



# KAFFEE AUS REINER LEIDENSCHAFT



DEIN TURBO FÜR'S TEAM!



karl.coffee

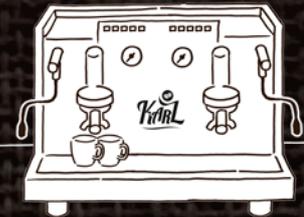
# 1. KONFIGURIEREN SIE SICH ONLINE IHRE(N) ...



Kaffeevollautomat



Filterkaffeemaschine



Kaffeehalbautomat

## 2. GÖNNEN SIE SICH EINEN GUTEN KAFFEE

Das Rösten der Kaffeebohnen – ein **uraltres Handwerk mit Tradition** steht für **Qualität und einzigartigen Geschmack**. Genießen Sie eine kleine Auszeit vom Alltag und lassen Sie sich von unseren unnachahmlichen Aromen verwöhnen.

Mit Ihrer Entscheidung für Kaffeevariationen aus dem Hause „KARL“ stärken Sie **das Handwerk der regionalen Kaffeeröster!**



Stand 02/2025

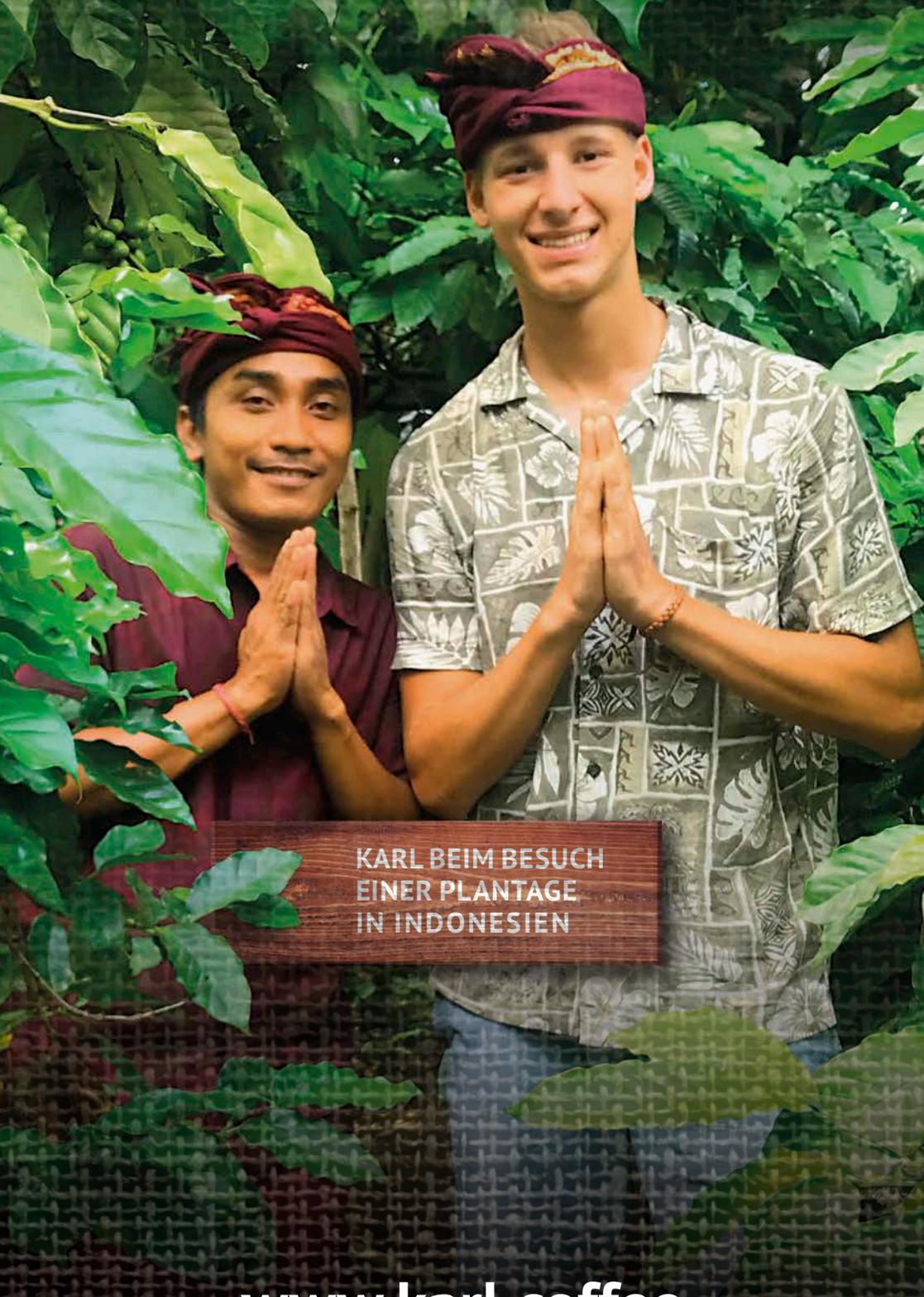


Besuchen Sie uns unter [www.karl.coffee](http://www.karl.coffee). Konfigurieren Sie sich dabei Ihren Kaffeeautomat nach Ihren Wünschen, finden Sie unter weiteren Kaffeeröstern Ihre Lieblingsrösterei und erfahren Sie mehr über uns und das Rösth Handwerk.



# KARL

karl.coffee



KARL BEIM BESUCH  
EINER PLANTAGE  
IN INDONESIEN

[www.karl.coffee](http://www.karl.coffee)

AB  
**15**   
TÄGLICH

  
karl.coffee  
**BEAN** 



## karl.coffee **BEAN+ milk**

Unsere Kompaktklasse mit optionalem Frischmilch-Modul



Die **karl.coffeeBEAN+ milk** 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.coffeeBEAN+ milk** zur Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit **Milchgranulat** oder **Frischmilch** (im Besonderen auch **laktosefrei Frischmilch** und **Ersatzmilch**) verwendet werden.

