

L'entreprise a été fondée en 1919 et a lancé la marque Reneka en 1927 sous la direction de Monsieur René Kauss, avec l'objectif d'entrer sur le marché de l'orfèvrerie en se concentrant sur le secteur de la gastronomie. En 1932, Reneka a commercialisé sa première machine à café destinée à la restauration. Fixée au mur, cette machine entièrement chromée fonctionnait selon un système de filtration par vapeur.

Reneka a continuellement développé des machines à café aux performances améliorées, en s'appuyant sur les dernières technologies. À la fin des années 1950, Reneka a introduit des machines équipées de 1 à 4 groupes d'extraction. Les utilisateurs ont été séduits par la préparation simplifiée de cafés personnalisés, rendue possible grâce au nouveau système à piston hydraulique. Les modèles Hydrauto, GAVD et DV sont devenus les premières machines à café entièrement électroniques du marché.

Avec le concept d'injection thermorégulée, l'extraction du café a atteint une qualité exceptionnelle, tout en réduisant au minimum les besoins de maintenance – renforçant ainsi la réputation de la marque. Reneka a lancé le modèle Viva en optimisant encore davantage le système de thermorégulation. Le dispositif de réglage de la pompe et du modulateur de pression a été entièrement repensé et intégré, permettant un accès direct aux paramètres de la pompe et aux valeurs de pression – la maintenance préventive s'en est trouvée considérablement simplifiée.

En tant que fabricant spécialisé, Reneka place la satisfaction client au cœur de sa culture d'entreprise.



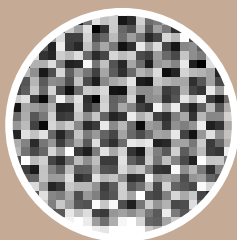
Reneka Technologie



AROMA PERFECT



Reneka redéfinit les standards technologiques avec son système Aroma Perfect. Le groupe d'infusion breveté Aroma Perfect garantit une pression de tassage optimale de 16 kg. Grâce à cette technologie, la tête d'infusion s'adapte automatiquement à la dose de café utilisée, assurant ainsi une pression constante à chaque tasse – pour un espresso parfait, même en cas de variation de dosage.



MICROSIEVE



Afin d'offrir un arôme de café plus intense et une extraction plus profonde, Reneka a développé la technologie brevetée Micro Sieve. Cette innovation empêche tout résidu de particules de café dans la tasse, facilite le nettoyage du filtre et – surtout – permet une libération optimale des arômes du café.

Alors qu'un filtre classique comporte des trous d'un diamètre de 350 microns et environ 563 ouvertures, la technologie Micro Sieve offre une filtration ultrafine grâce à des ouvertures de seulement 170 microns et pas moins de 15 000 microperforations. Cette technologie de pointe permet une extraction de l'espresso d'une pureté aromatique, d'une richesse et d'un corps exceptionnels.



Aroma Perfect



Microsieve



Barista Steam



Latte Art



Multicoffee System



Sensitive Brewing

Reneka Technologie



GRINDER CONNECTION



La technologie Grinder Connection garantit des résultats impeccables dans chaque tasse grâce à l'intégration fluide entre le moulin et la machine à café. Cette connexion avancée permet un contrôle précis à chaque étape du processus de mouture et d'extraction, assurant ainsi une préparation du café constante et sans défaut – du début à la fin.



LATTE ART



Grâce à la fonction automatique de moussage de lait pour le Latte Art, une mousse de lait parfaite est obtenue plus rapidement et sans effort. Pour un résultat optimal, la mousse doit présenter une texture fine et brillante – et c'est précisément ce que cette technologie offre, d'une simple pression sur un bouton.

Le résultat : le contrôle électronique permet de distribuer le lait à la température souhaitée, tout en ajustant avec précision la consistance de la mousse.

Reneka Technologie



MULTICOFFEE SYSTEM



Les filtres Multi Coffee System sont spécialement conçus pour fonctionner avec le système Aroma Perfect et offrent à l'utilisateur une flexibilité maximale dans la préparation du café – pour une expérience café entièrement optimisée.

