Walther GmbH
Kaffeemaschinen

RENEKA BLACK EDITION

NEW GENERATION

POINÇON DE GARANTIE
RENEKA

Walther Kaffeemaschinen www.reneka.tech

Walther GmbH
Kaffeemaschinen

RENEKA BLACK EDITION

Walther Kaffeemaschinen www.reneka.tech

Walther GmbH
Kaffeemaschinen

RENEKA BLACK EDITION

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 Verkanten einsetzen.
Ein integriertes Stopkonzept schließt die Brühgruppe immer im richtigen Winkel.
Die RENEKA Technologie erzeugt beste Qualität in der Tasse.

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 Perfekt 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!

BARISTA STEAM

Die perfekte, schnelle und einfache Milchaufbereitung.

Die Aufbereitung erfolgt vollautomatisch über einen eingebauten Temperaturfühler. Der Prozess wird auf der eingegeben 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)

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.

POINÇON DE GARANTIE
RENEKA

Walther Kaffeemaschinen www.reneka.tech

Walther GmbH
Kaffeemaschinen

Black Edition

EINFACH ELEGANT UND EFFIZIENT

		1 Gruppe	2 Gruppen	3 Gruppen
Dampfauslass		-oder 1	1 oder 2	1 oder 2
Heißwasserauslass		1	1	1
Latte Art		verfügbar	verfügbar	verfügbar
Kesselinhalt		5,8 L	10 L	16,5 L
Stromanschluss		230V 50/60 Hz	230/400 V 50/60 Hz	230/400 V 50/60 Hz
Leistung		2500 W	3900/4000 W	4200/6200 W
Maße	Gewicht	42 kg	60 kg	80 kg
	Breite	430 mm	710 mm	930 mm
	Höhe	510 mm	510 mm	510 mm
	Tiefe	510 mm	510 mm	510 mm

*1 Dampfauslass, falls Latte Art ausgewählt wurde, sonst 2 Dampfauslässe

Alle unsere Maschinen werden ausgeliefert mit

- Standardfilterhalter für 1 und 2 Tassen und je mit Sieb pro Gruppe
- 1 Schachtel mit 30 Reinigungstabletten
- 1 Reinigungsbürste und 1 Obturator (Abdichtung für Reinigungsprogramm)
- 1 zusätzl. Panzerschlauch für die Wasserversorgung
- 1 flexibler Kunststoffschlauch zur Wasserableitung

TECHNOLOGIE

Walther GmbH
Kaffeemaschinen

AROMA PERFECT

Patent N° 2973994

Stellen Sie sich vor, Sie müssen Ihren gemahlenen Kaffee nicht mehr stampfen und erhalten dennoch die perfekte Extraktion.
Wir haben es geschafft.

Aroma Perfect passt sich über 3 flexible Auflagepunkte im Filterhalter automatisch an und reguliert dort das Niveau des Kaffeemehls und gleichzeitig wird ein gleichmäßiger Druck auf das Mahlgut während des gesamten Brühvorganges gewährleistet.
Kurz gesagt? Ideal!

Das von Reneka patentierte System ermöglicht den Filterhalterm einem perfekten Winkel, reduziert den Druck auf die Dichtungen, begrenzt den Verschleiß und damit die Wartungskosten.

LATTE ART

Patent n° 20 2018 005 263.9

Cappuccino, Macchiato oder Café Latte...

Was auch immer Ihr Lieblingsgetränk ist, mit dem Latte Art-System wird es immer besser sein. Das Mischen von Druckluft und Dampf erfolgt durch eine Pumpe, die Ihnen dank der Elektronik den gewünschten Schaumtyp liefert. Die Temperatur wird durch eine Sonde kontrolliert.

Das System bietet 4 verschiedene Programme, die jeweils von Temperatur und Aufschäumvolumen individuell programmierbar sind.

MICRO SIVE (optional)

Patent n°9003969

Die von Reneka patentierte Mikrosieb-Technologie ermöglicht es, die komplexesten Aromen von Kaffee zu extrahieren. Während ein Standardfilter aus etwa 600 Löchern von 350 Mikrometern besteht, wird das Mikrosieb mit mehr als 15 000 Löchern von 170 Mikrometern hergestellt.

Daraus resultiert:

- Eine tiefere Extraktion für mehr Aromen
- Mehr Körper und weniger Rückstände
- Eine sehr einfache Reinigung

RENEKA

Walther Kaffeemaschinen
Tel: 08764 / 91 43
service@walther-kaffeemaschinen.de

Reneka International
reneka.fr

Walther GmbH
Kaffeemaschinen

Walther GmbH
Moosburger Straße 2
85413 Hörgertshausen
Tel: 08764 / 91 43
Fax: 08764 / 92 01 79
service@walther-kaffeemaschinen.de

Walther Kaffeemaschinen www.reneka.tech