# Technische Daten

Direktwahlmöglichkeiten **karl.coffee+milk**

- Moccacino®
- Cappuccino
- Cappuccino Extra
- Espresso Macchiato
- Espresso
- Café au lait
- Latte Macchiato
- Kaffee schwarz
- Kaffee weiß
- Typ Filterkaffee
- Choco Creme
- Teewasser

**Anwahlvarianten alternativ**

- 11 Direktwahlen 1 Vorwahl
- 10 Direktwahlen 2 Vorwahlen
- bis 48 Wahlstasten
- Vorwahloptionen
- Big Cup
- Laktosefreies Milchgranulat
- Vanille
- Zucker
- Kanne

**Technische Daten**

Höhe in mm	610
Breite in mm	375
Tiefe in mm	575
Ausgabehöhe in mm	165
Leergewicht in kg	36,5
Anschluss	230 V - 50 / 60 Hz
Leistung (Modellbedingt)	1600W / 3000 W
Festwasseranschluss	•
Wassertank extern	•
Anzahl Mixer	2
Anzahl Containera	1+3
Farbe	inox

**Brühzeit**

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

**Kapazitäten / Reichweite**

Kaffeeportionen	ca. 75 Portionen
Chocoportionen	ca. 45 Portionen
Milch Portionen/Topping	ca. 150 Portionen
Tresterbehälter	ca. 50 Portionen
Clean-Stop (Tresterbehälter) nach Reichweite	ca. 50 Tassen ca. 114 Tassen

**Besonderheiten / Optionen**

- Touchscreen 7"
- Touchscreen 10" optional
- 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 02/23



Die **karl.coffeeBEAN+milk** 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**



karl.coffee

BIS  
**50**   
TÄGLICH



karl.coffee  
**BEAN**



## karl.coffee**BEAN**1plus

Unser kleiner Büroversorger



Die kompakte **karl.coffeeBEAN1plus** brilliert durch ihre Vielseitigkeit. Auf ihrem Menü stehen stolze 17 Kaffee-Spezialitäten, die sie auf höchstem Niveau zubereitet. Das professionelle Aroma-Mahlwerk und



die Feinschaum-Technologie runden den Leistungsumfang der **karl.coffeeBEAN1plus** perfekt ab.

**Schön, Kompakt, leistungsstark, und intuitiv zu bedienen.**

# Technische Daten

Anzahl Kaffeespezialitäten	17
Intelligentes Vorheizen	•
Coffee Eye	•
Aktive Bohnenüberwachung	•
Pflegestatusanzeige	•
WiFi-Verbindung zum Heimnetzwerk	•
One-Touch-Lungo-Funktion	•
One-Touch-Funktion	•
Variable Brüheinheit	5 – 16 g
Milchsystem	•
Pulverschacht für gemahlene Kaffee	•
Aromaschutzdeckel	•
Kompatibel mit Payment Connect	•
Kompatibel mit MDB Connect	•
Display	3,5"-Tasten-Farbdisplay
Individuell Programmierbare Kaffeewassermenge	•
Individuell Programmierbare Kaffeestärke	10 Stufen
Milch- / Milchschaummenge programmierbar	•
Brühtemperatur programmierbar	3 Stufen
Heißwassertemperatur programmierbar	3 Stufen
Tageszähler rücksetzbar	•
Anzahl Zubereitungen ablesbar	•
Intelligentes Wassersystem	•
Filterpatrone	CLARIS Pro Smart+
	CLARIS Smart+
One-Touch-Milchsystem-Reinigung (automatisch)	•
Integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm	•
Überwachte Restwasserschale	•
Hygiene: TÜV-zertifiziert	•
Zero-Energy Switch bzw. Netzschalter	•
Programmierbare Ausschaltzeit	•
Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf	65 – 111 mm
Höhenverstellbarer Cappuccinoauslauf	107 – 153 mm
Höhenverstellbarer Heißwasserauslauf	65 – 111 mm
Füllmenge Wassertank	3 l
Fassungsvermögen Bohnenbehälter	500 g
Kaffeesatzbehälter (Portionen)	max. 25
Kabellänge	ca. 1,1 m
Spannung / Nennleistung	230 V~ / 1450 W
Stromstärke	10 A
Stand-by-Leistung	2 W
Gewicht	11 kg
Maße (B × H × T)	29,5 × 44,3 × 44,6 cm

Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 04/2024



Die Funktionalität steht auch für eine benutzerfreundliche Bedienung: Das Menü der **karl.coffeeBEAN1plus** ist klar gestaltet, die Navigation intuitiv geführt und der intelligente Tassensensor Coffee Eye gewährleistet sicheres Handling für Kaffeegenießerinnen und -genießer.

Für Betreiber bietet der Profi-Vollautomat zahlreiche Vorteile. Unter anderem die vollautomatische Milchsystem-Reinigung, einen abschließbaren Bohnenbehälter und Wassertank, anpassbare Programmfunktionen sowie die Anbindungsmöglichkeit an unterschiedliche Bezahlsysteme. Die **karl.coffeeBEAN1plus** demonstriert ihre Leistungsfähigkeit in Büros, Verkaufslokalen oder Geschäftsräumen, wo eine Tageskapazität von bis zu 50 Kaffeespezialitäten gefragt ist.

## VORZÜGE

- Professional Aroma Grinder
- 3,5-Zoll-Display mit Tasten und dem Coffee Eye
- Unterstützt moderne Zahlungsanbindungsmöglichkeiten wie den MDB-Standard und Pocket Pilot 2.0

## EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Payment Connect
- Pocket Pilot 2.0
- MDB Interface 2.0
- MDB Connect
- Data Communicator
- Tassenwärmer mit Zubehörschublade
- Zubehörset für Milchsysteme
- Cool Control 1.0 l
- Milchschlauch mit Edelstahlummantelung

## EINSATZGEBIETE

- Ideal für feste und variable Standorte wie:
- Büro
  - Werkstatt
  - Verkaufslokal
  - Geschäftsräume
  - Atelier



**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.coffee

BIS  
**100** ☕  
TÄGLICH



karl.coffee  
**BEAN**



## karl.coffee **BEAN2**plus

Unser robuster & vielseitiger Büroversorger



Die **karl.coffeeBEAN2plus** setzt neue Maßstäbe in Optik und Technik. Sie bingt Vielfalt und Frische. Wortwörtlich, denn ihr Repertoire umfasst erstaunliche 36 Kaffeespezialitäten, neun davon kaltextrahiert. Die innovative



und perfekte vollautomatische Kaltextraktion zeichnet die **karl.coffeeBEAN2plus** besonders aus und bringt mit ihr die erfrischenden Cold Brews in Ihren professionellen Geschäftsbereich.

