

Because
GREAT COFFEE
doesn't just happen.

robera®
ESPRESSO COFFEE SYSTEMS

www.roberasystems.de

INHALT

RENEKA MASCHINEN

R80 // 8

LIFE HIGH CUP // 9

LIFE // 10 - 11

VIVA // 12 - 13

COMPAK MÜHLEN

FRESH ON DEMAND - GASTRONOMIEMÜHLEN // 18

ESSENTIAL ON DEMAND - GASTRONOMIEMÜHLEN // 19

LADENMÜHLEN // 20

HAUSHALTSMÜHLEN // 21

BARISTA TOOLS

Barista Tools // 22 - 23



UNSER UNTERNEHMEN

Der Grundstein der GmbH wurde 1996 gelegt, als Rolf Rast in Bielefeld Senne die KMS Kaffee Maschinen Systeme GmbH gründete. Seitdem steht unser Name für Kaffeemaschinen. Unsere Faszination zu Technik und die Leidenschaft zum Kaffee haben uns schon früh erfasst und bekanntlich bis heute nicht mehr losgelassen. Über 20 Jahre wurde das Unternehmen in der Kaffeebranche erfolgreich geführt.

Im Jahr 2005 entschied sich Rolf Rast dazu, eine zweite Firma zu gründen, heute heißt diese robera GmbH. Im Sommer 2006 sind wir in unser neues Firmengebäude in Bielefeld Sennestadt umgezogen. Am neuen Standort und dem größeren Firmengebäude und der Lagerhalle haben wir uns zum Spezialisten für Kaffeefullautomaten und Siebträgermaschinen, Mühlen und Barista-Equipment individualisiert. Mit unseren langjährigen Erfahrungen im Kaffeegeschäft möchten wir auch Sie unterstützen und Ihre individuelle Geschäftsidee mit unserer Strategie in die Tat umsetzen.

2018 die Verschmelzung der GmbHs KMS Kaffee Maschinen GmbH und robera GmbH. Nach 22 erfolgreichen Jahren in der Branche führen wir diese zusammen. **Es wächst weiter zusammen, was ohnehin bereits seit Jahren zusammengehört.**

Ihr robera Team



Beate und Rolf Rast



„80 Jahre Innovation“

Seit 1932 entwickelt, produziert und vertreibt Reneka professionelle Espressomaschinen für die Gastronomie und Hotellerie. Heute ist Reneka führender Hersteller von professionellen Siebträger-Espressomaschinen für den französischen Markt. Auch deutschlandweit erfreuen sich unsere Produkte aufgrund ihrer herausragenden Qualität, Robustheit sowie technologischer Überlegenheit immer größerer Beliebtheit. Mit dem POINCON DE GARANTIE „Qualitätsstempel“ garantiert Reneka Ihnen Espressomaschinen für beste Kaffequalität.

Made in Elsass



DETAILS



AROMA PERFECT - PATENT N°2973994

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 Stopp-Konzept schließt die Brühgruppe immer im richtigen Winkel. Die RENEKA Technologie sichert beste Qualität in der Tasse.



LATTE ART STEAM

Bei dem Latte Art Steam wird mit einer besonderen Technik der Schaum auf zwei verschiedene Milchschaum-Qualitäten erzeugt, entweder Barista Schaum oder mit mehr Volumen. Überwachung erfolgt durch eine Temperaturkontrolle. Es sind verschiedene Temperaturen einstellbar.



BARISTA STEAM - DIE PERFEKTE, SCHNELLE UND EINFACHE MILCHAUFBEREITUNG

Beim Barista Steam wird das Ansaugen der Luft für das Aufschäumen der Milch über ein Ventil bewirkt. Die Endtemperatur der Milch wird von einem Temperaturfühler gesteuert. Beim Erreichen der programmierten Temperatur wird die Dampfzufuhr gestoppt. Zwei Temperaturen sind programmierbar, einmal mit Luft und einmal ohne Luft.



MICRO SIEVE - PATENTIERT

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



SENSITIVE BREWING

GIDR: Kaltwassermischer erlaubt eine präzise Einstellung der Extraktions-Temperatur: Diese Vorrichtung optimiert den Betrieb des Kessels, um so die Leistung des Dampfes zu verbessern und gleichzeitig mit Präzision die Brühtemperatur des Kaffee zu steuern, die auf mehreren Regelungsstufen justiert werden kann.

