

Das Unternehmen wurde 1919 gegründet und etablierte 1927 unter der Leitung von Herrn René Kauss die Marke Reneka, mit dem Ziel, in den Silberwarenmarkt einzutreten und sich dabei auf die Gastronomiebranche zu konzentrieren. Im Jahr 1932 brachte Reneka seine erste Kaffeemaschine für die Gastronomie auf den Markt. Diese wandmontierte Kaffeemaschine war vollständig verchromt und basierte auf einem Dampf-Filtersystem.

Reneka hat kontinuierlich Kaffeemaschinen mit verbesserter Leistung entwickelt und dabei stets die neuesten Technologien genutzt. Ende der 1950er-Jahre führte Reneka Maschinen mit 1 bis 4 Brühgruppen ein. Die Benutzer waren begeistert von der einfachen Zubereitung individueller Kaffees dank des neuen hydraulischen Kolbensystems. Die Modelle Hydramatic, GAVD und DV wurden zu den ersten vollelektronischen Kaffeemaschinen auf dem Markt.

Mit dem Konzept der thermoregulierten Injektion erreichte die Kaffeeextraktion eine außergewöhnliche Qualität, während der Wartungsaufwand auf ein Minimum reduziert wurde – was den Ruf der Marke weiter stärkte. Reneka brachte das Modell Viva auf den Markt, indem das Thermoregulationssystem weiter optimiert wurde. Das System zur Einstellung von Pumpe und Druckmodulator wurde vollständig überarbeitet und integriert, was einen direkten Zugriff auf die Pumpeneinstellungen und Druckwerte ermöglichte – die vorbeugende Wartung wurde dadurch erheblich vereinfacht.

Als spezialisierter Hersteller stellt Reneka die Kundenzufriedenheit in den Mittelpunkt seiner Unternehmenskultur.



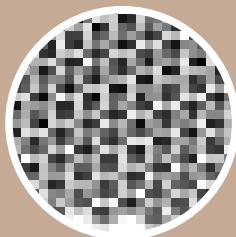
Reneka Technologie



AROMA PERFECT



Reneka definiert mit dem Aroma Perfect-System die technologischen Standards neu. Die patentierte Aroma Perfect-Brüheinheit garantiert einen optimalen Anpressdruck von 16 kg. Dank dieser Technologie passt sich der Brühkopf automatisch der Kaffeedosierung an und sorgt so bei jeder Tasse für den idealen Anpressdruck – für einen perfekten Espresso, selbst bei Dosierungsschwankungen.



MICROSIEVE



Um ein intensiveres Kaffearoma zu liefern und eine tiefere Extraktion zu erreichen, hat Reneka die patentierte Micro Sieve-Technologie entwickelt. Diese Innovation sorgt dafür, dass keinerlei Kaffeepartikel in der Tasse verbleiben, erleichtert die Reinigung des Filters und – vor allem – verstärkt die vollständige Entfaltung des Kaffearomas.

Während ein herkömmlicher Siebträgereinsatz Löcher mit einer Dicke von 350 Mikrometern und etwa 563 Öffnungen aufweist, bietet die Micro Sieve-Technologie eine ultrafeine Filtration mit 170 Mikrometer feinen Öffnungen und beeindruckenden 15.000 Mikroperforationen. Diese hochentwickelte Technologie ermöglicht eine Espressoextraktion mit außergewöhnlicher Geschmacksreinheit, Fülle und Körper.



Aroma Perfect



Microsieve



Barista Steam



Latte Art



Multicoffee System



Sensitive Brewing

Reneka Technologie



GRINDER CONNECTION



Die Grinder Connection-Technologie sorgt durch die nahtlose Integration von Mühle und Kaffeemaschine für makellose Ergebnisse in jeder Tasse. Diese fortschrittliche Verbindung ermöglicht eine präzise Kontrolle in jeder Phase des Mahl- und Brühvorgangs und gewährleistet eine gleichbleibende, fehlerfreie Kaffeezubereitung – von Anfang bis Ende.



LATTE ART



Dank der automatischen Milchaufschäumfunktion für Latte Art lässt sich perfekter Milchschaum für Latte Art schneller und müheloser erzielen. Für optimale Ergebnisse muss der Milchschaum eine feine, glänzende Textur aufweisen – und genau das liefert diese Technologie auf Knopfdruck.

Das Ergebnis: Die elektronische Steuerung ermöglicht das Ausgeben der Milch auf der gewünschten Temperatur, während die Konsistenz des Schaums präzise angepasst werden kann.