# Technische Daten

Anzahl Kaffeespezialitäten	36
Cold Extraction Process	•
Intelligentes Vorheizen	•
3D-Brühtechnologie	•
Aktive Bohnenüberwachung	•
Automatische Umstellung Milch / Milchschaum	•
WiFi-Verbindung zum Heimnetzwerk	•
One-Touch-Lungo-Funktion	•
One-Touch-Funktion	•
Variable Brüheinheit	5 – 16 g
Kompatibel mit Payment Connect	•
Kompatibel mit MDB Connect	•
Display	3,5" -Farbdisplay
Individuell Programmierbare Kaffeesstärke	10 Stufen
Milch- / Milchschaummenge programmierbar	•
Milch- / Milchschaumtemperatur programmierbar	2 Stufen
Brühtemperatur programmierbar	2 Stufen
Heißwassertemperatur programmierbar	3 Stufen
Tageszähler rücksetzbar	•
Anzahl Zubereitungen ablesbar	•
Filterpatrone	CLARIS
	CLARIS Pro Smartmaxi
	CLARIS ProSmart+
One-Touch-Milchsystem-Reinigung (automatisch)	•
Integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm	•
Überwachte Restwasserschale	•
Hygiene: TÜV-zertifiziert	•
Zero-Energy Switch bzw. Netzschalter	•
Programmierbare Ausschaltzeit	•
Höhenverstellbarer Kombiauslauf	63 – 150 mm
Höhenverstellbarer Heißwasserauslauf	63 – 150 mm
Füllmenge Wassertank, abschließbar	5 l
Fassungsvermögen Bohnenbehälter, abschließbar	500 g
Bohnenbehälter optional erweiterbar auf	1 kg
Kaffeesatzbehälter (Portionen)	max. 40
Kabellänge c	a. 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) m. Bohnenbehälteraufsatz	37,3 × 52,4 × 46,1 cm

Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 04/2024



Zum vielseitigen Können der **karl.coffeeBEAN2plus** zählen auch die mit Wasser verlängerten Spezialitäten, wie Americanos und Lungos. Dank der One-Touch-Lungo-Funktion bereitet sie diese Spezialitäten genauso mit nur einem Knopfdruck zu.

Nebst der Vielfalt überzeugen auch das Mahlwerk und die Funktionalität des Profi-Vollautomaten. Die **karl.coffeeBEAN1plus** lässt sich über das Farbdisplay und die physischen Tasten einfach bedienen und macht sie entsprechend zugänglich.

Als perfekte Größe kommt die **karl.coffeeBEAN1plus** im Office, im Selbstbedienungsbereich oder beim Catering mit einem Bedarf von täglich 80 Zubereitungen bestens zum Einsatz.

## VORZÜGE

- Cold Brews auf Knopfdruck
- Spezialitätenvielfalt für jeden Geschmack
- Robust und raffiniert
- Unterstützt moderne Zahlungsmethoden

## EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Payment Connect
- Pocket Pilot 2.0
- MDB Connect
- MDB Interface 2.0
- Data Communicator
- Zubehörset für Milchsysteme
- Glass Cup Warmer
- Cool Control 2.5 l
- Bohnenbehälter-Erweiterung
- Frischwasser-Kit o. Restwasserablauf-Set

## EINSATZGEBIETE

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



**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

AB  
**51**   
TÄGLICH



karl.coffee  
**BEAN**



## karl.coffee **BEAN** 4touch | touch<sup>2</sup>

Die magische Berührung



- 1 oder optional 2 Kaffeemühlen
- Touchdisplay
- Bewährte Technik wie Varigrind\*, Varitherm und Variflex

- Kompakte Abmaße wie die karl.coffeeBEAN4
- Optional mit Frischmilchmodul erhältlich

# Technische Daten

Direktwahlmöglichkeiten karl.coffeeBEAN4touch | touch<sup>2</sup>

- Moccacino®
- Cappuccino
- Cappuccino Extra
- Espresso Macchiato
- Espresso
- Café au lait
- Latte Macchiato
- Kaffee schwarz
- Kaffee weiß
- Choco
- Choco Creme
- Teewasser

- Anwahlvarianten alternativ
- 8-48 Direktwahlen

- Vorwahloptionen
- Big Cup
- 2. Kaffeesorte
- Typ Filterkaffee
- X-tra stark
- Vanille
- Zucker
- Kanne

Technische Daten	
Höhe in mm	674
Breite in mm	423
Tiefe in mm	630
Ausgabehöhe in mm	150
Leergewicht in kg	36
Anschluss	230 V - 50 / 60 Hz
Leistung (Modellbedingt)	1200 W / 3000 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	ca. 100 Portionen
Clean-Stop (Tresterbehälter)	nach ca. 100 Tassen
Reichweite	ca. 150 Tassen

- Besonderheiten / Optionen
- Variflex® Brühsystem 6-14 g
- Brühkammerheizung
- Varitherm®
- Varigrind® (nur karl.coffeeBEAN4touch)
- Vorkonfiguriert
- Automatische Spülreinigung
- Massenspeicher-Medium
- Vorbereitung für tm-on®
- Doppelauslass + INOX Elemente
- Becherwerk

Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 09/15

# karl.coffeeBEAN4touch



Eine Kaffeemühle

# karl.coffeeBEAN4touch<sup>2</sup>



Zwei Kaffeemühlen

## Corpus delizioso!



Mit der stabilen und formschönen Uni-Base bekommt der karl.coffeeBEAN4touch | touch<sup>2</sup> ein weiteres köstliches Alleinstellungsmerkmal. Sich selbst. Auf Uni-Base finden alle Modelle ihren Platz.

In Uni-Base gibt es viel Platz für Kaffee, Becher & Zubehör. Mit Uni-Base wird der karl.coffeeBEAN4touch | touch<sup>2</sup> zum Blickfang und zur beliebten Anlaufstelle.

\* Die Funktion Varigrind® ist nur bei der karl.coffeeBEAN4touch verfügbar.



**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**



**KARL**  
karl.coffee

# WILLKOMMEN BEI IHREM STARTUP - PARTNER

Im Januar 2016 gründete **KARSTEN HÜBNER** aus Leidenschaft zum Kaffee die karl.coffee GmbH. Seitdem ist es gelungen, den Wirkungsbereich über die Grenzen Sachsens hinaus bis in weitere Bundesländer zu erweitern. Zahlreiche zufriedene Kunden bestätigen das einmalige Konzept der karl.coffee GmbH.

Karsten Hübner ist **DIE KOMPETENZ** für alle Belange rund um den Bau einer **MODULAREN KAFFEERÖSTEREI**.



