





Genuss ist ihre Bestimmung.

Das Unternehmen

Die Firma Sielaff wurde 1886 von Max Sielaff in Berlin gegründet und ist somit einer der ältesten Hersteller von Warenverkaufsautomaten überhaupt – im Jahr 1949 wurde das Unternehmen im mittelfränkischen Herrieden neu gegründet.

Die Unternehmensorganisation befindet sich seitdem im Familienbesitz und es wird bei strukturellen Veränderungen stets auf ein Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation geachtet. So hat sich Sielaff im Jahr 2009 organisatorisch weiterentwickelt. Seit Februar 2009 ist der 37-jährige Wolfgang Rumpf als Leiter verantwortlich für Vertrieb und Marketing. Bereits seit mehreren Jahren vertritt Herr Rumpf die Firma Sielaff als Regionalverkaufsleiter in Baden-Württemberg. Auch auf dem Sektor Rücknahmesysteme war er sehr erfolgreich, weshalb er bereits nach kurzer Zeit die Vertriebsleitung für diesen Bereich übernahm.

Vollsortimenter mit Ausstrahlung

Seit Anfang an steht der Name Sielaff für stetige Neu- und Weiterentwicklungen von Automaten und Warenverkaufssystemen.

Die neue
PIACERE
von Sielaff
zaubert
Kaffe-
spezialitäten
mit frischer
Milch und
ganzen
Bohnen.

Neben der Innovation wird im Hause Sielaff außerdem besonders Wert auf Design und Stil gelegt. So verkörpern die Produkte über reine Zweckmäßigkeit hinaus eine regelrechte Automatenkultur. Als Vollsortimenter hält der Automatenhersteller das komplette Spektrum an Lösungen für Sie und Ihre Ansprüche bereit.

Ganz auf **Freude** eingestellt

Piacere steht im Italienischen für Vergnügen, Genuss und Gefälligkeit. Mit einer gleichnamigen Kaffeemaschine für den HoReCa-Bereich hat der mittelfränkische Automatenhersteller Sielaff jetzt die Weiterentwicklung der in der Systemgastronomie bewährten BARISTA UNO vorgestellt. Gemeinsames Erfolgskonzept

Beide Maschinen arbeiten mit frischer Milch und ganzen Bohnen. Nach gelungener Präsentation auf

der Internorga in Hamburg, geht die PEACERE zum 1. April 2009 in Serie.



Die Gewohnheiten vieler Kaffeetrinker haben sich in den letzten Jahren grundlegend verändert: Der "Coffee-to-go" muss schmecken wie beim Italiener und auch bei der

schnellen Tasse an Tankstelle oder Flughafen ist der Milchschaum heutzutage für viele Pflicht. Immer mehr Kunden wählen an der Kaffeemaschine Latte Macchiato statt Kaffee-mit-Milch-und-Zucker.

Kaffeegenuss auf der Höhe der Zeit

Diesen neuen Trends stellt sich Sielaff bereits seit einigen Jahren erfolgreich. Unter der bewährten Produktlinie SIELISSIMO werden Standgeräte und Table-Top-Lösungen in attraktivem Design präsentiert. Für hervorragende Funktionalität steht – wie bei allen Geräten aus dem Hause Sielaff – nicht zuletzt die Jahrzehnte lange Erfahrung sowie nach wie vor das Label "Made in Germany".

In den Bereichen Hotellerie, Restaurant und Catering hat Sielaff mit der BARISTA UNO vor Jahren einen echten Meilenstein gesetzt. Die Kaffeebar im hochmodernen und attraktiven Litfasssäulen-Design steht mittlerweile in mehreren hundert Shops eines führenden Anbieters von Service- und Dienstleistungen entlang deutscher Autobahnen und liefert nicht nur dort alle

gängigen Kaffeespezialitäten in allerbesten Qualität.

Ein Schritt weiter in Richtung Vergnügen

Die neue PIACERE ist die konsequente Fortsetzung dieses Maschinenkonzepts. Die neue Kompaktlösung für den HoReCa-Bereich besticht – ganz wie ihr Vorbild – durch hochwertige Verarbeitung und ein harmonisches Gesamtkonzept: Doch schon ihr elegantes Design – mit Elementen in edler Hochglanzoptik und effektvoller LED-Beleuchtung – weckt Lust auf eine Tasse Kaffee. Als Thekenmaschine beeindruckt die PIACERE durch eine Stundenleistung von bis zu 150 Tassen. Die Piacere sorgt also auch an stark frequentierten Orten und zu Stoßzeiten für umfangreiches Kaffeevergnügen.

