

AB
15 
TÄGLICH



karl.coffee
BEAN



karl.coffee **BEAN**Q

Unser Querläufer



Die karl.coffeeBEANQ wurde entwickelt, um Design und eine besondere Funktionalität zu kombinieren. Unser „Querläufer“ ist besonders geeignet, um sich an Aufstellflächen mit geringem Raum in der Höhe bestens einzufügen ohne auf unsere bewährte Qualität zu verzichten. Überzeugen Sie sich von den ausgeprägten technischen Raffinessen und der individuellen Anpassbarkeit an Ihre Bedürfnisse.

**LEISTUNGSSTARK, INTUITIV IN
DER BEDienung UND EINE AUGENWEITE.**

Technische Daten

Direktwahlmöglichkeiten

karl.coffeeBEANQ

• Bohnenkaffee schwarz
• Bohnenkaffee weiß
• Café Creme
• Café au lait
• Cappuccino
• Cappuccino Extra
• Latte Macchiato
• Espresso
• Espresso Macchiato
• MoccaCino
• Choco
• Choco Creme

Anwahlvarianten alternativ

Direktwahl/ Vorwahl 12/3

Vorwahloptionen

• Big Cup

Technische Daten

Höhe in mm	452
Breite in mm	580
Tiefe in mm	522
Ausgabehöhe in mm	120
Leergewicht in kg	38
Anschluss	230 V - 50 / 60 Hz
Leistung (Modellbedingt)	max. 1600 W
Festwasseranschluss	•
Wassertank	•
Anzahl Mixer	2
Anzahl Container	4

Brühzeit

Tasse, je nach Spezialität ca. 15 - 30 Sek.

Kapazitäten / Reichweite

Kaffeeportionen	ca. 100 Portionen
Chocoportionen	ca. 100 Portionen
Milch Portionen/Topping	ca. 150 Portionen
Tresterbehälter	bis 60 Portionen
Clean-Stop (Tresterbehälter)	nach ca. 60 Tassen
Reichweite	ca. 150 Tassen

Besonderheiten / Optionen

• Variflex® Brühsystem 6-14 g
• Brühkammerheizung
• Vorkonfiguriert
• Automatische Spülreinigung
• Massenspeicher-Medium
• Vorbereitung für tm-on®
• INOX Elemente
• Becherwerk

Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 01/24



Die **karl.coffeeBEANQ** und ihre Rezepte können online per Telemetrie verwaltet werden.

Die Produktbehälter sind erweiterbar und stapelbar. Der Deckel des Produktbehälters ist außerdem mit einem Schloss in Kombination mit einem Sicherheitssensor ausgestattet, der das Nachfüllen der Maschine sicher und schnell ermöglicht.

Für einen einfacheren und schnelleren Reinigungsprozess haben wir eine automatische Spülfunktion entwickelt, die durch einen Näherungssensor im speziellen Abfallbehälter aktiviert wird.

MODELL PRESSOBEAN

Mit ganzen Bohnen für Kultgetränke wie Kaffee, Espresso, Cappuccino und Co. Eine Auswahl wie im Coffee Shop. Frisch gemahlen, mit 92°C kurz und gut gebrüht, zaubert unser PressoBean-System mit 9 bar Druck eine feine Crema.

MODELL FESTWASSER

Direkter Anschluss an die Wasserleitung - schalten Sie für die bessere Wasserqualität einen Filter zwischen Leitung und Maschine, um ein perfektes Heißgetränk zu erhalten.

VARIFLEX®V14

Der Brüher, der eine Kaffeemenge von 6-14 g und eine Wassermenge von 30 - 300 ml ermöglicht. Durch den variablen Anpressdruck ist nahezu jeder Getränkewunsch leicht zu erfüllen.



Karsten Hübner

Geschäftsführer

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



karl.coffee

karl.coffee GmbH

Mandelgasse 10
09322 Penig

Telefon: +49 (0)373 81 63 92 70



Oliver Franke

Leiter Support

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

www.karl.coffee