Unser Kaffeeröster, Kaffeesommelier & Connaisseur **RONNY ALBER** ist Meister seines Fachs und hat über viele Jahre hinweg ein Augenmerk für die Ansprüche an einen optimalen Röstofen entwickelt. Er ist Kaufmann & Fachwirt und seit 2009 als Kaffeeröster selbständig.

Ronny Alber ist **DIE KOMPETENZ** für alle Belange rund um den perfekten **RÖSTOFEN** und das **SCHWARZE GOLD**.



Besuchen Sie uns gern im Web unter  
**akademie.karl.coffee**

KOMPETENZ IN KAFFEE



akademie  
karl.coffee

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 AUGENWEIDE.**

# 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



**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

AB  
**10**   
TÄGLICH



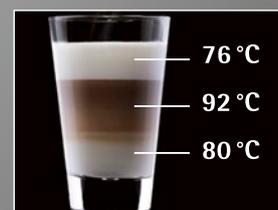
karl.coffee  
**BEAN**



JETZT  
**GENERAL  
ÜBERHOLT**  
ZU ATTRAKTIVEN  
KONDITIONEN

## karl.coffee **BEAN3**

Unsere Kompaktklasse



Mit dem Know-how des Weltmarktführers von Automaten für Kaffeespezialitäten wurde mit diesem Modell ein völlig neues, kompaktes Kaffeemaschinen-Konzept für den Bedarf schon ab 15 Tassen am Tag entwickelt. Der „Kleinste“ in unserer **karl.coffeeBEAN**-Serie ist schlank,

kompakt und preisattraktiv. Sie fällt auf durch Ihre elegante Silhouette und überrascht mit Ihrer vielseitigen Qualifikation, großen Getränkevielfalt und bester Getränke-Qualität.

# Technische Daten

## Direktwahlmöglichkeiten

karl.coffeeBEAN3

- Moccacino®
- Cappuccino
- Cappuccino Extra
- Espresso Macchiato
- Espresso
- Café au lait
- Latte Macchiato
- Kaffee schwarz
- Kaffee weiß
- Choco
- Choco Creme
- Teewasser

## Anwahlvarianten alternativ

- 11 Direktwahlen 1 Vorwahl
- 10 Direktwahlen 2 Vorwahlen

## Vorwahloptionen

- Big Cup
- 2. Kaffeesorte
- Typ Filterkaffee
- X-tra stark
- Vanille
- Zucker
- Kanne

## Technische Daten

Höhe in mm	560
Höhe mit Reling in mm	590
Breite in mm	320
Tiefe in mm	550
Ausgabehöhe in mm	140
Leergewicht in kg	27,5

Anschluss	230V - 50/60Hz
Leistung (Modellbedingt)	1600W/3000W
Festwasseranschluss	•

Wassertank	
Anzahl Mixer	1
Anzahl Container	3

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

Kapazitäten / Reichweite	
Kaffeeportionen	ca. 75 Portionen
Chocoportionen	ca. 45 Portionen
Milch Portionen/Topping	ca. 150 Portionen
Tresterbehälter	ca. 50 Portionen
Clean-Stop (Tresterbehälter) nach	ca. 66 Tassen
Reichweite	ca. 114 Tassen

## Besonderheiten / Optionen

- 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 02/16

# Corpus delizioso!



Mit der stabilen und formschönen Uni-Base bekommt der **karl.coffeeBEAN3** ein weiteres köstliches Alleinstellungsmerkmal. Sich selbst. Auf Uni-Base finden alle Modelle ihren Platz.

In Uni-Base gibt es viel Platz für Kaffee, Becher & Zubehör. Mit Uni-Base wird der **karl.coffeeBEAN3** zum Blickfang und zur beliebten Anlaufstelle.



**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.coffee

AB  
**15**   
TÄGLICH

  
karl.coffee  
**BEAN** 



## karl.coffee **BEAN+ milk**

Unsere Kompaktklasse mit optionalem Frischmilch-Modul



Die **karl.coffeeBEAN+ milk** 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.coffeeBEAN+ milk** zur Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit **Milchgranulat** oder **Frischmilch** (im Besonderen auch **laktosefrei Frischmilch** und **Ersatzmilch**) verwendet werden.

# Technische Daten

## Direktwahlmöglichkeiten

karl.coffee+milk

- Moccacino®
- Cappuccino
- Cappuccino Extra
- Espresso Macchiato
- Espresso
- Café au lait
- Latte Macchiato
- Kaffee schwarz
- Kaffee weiß
- Typ Filterkaffee
- Choco Creme
- Teewasser

## Anwahlvarianten alternativ

- 11 Direktwahlen 1 Vorwahl
- 10 Direktwahlen 2 Vorwahlen
- bis 48 Wahlstasten
- Vorwahloptionen
- Big Cup
- Laktosefreies Milchgranulat
- Vanille
- Zucker
- Kanne

## Technische Daten

Höhe in mm	610
Breite in mm	375
Tiefe in mm	575
Ausgabehöhe in mm	165
Leergewicht in kg	36,5
Anschluss	230 V - 50 / 60 Hz
Leistung (Modellbedingt)	1600W / 3000 W
Festwasseranschluss	•
Wassertank extern	•
Anzahl Mixer	2
Anzahl Containera	1+3
Farbe	inox

## Brühzeit

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

## Kapazitäten / Reichweite

Kaffeeportionen	ca. 75 Portionen
Chocoportionen	ca. 45 Portionen
Milch Portionen/Topping	ca. 150 Portionen
Tresterbehälter	ca. 50 Portionen
Clean-Stop (Tresterbehälter) nach Reichweite	ca. 50 Tassen ca. 114 Tassen

## Besonderheiten / Optionen

- Touchscreen 7"
- Touchscreen 10" optional
- 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 02/23



Die **karl.coffeeBEAN+milk** 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**