Le résultat : grâce au groupe d'infusion Aroma Perfect, qui s'adapte à tous les formats de café – du café fraîchement moulu aux capsules, et bien plus encore – une seule machine à espresso Reneka peut satisfaire facilement une grande diversité de préférences.



SENSITIVE BREWING



Mélangeur d'eau froide

Mélangeur d'eau froide pour un contrôle optimal de la température

Le mélangeur d'eau froide permet des réglages précis aux phases clés afin de réguler de manière optimale la puissance de la vapeur et la température d'extraction.

Groupe d'extraction robuste – 2,6 kg chromé

Stabilité thermique maximale

Le poids du groupe d'extraction assure une excellente stabilité thermique et compense efficacement les fluctuations de température.

PID – Régulation précise de la chaudière

Température constante – tasse après tasse

Indépendamment de la quantité d'eau prélevée, le système PID réagit avec un minimum de délai pour garantir un contrôle constant de la température.

Pré-infusion douce

Pré-infusion délicate pour des arômes équilibrés

La pré-infusion douce humidifie délicatement la mouture de café, permettant ainsi une libération homogène et complète des arômes.

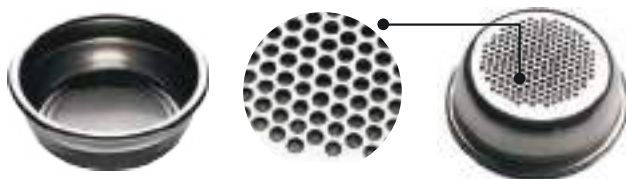
MICROSIEVE

Micro Sieve – Pour une expérience gustative encore plus raffinée

Afin d'offrir une expérience gustative améliorée et plus subtile, Reneka a développé la technologie avancée Micro Sieve.

Le résultat : ce filtre à café exclusif a été spécialement conçu pour être utilisé avec les groupes d'infusion Aroma Perfect. Il ne laisse aucun résidu de café et se nettoie exceptionnellement facilement.

Un filtre comportant 15 000 trous de 170 microns contre un filtre standard avec 563 trous de 350 microns – cela souligne la précision supérieure et la performance d'extraction de la technologie Micro Sieve de Reneka.



Filtre standard vs. Micro Sieve

Standard:

Taille des trous : 350 μ m

Nombre de trous : 563

Surface ouverte : 2,6 %

Micro sieve:

Taille des trous : 170 μ m

Nombre de trous : 15 000

Surface ouverte : 14 %



OEM 2 GR

La machine à espresso OEM Reneka est un modèle offrant des solutions excellentes en termes de qualité, de fiabilité et de rapport qualité-prix. Elle est équipée d'un microprocesseur proposant cinq options de sélection par groupe d'extraction, ainsi que d'un système de sécurité empêchant le fonctionnement à sec de la machine.

Oem 2 GR

Nombre de groupes d'extraction	2
Nombre de sorties vapeur manuelles	2
Nombre de sorties d'eau chaude	1
Capacité de la chaudière (litres)	11
Connexion	230V-50/60Hz
Puissance (W)	3100
Poids (kg)	60
Largeur (mm)	710
Longueur (mm)	510
Profondeur (mm)	510



Viva

Latte Art

La série Reneka VIVA, au design élégant, allie une qualité de fabrication exceptionnelle, une grande durabilité opérationnelle et une facilité d'utilisation, offrant une performance constante et efficace avec une fiabilité sans faille.

Grâce au contrôle électronique intégré au système Latte Art, le lait peut être distribué à la température souhaitée et la quantité de mousse nécessaire pour le Latte Art ou le cappuccino peut être réglée avec précision.

Le système de régulation de la température intégré interrompt automatiquement le flux de vapeur à la température préréglée, et grâce au système Venturi, différents types de lait peuvent être moussés à leurs températures optimales.

Latte Art



La fonction automatique de moussage de lait pour Latte Art permet une préparation plus rapide et plus facile de la mousse pour Latte Art ainsi que pour cappuccino.



