rhea servomat

XX PB ganze Bohne Festwasser





Perfekter Einstieg in die Kaffeewelt durch leichte Bedienung bis zu 8 Produkte



Optional mit Münzprüfer ausrüstbar

XX PB

Das kleine schnelle Wunder

Ganze, röstfrische Bohnen werden in der Kaffeemühle frisch gemahlen, mit heißem Wasser kurz und gut feinporig gebrüht. Unser bewährter Microbrüher löst mit 9 Bar Druck feinste Säuren und Aromen und zaubert dabei eine helle, feine Crema. Mit unserem patentierten SpeedMix-System setzen wir auf den Cappuccino ein luftig leichtes Häubchen und produzieren bei Kakao den cremigsten Geschmack.

Geringer Platzbedarf, einfach Bedienung und 8 unterschiedliche Köstlichkeiten auf Knopfdruck. Unsere XX ist perfekt für kleine Büros, Friseursalons und kleine Geschäfte. Überall dort, wo 30-60 Portionen am Tag benötigt werden.

Handling, Befüllung und Reinigung sind kinderleicht und ohne viel Aufwand zu handeln.

Technische Daten	
Höhe in mm	555
Breite in mm	300
Tiefe in mm	455
Ausgabehöhe in mm	140
Leergewicht in kg ca.	25
Anschluss in V	230
Leistung in W	1600
Festwasseranschluss	✓
Anzahl Mixer	1
Anzahl Container	3
Volumen Kaffeebohnen in kg	0,65
Volumen Toppingbehälter in l	3,5
Volumen Kakaobehälter in l	1,7
Tresterbehälter Portionen	ca. 30



Optional kann die Getränkeabgabe mit Münzprüfer oder Token erfolgen.

Die perfekte Ergänzung - unser sempreAqua Wasserspender rundet ihr Getränkeangebot perfekt ab.



Ob Tasse, Glas oder Becher, die Ausgabehöhe von 14cm lässt viele Möglichkeiten zu. Getränkemengen von bis zu 180ml sind möglich.

Änderungen in Technik und Verkauf vorbehalten. Stand: 09.2026