Reneka Technologie



MULTICOFFEE SYSTEM



Die Multi Coffee System-Filter sind speziell für den Einsatz mit dem Aroma Perfect-System konzipiert und bieten dem Benutzer maximale Flexibilität bei der Kaffeezubereitung – für ein rundum verbessertes Kaffeeerlebnis.

Das Ergebnis: Dank des Aroma Perfect-Brühkopfs, der sich an jedes Kaffeeformat anpasst – von frisch gemahlenem Kaffee bis hin zu Kaffeekapseln und mehr – kann dieselbe Reneka-Espressomaschine mühelos unterschiedlichste Vorlieben bedienen.



SENSITIVE BREWING



Cold Water Mixer

Kaltwassermischer für optimale Temperaturkontrolle
Der Kaltwassermischer ermöglicht präzise Einstellungen in entscheidenden Phasen, um die Dampfkraft und Brühtemperatur optimal zu regulieren.

Heavy-Duty Brühgruppe – 2,6 kg verchromt

Maximale thermische Stabilität

Das Gewicht der Brühgruppe sorgt für hervorragende Temperaturstabilität und gleicht Temperaturschwankungen effektiv aus.

PID – Präzise Kesselregelung

Konstante Temperatur – Tasse für Tasse

Unabhängig von der entnommenen Wassermenge reagiert das PID-System mit minimaler Verzögerung und sorgt für eine gleichbleibende Temperaturkontrolle.

Soft Pre-Infusion

Sanfte Vorinfusion für ausgewogene Aromen

Die Soft-Pre-Infusion befeuchtet das Kaffeepulver schonend vor und ermöglicht so eine gleichmäßige und vollständige Entfaltung der Aromen.

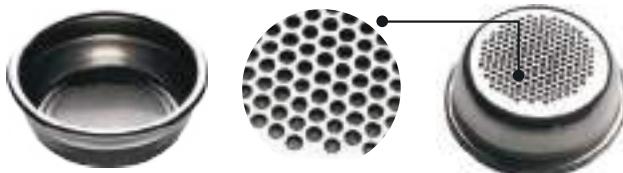
MICROSIEVE

Micro Sieve – Für ein noch feineres Geschmackserlebnis

Um ein besseres und raffinierteres Geschmackserlebnis zu bieten, hat Reneka die fortschrittliche Micro Sieve-Technologie entwickelt.

Das Ergebnis: Dieser exklusive Kaffeefilter wurde speziell für den Einsatz mit den Aroma Perfect-Brühgruppen konzipiert. Er hinterlässt keinerlei Kaffeerückstände und lässt sich außergewöhnlich leicht reinigen.

Ein Filter mit 15.000 Löchern à 170 Mikrometer im Vergleich zu einem Standardfilter mit 563 Löchern à 350 Mikrometer – das unterstreicht die überlegene Präzision und Extraktionsleistung der Micro Sieve-Technologie von Reneka.



Standardfilter vs. Micro Sieve

Standard:

Lochgröße: 350µm

Anzahl der Löcher: 563

Offene Fläche: 2,6%

Micro sieve:

Lochgröße: 170µm

Anzahl der Löcher: 15.000

Offene Fläche: 14%



OEM 2 GR

Die Reneka OEM-Espressomaschine ist ein Modell, das hervorragende Lösungen in Bezug auf Qualität, Zuverlässigkeit und Wert bietet. Sie verfügt über einen Mikroprozessor mit fünf Auswahlmöglichkeiten pro Brühgruppe sowie ein Sicherheitssystem, das ein Trockenlaufen der Maschine verhindert.

Oem 2 GR

Anzahl der Brühgruppen	2
Anzahl der manuellen Dampfauslässe	2
Anzahl der Heißwasserauslässe	1
Kesselkapazität (Liter)	11
Anschluss	230V-50/60Hz
Leistung (W)	3100
Gewicht (kg)	60
Breite (mm)	710
Länge (mm)	510
Tiefe (mm)	510



Viva

Latte Art

Die elegant gestaltete Reneka VIVA-Serie vereint beste Produktionsqualität, hohe Betriebslanglebigkeit und Benutzerfreundlichkeit und liefert konstant effiziente Leistung mit unermüdlichem Einsatz.

Dank der in das Latte Art-System integrierten elektronischen Steuerung kann die Milch auf der gewünschten Temperatur ausgegeben und die für Latte Art oder Cappuccino erforderliche Schaummenge präzise eingestellt werden.

Das integrierte Temperaturregelsystem unterbricht automatisch den Dampfstrom bei der voreingestellten Temperatur, und dank des Ventury-Systems können verschiedene Milchsorten bei ihren optimalen Temperaturwerten aufgeschäumt werden.