Viva

Latte Art

Latte Art :

Contrairement à la fonction vapeur classique destinée aux baristas, elle produit rapidement et facilement un lait crémeux grâce à deux boutons séparés.

Bouton 1 : Produit du lait crémeux pour Latte Art et Café Latte.

Bouton 2 : Produit du lait crémeux pour Cappuccino et Latte Macchiato.

Aroma Perfect :

Garantit une extraction parfaite du café à chaque préparation et facilite la fixation du porte-filtre sur le groupe d'infusion.

Micro Sieve (optionnel) :

Conçu spécialement pour fonctionner avec les groupes d'infusion Aroma Perfect, il empêche la présence de mouture dans la tasse, se nettoie facilement et améliore l'arôme du café.

Multi Coffee (optionnel) :

Conçu pour être utilisé avec Aroma Perfect, il offre à l'utilisateur une flexibilité maximale dans la préparation du café et améliore considérablement l'expérience gustative.

Sensitive Brewing :

Grâce à la technologie de mélange d'eau chaude, une température stable est maintenue dans les groupes porte-filtre, empêchant ainsi la brûlure du café au début de l'extraction.

Sortie d'eau chaude mixte :

Offre un débit d'eau réglable selon deux dosages programmables. En mélangeant de l'eau tiède et de l'eau chaude, une température comprise entre 90 et 93 °C est atteinte.

Robinet vapeur manuel :

Permet un contrôle manuel de la sortie vapeur.

Microprocesseur électronique :

Chaque groupe d'extraction est équipé d'un microprocesseur électronique proposant cinq options de sélection, qui ajuste automatiquement le volume d'eau pour l'espresso à préparer.

Fonction de pré-infusion :

Effectue automatiquement la pré-infusion lors de la préparation du café.

	Viva 1 GR	Viva 2 GR	Viva 3 GR
Sortie vapeur manuelle	-	1	1
Sortie d'eau chaude	1	1	1
Nombre de boutons Latte Art	2	2	2
Capacité de la chaudière (litres)	5,8	10	16,5
Connexion	230V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz
Puissance (W)	2100	3100/3800	4000/5500
Poids (kg)	42	70	89
Largeur (mm)	430	710	940
Longueur (mm)	510	510	510
Profondeur (mm)	510	510	510

Viva Latte Art HC

Au design élégant et offrant une performance constante et efficace grâce à un engagement sans relâche, la série Reneka VIVA représente la meilleure combinaison de qualité de fabrication, de durabilité opérationnelle et de facilité d'utilisation.

Grâce au contrôle électronique intégré au système Latte Art, le lait peut être distribué à la température souhaitée et la quantité de mousse nécessaire pour le Latte Art ou le cappuccino peut être réglée avec précision.

Le système de régulation de la température intégré interrompt automatiquement le flux de vapeur dès que la température pré-réglée est atteinte, assurant ainsi une fonction d'arrêt automatique.

Technologie du système Ventury

Grâce au système Venturi, différents types de lait peuvent être moussés à leurs températures optimales avec une fonction d'arrêt automatique.

Le système Latte Art facilite la préparation du lait mousseux pour Latte Art et cappuccino. La température souhaitée ainsi que l'apport d'air peuvent être réglés via l'écran LED.

Latte Art



La fonction automatique de moussage de lait pour Latte Art permet une préparation plus rapide et plus facile de la mousse pour Latte Art ainsi que pour cappuccino.



High Cup : Le système d'extraction réglable permet l'utilisation aussi bien de tasses/verres normaux que de grande taille.

**Compatible avec des gobelets à emporter de 16 oz.*

Viva Latte Art HC

Latte Art :

Contrairement à la fonction vapeur classique destinée aux baristas, elle produit rapidement et facilement un lait crémeux grâce à deux boutons séparés.

Bouton 1 : Produit du lait crémeux pour Latte Art et Café Latte.

Bouton 2 : Produit du lait crémeux pour Cappuccino et Latte Macchiato.