ANTI PICS: Stabilisiert die Brühtemperatur und im Speziellen den 1. Kaffee bei einem unregelmäßigen Kaffeebezug.

PID: Erlaubt eine präzise Regelung der Boiler-Temperatur, unabhängig von großem oder kleinem Wasserbezug arbeitet der PID-Regler mit hoher Genauigkeit und kleiner Hysterese.

SOFT PRE-INFUSION: Sorgt für ein sanftes Vorquellen des Kaffeekuchens; die Aromastoffe können sich somit perfekt entfalten.



R 80

2-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
800 mm	510 mm	630 mm	95 kg	400V	9.000	10 l

TECHNISCHE DATEN

5 Kaffeetasten + 1 Flush pro Brühgruppe // 2x Aroma Perfect Brühgruppe // 1 Boiler (0,75l) pro Brühgruppe, Edelstahl thermische Isolierung // Teewasserprogrammierung: 4 unterschiedliche Wassertemperaturen und Mengen programmierbar // 2x Stufen-Dampfhahn // Heißwasser und Dampfboiler (10 l), Edelstahl thermische Isolierung // 7" touch screen (LCD 800 x 480) // Anzahl Druckkurven programmiert [3] // Tassenwärmer programmierbar // Eco-Modus (programmierbar für jedes Kaffee und Heißwasser/Dampf-Modul) // Automatische Reinigung // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

DRUCKPROFILE, EINE NEUE DIMENSION DER EXTRAKTION

Der variable Steuerdruck von 0-9 Bar während der Kaffeeextraktion erhöht die gewünschten aromatischen Eigenschaften, die den Kaffeekörper verstärkt. Sie balanciert die Säure und Bitterkeit aus und erzeugt definiert die gewünschte Kombination in der Tasse. Während der Kaffeeextraktion wird der Druckverlauf automatisch und proportional zu der gewünschten Wassermenge angepasst. Ungenauigkeiten im Tampfen werden mit diesem Brühsystem ausgeglichen. Die erzeugte Druckkurve kann abgespeichert und auf jede Taste programmiert werden. Das angewählte Druckprofil wird zudem bei der Extraktion angezeigt, inklusiv einem dynamischen Druckverlauf.

DESIGN

Die R80 überrascht mit ihren kompromisslosen Leistungsmerkmalen und zugleich hoher Eleganz im Design. Die dynamische Außenkontur der Karosserie mit den integrierten High Tech Komponenten macht die R80 zu einem einzigartigen System.

FARBBELEUCHTUNG ÜBER LED UND RGB

Primärfarben rot, grün & blau. Die Farbbeleuchtung ist getrennt und individuell einstellbar an der Vorder- und Rückseite der Maschine mittels RGB-LED Technologie. Mit dieser Lichtgestaltung passt sich die R80 ästhetisch an jede Umgebung an und kann jederzeit auf Knopfdruck verändert werden.

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß.

SCHWARZ

WEISS



LIFE HIGH CUP

2-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
710 mm	570 mm	510 mm	70 kg	230/400V	3.100/3.800	10 l

3-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
940 mm	570 mm	510 mm	89 kg	400V	5.500	16,5 l

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

TECHNISCHE DATEN

Aroma Perfect Brühgruppe: Einfaches Handling, immer perfekte Extraktion // Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste) // Beleuchtete Tassenarena // Vorbrühfunktion programmierbar // Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahltasten pro Gruppe // Automatische Reinigung von Brühgruppen und Barista Steam // Pumpe mit Magnetkupplung // Boiler Anti-Pics: Stabilisiert die Brühtemperatur des 1. Kaffees bei einem unregelmäßigen Kaffeebezug // Ausziehbarer „Tassenabtropfst“, 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 // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Dampf mit „Cool touch“ mit Drucktaste oder Drehgriff // Multi Coffee System // Alle Modelle auf Wunsch mit Barista Steam oder Latte Art Steam, bei Latte Art Heißwasserausgabe links // Mikrosieb für perfekte Extraktion und Aromaqualität

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.