Latte Art



Die automatische Milchaufschäumfunktion für Latte Art ermöglicht eine schnellere und einfachere Zubereitung von Latte Art sowie Cappuccino-Schaum.



Viva

Latte Art

Latte Art:

Im Gegensatz zur herkömmlichen Dampffunktion für Baristas erzeugt sie mit zwei separaten Tasten schnell und einfach cremige Milch.

Taste 1: Produziert cremige Milch für Latte Art und Café Latte.

Taste 2: Produziert cremige Milch für Cappuccino und Latte Macchiato.

Aroma Perfect:

Sorgt bei jeder Zubereitung für eine perfekte Kaffeeextraktion und ermöglicht ein einfaches Anbringen des Siebträgers am Brühkopf.

Micro Sieve (Optional):

Speziell für die Zusammenarbeit mit Aroma Perfect-Brühköpfen entwickelt, verhindert er das Verbleiben von Kaffeepulver, ist leicht zu reinigen und sorgt für ein verbessertes Aroma.

Multi Coffee (Optional):

Für den Einsatz mit Aroma Perfect konzipiert, bietet es dem Nutzer maximale Flexibilität bei der Kaffeezubereitung und steigert das Genusserlebnis erheblich.

Sensitive Brewing:

Dank der Warmwasser-Mischtechnologie wird eine stabile Temperatur in den Siebträgerköpfen gehalten, wodurch ein Anbrennen des Kaffees zu Beginn der Extraktion verhindert wird.

Gemischter Heißwasserauslass:

Bietet Wasseroutput in zwei verschiedenen programmierbaren Dosierungen. Durch das Mischen von warmem und heißem Wasser wird eine Temperatur von 90–93 °C erreicht.

Manueller Dampfhahn:

Ermöglicht die manuelle Steuerung des Dampfauslasses.

Elektronischer Mikroprozessor:

Jede Brühgruppe ist mit einem elektronischen Prozessor mit fünf Auswahlmöglichkeiten ausgestattet, der das Wasservolumen für den zu brühenden Espresso automatisch anpasst.

Pre-Infusion-Funktion:

Führt während der Kaffeezubereitung automatisch die Vorinfusion durch.

	Viva 1 GR	Viva 2 GR	Viva 3 GR
Manueller Dampfauslass	-	1	1
Heißwasserauslass	1	1	1
Anzahl der Latte-Art-Tasten	2	2	2
Kesselkapazität (Liter)	5,8	10	16,5
Anschluss	230V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz
Leistung (W)	2100	3100/3800	4000/5500
Gewicht (kg)	42	70	89
Breite (mm)	430	710	940
Länge (mm)	510	510	510
Tiefe (mm)	510	510	510

Viva Latte Art HC

Elegant gestaltet und mit unermüdlichem Einsatz stets effiziente Leistung erbringend, repräsentiert die Reneka VIVA-Serie die beste Kombination aus Produktionsqualität, Betriebslanglebigkeit und Benutzerfreundlichkeit.

Dank der in das Latte Art-System integrierten elektronischen Steuerung kann Milch auf der gewünschten Temperatur ausgegeben und die für Latte Art oder Cappuccino erforderliche Schaummenge präzise eingestellt werden.

Das integrierte Temperaturregelsystem unterbricht bei Erreichen der voreingestellten Temperatur automatisch den Dampfstrom und sorgt somit für eine automatische Abschaltfunktion.

Ventury System Technologie

Dank des Ventury-Systems können verschiedene Milchsorten bei ihren optimalen Temperatureinstellungen mit automatischer Abschaltfunktion aufgeschäumt werden.

Das Latte Art-System ermöglicht eine einfachere Zubereitung von Latte Art und Cappuccino-Schaum. Die gewünschte Temperatur und Luftzufuhr lassen sich über das LED-Display einstellen.

Latte Art



Die automatische Milchaufschäumfunktion für Latte Art ermöglicht eine schnellere und einfachere Zubereitung von Latte Art sowie Cappuccino-Schaum.



High Cup : Das verstellbare Ausziehsystem ermöglicht die Verwendung sowohl normaler als auch hoher Tassen/Gläser
**Passend für 16 oz Takeaway-Becher.*

Viva Latte Art HC

Latte Art:

Im Gegensatz zur herkömmlichen Dampffunktion für Baristas verwandelt sie mit zwei separaten Tasten Milch schnell und einfach in cremigen Schaum.