Aroma Perfect :

Garantit une extraction parfaite du café à chaque préparation et facilite la fixation du porte-filtre sur le groupe d'infusion.

Micro Sieve (optionnel) :

Conçu spécialement pour fonctionner avec les groupes d'infusion Aroma Perfect, il empêche la présence de mouture dans la tasse, se nettoie facilement et améliore l'arôme du café.

Multi Coffee (optionnel) :

Conçu pour être utilisé avec Aroma Perfect, il offre à l'utilisateur une flexibilité maximale dans la préparation du café et améliore considérablement l'expérience gustative.

Sensitive Brewing :

Grâce à la technologie de mélange d'eau chaude, une température stable est maintenue dans les groupes porte-filtre, empêchant ainsi la brûlure du café au début de l'extraction.

Sortie d'eau chaude mixte :

Offre un débit d'eau réglable selon deux dosages programmables. En mélangeant de l'eau tiède et de l'eau chaude, une température comprise entre 90 et 93 °C est atteinte.

Robinet vapeur manuel :

Permet un contrôle manuel de la sortie vapeur.

Microprocesseur électronique :

Chaque groupe d'extraction est équipé d'un microprocesseur électronique proposant cinq options de sélection, qui ajuste automatiquement le volume d'eau pour l'espresso à préparer.

Fonction de pré-infusion :

Effectue automatiquement la pré-infusion lors de la préparation du café.

	Viva 2 GR HC	Viva 3 GR HC
Sortie vapeur manuelle	1	1
Sortie d'eau chaude	1	1
Nombre de boutons Latte Art	2	2
Capacité de la chaudière (litres)	10	16,5
Connexion	230V/400V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz
Puissance (W)	3100/3800	4000/5500
Poids (kg)	70	89
Largeur (mm)	710	940
Longueur (mm)	510	510





Life Latte Art

La série Reneka LIFE allie un design haut de gamme à une technologie de pointe comme caractéristique principale. Grâce à l'écran LCD intégré, un contrôle précis de la température est possible. Le contrôle électronique intégré au système Latte Art permet de distribuer le lait à la température souhaitée et de régler la quantité de mousse. Le système de régulation de la température intégré interrompt automatiquement le flux de vapeur dès que la température préréglée est atteinte, assurant ainsi une fonction d'arrêt automatique.

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.

Fonctions de la série Life

Cool Touch: Fonction de sortie vapeur disponible en version bouton-poussoir ou robinet.

Zone de tasse éclairée: La zone des tasses peut être éclairée pour une meilleure visibilité.

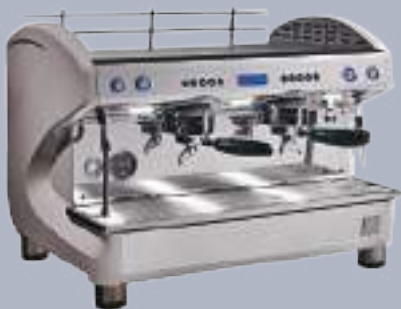
Chaudière avec protection anticalcaire: Un système de réglage automatique qui compense la température d'extraction et rend inutiles les cycles de nettoyage préventifs.

GIDR: La régulation de la température est ajustable à la fois pour la chaudière et pour chaque groupe d'extraction.

Programme de nettoyage automatique: Équipée de programmes de nettoyage automatiques pour les groupes d'extraction et la buse vapeur Barista.

Mode ECO: La machine peut être mise en mode ECO lorsqu'elle n'est pas utilisée, pour économiser de l'énergie.

Écran LCD: Dispose d'un écran LCD pour une utilisation facile.



Latte Art



Life

Latte Art

Latte Art :

Contrairement à la fonction vapeur classique destinée aux baristas, elle produit rapidement et facilement un lait crémeux grâce à deux boutons séparés.

Bouton 1 : Produit du lait crémeux pour Latte Art et Café Latte.

Bouton 2 : Produit du lait crémeux pour Cappuccino et Latte Macchiato.

