



## Un amour de café

SiVend HG 20 Trend



# Nos atouts et donc un avantage pour vous

## Barista italien – ou tout simplement SiVend HG 20 Trend

Vos clients ont leur nouveau café préféré. Le distributeur innovant SiVend HG 20 Trend sert de véritables spécialités de café et de chocolat en un tour de main comme dans un vrai bar italien.

Qu'il s'agisse d'un cappuccino onctueux, d'un espresso classique ou de grains de qualité supérieure et de produits instantanés : la diversité et la qualité offertes par la machine enthousiasment dans la meilleure tradition italienne du café.

Un confort d'utilisation automatique typiquement Sielaff permet de répondre de façon très flexible et continue aux besoins des clients. Caches en inox ou en couleurs RAL pour la porte ou pour la caisse : votre SiVend HG 20 Trend s'adapte au style de votre entreprise.

Pour harmoniser parfaitement avec les machines déjà existantes, il est possible de rajouter un cache LED optionnel à tous les designs.

À remarquer aussi la particularité des décors pour les panneaux publicitaires : ils personnalisent votre SiVend HG 20 Trend pour en faire un atout vis-à-vis de la concurrence.

## Une individualité et une utilisation intuitive garantent de succès

Derrière la vitre, 20 touches de sélection avec des produits ou sélections additionnelles dans une qualité d'images brillante et à grande résolution : le SiVend HG 20 Trend répond ainsi à vos besoins sans limite pour des succès de vente garantis.

## Une offre complète, très attractive.

Plus de 50 recettes préconfigurables et modifiables à volonté ainsi que jusqu'à 40 combinaisons de touches de sélection pouvant être occupées selon les besoins : une diversité de boissons qui enthousiasme les clients sur chaque site.

## Flexibilité ? Capacité ?

## Rien n'est impossible avec le SiVend HG 20 Trend

La double tourelle de gobelets offre la plus grande capacité possible ainsi qu'une flexibilité absolue pour tous types et tailles de gobelets : la technique avec une longueur d'avance porte le nom de Sielaff.

## Le plaisir commence par une qualité pensée dans les moindres détails

Les composants de qualité supérieure dotés de la technique HoReCa tels que le chauffe-eau, l'infuseur ou encore le moulin garantissent une qualité excellente des boissons chaudes : une dégustation comme chez un bon Barista.



*Diversité et qualité dans la plus pure tradition du café italien*



*La tourelle de gobelets double offre la plus grande capacité possible*



*Grandes touches capacitives et attractives derrière une grande surface vitrée*

**Dans tous les cas : boissons chaudes préparées et servies dans la plus grande hygiène**

Grâce à la trappe de distribution fermée, tous les produits sont distribués très chauds et hygiéniquement : au choix dans un gobelet ou une propre tasse. Un système intelligent de feux de signalisation informe en direct de la durée de préparation du produit.

**Facile à transporter – et à mettre en service**

Livré avec un chariot élévateur, le SiVend HG 20 Trend dispose de pieds pouvant être ajustés immédiatement – il peut ainsi générer des chiffres d'affaires durables dès la première minute.



# Talent & technique réunis

## Écran d'utilisation de la SiVend HG 20 Trend

- 20 grandes étiquettes de sélection rétroéclairées derrière la vitre
- Grande surface vitrée en verre de sécurité, facile à nettoyer
- Échange simple des étiquettes de produits
- Grand espace réservé aux ingrédients des produits
- Afficheur à 4 lignes

## Variantes de produits

- SiVend HG 20 Trend Instantané : 1 ou 2 bacs à café et jusqu'à 6 bacs de produits instantanés supplémentaires
- SiVend HG 20 Trend Espresso : 1 grand bac à grains (d'une contenance de 4,5 kg) et 5 ou 6 bacs de produits instantanés
- Bac à grains basculable de 180° pour un remplissage aisé
- Table de remplissage pour bacs instantanés à hauteur ergonomique

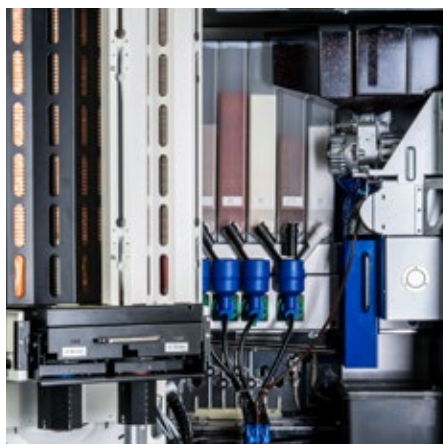
## Dosage

- 50 recettes de boissons programmables à volonté
- Volumes de boissons programmables jusqu'à 300 ml maximum par boisson
- Régime du mixeur réglable suivant la boisson (jusqu'à max. 17.000 t / mn)
- Vitesse de rotation et temps de fonctionnement des moteurs de dosage programmables à volonté
- Grand moussage des boissons
- Possibilité de blocage individuel et temporisé des sélections
- Distribution d'eau chaude possible