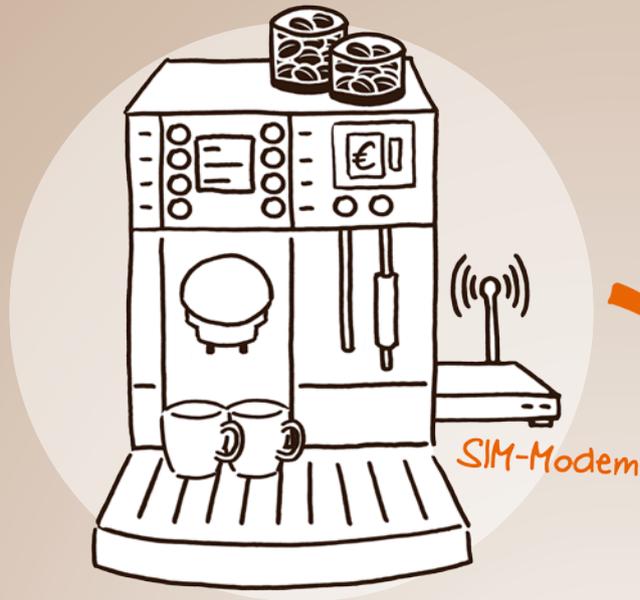
KAFFEE AUS REINER LEIDENSCHAFT

**KARL**

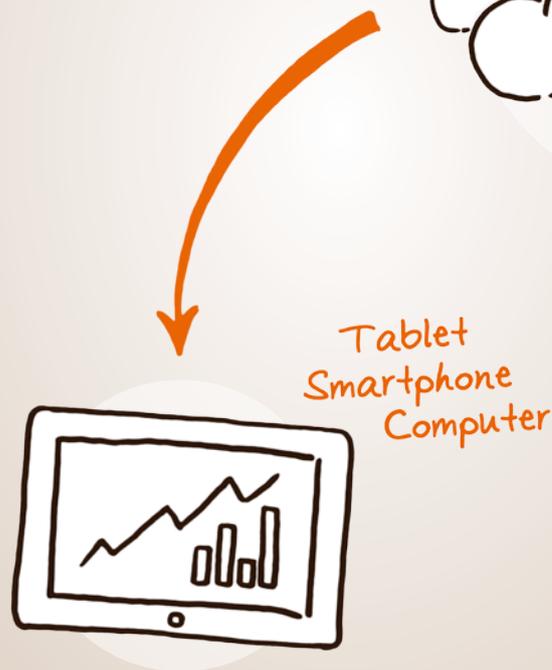
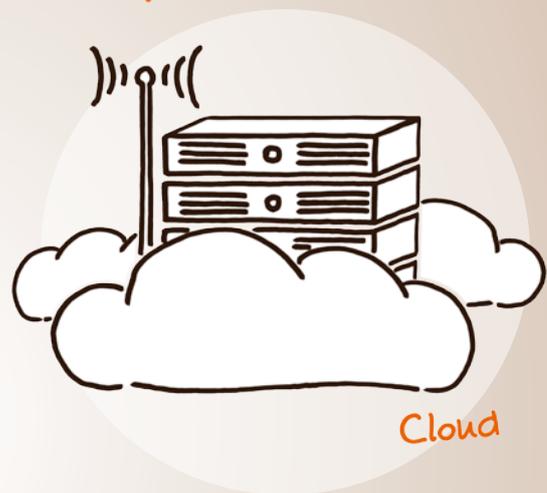
karl.coffee



Kaffee aus reiner  
Leidenschaft



Unsere **Telemetrie.**  
Ihre optimale Kaffeeversorgung.



Alle unsere Kaffeesysteme sind mit Telemetrie ausgestattet. Das ermöglicht der karl.coffee GmbH den optimalen Kundenservice und kann gegebenenfalls schon vor dem drohenden Ausfall Ihres Kaffeesystems reagieren. Auf Wunsch können Sie Ihren Umsatz der Portionen oder Mengen

abfragen. Gern beraten wir Sie, wie Sie Ihr Kaffeesystem, beispielsweise von Franke oder Animo, mit einem Telemetriemodul ausstatten können oder führen dies in Ihrem Auftrag durch.

**Also, lassen Sie von Sich hören.**

Exklusiv für unsere gewerblichen Kaffeesysteme bieten wir die Telemetrietechnik zur Wartung und Pflege an. Dies realisieren wir nicht nur bei den von uns angebotenen Geräten. Wir bieten Ihnen dabei ein durchdachtes System zur Fernwartung.

Servicetechniker haben über das Internet die Maschinendaten Ihres Kaffeesystems unter Kontrolle und können damit beispielsweise schneller Fehler analysieren und beheben. Dadurch entfallen u. a. unnötige Fahrwege und die Effektivität des Service steigt bei gleichzeitiger Erhöhung der Servicequalität. Für Sie als Kunde, der eine reibungslose Kaffeeversorgung wünscht, ist die Telemetrie eine optimale Lösung.

Die Maschinendaten sind jederzeit von jedem Ort aus abrufbar. Ihr Kaffeesystem sendet eigenständig auch die internen Fehlerprotokolle an die Zentrale. Teure Ausfallzeiten können gegebenenfalls so vermieden werden.

Darüber hinaus werden auch die Zählerstände der Portionen und der Wartungsintervalle übermittelt. Somit ist die Versorgung stets gewährleistet und die Abrechnung wird vereinfacht.

## Ihr Nutzen

- + Optimale Abrechnungs- und Kostenkontrolle
- + Wartungs- und Serviceoptimierung
- + Lageroptimierung
- + optimiertes Controlling
- + Vergleich mehrerer Standorte (Filialen)
- + Steuerung der Service- und Betriebsprozesse
- + Zutatenverbrauchsübersicht

Unsere Telemetrie-Lösung ist in folgenden Produkt-Paketen enthalten:

**Ihr Vorteil: Durch die Telemetrie haben Sie einen Techniker vor Ort.**



karl.coffee  
**BEAN**



karl.coffee  
**SPEED**



**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



## karl.coffee**WATER**5.0

### Der edle Erfrischer

Der **karl.coffeeWATER5.0** bietet geballte Wasserkraft für Ihre Mitarbeiter und Kunden. Er verfügt über zwei hochwertig verarbeitete Druckknöpfe, welche das Wasser zapfen kinderleicht ermöglichen.

Der **karl.coffeeWATER5.0** wurde speziell für Büro- und Industriebereiche konzipiert und ist selbstverständlich auch mit unserem HygienePlus Paket aufrüstbar.