Taste 1: Erzeugt cremigen Schaum für Latte Art und Café Latte.

Taste 2: Erzeugt cremigen Schaum für Cappuccino und Latte Macchiato.

Aroma Perfect:

Garantiert bei jeder Zubereitung eine perfekte Kaffeeextraktion und ermöglicht ein einfaches Anbringen des Siebträgers am Brühkopf.

Micro Sieve (optional):

Speziell für die Verwendung mit Aroma Perfect-Brühköpfen entwickelt, verhindert er das Verbleiben von Kaffeepulver, ist leicht zu reinigen und sorgt für ein intensiveres Aroma.

Multi Coffee (optional):

Für den Einsatz mit Aroma Perfect konzipiert, bietet es maximale Flexibilität bei der Kaffeezubereitung und steigert das Genusserlebnis erheblich.

Sensitive Brewing:

Dank der Warmwasser-Mischtechnologie wird eine stabile Temperatur in den Siebträgerköpfen gehalten, wodurch ein Anbrennen des Kaffees zu Beginn der Extraktion verhindert wird.

Gemischter Heißwasserauslass:

Bietet Wasseroutput in zwei programmierbaren Dosierungen. Durch das Mischen von warmem und heißem Wasser wird eine Temperatur von 90–93 °C erreicht.

Manueller Dampfhahn:

Ermöglicht die manuelle Steuerung des Dampfauslasses.

Elektronischer Mikroprozessor:

Jede Brühgruppe ist mit einem elektronischen Prozessor mit fünf Auswahlmöglichkeiten ausgestattet, der das Wasservolumen für den zu brühenden Espresso automatisch anpasst.

Viva 2 GR HC

Viva 3 GR HC

Manueller Dampfauslass	1	1
Heißwasserauslass	1	1
Anzahl der Latte-Art-Tasten	2	2
Kesselkapazität (Liter)	10	16,5
Anschluss	230V/400V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz
Leistung (W)	3100/3800	4000/5500
Gewicht (kg)	70	89
Breite (mm)	710	940
Länge (mm)	510	510





Life

Latte Art

Die Reneka LIFE-Serie vereint hochwertiges Design mit modernster Technologie als Kernmerkmal. Dank des integrierten LCD-Displays ist eine präzise Temperaturkontrolle möglich. Die in das Latte Art-System integrierte elektronische Steuerung ermöglicht die Ausgabe von Milch bei der gewünschten Temperatur und die Einstellung der Schaummenge. Das eingebaute Temperaturregelsystem unterbricht den Dampfstrom automatisch bei der voreingestellten Temperatur und sorgt somit für eine automatische Abschaltfunktion.

Ventury System Technologie

Dank des Ventury-Systems können verschiedene Milchsorten bei ihren optimalen Temperatureinstellungen mit automatischer Abschaltfunktion aufgeschäumt werden.

Das Latte Art-System ermöglicht eine einfachere Zubereitung von Latte Art und Cappuccino-Schaum. Die gewünschte Temperatur und Luftzufuhr lassen sich über das LED-Display einstellen.

Funktionen der Life-Serie

Cool Touch: Dampfausgabe-Funktion verfügbar als Drucktasten- oder Hahnversion.

Beleuchteter Tassenbereich: Der Tassenbereich kann zur besseren Sichtbarkeit beleuchtet werden.

Kessel mit Kalkschutz: Ein automatisches Einstellungssystem, das die Brühtemperatur ausgleicht und vorbeugende Reinigungszyklen überflüssig macht.

GIDR: Die Temperaturregelung ist sowohl für den Kessel als auch für jede einzelne Brühgruppe einstellbar.

Automatisches Reinigungsprogramm: Ausgestattet mit automatischen Reinigungsprogrammen für die Brühgruppen und die Barista-Dampfwanze.

ECO Mode: Die Maschine kann bei Nichtgebrauch in den ECO-Modus geschaltet werden, um Energie zu sparen.

LCD Display: Verfügt über einen LCD-Bildschirm für einfache Bedienung.



Latte Art



Life

Latte Art

Latte Art:

Im Gegensatz zur herkömmlichen Dampffunktion für Baristas verwandelt sie mit zwei separaten Tasten Milch schnell und einfach in cremigen Schaum.

Taste 1: Erzeugt cremigen Schaum für Latte Art und Café Latte.

Taste 2: Erzeugt cremigen Schaum für Cappuccino und Latte Macchiato.

Aroma Perfect:

Garantiert bei jeder Zubereitung eine perfekte Kaffeeextraktion und ermöglicht ein einfaches Anbringen des Siebrägers am Brühkopf.

