

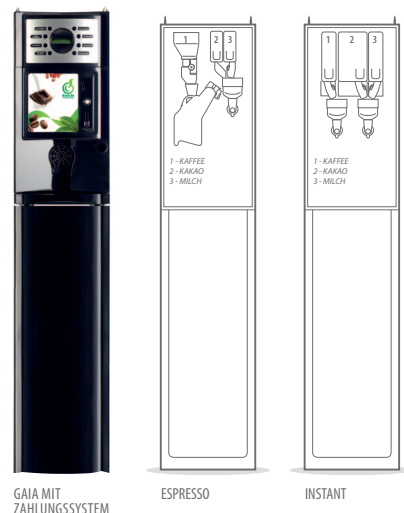


Gaia

Gaia ist schön, lebhaft und praktisch, und ideal für den Start in den Tag mit einer guten Tasse Kaffee oder einem herrlichen Cappuccino. Mit ihren drei Produktbehältern und 8 Wahl-tasten ist sie äußerst vielseitig und kann in den verschiedensten Lokalen, Hotels, Restaurants oder Büros aufgestellt werden. Erhältlich sowohl als Version für Espresso aus Bohnen als auch für lösliche Getränke, ist sie die kleine Schwester der großen Vending-Automaten, mit denen sie die ausgereifte Technik und Zuverlässigkeit gemeinsam hat. Das Design mit eleganten Tönen von Dunkelgrau bis Aluminium, mit geometrischen Formen, die sich im Frontbereich der Maschine durch die leichte Note des heiteren Erscheinungsbildes auszeichnen. Sie ist gedacht für den Einsatz sowohl in öffentlichen Räumen als auch in Büros, hat ein großes Kannenfach, ein ergonomisch intuitives Tastenfeld mit hinterleuchteten Tasten. Die Front bietet die Möglichkeit der Gestaltung durch ein eigenes Logo. 650 mm Höhe, 450 mm Tiefe und nur 310 mm Breite für eine Maschine mit einem geräumigen Ausgabefach, das sowohl Espressotassen als auch Kaffeebecher und sogar Kannen aufnehmen kann. Durch den ausklappbaren Tassenhalter kann der Platz optimal genutzt werden, eingeklappt bietet er genug Platz damit eine Kanne bequem verwendet werden kann. Im Deckel befindet sich eine Klappe zum leichten Befüllen des Wassertanks. In der Türfront befindet sich das Schloss zum Abschließen der Maschine. Für die Aufstellung in wohnlichen Räumen entwickelt, ist sie mit einer entnehmbaren Tropfschale ausgestattet, die die tägliche Reinigung erleichtert. Auf Wunsch besteht außerdem die Möglichkeit zur Ableitung des Kaffeesatzes in den Unterschrank durch Einbau eines Trichters, und den Anschluss ans Festwassernetz an Stelle des großen Wassertanks mit 3,6 Litern. Erhältlich ist auch eine Edelstahl-Kannenauflage.

Gaia

technische daten



GAIA MIT ZAHLUNGSSYSTEM

ESPRESSO

INSTANT

| VERSIONEN GAIA* | E2S EINZELBOILER FESTWASSER ESPRESSO | E2S EINZELBOILER WASSERTANK ESPRESSO | E2S DOPPELBOILER FESTWASSER ESPRESSO | E2S DOPPELBOILER WASSERTANK ESPRESSO | I5S FESTWASSER INSTANT | I5S WASSERTANK INSTANT |
|---|--|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|------------------------|
| KAFFEE IN BOHNEN | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |
| INSTANTPULVERBEHÄLTER | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| ABMESSUNGEN | H. 650 mm x B. 310 mm x T. 450 mm - GEWICHT: 22 kg UNTERSCHRANK H. 900 mm x B. 310 mm x T. 450 mm | | | | | |
| * Mit Zahlungssystemen ausrüstbare Modelle. | | | | | | |

TECHNOLOGIEN



DATEN

NETZSPANNUNG

230 V~, 50 Hz / 120 V~, 60 Hz

INTERNE STROMVERSORGUNG

Alle elektrischen Komponenten sind mit 24 V DC versorgt, mit Ausnahme des Boilerheizelements 230 V~, 50 Hz oder 120 V~, 60 Hz.

LEISTUNGS-AUFNAHME

1500 W - Version Espresso. Erhältlich ist ein Zusatzboiler: 1000 W – 180 ccm für hohe Leistungen. 2500 W - Version Instant.

WASSERVERSORGUNG

Wasseranschluss = 3/4". Wasserdruck = 0,5 – 6,5 bar

KAPAZITÄTEN

Inhalt Wassertank: 3,6 l, leicht herausnehmbar. Möglichkeit zum Auffüllen bei geschlossener Türe.

Flüssigkeitsauffangwanne: 1 l, leicht herausnehmbar, mit sichtbarer Maximum-Anzeige.

Kaffeersatzbehälter: 60 Tabletten. Programmierbare Sperre der Maschine, wenn Restehälter voll.

PRODUKTKAPAZITÄTEN

Einzelbehälter

| | in Gramm | in Tassen (je 12 cl) | in Litern |
|------------------|----------|-------------------------|--------------------------------------|
| Kaffee in Bohnen | 1,00 kg | 143 (Basis 7g/Tasse) | 17 l Kaffee in Bohnen (Basis 58 g/l) |
| Instant-Kaffee | 0,35 kg | 195 (Basis 1,8 g/Tasse) | 23 l Instant-Kaffee (Basis 15 g/l) |
| Kakao | 1,00 kg | 55 (Basis 18 g/Tasse) | 6,6 l Kakao (Basis 150 g/l) |
| Milchpulver | 0,60 kg | 46 (Basis 13 g/Tasse) | 5,2 l Milchpulver (Basis 115 g/l) |

Doppelbehälter

| | | | |
|----------------|---------|-------------------------|------------------------------------|
| Instant-Kaffee | 0,70 kg | 390 (Basis 1,8 g/Tasse) | 46 l Instant-Kaffee (Basis 15 g/l) |
| Kakao | 2,20 kg | 122 (Basis 18 g/Tasse) | 14,6 l Kakao (Basis 150 g/l) |
| Milchpulver | 1,35 kg | 103 (Basis 13 g/Tasse) | 11,7 l Milchpulver (Basis 115 g/l) |

TIPPS ZUR KAFFEE-DOSIERUNGSWAHL

Für eine exzellente Qualität des Kaffees in Bohnen empfiehlt Bianchi Industry ein feines Mahlgrad und eine Dosierung von 7 g sowie eine Aufgusszeit von etwa 13-14 Sekunden.

KAFFEE-ZUBEREITUNGSZEITEN

| | Espresso | Instant |
|---------------------------|------------------------|-------------------------|
| Pro Tasse (60 ml) | 150 Tassen/Stunde | 240 Tassen/Stunde |
| Pro Tasse (120 ml) | 105 Tassen/Stunde | 180 Tassen/Stunde |
| Pro Kaffeebecher (250 ml) | 47 Kaffeebecher/Stunde | 100 Kaffeebecher/Stunde |
| Pro Kanne (1 Liter) | 13 Kannen/Stunde | 30 Kannen/Stunde |



GAST Automaten & Service GmbH & Co. KG
Georg-Leppien-Straße 2 · D-21337 LÜNEBURG

Tel.: +49(0)4131 / 22 33 30

info@gast-automaten.de · www.gast-automaten.de

