

GLEICH UND GLEICH GESELT SICH GERN.

S-SERIE



// KAFFEESPEZIALITÄTEN-AUTOMATEN DER **S-SERIE**
SIND DIE KÖNIGSKLASSE DER GERHARDT VENDING-
MANUFAKTUR. AN DER **S-SERIE** MIT 18 SPEZIALITÄTEN,
OPTIONALEM DUO-BECHERWERK FÜR PREMIUM-VENDING
UND XXL-PRODUKTBEHÄLTERN KOMMT KEINER VORBEI.





HOCHWERTIGE VERARBEITUNG
UND ERSTKLASSIGE MATERIALIEN –
MADE IN NÜRTINGEN



OPTIONAL KANN DIE S-SERIE
MIT ZWEI BECHERWERKEN
AUSGESTATTET WERDEN



KAFFEEESPEZIALITÄTEN IN
PREMIUMQUALITÄT

IN DEN FARBEN SCHWARZ UND
WEISS ERHÄLTlich



FÜR WAHRHAFT KÖNIGLICHEN KAFFEE-GENUSS.

S-SERIE (H: 1.830 X B: 755 X T: 770 MM)



// MAXIMALE LEISTUNG: OB KAFFEEESPEZIALITÄTEN AUS FRISCH GEMAHLENEM BOHNENKAFFEE, FRISCH GEBRÜHEM FILTERKAFFEE ODER AUS LÖSLICHEM KAFFEE – DAS STANDGERÄT BEGEISTERT AUCH BEI HOHER BEANSPRUCHUNG DURCH SEINE GROSSE AUSWAHL UND SEINE SCHNELLE GETRÄNKE-AUSGABE. SO SORGT DIE S-SERIE FÜR EINEN HOHEN UMSATZ! DENN 18 FREI PROGRAMMIERBARE WAHLTASTEN ERFÜLLEN SICHER AUCH DIE AUSGEFALLENSTEN KUNDENANSPRÜCHE.

JEDE S-SERIE KANN OPTIONAL MIT EINEM **DUO-BECHERWERK** AUSGESTATTET WERDEN. SO HABEN SIE DIE MÖGLICHKEIT, IHREM KUNDEN BECHER IN ZWEI VERSCHIEDENEN GRÖSSEN ODER MATERIALIEN ANZUBIETEN. VERPACKEN SIE PREMIUMKAFFEE IN PREMIUMQUALITÄT.

// PFLEGELEICHTE HALTUNG: EGAL WIE INTENSIV EINE S-SERIE AUCH BEANSPRUCHT WIRD – HOCHWERTIGSTE MATERIALIEN SORGEN BEI BRÜHEREINHEIT UND MAHLWERK STETS FÜR 100 % UNVERFÄLSCHTEN KAFFEEGENUSS. UND DANK DER ÜBERSICHTLICHEN ANORDNUNG DER TECHNIK IST DAS REINIGEN UND AUFFÜLLEN IM HANDUMDREHEN ERLEDIGT.

// LÖWENSTARKER AUFTRITT: MIT IHREM DOPPELWANDIG VOLLVERZINKTEN UND PULVERBESCHICHTETEN GEHÄUSE KOMMT DIE S-SERIE SOLIDE UND STABIL DAHER. SCHÖN, DASS SICH DIE GERÄTE DABEI AUCH DURCH BESONDERS HOHE ENERGIEEFFIZIENZ AUSZEICHNEN, WEIL SIE EINEN SEHR GERINGEN ENERGIEVERBRAUCH HABEN. DAS IST DEUTSCHE SPITZENQUALITÄT AUS DER GERHARDT VENDING-MANUFAKTUR: TASSE FÜR TASSE EIN WAHRHAFT KÖNIGLICHER GENUSS!

// NEUE BRÜHTECHNIK: DIE INNOVATIVE GERHARDT ESPRESSO-BRÜHGRUPPE IM EDELSTAHLCHASSIS MIT VARIABLER BRÜHKAMMERTECHNIK UND SCHWEIZER QUALITÄTSMÄHLWERK SORGT VOM KLEINEN ESPRESSO BIS ZUM GROSSEN KAFFEESPOTT STETS FÜR HÖCHSTE QUALITÄT. JE NACH GETRÄNKEWAHL WERDEN 6 BIS 16 G FRISCH GEMAHLENE BOHNEN MIT EXAKT AUF DIE MENGE ABGESTIMMTEN PARAMETERN ZU SPITZENKAFFEE VERARBEITET.

[GILT NUR FÜR AUTOMATEN MIT ESPRESSOBRÜHER.]