Micro Sieve (optional):

Speziell für die Verwendung mit Aroma Perfect-Brühköpfen entwickelt, verhindert er das Verbleiben von Kaffeepulver, ist leicht zu reinigen und sorgt für ein intensiveres Aroma.

Multi Coffee (optional):

Für den Einsatz mit Aroma Perfect konzipiert, bietet es maximale Flexibilität bei der Kaffeezubereitung und steigert das Genusserlebnis erheblich.

Sensitive Brewing:

Dank der Warmwasser-Mischtechnologie wird eine stabile Temperatur in den Siebträgerköpfen gehalten, wodurch ein Anbrennen des Kaffees zu Beginn der Extraktion verhindert wird.

Gemischter Heißwasserauslass: Bietet zwei programmierbare Wasserdosierungsoptionen. Durch Beimischen von kaltem Wasser in den Heißwasserauslass wird heißes Wasser mit einer stabilen Temperatur von 90–93°C bereitgestellt.

Dampfhahn: Ermöglicht die manuelle Dampfausgabe über einen klassischen Dampfhahn.

Elektronischer Mikroprozessor: Jede Brühgruppe ist mit einem elektronischen Mikroprozessor mit fünf Auswahlmöglichkeiten ausgestattet, der das Wasservolumen für die Espressoextraktion automatisch regelt.

Pre-Infusion-Funktion: Führt während der Kaffeezubereitung automatisch eine Vorinfusion durch und sorgt so für eine optimale Extraktion.

	Life 1 GR	Life 2 GR	Life 3 GR
Manueller Dampfauslass	1	1	1
Heißwasserauslass	1	1	1
Anzahl der Latte-Art-Tasten	2	2	2
Kesselkapazität (Liter)	5,8	10	16,5
Anschluss	230V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz
Leistung (W)	2100	3100/3800	4000/5500
Gewicht (kg)	42	70	89
Breite (mm)	430	710	940
Länge (mm)	510	510	510
Tiefe (mm)	510	510	510

Life High Cup

Latte Art

In der Reneka LIFE-Serie wird hochwertiges Design nahtlos mit fortschrittlicher Technologie verbunden. Das integrierte LCD-Display ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle. Mit der elektronischen Steuerung des Latte Art-Systems kann Milch bei der gewünschten Temperatur aufgeschäumt und die Schaummenge entsprechend angepasst werden. Das integrierte Temperaturregelsystem unterbricht den Dampfstrom automatisch, sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, und sorgt so für Sicherheit und Konstanz.

Ventury System Technologie

Dank des Ventury-Systems können verschiedene Milchsorten bei ihren optimalen Temperatureinstellungen mit automatischer Abschaltfunktion aufgeschäumt werden.

Das Latte Art-System ermöglicht eine einfachere Zubereitung von Latte Art und Cappuccino-Schaum. Die gewünschte Temperatur und Luftzufuhr lassen sich über das LED-Display einstellen.

Funktionen der Life-Serie

Cool Touch: Dampfausgabe-Funktion verfügbar als Drucktasten- oder Hahnversion.

Beleuchteter Tassenbereich: Der Tassenbereich kann zur besseren Sichtbarkeit beleuchtet werden.

Kessel mit Kalkschutz: Ein automatisches Einstellungssystem, das die Brühtemperatur ausgleicht und vorbeugende Reinigungszyklen überflüssig macht.

GIDR: Die Temperaturregelung ist sowohl für den Kessel als auch für jede einzelne Brühgruppe einstellbar.

Automatisches Reinigungsprogramm: Ausgestattet mit automatischen Reinigungsprogrammen für die Brühgruppen und die Barista-Dampfwanze.

ECO Mode: Die Maschine kann bei Nichtgebrauch in den ECO-Modus geschaltet werden, um Energie zu sparen.

LCD Display: Verfügt über einen LCD-Bildschirm für einfache Bedienung.



High Cup : Das verstellbare Ausziehsystem ermöglicht die Verwendung sowohl normaler als auch hoher Tassen/Gläser
*Passend für 16 oz Takeaway-Becher.

Latte Art



Life High Cup

Latte Art

Latte Art:

Im Gegensatz zur herkömmlichen Dampffunktion für Baristas verwandelt sie mit zwei separaten Tasten Milch schnell und einfach in cremigen Schaum.

Taste 1: Erzeugt cremigen Schaum für Latte Art und Café Latte.

Taste 2: Erzeugt cremigen Schaum für Cappuccino und Latte Macchiato.