Aroma Perfect :

Garantit une extraction parfaite du café à chaque préparation et facilite la fixation du porte-filtre sur le groupe d'infusion.

Micro Sieve (optionnel) :

Conçu spécialement pour fonctionner avec les groupes d'infusion Aroma Perfect, il empêche la présence de mouture dans la tasse, se nettoie facilement et améliore l'arôme du café.

Multi Coffee (optionnel) :

Conçu pour être utilisé avec Aroma Perfect, il offre à l'utilisateur une flexibilité maximale dans la préparation du café et améliore considérablement l'expérience gustative.

Sensitive Brewing :

Grâce à la technologie de mélange d'eau chaude, une température stable est maintenue dans les groupes porte-filtre, empêchant ainsi la brûlure du café au début de l'extraction.

Sortie d'eau chaude mixte :

Offre un débit d'eau réglable selon deux dosages programmables. En mélangeant de l'eau tiède et de l'eau chaude, une température comprise entre 90 et 93 °C est atteinte.

Robinet vapeur manuel :

Permet un contrôle manuel de la sortie vapeur.

Microprocesseur électronique :

Chaque groupe d'extraction est équipé d'un microprocesseur électronique proposant cinq options de sélection, qui ajuste automatiquement le volume d'eau pour l'espresso à préparer.

Fonction de pré-infusion :

Effectue automatiquement la pré-infusion lors de la préparation du café.

	Life 1 GR	Life 2 GR	Life 3 GR
Sortie vapeur manuelle	1	1	1
Sortie d'eau chaude	1	1	1
Nombre de boutons Latte Art	2	2	2
Capacité de la chaudière (litres)	5,8	10	16,5
Connexion	230V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz
Puissance (W)	2100	3100/3800	4000/5500
Poids (kg)	42	70	89
Largeur (mm)	430	710	940
Longueur (mm)	510	510	510
Profondeur (mm)	510	510	510

Life High Cup Latte Art

Dans la série Reneka LIFE, un design haut de gamme est harmonieusement associé à une technologie avancée. L'écran LCD intégré permet un contrôle précis de la température. Grâce au contrôle électronique du système Latte Art, le lait peut être moussé à la température souhaitée et la quantité de mousse ajustée en conséquence. Le système intégré de régulation de la température interrompt automatiquement le flux de vapeur dès que la température prééglée est atteinte, garantissant ainsi sécurité et constance.

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.

Fonctions de la série Life

Cool Touch: Fonction de sortie vapeur disponible en version bouton-poussoir ou robinet.

Zone de tasse éclairée: La zone des tasses peut être éclairée pour une meilleure visibilité.

Chaudière avec protection anticalcaire: Un système de réglage automatique qui compense la température d'extraction et rend inutiles les cycles de nettoyage préventifs.

GIDR: La régulation de la température est ajustable à la fois pour la chaudière et pour chaque groupe d'extraction.

Programme de nettoyage automatique: Équipée de programmes de nettoyage automatiques pour les groupes d'extraction et la buse vapeur Barista.

Mode ECO: La machine peut être mise en mode ECO lorsqu'elle n'est pas utilisée, pour économiser de l'énergie.

Écran LCD: Dispose d'un écran LCD pour une utilisation facile.



High Cup : Le système d'extraction réglable permet l'utilisation aussi bien de tasses/verres normaux que de grande taille.

**Compatible avec des gobelets à emporter de 16 oz.*

Latte Art



Life High Cup

Latte Art

Latte Art :

Contrairement à la fonction vapeur classique destinée aux baristas, elle produit rapidement et facilement un lait crémeux grâce à deux boutons séparés.

Bouton 1 : Produit du lait crémeux pour Latte Art et Café Latte.

Bouton 2 : Produit du lait crémeux pour Cappuccino et Latte Macchiato.

Aroma Perfect :

Garantit une extraction parfaite du café à chaque préparation et facilite la fixation du porte-filtre sur le groupe d'infusion.

Micro Sieve (optionnel) :

Conçu spécialement pour fonctionner avec les groupes d'infusion Aroma Perfect, il empêche la présence de mouture dans la tasse, se nettoie facilement et améliore l'arôme du café.

