unabhängiger Wärmeaustauscher für Heißwasser	•	•	•
Dampfentnahmerohr aus rostfreiem Stahl	•	•	•
Heißwasserauslauf aus rostfreiem Stahl	•	•	•
Wasseranschlüsse			
Standardwasserversorgung	Festwasseranschluss 3/4" (1 – 8 Bar)	Festwasseranschluss 3/4" (1 – 8 Bar)	Festwasseranschluss 3/4" (1 – 8 Bar)
Verschiedene Daten			
Kaffeebohnenbehälter	2	2	1
Instantbehälter	-	-	1
Inhalt Kaffeebohnenbehälter	2,1 kg	2,1 kg	2,1 kg
Inhalt Kaffeesatzbehälter	80	80	80
Gleichzeitige Ausgabe von zwei Tassen Kaffee	•	•	•
Mahlwerk aus Keramik 64 mm	1	1	1
Automatischer Cappuccinatore	•	•	•
Brühgruppe	9/16 gr	9/16 gr	9/16 gr
Getränkeauslauf höhenverstellbar	elektrisch	elektrisch	elektrisch
Vorwahl / Mahlwerk	•	•	-
Vorbrühen	individuell	individuell	individuell
Optische Regulierung Kaffeemenge	individuell 9-16 gr	individuell 9-16 gr	individuell 9-16 gr
Vorheizen Brühgruppe	•	•	•
Geeignet auch für gemahlene Kaffee	•	•	•
Elektromechanischer Zähler	•	•	•
Touchscreen Display	•	•	•
Leistungen			
Kontinuierliche Dampfausgabe mit gleichmäßigem Dampfstrahl	•	•	•
Heißwasserproduktion pro Stunde (150 ml Tassen)	400	400	400
Espressoherstellung pro Stunde (30 ml doppelbezüge)	150	150	150
Cappuccinoproduktion pro Stunde (150 ml Tasse)	60	60	60

CE geprüft



TM
5 L Standardkühler



Nextage
Master Duo



Nextage
Master Standard