Aroma Perfect:

Garantiert bei jeder Zubereitung eine perfekte Kaffeeextraktion und ermöglicht ein einfaches Anbringen des Siebträgers am Brühkopf.

Micro Sieve (optional):

Speziell für die Verwendung mit Aroma Perfect-Brühköpfen entwickelt, verhindert er das Verbleiben von Kaffeepulver, ist leicht zu reinigen und sorgt für ein intensiveres Aroma.

Multi Coffee (optional):

Für den Einsatz mit Aroma Perfect konzipiert, bietet es maximale Flexibilität bei der Kaffeezubereitung und steigert das Genusserlebnis erheblich.

Sensitive Brewing:

Dank der Warmwasser-Mischtechnologie wird eine stabile Temperatur in den Siebträgerköpfen gehalten, wodurch ein Anbrennen des Kaffees zu Beginn der Extraktion verhindert wird.

Gemischter Heißwasserauslass: Bietet zwei programmierbare Wasserdosierungsoptionen. Durch Beimischen von kaltem Wasser in den Heißwasserauslass wird heißes Wasser mit einer stabilen Temperatur von 90–93°C bereitgestellt.

Dampfhahn: Ermöglicht die manuelle Dampfausgabe über einen klassischen Dampfhahn.

Elektronischer Mikroprozessor: Jede Brühgruppe ist mit einem elektronischen Mikroprozessor mit fünf Auswahlmöglichkeiten ausgestattet, der das Wasservolumen für die Espressoextraktion automatisch regelt.

Pre-Infusion-Funktion: Führt während der Kaffeezubereitung automatisch eine Vorinfusion durch und sorgt so für eine optimale Extraktion.

	Life 1 GR	Life 2 GR	Life 3 GR
Manueller Dampfauslass	-	1	1
Heißwasserauslass	1	1	1
Anzahl der Latte-Art-Tasten	2	2	2
Kesselkapazität (Liter)	5,8	10	16,5
Anschluss	230V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz
Leistung (W)	2100	3100/3800	4000/5500
Gewicht (kg)	42	70	89
Breite (mm)	430	710	940
Länge (mm)	510	510	510
Tiefe (mm)	510	510	510

Life Touch

3 High Cup

In der Reneka LIFE-Serie werden hochwertiges Design und Technologie mit grundlegenden Funktionen vereint. Dank des vorhandenen LCD-Bildschirms ist eine Temperaturkontrolle möglich. Mit der elektronischen Steuerung des integrierten Latte Art-Systems kann die Milch bei der gewünschten Temperatur ausgegeben und die Schaumdicke angepasst werden. Das integrierte Temperaturregelsystem stoppt den Dampfblase bei einer voreingestellten Temperatur automatisch und sorgt für eine sichere Abschaltung.

Ventury System Technologie

Dank des Ventury-Systems können verschiedene Milchsorten bei ihren optimalen Temperatureinstellungen mit automatischer Abschaltfunktion aufgeschäumt werden.

Das Latte Art-System ermöglicht eine einfachere Zubereitung von Latte Art und Cappuccino-Schaum. Die gewünschte Temperatur und Luftzufuhr lassen sich über das LED-Display einstellen.

Funktionen der Life-Serie

Cool Touch: Dampfausgabe-Funktion verfügbar als Drucktasten- oder Hahnversion.

Beleuchteter Tassenbereich: Der Tassenbereich kann zur besseren Sichtbarkeit beleuchtet werden.

Kessel mit Kalkschutz: Ein automatisches Einstellungssystem, das die Brühtemperatur ausgleicht und vorbeugende Reinigungszyklen überflüssig macht.

GIDR: Die Temperaturregelung ist sowohl für den Kessel als auch für jede einzelne Brühgruppe einstellbar.

Automatisches Reinigungsprogramm: Ausgestattet mit automatischen Reinigungsprogrammen für die Brühgruppen und die Barista-Dampfwanze.

ECO Mode: Die Maschine kann bei Nichtgebrauch in den ECO-Modus geschaltet werden, um Energie zu sparen.

LCD Display: Verfügt über einen LCD-Bildschirm für einfache Bedienung.



High Cup : Das verstellbare Ausziehsystem ermöglicht die Verwendung sowohl normaler als auch hoher Tassen/Gläser
**Passend für 16 oz Takeaway-Becher.*

Life Touch

2 High Cup

TECHNISCHE DATEN

Ergonomie, Design und Technologien angepasst für Getränke in hohen Gläsern.
Herausziehbare Schubladen ermöglichen es, die Arbeitshöhe für die Zubereitung in kleinen Tassen entsprechend abzusenken.