## Trappe de distribution

- Trappe de distribution fermée en plastique résistant aux chocs
- Éclairage de la distribution
- Protection mécanique contre le coincement avec accouplement à glissement
- Pauses café sous le signe de la responsabilité écologique et de la gestion durable avec des gobelets à emporter réutilisables et propres tasses. Hauteur de tasse ou de gobelets max. de 130 mm, diamètre max. de 100 mm
- Tourelle double pour gobelets de diamètres identiques ou différents
- Attribution d'une unité de tourelle de gobelets à une sélection
- Capacité jusqu'à 1.170 gobelets
- Convient pour presque tous les types de gobelets
- Programmation possible de différents prix de gobelets

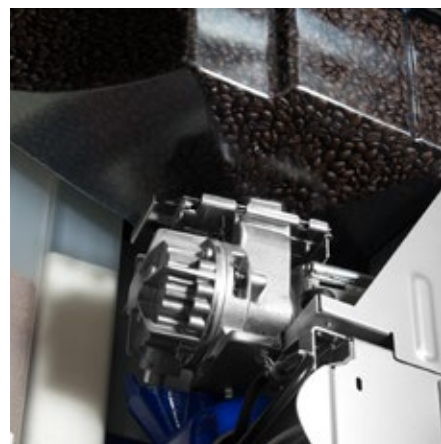
Exemples de configuration	Diamètres gobelets	Contenance		
		4 compartiments	5 compartiments	totale
A	70 mm 80 mm	520	650	1.170
B	70 mm 80 mm	300	650	950
C	70 mm 80 mm	520	375	895
D	70 mm 80 mm	300	375	675



Technologie clairement agencée à l'intérieur du SiVend HG 20 Trend



L'éclairage de la trappe de distribution indique le statut de la distribution du produit



Le bac de grains de café peut être basculé de 180°

### SiVend HG 20 Trend Chauffe-eau des produits instantanés

- Chauffe-eau plastique résistant à de hautes températures
- Résistance du chauffe-eau de 2,8 kW (en option 2 kW)
- Contenance de 3 l
- Programmation de la température
- Remplacement, vidage et nettoyage aisés

### Pompe pour produits instantanés

- Pompe péristaltique de 24 V
- Débit de 1,2 l /mn.
- Vitesse de rotation programmable
- Grande exactitude de dosage
- Pas d'entartrage

### SiVend HG 20 Trend Moulin pour l'expresso

- Moulin horizontal de haute performance
- Mouture à grand rendement et silencieuse
- Broyeur constitué de meules robustes en acier trempé, de 65 mm de diamètre
- Degré de mouture à programmation simple et sûre, de l'expresso au French Press
- Surveillance thermique de protection contre dommages provoqués par des corps étrangers
- Les grains moulus passent directement du moulin dans l'infuseur à travers un entonnoir

### Chauffe-eau de l'expresso

- Chauffe-eau à pression
- Résistance du chauffe-eau de 2,7 kW (en option 2 kW)
- Contenance de 0,5 l

### Pompe Expresso

- Pompe à palettes de 230 V
- Débit de 100 l / heure
- Surveillance électronique de la distribution d'eau lors de la distribution du produit

### Infuseur de l'expresso

- Infuseur PEEK de haute technologie
- Portions de café de 6 g à 14 g
- Chambre d'infusion en inox isolée
- Joint d'infuseur autogonflant hydraulique à longue durée de vie
- Pression double
- Filtres microniques à tamis fin pour la crème
- Pression d'infusion et de post-infusion réglable à volonté pour chaque boisson
- Technologie de préinfusion de Sielaff – réglable à volonté pour chaque produit
- Indication de vide et de plein par le logiciel

## Nos innovations posent des standards

Quelquefois, des innovations particulières sont nécessaires pour poser des jalons. Jusqu'alors, les gobelets pour distributeurs automatiques devaient répondre à de nombreuses exigences. Ceci augmentait le prix des gobelets et pouvait également provoquer des blocages entraînant une panne du distributeur. Sielaff met fin à cette situation : le support de gobelets préajusté du module de distribution permet d'augmenter la surface d'appui des gobelets et d'améliorer considérablement le processus de distribution.

Même l'humidité, la pression ou les tassements n'engendrent plus forcément des pannes.

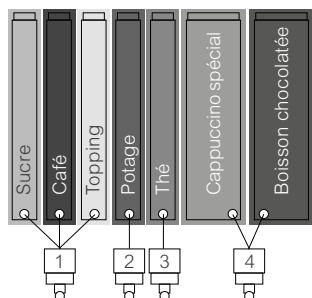
Une pensée est toujours accordée à la gestion durable et à l'écologie avec, par exemple, l'utilisation d'une propre tasse ou d'un gobelet à emporter.

Une technique intelligente qui fait toute la différence – surtout quand elle vient de Sielaff.

