

TIGER cool

ganz schön raffiniert



kennen Sie **LATTINO**® ?

Mit der genialen Kaltmilchlösung zaubern Sie coole Sommerdrinks. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Damit sich die passenden Gläser füllen lassen, haben wir den TIGER^{cool} um 40mm angehoben.



Bestimmen Sie die Auswahl.

Zwölf frei programmierbare Produktwahl-tasten machen die Zubereitung einfach, nicht aber die Auswahl: Knopfdruck genügt, und schon genießt man vollautomatisch Ristretto, Espresso, Kaffee, Milchkaffee, Latte macchiato, Cappuccino, heiße und kalte Milch, LATTINO® oder Tee.



Die neue TIGER^{cool} Tastatur



Unterbauvariante mit 4l Milch

Technik im Dienst des Genusses.

Erst unverdünnte Milch bringt vollendeten Genuss: Darum erhitzt das neue, patentierte ThermoFoam-System die Milch nicht mit Dampf. Sondern in nur Sekunden in einem mit Temperatursensoren ausgestatteten Heizsystem. Zudem ist die unverwüstliche Brüheinheit aus Metall.



Das ThermoFoam-System



Brüheinheit aus Metall

So individuell wie Sie.

TIGER gibt es genau so, wie Sie wollen: Wählen Sie aus verschiedenen Modellen mit 2 Grundfarben und sämtlichen NCS-Farbtönen (gegen Aufpreis) die gewünschte Variante. Ein oder zwei Mahlwerke, mit ThermoFoam- oder Dampfsystem, mit Unterbau und Milchtank oder ohne. Die einzelnen Modelle sehen Sie im separaten Spezifikationen-Heft.



Pod-System

Woran wir alles gedacht haben.

- Integriertes Milchsystem Thermofoam oder Dampfsystem Autosteam
- Ausgerüstet für die Verwendung von Kaffee pods
- Zweites Mahlwerk, Bohnenbehälter für zwei Kaffeesorten
- Langlebige Brüheinheit aus Metall
- Automatische Reinigung für Kaffee- und Milchkreislauf
- Kompatibel mit allen handelsüblichen Abrechnungssystemen wie Münzprüfer, Münzwechsler, Kartenleser, Schankanlagen und Kassen
- Dampfrohr mit integriertem Temperatursensor
- Unterbau mit Wasser- und/oder Milchtank oder Tassenwärmer
- Kompatibel mit allen gängigen Cash-Card-Systemen
- Selbstbedienungsmodus
- Tastaturbelegung mit 12 Produktetasten / mit LED's
- Kaltmilchlösung für kalten Cappuccino in zwei verschiedenen Größen
- Konzipiert für Tassenhöhen bis zu 180 mm
- Automatisches Reinigungsprogramm

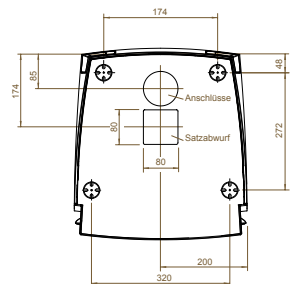
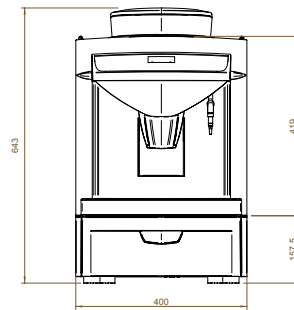
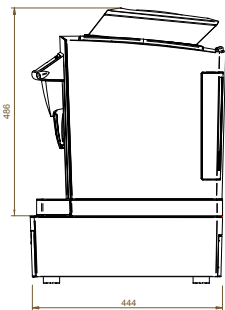


Leistungsmerkmale

Kaffee	140/h
Espresso	180/h
Cappuccino	120/h
Lattino	140/h
Latte	100/h
Pods	60/h
Heißwasser	30 l/h
Dampf	1,2 bar Dauerlauf

Anschlusswerte

Gewicht	36 kg
Spannung	115–230 V 50/60 Hz
Leistung	1,85-2,9 kW
Strom	13 A/25 A
Wasseranschluss	3/8" G/20–4 bar



thermoplan

Schweiz:

Thermoplan AG
Röhrlistraße 22
CH-6353 Weggis
Tel. +41 41 392 12 00
Fax +41 41 392 12 01

thermoplan@thermoplan.ch
www.thermoplan.ch

Deutschland:

Thermoplan Deutschland GmbH
Duisburger Straße 12
DE-68723 Schwetzingen
Tel. +49 6202 85 58 65
Fax +49 6202 85 59 50

thermoplan@thermoplan-deutschland.de
www.thermoplan.ch

Österreich und Osteuropa:

Thermoplan Austria, J.J. Framm
Grillhofweg 1
AT-6080 Innsbruck-Vill
Tel. +43 512 378 379
Fax +43 512 378 379 20

buero@thermoplan.at
www.thermoplan.at