RGB-LED-hinterleuchtetes Logo

Kleiden Sie Ihre Maschine elegant ein – besonders wenn die Rückseite sichtbar ist.

RGB-LEDs, Touchscreens, Wasserverbrauchsmessung ...

Diese ultra-moderne Serie definiert die Zuverlässigkeit und Langlebigkeit Ihrer Espresso-maschine neu.

LIFE DIGITAL – 2-Gruppig

Dampfausgänge: 1 oder 2

Heißwasserausgang: 1

Latte Art: Verfügbar

Kesselvolumen (L): 11,4

Anschluss: 230V-50/60 Hz / 400V-50/60 Hz

Leistung (W): 3300 / 3800

Gewicht (kg): 60

Breite (mm): 710

Höhe (mm): 510

Tiefe (mm): 510

Integriertes Mahlwerk

Ermöglicht eine fehlerfreie Produktzubereitung durch vollständige Integration mit der Dienes Baron Mühle.







Atalante Elegance

Inspiriert von der Suche nach Geschichte und Originalität ist die Reneka Atalante die perfekte Verbindung von Eleganz, Tradition und Langlebigkeit. Diese Maschine verspricht professionellen Baristas ein echtes manuelles Kaffeezubereitungserlebnis.

Das Modell Elegance hingegen verbindet die manuelle Espresso zubereitung mit moderner Technologie – ohne dabei seinen ursprünglichen Charakter und seine Wurzeln zu verlieren.

Atalante Serie – Merkmale:

Beleuchteter Tassenbereich: Der Tassenbereich kann zur besseren Sichtbarkeit beleuchtet werden.

Kessel mit Kalkschutz: Ein automatisches Einstellungssystem, das die Brühtemperatur ausgleicht und vorbeugende Reinigungszyklen überflüssig macht.

GIDR: Die Temperaturregelung ist sowohl für den Kessel als auch für jede einzelne Brühgruppe einstellbar.

LCD Display: Verfügt über einen LCD-Bildschirm für einfache Bedienung.



High Cup : Das verstellbare Ausziehsystem ermöglicht die Verwendung sowohl normaler als auch hoher Tassen/Gläser
**Passend für 16 oz Takeaway-Becher.*

Atalante Elegance

Aroma Perfect:

Garantiert bei jeder Zubereitung eine perfekte Kaffeeextraktion und ermöglicht ein einfaches Anbringen des Siebträgers am Brühkopf.

Micro Sieve (optional):

Speziell für die Verwendung mit Aroma Perfect-Brühköpfen entwickelt, verhindert er das Verbleiben von Kaffeepulver, ist leicht zu reinigen und sorgt für ein intensiveres Aroma.

Multi Coffee (optional):

Für den Einsatz mit Aroma Perfect konzipiert, bietet es maximale Flexibilität bei der Kaffeezubereitung und steigert das Genusserlebnis erheblich.

Sensitive Brewing:

Dank der Warmwasser-Mischtechnologie wird eine stabile Temperatur in den Siebträgerköpfen gehalten, wodurch ein Anbrennen des Kaffees zu Beginn der Extraktion verhindert wird.

Latte Art:

Im Gegensatz zur herkömmlichen Dampffunktion für Baristas verwandelt sie mit zwei separaten Tasten Milch schnell und einfach in cremigen Schaum.

Taste 1: Erzeugt cremigen Schaum für Latte Art und Café Latte.

Taste 2: Erzeugt cremigen Schaum für Cappuccino und Latte Macchiato.

Wasser- und Dampfausgabe: Es gibt zwei Dampfauslässe und einen Heißwasserauslass.

Rotationspumpe: Ausgestattet mit einer Rotationspumpe mit einer Förderleistung von 100 Litern pro Stunde.

Kupferboiler: Dampf und Heißwasser werden über einen Kupferboiler mit einem Fassungsvermögen von 11 Litern erzeugt.

Automatische Kesselbefüllung: Die Befüllung des Boilers erfolgt automatisch mit einer Sicherheitsüberwachung gegen Wassermangel.

Atalante Elegance 2 GR

Anzahl der Latte-Art-Tasten	2
Heißwasserauslass	1
Kesselkapazität (Liter)	1
Anschluss	110V/230V/400V - 50/60Hz
Leistung (W)	Einphasenanschluss 2600 / Dreiphasenanschluss 4500
Gewicht (kg)	84
Breite (mm)	760(Vorderseite) 715(Rückseite)
Länge (mm)	600
Tiefe (mm)	580



PONÇON DE GABANTIS

RENEKA



FAMILY HOME



Reneka "FAMILY", besticht in jeder Umgebung nicht nur durch seine auffälligen Farben, sondern auch durch seine außergewöhnliche Technologie.