SCHWARZ

WEISS



LIFE

2-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
710 mm	510 mm	510 mm	70 kg	230/400V	3.100/3.800	10l

3-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
940 mm	510 mm	510 mm	89 kg	400V	5.500	16,5l

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

TECHNISCHE DATEN

Aroma Perfect Brühgruppe: Einfaches Handling, immer perfekte Extraktion // Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste) // Beleuchtete Tassenarena // Vorbrühfunktion programmierbar // Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahltasten pro Gruppe // Automatische Reinigung von Brühgruppen und Barista Steam // Pumpe mit Magnetkupplung // Boiler Anti-Pics: Stabilisiert die Brühtemperatur des 1. Kaffees bei einem unregelmäßigen Kaffeebezug // ECO-Funktion Stand-by // LC Display // GIDR: Einstellung der Extraktions-Temperatur pro Gruppe // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Dampf mit „Cool touch“ mit Drucktaste oder manueller Drehgriff // Multi Coffee System // Alle Modelle auf Wunsch mit Barista Steam oder Latte Art Steam, bei Latte Art Heißwasserausgabe links // Mikrosieb für perfekte Extraktion und Aromaqualität

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.

SCHWARZ

WEISS



LIFE

1-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
430 mm	510 mm	510 mm	42 kg	230V	2.100	5,8l

TECHNISCHE DATEN

Aroma Perfect Brühgruppe: Einfaches Handling, immer perfekte Extraktion // Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste) // Beleuchtete Tassenarena // Vorbrühfunktion programmierbar // Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahltasten pro Gruppe // Automatische Reinigung von Brühgruppen und Barista Steam // Pumpe mit Magnetkupplung // Boiler Anti-Pics: Stabilisiert die Brühtemperatur des 1. Kaffees bei einem unregelmäßigen Kaffeebezug // ECO-Funktion Stand-by // LC Display // GIDR: Einstellung der Extraktions-Temperatur pro Gruppe // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Dampf mit „Cool touch“ mit Drucktaste oder manueller Drehgriff // Multi Coffee System // Alle Modelle auf Wunsch mit Barista Steam oder Latte Art Steam // Microsieb für perfekte Extraktion und Aromaqualität

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.

SCHWARZ

WEISS



VIVA

2-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
710 mm	510 mm	510 mm	70 kg	230/400V	3.100/3.800	10l

3-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
940 mm	510 mm	510 mm	89 kg	400V	5.500	16,5l

Die VIVA-Technologie ergibt für Sie die beste Symbiose zwischen Verarbeitungsqualität, Zuverlässigkeit und Bedienerfreundlichkeit.

TECHNISCHE DATEN

Dampfhahn // Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste) // Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahl-tasten pro Gruppe // Vorbrühen bei kurzen Kaffeezyklen Einzel- und Doppeltasse // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Aroma Perfect Brühgruppe // Multi Coffee System // Alle Modelle auf Wunsch mit Barista Steam // Latte Art Steam nicht möglich // Mikrosieb für perfekte Extraktion und Aromaqualität

FARBEN

Standardfarben: dunkelgrau. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.

DUNKELGRAU



VIVA

1-GRUPPIG

BREITE	HÖHE	TIEFE	GEWICHT	STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG (W)	BOILERKAPAZITÄT
430 mm	510 mm	510 mm	42 kg	230V	2.100	5,8l

TECHNISCHE DATEN

Dampfhahn // Heißwasser reguliert mit Frischwasser Dosierung, programmierbar für 2 Mengen (elektrisch geregelt, mittels Drucktaste) // Mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahl-tasten pro Gruppe // Vorbrühen bei kurzen Kaffeezyklen Einzel- und Doppeltasse // Im Lieferumfang enthalten sind: 1 Einzeltasse und 2 Doppeltassen Siebträger, 1 Reinigungssieb, 1 Brühgruppenbürste

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Aroma Perfect Brühgruppe // Multi Coffee System // Alle Modelle auf Wunsch mit Barista Steam // Latte Art Steam nicht möglich // Microsieb für perfekte Extraktion und Aromaqualität

FARBEN

Standardfarben: dunkelgrau. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtone gegen Aufpreis.

DUNKELGRAU

NEUHEITEN

Coming soon...