Multi Coffee (optionnel) :

Conçu pour être utilisé avec Aroma Perfect, il offre à l'utilisateur une flexibilité maximale dans la préparation du café et améliore considérablement l'expérience gustative.

Sensitive Brewing :

Grâce à la technologie de mélange d'eau chaude, une température stable est maintenue dans les groupes porte-filtre, empêchant ainsi la brûlure du café au début de l'extraction.

Sortie d'eau chaude mixte :

Offre un débit d'eau réglable selon deux dosages programmables. En mélangeant de l'eau tiède et de l'eau chaude, une température comprise entre 90 et 93 °C est atteinte.

Robinet vapeur manuel :

Permet un contrôle manuel de la sortie vapeur.

Microprocesseur électronique :

Chaque groupe d'extraction est équipé d'un microprocesseur électronique proposant cinq options de sélection, qui ajuste automatiquement le volume d'eau pour l'espresso à préparer.

Fonction de pré-infusion :

Effectue automatiquement la pré-infusion lors de la préparation du café.

	Life 1 GR	Life 2 GR	Life 3 GR
Sortie vapeur manuelle	-	1	1
Sortie d'eau chaude	1	1	1
Nombre de boutons Latte Art	2	2	2
Capacité de la chaudière (litres)	5,8	10	16,5
Connexion	230V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz	230V/400V 50/60Hz
Puissance (W)	2100	3100/3800	4000/5500
Poids (kg)	42	70	89
Largeur (mm)	430	710	940
Longueur (mm)	510	510	510
Profondeur (mm)	510	510	510

Life Touch

3 High Cup

Dans la série Reneka LIFE, un design haut de gamme est harmonieusement associé à une technologie avancée. L'écran LCD intégré permet un contrôle précis de la température. Grâce au contrôle électronique du système Latte Art, le lait peut être moussé à la température souhaitée et la quantité de mousse ajustée en conséquence. Le système intégré de régulation de la température interrompt automatiquement le flux de vapeur dès que la température prééglée est atteinte, garantissant ainsi sécurité et constance.

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.

Fonctions de la série Life

Cool Touch: Fonction de sortie vapeur disponible en version bouton-poussoir ou robinet.

Zone de tasse éclairée: La zone des tasses peut être éclairée pour une meilleure visibilité.

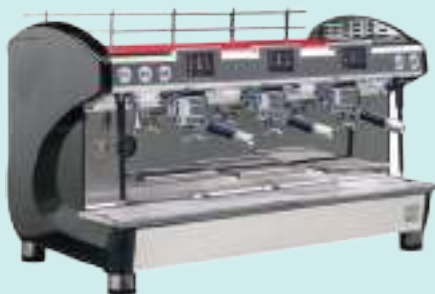
Chaudière avec protection anticalcaire: Un système de réglage automatique qui compense la température d'extraction et rend inutiles les cycles de nettoyage préventifs.

GIDR: La régulation de la température est ajustable à la fois pour la chaudière et pour chaque groupe d'extraction.

Programme de nettoyage automatique: Équipée de programmes de nettoyage automatiques pour les groupes d'extraction et la buse vapeur Barista.

Mode ECO: La machine peut être mise en mode ECO lorsqu'elle n'est pas utilisée, pour économiser de l'énergie.

Écran LCD: Dispose d'un écran LCD pour une utilisation facile.



High Cup : Le système d'extraction réglable permet l'utilisation aussi bien de tasses/verres normaux que de grande taille.

**Compatible avec des gobelets à emporter de 16 oz.*

Life Touch 2 High Cup

DONNÉES TECHNIQUES

Ergonomie, design et technologies adaptées aux boissons servies dans de grands verres
Des tiroirs escamotables permettent d'abaisser la hauteur de travail pour la préparation dans de petites tasses.

Logo rétroéclairé par LED RGB

Habillez votre machine avec élégance – idéal lorsque l'arrière est visible.

