

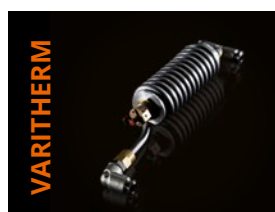
AB  
**40**   
TÄGLICH

  
karl.coffee  
**BEAN**



# karl.coffee **BEAN**Vplus

Unsere Kompaktklasse mit einem 3kg-Bohnenbehälter



Die **karl.coffeeBEANVplus** ist die perfekte Kombination aus Design und Ergonomie. Diese Maschine ist so konzipiert, Ihnen ein intuitives Kaffeeerlebnis zu schaffen und sich ideal in jede Umgebung einzupassen. Der übersichtliche Touchscreen ermöglicht Ihnen vollständig

anpassbare und intuitive Benutzeroberflächen. Optional kann die **karl.coffeeBEANVplus** zur Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit **Milchgranulat** oder **Frischmilch** (im Besonderen auch **laktosefrei Frischmilch und Ersatzmilch**) verwendet werden.

# Technische Daten

<b>Direktwahlmöglichkeiten</b>	<b>karl.coffee+milch</b>
Moccacino®	•
Cappuccino	•
Cappuccino Extra	optional
Espresso Macchiato	•
Espresso	•
Café au lait	•
Latte Macchiato	•
Kaffee schwarz	•
Kaffee weiß	•
Typ Filterkaffee	•
Choco Creme	•
Teewasser	•

<b>Anwahlvarianten alternativ</b>	
11 Direktwahlen 1 Vorwahl	•
10 Direktwahlen 2 Vorwahlen	•
bis 48 Wahlkosten	•
Vorwahloptionen	
Big Cup	•
Laktosefreies Milchgranulat	•
Vanille	•
Zucker	•
Kanne	•

<b>Technische Daten</b>	
Höhe in mm	740
Breite in mm	375
Tiefe in mm	575
Ausgabehöhe in mm	165
Leergewicht in kg	38
Anschluss	230 V - 50 / 60 Hz
Leistung (Modellbedingt)	1600W / 3000 W
Festwasseranschluss	•
Wassertank extern	•
Anzahl Mixer	2
Anzahl Containera	1+2 (3 optional)
Farbe	schwarz

<b>Brühzeit</b>	
Tasse, je nach Spezialität	ca. 15 - 30 Sek.

<b>Kapazitäten / Reichweite</b>	
Kaffeeportionen	bis ca. 300 Portionen
Chocoportionen	ca. 45 Portionen
Milch Portionen/Topping	ca. 150 Portionen
Tresterbehälter	ca. 50 Portionen

optionaler Satzabwurf empfohlen	
Clean-Stop (Tresterbehälter) nach	ca. 50 Tassen
Reichweite	ca. 400 Tassen

<b>Besonderheiten / Optionen</b>	
Touchscreen 10"	•
Variflex® Brühsystem 6 -14 g	•
Brühkammerheizung	•
Varitherm®	•
Varigrind®	•
Vorkonfiguriert	•
Automatische Spülreinigung	•
Massenspeicher-Medium	•
Vorbereitung für tm-on®	•
Doppelauslass + INOX Elemente	•
Becherwerk	•

Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 11/25



Die **karl.coffeeBEANVplus** eignet sich optimal auch zur Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit

- Milchgranulat
- Frischmilch
- laktosefreie Milch
- Ersatzmilch, wie Barista Hafermilch



Die Cupstation, ausgestattet mit einem Sensor der unterschiedlichen Höhen erkennen kann, misst 165 mm Höhe und erfüllt alle Vorlieben in Bezug auf Getränke.



Darüber hinaus verfügt die Maschine über einen separate Heißwasserauslauf.



**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**