FAMILY // FAMILY GASTRO // ATALANTE // R100



P



K





Seit 1952 gilt die Aufmerksamkeit des Familienunternehmens der perfekten Vermahlung von Kaffee. Die langjährigen Erfahrungen werden mit Investitionen in Forschung und Technik umgesetzt. Das Resultat ist die Stabilität der Mühlen „Tag für Tag – Tasse für Tasse“, geringe Mahlschwankungen, Einsatz der vielseitigen Mahlscheiben, hohes Qualitätsmanagement, großes Sortiment, weltweites Auftreten.

MISSION



DIE BEDEUTUNG DER UNTERNEHMENSKULTUR, IHR EINFLUSS AUF DIE UNTERNEHMENSWERTE UND DEREN ENGER ZUSAMMENHANG MIT DEM GESCHÄFTLICHEN ERFOLG SIND DIE PFEILER, AUF DIE UNSER UNTERNEHMEN SICH GRÜNDET.

- Wachstum und eine führende Position in den Zielkategorien und -märkten durch eine effiziente Innovations- und Kommunikationsstrategie.
- Rentabilität durch Erreichen einer hohen Wettbewerbsfähigkeit sowie durch höchste Anforderungen an jeden einzelnen Schritt in der Wertschöpfungskette.
- Die Marke Compak steht für verlässliche Qualität und Produktsicherheit.
- Verpflichtung zu Verantwortung und Glaubwürdigkeit gegenüber den Kunden.
- Beitrag zum Schutz der Umwelt durch eine möglichst ressourcenschonende Produktion.
- Der Schlüssel zum Erfolg liegt in unseren Mitarbeitern. Den Menschen, die in unserem Unternehmen arbeiten, treten wir mit Würde und Respekt gegenüber.

TECHNOLOGIE



BEI DER HERSTELLUNG UNSERER PRODUKTE BAUEN WIR AUF MODERNSTE TECHNOLOGIEN. DAS GEWÄHRLEISTET EINE OPTIMALE LEISTUNG UND ZEIGT SICH IM ERGEBNIS: EINER HOHEN MAHLQUALITÄT.

- Wir schenken auch kleinsten Details größte Aufmerksamkeit und gewährleisten so einen professionellen Mahlvorgang.
- Wir arbeiten nach neuesten technologischen Standards. Nicht nur im Design, sondern auch im Hinblick auf Mess- und Kontrolltechnik sowie Elektronik.
- Wir arbeiten mit den renommiertesten Industriedesignern zusammen und entwickeln mit ihnen ästhetisch ansprechende und stilvolle Produktlinien, die einen unmittelbaren Eindruck von der Ausgewogenheit unserer Produkte vermitteln.

QUALITÄT



QUALITÄT IST KEINE WAHL. QUALITÄT IST EIN KATEGORISCHER IMPERATIV.

Die Kultivierung hoher Exzellenzstandards sowie deren Aufrechterhaltung ist unsere Art, eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten.

Verlässlichkeit, Design, Nachhaltigkeit und Benutzerfreundlichkeit setzen neue Qualitätsmaßstäbe.

All unsere Produkte erfüllen strengste Qualitätsstandards der wichtigsten internationalen Zertifizierungslabors für elektronische Sicherheit sowie höchste Hygienestandards.



FRESH ON DEMAND

Extrem präzises Einstellen des Mahlgrades mit endlosem Antrieb möglich. Mahlzeit wird im Digitaldisplay während des Bezugs angezeigt. Schalter An/Aus/Endlos, ideal zum Entleeren und für Wettbewerbe, justierbare Höhe des Siebträgerhalters. Multifunktion im Display, Uhrzeit/Datum/Portionszähler/empfohlener Mahlscheibenwechsel, Passwort-Einstellung für erweiterten Servicebereich, Bohnenbehälter 1,9kg, Stromversorgung 230V

F10 MASTER CONIC FRESH

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U/MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	710 mm	400 mm	kegelförmig 68 mm	950 W	342,5	1,6 Sek	20,5 kg

Erweitertes Kühlsystem mit 2 Ventilatoren im poliertem Aluminium-Gehäuse // schwerer Drehschalter, sandgestrahlte kegelförmige Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 1.200 kg)

F10 CONIC FRESH

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U/MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	660 mm	400 mm	kegelförmig 68 mm	800 W	317,5	1,9 Sek	17 kg