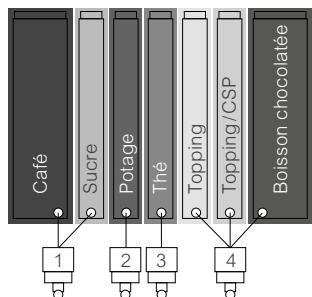


# Variantes de produits

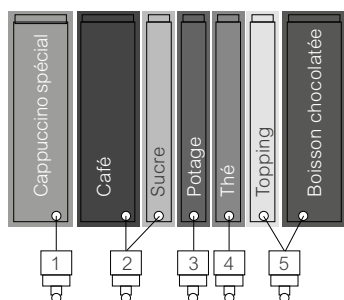
## SiVend HG 20 Trend Instantané



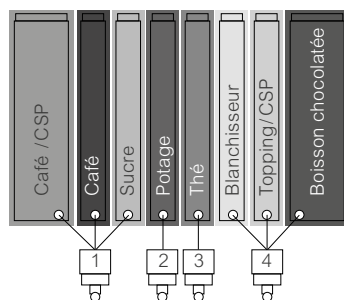
Variante 7401



Variante 7403

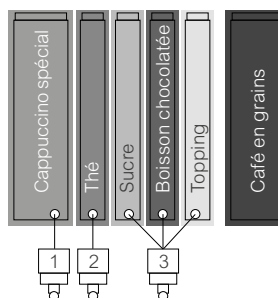


Variante 7501 B

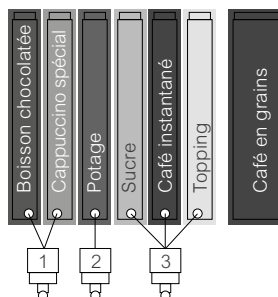


Variante 8401 B

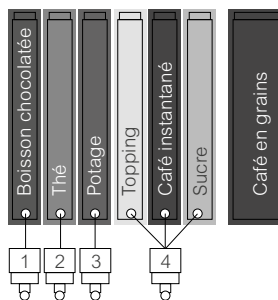
## SiVend HG 20 Trend Expresso



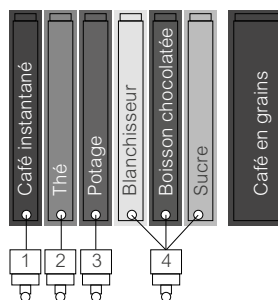
Variante 5305



Variante 6301



Variante 6402



Variante 6405

## Exemples de design :

Tous les exemples de design sont disponibles avec les caches suivants :

SiVend HG 20 Trend EB  
(caches en inox)

SiVend HG 20 Trend RB  
(caches en couleurs RAL)

En option : tous les designs sont disponibles avec le nouveau cache LED



Design D EB  
« vapeur multicolore »  
classique



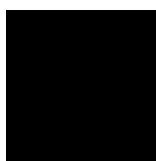
Design A RB  
« Latte »



Design B EB  
« Quatre tasses »



Design C RB  
« Tasse rouge »  
avec le cache LED



Caisse disponible en noir (RAL 9005), aluminium blanc (RAL 9006) et blanc (RAL 9010)

\* Il peut y avoir des écarts au niveau des dimensions de la caisse, dus aux pièces de montage et accessoires.



#### Dimensions

- 1.831 x 700 x 755 mm (hauteur x largeur x profondeur)\*

#### Poids

- Env. 210 kg (machine toute équipée)

#### Capacité en tasses

- Jusqu'à 180 tasses / heure (varie selon le produit et la programmation)

#### Raccordement électrique

- 220-230 V / 50/60 Hz / 16 A (10 A en option)

#### Capacité

- 3 kW (2,2 kW en option)

#### Raccordement d'eau

- 3/8" filetage intérieur

#### Volumes des bacs :

##### Bac à grains

- 4,5 kg 13,0 litres

##### Bac de produit instantané

- 64 mm 4,0 litres
- 78 mm 4,6 litres
- 137 mm 8,5 litres

##### Bac de marc de café

- Env. 550 gâteaux de marc de café

##### Mécanisme de distribution de gobelets

- Jusqu'à 1.170 gobelets

##### Gobelet à emporter ou propre tasse

- Hauteur max. de 130 mm
- Diamètre max. de 100 mm



Sielaff GmbH & Co. KG  
Automatenbau Herrieden  
Münchener Str. 20  
91567 Herrieden  
Allemagne

Téléphone : +49 9825 18-0  
Téléfax : +49 9825 18-311155  
info@sielaff.de  
www.sielaff.com

Sielaff France  
ZA Les Portes de la Forêt  
24 Allée du Clos des Charmes  
77090 Collégien  
France

Téléphone : +33 1.61.44.03.03  
Téléfax : +33 1.60.06.79.97  
commercial@sielaff.fr  
www.sielaff.com

**Accéder à notre vidéo  
profile d'entreprise**



■ MADE  
■ IN  
■ GERMANY