**Aufstellen, anschließen, fertig!**



# Technische Daten

## Ausstattung

FCKW-freie Kühlung	•
Kältemittel / Inhalt	R513a (120 g Füllmenge)
Sicherheitsventil (am Wassersprudler)	•
Maximaler CO2-Druck	5,5 bar
Interne CO2-Flasche	-
Betriebsdruck (CO2)	1,8 – 5,5 bar
Temperatureinstellung	mechanisch
Temperaturbereich	off, 8 °C, 5 °C, 3 °C
Portionierung	-
Serviceintervallanzeige	-
EG-Konformität	•
Zapfleistung	100 l/h
Kühlleistung	30 l/h

## Technische Daten

Zapfhöhe	29 cm
Länge des Stromkabels	200 cm
Abmessung Tischgerät (BxHxT)	28 x 43,5 x 53 cm
Abmessung Standgerät (BxHxT)	28 x 140 x 53 cm
Bruttogewicht Tischgerät	32 kg
Bruttogewicht Standgerät	47 kg
Spannungs- und Leistungsaufnahme	230 V, 50 Hz, 170 W
Wasseranschluss	3/4" oder 3/8" Eckventil

Die geltende Verordnung ist die Lebensmittelverordnung.  
Änderungen in Technik und Design vorbehalten.  
Stand 04/22

## Getränke perfekt serviert

Die Ausgabe erfolgt individuell in Becher, Gläser, Karaffen oder Arbeitsplatzflaschen. Ihr Getränk sprudelt so lange Sie die Wahl-taste drücken oder portioniert, angepasst an Ihre Wunschmenge.



## Sparsam und wirtschaftlich

Sparsam, denn 1 Glas Wasser, direkt aus Ihrer Trinkwasserleitung mit CO2 aufgesprudelt, kostet maximal 5 Cent und Einkauf und Pfandprobleme gehören der Vergangenheit an.

Mit unseren Wasserspendern entfällt der Flaschenrücktransport, die Flaschenreinigung (mit Trinkwasser und Reinigungsmittel).

Optionaler Edelstahlunterschrank (für CO2-Flaschen bis 10 kg)



Darüber hinaus bietet unser **karl.coffeeWATER5.0** noch weitere Vorteile:

- + Alles clean – Keimbarriere an der Wasserabgabe
- + Alles aus erster Hand – von der Beratung bis zum technischen Service
- + Komponentenbau in deutscher Produktion – Nachhaltig
- + Edelstahl für eine Langlebigkeit – und schick ist es auch
- + 24 h Online-Zugang für einen reibungslosen Bestellvorgang



**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



# karl.coffee**WATER**speed7.0

## Der flotte Erfrischer

Der **karl.coffeeWATERspeed7.0** ist durch eine hohe Zapf- und Kühlleistung das ideale Gerät für höchste Ansprüche. Er liefert Ihnen zu jeder Tageszeit gekühltes spritziges, gekühltes stilles und ungekühltes stilles Tafelwasser. Serienmäßig verfügt der Aqua-Butler Proline über eine integrierte Tropfschale, eine CO<sub>2</sub>-Mangelanzeige, sowie einen stilvoll beleuchteten Zapfbereich. Der **karl.coffeeWATERspeed7.0** ist selbstverständlich auch mit unserem HygienePlus Paket aufrüstbar.

**Aufstellen, anschließen, fertig!**

# Technische Daten

## Ausstattung

FCKW-freie Kühlung	•
Kältemittel / Inhalt	R290 (60g Füllmenge)
Sicherheitsventil (am Wassersprudler)	•
Maximaler CO2-Druck	5,5 bar
Interne CO2-Flasche	-
Betriebsdruck (CO2)	3,5 – 5,5 bar
Temperatureinstellung	mechanisch
Temperaturbereich	off, 8 °C, 5 °C, 3 °C
Portionierung	-
Serviceintervallanzeige	-
EG-Konformität	•
Zapfleistung	120 – 150 l/h
Kühlleistung	80 l/h

## Technische Daten

Zapfhöhe	25 cm
Länge des Stromkabels	200 cm
Abmessung Tischgerät (BxHxT)	36 x 43 x 52 cm
Abmessung Standgerät (BxHxT)	36 x 132 x 52 cm
Bruttogewicht Tischgerät	41 kg
Bruttogewicht Standgerät	57 kg
Spannungs- und Leistungsaufnahme	230 V, 50 Hz, 170 W
Wasseranschluss	3/4" oder 3/8" Eckventil

Die geltende Verordnung ist die Lebensmittelverordnung.  
Änderungen in Technik und Design vorbehalten.  
Stand 04/22

## Getränke perfekt serviert

Die Ausgabe erfolgt individuell in Becher, Gläser, Karaffen oder Arbeitsplatzflaschen. Ihr Getränk sprudelt so lange Sie die Wahl-taste drücken oder portioniert, angepasst an Ihre Wunschmenge.



## Sparsam und wirtschaftlich

Sparsam, denn 1 Glas Wasser, direkt aus Ihrer Trinkwasserleitung mit CO2 aufgesprudelt, kostet maximal 5 Cent und Einkauf und Pfandprobleme gehören der Vergangenheit an.

Mit unseren Wasserspendern entfällt der Flaschenrücktransport, die Flaschenreinigung (mit Trinkwasser und Reinigungsmittel).

Optionaler Edelstahlunterschrank (für CO2-Flaschen bis 10 kg)



Darüber hinaus bietet unser **karl.coffeeWATERspeed7.0** noch weitere Vorteile:

- + Alles clean – Keimbarriere an der Wasserabgabe
- + Alles aus erster Hand – von der Beratung bis zum technischen Service
- + Komponentenbau in deutscher Produktion – Nachhaltig
- + Edelstahl für eine Langlebigkeit – und schick ist es auch
- + 24 h Online-Zugang für einen reibungslosen Bestellvorgang



**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

2L  
IN 8 MIN.

  
karl.coffee  
**LINE**



## karl.coffee **LINE** | 2 | L

### Die kleine Mengemacherin

Mit der **karl.coffeeLINE2L** Kaffeemaschine können Sie einfach und schnell, direkt in eine Thermoskanne, frischen Filterkaffee brühen.

Die **karl.coffeeLINE2L** ist ein Kannengerät, welches sich durch ein attraktives und modernes Design auszeichnet. Für jede Küche, jeden Frühstücksraum, jede Bar oder Kantine ist die **karl.coffeeLINE2L** ein perfektes Gerät.

Die **karl.coffeeLINE2L** zeichnet sich durch ihren guten und besonderen Bedienungskomfort und eine sehr einfache Handhabung aus.