Kühlsystem mit Ventilator // schwerer Drehschalter // sandgestrahlte kegelförmige Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 1.200 kg)

F8 FRESH

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U/MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	660 mm	400 mm	flach 83 mm	610 W	1.290	1,6 Sek	13 kg

Kühlsystem mit Ventilator // sandgestrahlte flache Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 800 kg)

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

68 mm Red Speed Burrs 8.000 kg F10 // 83 mm Red Speed Burrs 5.000 kg F8 // Hebeltamper links/rechts // Kleiner Bohnenbehälter 550 g // Adapter für Kaffeebohndosen // Farbe matt // Poliertes Alu Gehäuse

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbton ohne Aufpreis.

 SCHWARZ

 WEISS



ESSENTIAL ON DEMAND

Stufenlose Einstellung, Schalter An/Aus/Endlos, ideal zum Entleeren und für Wettbewerbe, justierbare Höhe des Siebträgerhalters, Touchpad mit 3 Dosiermengen, benutzerfreundliches Touchpad: Uhrzeit / Datum / Portionszähler / empfohlener Mahlscheibenwechsel, Passwort-Einstellung für erweiterten Servicebereich, aluminium-polierter Mahlgraddeckel, Bohnenbehälter 1,7 kg, Stromversorgung 230V

E10 MASTER CONIC ESSENTIAL OD

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	680 mm	400 mm	kegelförmig 68 mm	950W	342,5	1,6 Sek	20,5 kg

Erweitertes Kühlsystem mit 2 Ventilatoren im poliertem Aluminium-Gehäuse // schwerer Drehschalter // sandgestrahlte kegelförmige Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 1.200 kg)

E10 CONIC ESSENTIAL OD

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	635 mm	400 mm	kegelförmig 68 mm	800W	317,5	1,9 Sek	17 kg

Kühlsystem mit Ventilator // schwerer Drehschalter // sandgestrahlte kegelförmige Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 1.200 kg)

E8 ESSENTIAL OD

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	635 mm	400 mm	flach 83 mm	610W	1.290	1,6 Sek	13 kg

Kühlsystem mit Ventilator // sandgestrahlte flache Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 800 kg)

E6 ESSENTIAL OD

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
215 mm	635 mm	400 mm	flach 64 mm	610W	1.290	1,9 Sek	11,5 kg

Kühlsystem mit Ventilator // sandgestrahlte flache Stahl-Mahlscheiben (Lebensdauer 400 kg)

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

68 mm Red Speed Burrs 8.000 kg E10 // 83 mm Red Speed Burrs 5.000 kg E8 // 64 mm Red Speed Burrs 2250 Kg E6 / E6 LED Beleuchtung // Kleiner Bohnenbehälter 800 g // Cupping Bohnenbehälter 275 g // Farbe matt // Poliertes Alu Gehäuse

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbton ohne Aufpreis.

 SCHWARZ

 WEISS



LADENMÜHLEN

R140-3

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT KG/MIN	GEWICHT
230 mm	775 mm	380 mm	flach 140 mm	1.600W	1.400	2,0	36,4 kg

Einstellung jedes Mahlgrads möglich, von Türkisch Mokka bis French Press // gehärtete Stahlmahlscheiben (Lebensdauer 16.000 kg) // durchsichtiger Bohnenbehälter 2,2 kg // Stromversorgung 400V

R120

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT KG/MIN	GEWICHT
230 mm	775 mm	380 mm	flach 120 mm	1.000W	1.400	1,5	37 kg

Einstellung jedes Mahlgrads möglich, von Türkisch Mokka bis French Press // gehärtete Stahlmahlscheiben (Lebensdauer 12.000 kg) // durchsichtiger Bohnenbehälter 2,2 kg // Stromversorgung 230V

R100

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT KG/MIN	GEWICHT
205 mm	595 mm	315 mm	flach 100 mm	700W	1.400	1,0	25 kg

Einstellung jedes Mahlgrads möglich, von Espresso bis French Press // gehärtete Stahlmahlscheiben (Lebensdauer 10.000 kg) // durchsichtiger Bohnenbehälter 1,1 kg // Stromversorgung 230V

