

LIFE / LIFE HIGH CUP

EXPERIENCE THE NEW EXTRACTION TECHNOLOGY



RENEKA

LIFE PRODUKTGRUPPE

TECHNOLOGIE FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Die LIFE & LIFE HIGH CUP Espressomaschinen mit den neusten Technologien, Aroma Perfect, Micro Sieve & MultiCoffee System bieten gleichbleibende perfekte Extraktionsqualität sowie einfachstes Handling bei der Kaffeezubereitung.



Farben: „Piano“ Schwarz / „Piano“ Weiß – Verfügbar in 1, 2 und 3 Gruppen

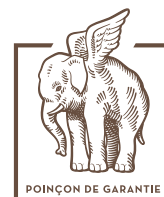
Dampf Auslauf	Wasser Auslauf	Barista Steam	Kessel Inhalt (L)	Stromversorgung	Heizleistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)
LIFE 1 GRUPPIG									
1	1	-	5,8	230V 50/60 Hz	2100	42	430	510	510
-	1	1	5,8	230V 50/60 Hz	2100	42	430	510	510
LIFE 2 GRUPPIG									
2	1	-	10	230/400V 50/60 Hz	3100/3800	70	710	510	510
1	1	1	10	230/400V 50/60 Hz	3100/3800	70	710	510	510
LIFE 3 GRUPPIG									
2	1	-	16,5	230/400V 50/60 Hz	4000/5500	89	940	510	510
1	1	1	16,5	230/400V 50/60 Hz	4000/5500	89	940	510	510

DATEN

- Dampf mit „Cool touch“ mit Drucktaste oder Dampfahn
- Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste)
- Beleuchtete Tassenarena
- Vorbrühfunktion programmierbar
- Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahl-tasten pro Gruppe
- Aroma Perfect Brühgruppe: Einfachstes Handling, Immer perfekte Extraktion Qualität
- Automatische Reinigung von Brühgruppen und Barista Steam

LIFE HIGH CUP PRODUKTGRUPPE

TECHNOLOGIE DES ERFOLGES



RENEKA



Farben: „Piano“ Schwarz / „Piano“ Weiß – Verfügbar in 2 und 3 Gruppen
Ausziehbarer „Tassenabtropfrost“, so dass Sie entweder in der Position „hohes Glas“ oder Standardhöhe arbeiten können

- Pumpe mit Magnetkupplung
- Boiler Anti-Pics: Stabilisiert die Brüh-temperatur des 1. Kaffee bei einem unregelmäßigen Kaffeebezug
- Ausziehbarer „Tassenabtropfrost“, so dass Sie entweder in der Position „hohes Glas“ oder Standardhöhe arbeiten können
- ECO-Funktion Stand-by
- LC Display
- GIDR: Einstellung der Extraktions-Temperatur pro Gruppe
- Geliefert mit: 1 Filterhalter Einzeltasse pro Maschine und 1 Filterhalter Doppeltassen pro Gruppe

Dampf Auslauf	Wasser Auslauf	Barista Steam	Kessel Inhalt (L)	Strom-versorgung	Heiz-leistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)
LIFE HIGH CUP 2 GRUPPIG									
2	1	-	10	230/400V 50/60Hz	3100/ 3800	70	710	570	510
1	1	1	10	230/400V 50/60Hz	3100/ 3800	70	710	570	510
LIFE HIGH CUP 3 GRUPPIG									
2	1	-	16,5	230/400V 50/60Hz	4000/ 5500	89	940	570	510
1	1	1	16,5	230/400V	4000/ 50/60Hz	89,5	940	570	510

LIFE / LIFE HIGH CUP

TECHNOLOGIE

AROMA PERFECT PATENT N°2973994

Eine echte Revolution für die Kaffeewelt! Einfachstes Handling Immer perfekte Extraktion Qualität auch bei unterschiedlichen Mahlmenge.

Die Aroma Perfect Brühgruppe öffnet sich automatisch über 3 flexible Auflagepunkte je nach Füllmenge und Gegendruck und erzielt auch mit unterschiedlichen Kaffeemengen eine sehr gute Qualität in der Tasse.

Der Siebträger lässt sich spielend einfach ohne Verkantungen einsetzen. Ein integriertes Stopkonzept schließt die Brühgruppe immer im richtigen Winkel.

Die RENEKA Technologie erzeugt beste Qualität in der Tasse.

Aroma Perfect
< zu



Aroma Perfect
< offen



MICRO SIEVE (PATENT PEND.)

Feinste Siebgeometrie produziert mit hoher, reproduzierbarer Mikroätz-Technik. Dadurch verbesserte Crema, runder im Geschmack, keine Kaffee Rückstände mehr! Diese neue Reneka Extraktionstechnologie ist eine konsequente Weiterentwicklung der Aroma Perfect Brühgruppe.

Die Spezifikation: Ein Filtersystem mit 15.000 Präzisionslöchern, 170 my im Durchmesser.

Im Vergleich: Die Spezifikation mit einem herkömmlichen ungenauen Kaffee Sieb, hergestellt durch Stanzen der Löcher ist wie folgt: 563 Bohrungen, 350 my im Durchmesser!

Ergebnisse: Keine Kaffee Rückstände mehr in der Tasse, verbesserter Körper und viel komplexerer Aromen Geschmack!

Micro Sieve >



Micro Sieve >



BARISTA STEAM

Die perfekte, schnelle und einfache Milchaufbereitung.

Die Aufbereitung erfolgt vollautomatisch über einen eingebauten Temperaturfühler. Der Prozess wird auf der eingelebten Solltemperatur automatisch gestoppt.

Das Resultat: Eine perfekt aufgeschäumte Milch!

2 Stufen (ohne manuellen Zwischenschritt durch Venturi-auswechslung): Milch aufschäumen & Milch aufheizen.

Reinigung nach jedem Bezug:
Der Barista Steam wird nach jeder Milchaufschäumung mittels kurzem Dampfintervall gereinigt!
Reinigung: Automatisches Reinigungssystem ca. 3 Minuten (auf LIFE & LIFE HIGH CUP Produktgruppen)

< Barista Steam



Multicoffee
system >



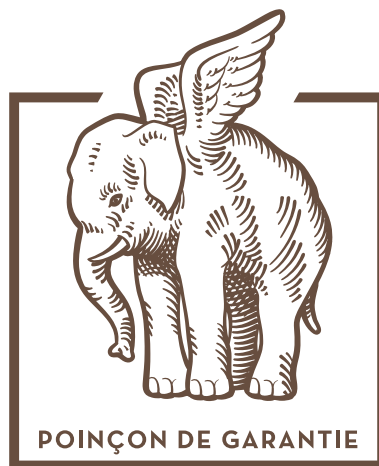
MULTICOFFEE SYSTEM

Vielfachen Genuss durch hohe Flexibilität.

Der Multicoffee System Filterhalter kann auf der Aroma Perfect Gruppe eingesetzt werden und dadurch bietet sich dem Betreiber ein Höchstmaß an Flexibilität in der Zubereitung von Kaffee. Frisch gemahlener Kaffee, diverse Kapselsysteme, Pads und Pods können auf derselben Reneka Espressomaschine dank einer patentierten Aroma Perfect Brühgruppe verwendet werden.

LIFE / LIFE HIGH CUP

EXPERIENCE THE NEW EXTRACTION TECHNOLOGY



RENEKA



RENEKA INTERNATIONAL

Parc d'Activités du Rosenmeer
Zone Sud

67560 Rosheim - France

Tél. : + 33 (3) 88 494 050

Email : reneka@reneka.com

www.reneka.com