Für jeden Geschmack gerüstet

Die PIACERE wird in sechs verschiedenen Ausführungen und in mehreren eleganten Farbkombinationen lieferbar sein. Je nach Maschinenvariante besteht optional die Möglichkeit, bei der Zubereitung entweder Instantprodukte oder Frischmilch einzusetzen. Durch eine in der Gastronomie gängige kompakte Gehäusesgröße ermöglicht die PIACERE zudem beste Voraussetzungen, an ihrem Einsatzort in jeder Form zu glänzen. Ob es der kräftige Espresso oder milder Latte Macchiato sein soll, Bewährtes wie Café Crème oder Ausgefallenes wie Cappuccino Choco: Die PIACERE verwöhnt jeden Kaffeefreund mit seiner Liebesspezialität. Auch wer statt Kaffee lieber heiße Schokolade genießt, kommt mit der PIACERE auf seine Kosten. Was auch immer gewünscht wird, alle Spezialitäten erhält man auf die gleiche Weise: Einfach entscheiden – Knopf drücken – und genießen.

Nutzen auch Sie die Vorteile:

- Hochwertige Materialien
- Leistungsstarke Technik
- Stilbewusstes Design
- Hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis

Ausführungen:

Piacere Mono

In der Ausführung Mono verfügt die PIACERE über eine Mühle. Wahlweise ist sie mit einem oder zwei Produktbehältern – zum Beispiel für die Kakaozubereitung – sowie mit oder ohne Frischmilch-Modul erhältlich.

Piacere Duo

Die PIACERE Duo bietet ihre kraftvolle Leistung mit zwei Mühlen. Auch sie lässt die Wahl zwischen einem oder zwei Produktbehältern und kann mit oder ohne



Frischmilch-Modul erstanden werden.

Alle Ausführungen enthalten ein Heißwasserventil und verfügen über farblich wählbare LED-Beleuchtung.

Weitere Optionen:

- Modul für Zahlungssysteme
- Tassenwärmer
- Abschließbare Bohnenbehälter
- Handeinwurf für Mahlkaffee
z. B. entkoffeiniert
- Satzabwurf
- Abwasseranschluss

Alle externen Zubehörartikel wie Kühlschrank oder Tassenwärmer sind in Design und Funktionalität optimal aufeinander abgestimmt. Somit wird die PIACERE zu einem echten Hingucker an jedem Einsatzort. Die Module für Frischmilch, Zahlungssysteme, Satzabwurf, Abwasserbehälter oder abschließbare Bohnenbehälter unterstützen die Funktionalität des Maschinenkonzepts und erlauben eine individuelle Anpassung an den jeweiligen Bedarf.

Bei exakt durchdachter Technik ermöglicht die PIACERE von Sielaff eine ausgesprochen unkomplizierte Bedienung. Für den Kaffeegenuss auf Knopfdruck sorgen zehn große Auswahlfelder und das übersichtliche Display. Zusätzliche Auswahlfreiheit bietet der höhenverstellbare Tassentisch: Er erlaubt die Befüllung von Tassen, Gläsern, Kannchen und auch Kannen bis zu 190 mm Höhe.

Die neue Piacere ist für all diejenigen eine Lösung, die hochwertige Aufstellplätze bei gleichzeitig hohen Portionsabgabevolumen sichern wollen. Das zeitgemäße Gastro-Design unterstreicht den qualitativen Anspruch der Gäste an die Spezialitätenvielfalt, signali-



DATEN:

Abmessungen H x B x T: 710 x 450 x 570 mm*

Gewicht: ca. 68 kg*

**Breite 560 mm, 79 kg mit Modul für Zahlungssysteme (Münzschildergeräte, bargeldlose Zahlungssysteme)*

ziert Professionalität und Zuverlässigkeit. Operator haben somit die Möglichkeit eine wirkliche Alternative zu herkömmlichen Vendingautomaten nun anzubieten und dennoch auf Sielaff zurückzugreifen.

Weitere Informationen unter:

Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
Münchener Str. 20
91561 Herrieden
Deutschland
Tel. [+49] (0) 9825 / 18 0
Fax. [+49] (0) 9825 / 18 155
vertrieb@sielaff.de
www.sielaff.com