Dank der intelligenten Funktionen können Sie ganz mühelos einen köstlichen Kaffee zubereiten, wodurch Sie die Rolle des Gastgebers oder der Gastgeberin sehr gerne übernehmen werden.

- + Der Brühvorgang wird bei Entnahme der Kanne automatisch unterbrochen
- + Der Tropfschutz verhindert das Nachtropfen des Filters
- + Ein Signalton bei Brühende zeigt an, dass der Kaffee fertig ist
- + Softtasten für eine optimale Bedienung
- + Wassereinfüllung über die Vorderseite
- + 18 Liter bzw., 144 Tassen je Stunde



### Bedienungsfreundlich

Bei der **karlcoffeeLINE2L** wird das Wasser einfach an der Vorderseite eingefüllt



### Optisch ansprechend

Die **karl.coffeeLINE2L** ist in schwarz



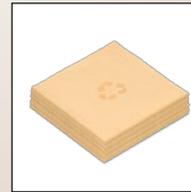
Die praktischen Sensortasten an der Oberseite bieten einen guten Bedienungskomfort



und blau erhältlich.

### Weitere Ausstattung

Natürlich bieten wir Ihnen auch das praktische Zubehör für Ihre Kantine, die Firmenküche oder den Frühstücksraum. Becher & Deckel, Rührstäbchen, Servietten, Zucker und vieles mehr.



Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 01/17



**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.coffee

**2x5L**  
IN 30 MIN.



karl.coffee  
**LINE**



## karl.coffee **LINE** | 2.5 | L

### Der Mengenschmager

Der **karl.coffeeLINE2x5L** bietet die Möglichkeit, innerhalb kürzester Zeit große Mengen Kaffee oder Tee zu brühen. Die Anlage besteht aus einem Durchlauferhitzer in Kombination mit zwei Getränkebehältern. Die Behälter können auf ein Buffet, einen Arbeitstisch oder Servierwagen gestellt werden.

Dank der Empfehlung für die zu dosierende Kaffeepulvermenge schmeckt der Kaffee immer perfekt.

**Der perfekte Filterkaffee!** Jede einzelne Tasse Kaffee sollte einfach gut schmecken. Der **karl.coffeeLINE2x5L** basiert auf dem Schnellfiltersystem. In spezielle Filteraufsätze aus Kunststoff wird ein passendes Korbfilterpapier mit dem grob gemahlten Kaffee eingesetzt. Anschließend wird Wasser mit genau der richtigen Temperatur durch die Filter geleitet und im Warmhaltebehälter aufgefangen. So sorgt der

**karl.coffeeLINE2x5L** dafür, dass das Beste aus Ihrem Kaffee in Ihre Tasse gelangt.

**Tee für den Teefreund** Mit der gleichen Anlage kann ebenso einfach auch Tee gebrüht werden. Hierfür ist ein spezielles Teesieb mit Füllrohr erhältlich. Keine Teeblätter im Tee und keine gebrauchten Teebeutel, die entsorgt werden müssen. Ideal.



### Bedienungsfreundlich

Der **karl.coffeeLINE2x5L** ist äußerst einfach im Gebrauch. Über die Softtasten an der Vorderseite der Brühsäule stellen Sie einfach die gewünschte Menge Kaffee ein. Anschließend wird die empfohlene Menge Kaffeepulver angezeigt. Ein Kaffee-fertig-Signal gibt an, wann der Kaffee fertig zubereitet ist. Sie brauchen sich also praktisch um nichts weiter zu kümmern.



### Tee im Handumdrehen

Um Tee zu brühen, setzen Sie das spezielle Teesieb mit Füllrohr in den Behälter ein.



### Schnellfüllschlauch oder S-Ablasshahn

Ideal, um in kurzer Zeit mehrere Tassen oder Kännchen zu befüllen.



### Erhöhte Bodenplatte

Praktisch, wenn Sie Thermoskannen täglich im Gebrauch haben. Zapfhöhe 335 mm.



### Sicherheit ist oberstes Gebot

Die Verwendung von heißem Wasser erfordert sachgemäße Sicherheitseinrichtungen. Alle Anlagen sind ausgestattet mit:

- + Schwenkarmsicherung
- + Behältersignalisierung (bei Buffet-Anwendungen)
- + Stoptaste, um die Wasserabgabe jederzeit unterbrechen zu können
- + Spritzwassergeschützte Steckdosen
- + No-Drip-Hahn



### Die praktische Kombination mit Servierwagen

Wenn die Kaffeetrinker nicht zum Kaffee kommen, muss der Kaffee zu den Kaffeetrinkern kommen. Für die dezentrale

Versorgung mit Kaffee und Tee bietet der **karl.coffeeLINE2x5L** eine perfekte Lösung.

Ideal ist die Kombination eines an der Wand befestigten Durchlauferhitzers mit einem Behälter und einem Servierwagen.

Wenn der Kaffee fertig ist, ersetzen Sie den Filteraufsatz durch einen isolierten Deckel und können sich auf den Weg machen!

Mit einem zusätzlichen Behälter und Servierwagen sind Sie noch flexibler.

Während Sie Abteilung A mit Kaffee versorgen, wird der Kaffee für Abteilung B bereits frisch gebrüht!

### Abmessung

**Breite:** 815 mm **Tiefe:** 470 mm **Höhe:** 700 mm

Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 01/17



## 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](http://www.karl.coffee)

KAFFEE AUS REINER LEIDENSCHAFT

**KARL**

karl.coffee

AB  
**15**   
TÄGLICH



karl.coffee  
**SPEED**



## karl.coffee**SPEED4**

Unser Schneller mit Stil

Die passende Maschine für jeden Tag! Perfektion in der Tasse mit der patentierten Speed Mix Technologie um Instant-Kaffeeprodukte anzubieten.

Ein kluger Schachzug für die schnelle Zubereitung und einfache Reinigung. Die **karl.coffeeSPEED4** überzeugt

mit hochmodernem Hightech und einer top Leistung in neuem schlanken Design, das sich problemlos in jede Umgebung einfügt. Mit dem einladenden Farbdisplay und der modernen, zeitgemäßen Touchanwahl lockt der **karl.coffeeSPEED4** jeden an und verführt zu einem köstlichen Heißgetränk.

