

BIS
80 
TÄGLICH



karl.coffee
BEAN



karl.coffee**BEAN**2

Unser robuster & vielseitiger Büroversorger



Die Vielseitigkeit unserer karl.coffeeBEAN2 besteht: Sie beherrscht das gesamte Spektrum der mit Milch und Milchschaum verfeinerten Kaffeespezialitäten, die volle Bandbreite von Schwarzkaffeespezialitäten



sowie den klassischen Kännchenkaffee. Zusätzlich verfügt sie über unterschiedliche Temperaturstufen für Heißwasser, was Teeliebhaber besonders zu schätzen wissen.

Technische Daten

Aktive Bohnenüberwachung	•
Anzahl Kaffeespezialitäten	21
Aktive Bohnenüberwachung	•
Automatische Umstellung Milch / Milchschaum	•
Sender im Lieferumfang	Smart Connect
Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®)	•
One-Touch-Funktion	•
Variable Brüheinheit	5 bis 16 g
Professional Aroma Grinder Mahlwerk	•
Display	2,8"-Farbdisplay
Programmierbare Kaffeewassermenge	•
Programmierbare Kaffeestärke	10 Stufen
Milch- / Milchschaummenge programmierbar	•
Milch- / Milchschaumtemperatur programmierbar	10 Stufen
Brühtemperatur programmierbar	2 Stufen
Heißwassertemperatur programmierbar	3 Stufen
Anzahl für jedes einzelne Produkt ablesbar	•
Intelligentes Wassersystem (I.W.S.)	•
Filterpatrone	CLARIS Pro Smartmaxi
	CLARIS Pro Smrat
One-Touch-Milchsystem-Reinigung (automatisch)	•
Integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm	•
Überwachte Restwasserschale	•
Höhenverstellbarer Kombiauslauf	65 – 153 mm
Höhenverstellbarer Heißwasserauslauf	153 mm
Füllmenge Wassertank	5 l
Fassungsvermögen Bohnenbehälter	500 g
Bohnenbehälter optional erweiterbar auf	1 kg
Kaffeesatzbehälter (Portionen)	max. 40
Kabellänge	ca. 1,2 m
Spannung / Nennleistung	220 – 240 V~ / 1450 W
Stromstärke	10 A
Stand-by-Leistung	< 0,5 W
Gewicht	14 kg
Maße (B×H×T)	37,3 × 47 × 46,1 cm
Maße (B×H×T) mit Bohnenbehälteraufsatz	37,3 × 52,4 × 46,1 cm

Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 05/2023

Die einzigartige Top-Innovation „Professional Aroma Grinder“ der karl.coffeeBEAN2 sorgt für ein stets perfektes Mahlergebnis und eine Aromasteigerung von 12,2 %*.

Über ihren soliden, höhenverstellbaren Kombiauslauf gelangen auf Knopfdruck wahlweise eine oder gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten in die Tassen bzw. Gläser. Die praktische Tassenpositionierungshilfe prädestiniert sie geradezu für den Selbstbedienungsbereich.

Ebenso die großen, klar zugeordneten Zubereitungstasten. Ganz auf die spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten, lassen sich Kaffeespezialitäten beliebig in ihrer Position auf dem Display verschieben.



VORZÜGE

- Professional Aroma Grinder
- 21 programmierbare Spezialitäten
- Abschließbarer Bohnenbehälter und Wassertank
- Sperrfunktion für die Bereiche Produkte und Programmierung

EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Glass Cup Warmer
- Cool Control 2,5 l
- Cool Control 1 l
- Wireless Transmitter zum Cool Control
- Data Communicator
- Bohnenbehälter-Erweiterung
- Frischwasser-Kit
- Kaffeesatzabwurf-/ Restwasserablauf-Set

EINSATZGEBIETE

- Ideal für feste und variable Standorte wie:
- Selbstbedienungszone
 - Großbüro
 - Kantine
 - Catering

* Professional Aroma Grinder im Vergleich zu herkömmlichen Mahlwerken



Karsten Hübner

Geschäftsführer

Mobil: +49 (0)172 92 40 26 1
karsten.huebner@karl.coffee



Oliver Franke

Leiter Support

Mobil: +49 (0)176 22 01 15 18
oliver.franke@karl.support

karl.coffee GmbH | Lunzenauer Str. 28 | 09322 Penig | Telefon: +49 (0)373 81 63 92 70

www.karl.coffee

KAFFEE AUS REINER LEIDENSCHAFT

KARL

karl.coffee