LED RGB, écrans tactiles, mesure de la consommation d'eau...

Cette gamme ultra-moderne redéfinit la fiabilité et la durabilité de votre machine à espresso.

LIFE DIGITAL – 2 groupes

Sorties vapeur : 1 ou 2

Sortie d'eau chaude : 1

Latte Art : Disponible

Volume de la chaudière (L) : 11,4

Raccordement : 230V–50/60 Hz / 400V–50/60 Hz

Puissance (W) : 3300 / 3800

Poids (kg) : 60

Largeur (mm) : 710

Hauteur (mm) : 510

Profondeur (mm) : 510

Moulin intégré

Permet une préparation parfaite grâce à l'intégration complète avec le moulin Dienes Baron.







Atalante Elegance

Inspirée par la quête d'histoire et d'authenticité, la Reneka Atalante incarne parfaitement l'alliance de l'élégance, de la tradition et de la durabilité. Cette machine offre aux baristas professionnels une véritable expérience de préparation manuelle du café. Le modèle Elegance, quant à lui, associe la préparation manuelle de l'espresso à une technologie moderne – sans jamais renier son caractère originel ni ses racines.

Série Atalante – Caractéristiques :

Zone de tasses éclairée: La zone des tasses peut être éclairée pour une meilleure visibilité.

Chaudière avec protection anticalcaire: Un système de réglage automatique qui compense la température d'extraction et rend les cycles de nettoyage préventifs inutiles.

GIDR: La régulation de la température est ajustable à la fois pour la chaudière et pour chaque groupe d'extraction.

Écran LCD: Dispose d'un écran LCD pour une utilisation facile.



High Cup : Le système d'extraction réglable permet l'utilisation aussi bien de tasses/verres normaux que de grande taille.

**Compatible avec des gobelets à emporter de 16 oz.*

Atalante Elegance

Aroma Perfect :

Garantit une extraction parfaite du café à chaque préparation et facilite la fixation du porte-filtre sur le groupe d'infusion.

Micro Sieve (optionnel) :

Conçu spécialement pour fonctionner avec les groupes d'infusion Aroma Perfect, il empêche la présence de mouture dans la tasse, se nettoie facilement et améliore l'arôme du café.

Multi Coffee (optionnel) :

Conçu pour être utilisé avec Aroma Perfect, il offre à l'utilisateur une flexibilité maximale dans la préparation du café et améliore considérablement l'expérience gustative.

Sensitive Brewing :

Grâce à la technologie de mélange d'eau chaude, une température stable est maintenue dans les groupes porte-filtre, empêchant ainsi la brûlure du café au début de l'extraction.

Latte Art :

Contrairement à la fonction vapeur classique destinée aux baristas, elle produit rapidement et facilement un lait crémeux grâce à deux boutons séparés.

Bouton 1 : Produit du lait crémeux pour Latte Art et Café Latte.

Bouton 2 : Produit du lait crémeux pour Cappuccino et Latte Macchiato.

Distribution d'eau et de vapeur : Deux sorties vapeur et une sortie d'eau chaude sont disponibles.

Pompe rotative : Équipée d'une pompe rotative avec un débit de 100 litres par heure.

Chaudière en cuivre : La vapeur et l'eau chaude sont produites via une chaudière en cuivre d'une capacité de 11 litres.

Remplissage automatique de la chaudière : Le remplissage de la chaudière est automatique, avec un système de sécurité intégré contre le manque d'eau.

Atalante Elegance 2 GR

Nombre de boutons Latte Art	2
Sortie d'eau chaude	1
Capacité de la chaudière (litres)	1
Connexion	110V/230V/400V - 50/60Hz
Puissance (W)	Raccordement monophasé 2600 / Raccordement triphasé 4500
Poids (kg)	84
Largeur (mm)	760(Face avant) 715(Arrière)
Longueur (mm)	600
Profondeur (mm)	580



RENEKA



FAMILY HOME



Reneka "FAMILY", séduit dans tous les environnements, non seulement par ses couleurs remarquables, mais aussi par sa technologie exceptionnelle.