# Technische Daten

<b>Direktwahlmöglichkeiten</b>	<b>karl.coffeeSPEED4</b>
MoccaCino®	•
Cappucino	•
Cappucino Extra	•
Espresso Macchiato	•
Espresso	•
Cafe au lait	•
Latte Macchiato	•
Kaffee schwarz	•
Kaffee weiß	•
Choco	•
Choco Creme	•
Teewasser	•

<b>Anwahlvarianten alternativ</b>	•
12 Direktwahlen 1 Vorwahl	•

<b>Vorwahloptionen</b>	•
Big Cup	•
2. Kaffeesorte	•
Typ Filterkaffee	•
X-tra stark	•
Vanille	•
Zucker	•
Kanne	•

<b>Technische Daten</b>	
Höhe in mm	560
Höhe mit Reling in mm	586
Breite in mm	316
Tiefe in mm	528
Ausgabehöhe in mm	14
Leergewicht in kg	26
Anschluss	230 V, 50/60 Hz
Leistung in Watt	1600
Festwasseranschluss	•
Anzahl Mixer	2
Anzahl Container	4

<b>Brühzeit</b>	
Tasse, je nach Spezialität	15 - 45 Sek.

<b>Kapazitäten / Reichweite</b>	
Kaffeeportionen	ca. 100 Portionen
Chocoportionen	ca. 45 Portionen
Milch Portionen/Topping	ca. 150 Portionen
Reichweite	ca. 150 Tassen

<b>Besonderheiten / Optionen</b>	•
Bezahlsystem Vorbereitung Münzerprüfer	•
optional Bezahlsystem bargeldlos	•
Vorkonfiguriert	•
Automatische Spülreinigung	•
Vorbereitung für tm-on	•
Becherwerk	•

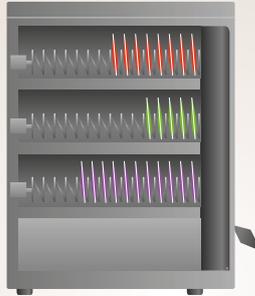
Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Stand 10/17

# Bargeldlose Bezahlung



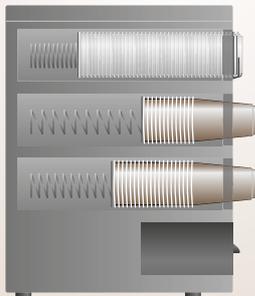
Der Kaffeevollautomat **karl.coffeeSPEED4** bietet Ihnen optional die Möglichkeit der bargeldlosen Bezahlung via RFID-Karte.

## Das Modulprinzip



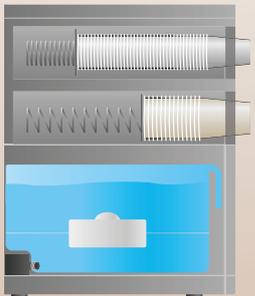
### Das Teebeutel Modul

Wählen Sie aus drei Geschmacksrichtungen Ihren Favoriten und genießen Sie Ihre Teevariante - leicht & lecker!



### Takeaway Coffee

Im Trend: Alle Spezialitäten auch zum mitnehmen. Dazu der passende Deckel!



### Mobil - mobiler - frei!

Diese Kombination bietet Unabhängigkeit auf kleinstem Raum!



**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.coffee



Kaffee aus reiner  
Leidenschaft

### Sie möchten sich etwas Gutes gönnen?

Mit unseren Kaffeevariationen erhalten Sie frisch geröstete Kaffeebohnen von Kaffeeröstern aus Ihrer Region.

Das Kaffeebohnen rösten – ein uraltes Handwerk mit Tradition steht für Qualität und einzigartigen Geschmack. Genießen Sie eine kleine Auszeit vom Alltag und lassen Sie sich von unseren unnachahmlichen Aromen verwöhnen.

Mit Ihrer Entscheidung für Kaffeevariationen aus dem Hause „KARL“ stärken Sie das Handwerk der regionalen Kaffeeröster!

Besuchen Sie uns unter [www.karl.coffee](http://www.karl.coffee) und erfahren Sie dazu mehr.



#### Moccacino



klein:

normal:



#### Café Creme



klein:

normal:

#### Cappuccino



klein:

normal:

#### Café au Lait



klein:

normal:

#### Espresso



klein:

normal:

#### Espresso Macchiato



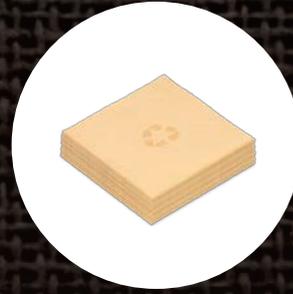
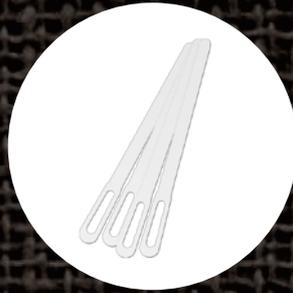
klein:

#### Latte Macchiato



Natürlich bieten Wir Ihnen zur Ihrem Kaffeevollautomat, Ihrem Kaffeehalbautomat oder Ihrer Filterkaffeemaschine auch **umfangreiche Zusatzprodukte** an.

So finden Sie bei uns u. a. auch ...





**KAFFEE IST LEIDENSCHAFT. KAFFEE IST KULTUR.  
KAFFEE IST GENUSS. KAFFEE VERBINDET.**

---

Dies ist das Motto der **karl.coffee GmbH**. Sie möchten Ihren Kunden, Ihren Mitarbeitern oder einfach nur sich selbst etwas Gutes gönnen? Dann haben wir das richtige Angebot für Sie.

Wir beraten nicht nur, welcher Kaffeeautomat für Ihre Bedürfnisse geeignet ist. Wir bieten Ihnen auch den Service für Ihren Kaffeeautomaten vor Ort.

**Und einmalig im Kaffeegeschäft: Sie erhalten frisch geröstete Kaffeebohnen direkt vom Kaffeeröster auf Wunsch aus Ihrer Region.**

Entscheiden Sie einfach selbst, welche Rösterei und welcher Kaffeebereiter Ihnen grenzenlosen Kaffeegenuss beschert.

*Ihr Karsten Klübner*

**karl.coffee GmbH**

Verwaltung:  
Mandelgasse 10  
09322 Penig

Empfang & Präsentation:  
Lunzenauer Str. 28  
09322 Penig

Telefon: +49 (0)373 81 63 92 70  
Telefax: +49 (0) 373 81 66 59 6

E-Mail: [info@karl.coffee](mailto:info@karl.coffee)  
[www.karl.coffee](http://www.karl.coffee)