Family Home

Manueller Dampfauslass	1
Heißwasserauslass	1
Kesselkapazität (Liter)	5,8
Anschluss	230V - 50/60Hz
Leistung (W)	Einphasenanschluss 2600
Gewicht (kg)	35
Breite (mm)	38
Länge (mm)	46
Tiefe (mm)	48

Aroma Perfect: Garantiert bei jeder Zubereitung eine perfekte Kaffeeextraktion und ermöglicht ein einfaches Anbringen des Siebträgers am Brühkopf.

Microsieve (Optional): Speziell für die Zusammenarbeit mit Aroma Perfect-Brühköpfen entwickelt, hinterlässt es keine Kafferesten, ist sehr leicht zu reinigen und sorgt für einen besseren Geschmack.

Multi Coffee (Optional): Für den Einsatz mit Aroma Perfect konzipiert, bietet es dem Nutzer maximale Flexibilität bei der Kaffeezubereitung und steigert das Genusserlebnis um ein Vielfaches.



FAMILY COMPACT

Als Produkt fortschrittlicher Technologie und Retro-Design spricht die kompakte **Reneka „FAMILY“** Espresso-maschine sowohl das Auge als auch den Gaumen von Kaffeeliebhabern an.

Reneka

Family Compact



Manueller Dampfauslass	1
Latte Art Dampfzange (Optional)	2
Anzahl der Latte-Art-Tasten	2
Heißwasserauslass	1
Kesselkapazität (Liter)	5,8
Anschluss	230V - 50/60Hz
Leistung (W)	Einphasenanschluss 2600
Gewicht (kg)	35
Breite (mm)	38
Länge (mm)	46
Tiefe (mm)	48

Aroma Perfect: Garantiert bei jeder Zubereitung eine perfekte Kaffeeextraktion und ermöglicht ein einfaches Anbringen des Siebträgers am Brühkopf.

Micro Sieve (optional): Speziell für die Verwendung mit Aroma Perfect-Brühköpfen entwickelt, verhindert er das Verbleiben von Kaffeepulver, ist leicht zu reinigen und sorgt für ein intensiveres Aroma.

Multi Coffee (optional): Für den Einsatz mit Aroma Perfect konzipiert, bietet es maximale Flexibilität bei der Kaffeezubereitung und steigert das Genusserlebnis erheblich.

Latte Art (Optional): Im Gegensatz zur herkömmlichen Dampffunktion für Baristas verwandelt sie mit zwei separaten Tasten Milch schnell und einfach in cremigen Schaum.
Taste 1: Erzeugt cremigen Schaum für Latte Art und Café Latte.
Taste 2: Erzeugt cremigen Schaum für Cappuccino und Latte Macchiato.



Compact





BARON GRINDER

Baron Grinder ist Ihr stiller Partner.

Der neu gestaltete Mahlgradversteller wurde entwickelt, um die Bedürfnisse jeder Kaffeebar, jedes Hotels und Baristas zu erfüllen. Das neue Belüftungssystem sorgt auch in anspruchsvollen Umgebungen für eine geringe Wärmeentwicklung. Baron liefert jede Kaffeemenge frisch gemahlen auf Abruf.

LEISES MAHLEN, PRÄZISE MAHLGRADANPASSUNG, GERINGER WÄRMEAUSTAUSCH

- Leises Mahlen
- Verriegelbare, präzise Mahlgradverstellung
- Digitaler Touchscreen
- Geringe Wärmeentwicklung durch optimale Belüftung
- Konstantes Mahlen für beste Crema und Kaffee-Aromen
- Präzise Dosierung durch elektronische Steuerung für konstante Shots
- Individuell einstellbarer Einzel- und Doppel-Dosierer
- Tagesdosis-, Gesamtdosis- und Betriebsstundenzähler
- Einfaches Reinigungssystem
- Schiebedeckel mit Stoppfunktion

TECHNISCHE DATEN

Spannung / Frequenz	220-230V / 50-60 Hz
Motorleistung	0,68 kW
Mahlwerkerdurchmesser	68 mm
Durchschnittliche Mahlleistung	4,1g / Sekunde
Luftdurchflussrate des Lüfters	28,9 m ³
Bohnenbehälterkapazität	1300 g
Nettogewicht	12 kg
Abmessungen	220*280*550
Standardfarbe	Schwarz
Optionale Ausstattung	Tamper

BARON GRINDER