Family Home

Sortie vapeur manuelle	1
Sortie d'eau chaude	1
Capacité de la chaudière (litres)	5,8
Connexion	230V - 50/60Hz
Puissance (W)	Raccordement monophasé 2600
Poids (kg)	35
Largeur (mm)	38
Longueur (mm)	46
Profondeur (mm)	48

Aroma Perfect: Garantit une extraction parfaite du café à chaque préparation et facilite la fixation du porte-filtre sur le groupe d'infusion.

Microsieve (Optional): Conçu spécialement pour fonctionner avec les groupes d'infusion Aroma Perfect, il ne laisse aucun résidu de café, se nettoie très facilement et améliore la saveur.

Multi Coffee (Optionnel): Conçu pour être utilisé avec Aroma Perfect, il offre à l'utilisateur une flexibilité maximale dans la préparation du café et améliore considérablement l'expérience gustative.



FAMILY COMPACT

Produit d'une technologie avancée et d'un design rétro, la machine à espresso compacte **Reneka „FAMILY“** séduit autant l'œil que le palais des amateurs de café.

Reneka

Family Compact



Sortie vapeur manuelle	1
Bucchette vapeur Latte Art (Optionnelle)	2
Nombre de boutons Latte Art	2
Sortie d'eau chaude	1
Capacité de la chaudière (litres)	5,8
Connexion	230V - 50/60Hz
Puissance (W)	Raccordement monophasé 2600
Poids (kg)	35
Largeur (mm)	38
Longueur (mm)	46
Profondeur (mm)	48

Aroma Perfect: Garantit une extraction parfaite du café à chaque préparation et facilite la fixation du porte-filtre sur le groupe d'infusion.

Microsieve (Optional): Conçu spécialement pour fonctionner avec les groupes d'infusion Aroma Perfect, il ne laisse aucun résidu de café, se nettoie très facilement et améliore la saveur.

Multi Coffee (Optionnel): Conçu pour être utilisé avec Aroma Perfect, il offre à l'utilisateur une flexibilité maximale dans la préparation du café et améliore considérablement l'expérience gustative.

Latte Art (optionnel) : Contrairement à la fonction vapeur classique destinée aux baristas, elle transforme rapidement et facilement le lait en une mousse crémeuse grâce à deux boutons séparés.

Bouton 1 : Produit une mousse crémeuse pour Latte Art et Café Latte.

Bouton 2 : Produit une mousse crémeuse pour Cappuccino et Latte Macchiato.



Compact





BARON GRINDER

Baron Grinder est votre partenaire discret.

Le nouveau réglage du degré de mouture a été conçu pour répondre aux besoins de chaque café, hôtel et barista. Le nouveau système de ventilation garantit une faible production de chaleur même dans des environnements exigeants. Baron délivre chaque quantité de café fraîchement moulue à la demande.

MOULURE SILENCIEUSE, RÉGLAGE PRÉCIS DE LA MOULURE, FAIBLE ÉCHANGE DE CHALEUR

- Mouture silencieuse
- Réglage précis du degré de mouture verrouillable
- Écran tactile numérique
- Faible production de chaleur grâce à une ventilation optimale
- Mouture constante pour une crema et des arômes de café optimaux
- Dosage précis grâce à un contrôle électronique pour des shots constants
- Doseur simple et double réglable individuellement
- Compteur de doses quotidiennes, totalisées et d'heures de fonctionnement
- Système de nettoyage facile
- Couvercle coulissant avec fonction stop

DONNÉES TECHNIQUES

BARON GRINDER

Tension / Fréquence	220-230 V / 50-60 Hz
Puissance moteur	0,68 kW
Diamètre du moulin	68 mm
Performance moyenne de mouture	4,1 g/seconde
Débit d'air du ventilateur	28,9 m³/min
Capacité du réservoir à grains	1300 g
Poids net	Poids net : 12 kg
Dimensions	220 x 280 x 550 mm
Couleur standard	Noir
Équipements optionnels	Tamper