R80

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT KG/MIN	GEWICHT
205 mm	595 mm	315 mm	flach 80 mm	500W	1.400	0,5	22 kg

Einstellung jedes Mahlgrads möglich, von Espresso bis French Press // gehärtete Stahlmahlscheiben (Lebensdauer 6.800 kg) // durchsichtiger Bohnenbehälter 1,1 kg // Stromversorgung 230V

R8

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT KG/MIN	GEWICHT
205 mm	595 mm	315 mm	flach 83 mm	610W	1.290	0,5	21 kg

Einstellung jedes Mahlgrads möglich, von Espresso bis French Press // Standard Stahlmahlscheiben 800 kg // durchsichtiger Bohnenbehälter

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Aluminium Rohr-Auslaufverlängerung für R140/R120 // Kupfer Gehäuse für R140/R120/R100/R80 // schwarze oder rauchfarbene Bohnenbehälter 1,1 kg

FARBEN

Standardfarben: weiß, schwarz und kupfer. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbtönen gegen Aufpreis.





HAUSHALTMÜHLEN

Extrem präzises Einstellen des Mahlgrades möglich, Schalter An/Aus/Endlos, ideal zum Entleeren und für Wettbewerbe, Stromversorgung 230V

E5

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
160 mm	495 mm	375 mm	flach 58 mm	550W	1.370	2,7 Sek	6,1 kg

Motor mit Ventilator // Bohnenbehälter 0,8 kg

K3 ELITE

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
170 mm	495 mm	375 mm	flach 58 mm	210W	1.340	6,8 Sek	6,1 kg

Aluminium Dosierer mit eingebautem Tamper (58 mm) // Bohnenbehälter 0,8 kg

K3 TOUCH ADVANCED ON DEMAND

BREITE	HÖHE	TIEFE	MAHLSCHEIBEN	MOTOR	U / MIN	MAHLZEIT 7G	GEWICHT
170 mm	495 mm	375 mm	flach 58 mm	210W	1.340	6,8 Sek	6,1 kg

Justierbare Dosierzeit, Wahl von single oder double shot // manuell oder automatik // Bohnenbehälter 0,8 kg

OPTIONEN GEGEN AUFPREIS

Feineinstellung, Stufeneinstellung auf Wunsch // Großer Bohnenbehälter (1.700g) // Cupping Bohnenbehälter (275g) // Barista Ausstattung (Aluminium Gabel und Barista Dosierring) nur für K3 Elite // Automatische Dosiereinstellung // E5 LED Beleuchtung // E5 Soft finish black Edition // Kaffee Zählwerk // Poliertes Aluminiumgehäuse // Farbe matt

FARBEN

Standardfarben: schwarz und weiß. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren persönlichen RAL-Farbton ohne Aufpreis.

SCHWARZ

WEISS



TAMPER

Mod. POP
schwarz oder weiß



BASE FLAT BASE CONVEX

Mod. Base Flat bf
Mod. Base Convex bc
Größe: 58 mm



TAMPER

Mod. Technic TTB
schwarz, silber



MOTTA TAMPER

Mod. Rainbow
58mm



TAMPINGMATTE

Mod. L



THERMOMETER

Mod. XTH



REINIGUNGS- TABLETTEN

für Siebträger-Kaffeemaschinen
Art.-Nr.: 1841401



BRITA Wasserfilter
für wohlschmeckendes Wasser



For you and Planet Blue.

Auf Anfrage erhalten Sie auch die
Wasserfilter bei uns.

BARISTA TOOLS



MICROSIEB

Art.-Nr.: RE9003969



REINIGUNGSSIEB

Art.-Nr.: RE9003478



KANNE MOTTA

Mod. 90ml
Mod. 500ml
Mod. 750ml
Mod. 1000ml



ABSCHLAGBEHÄLTER

DXS // Maße: B 23 x T 30 x H 11
DXM // Maße: B 32 x T 45 x H 11
DXL // Maße: B 36 x T 30 x H 11
DXMM // Maße: B 28 x T 37 x H 11



BRÜHGRUPPEN- BÜRSTE

Mod. CBE Aluminium
Mod. CBB Kunststoff schwarz



MÜHLENPINSEL

Mod. CBU klein
Mod. CBUM groß 4 cm



BARISTA-KOFFER

INHALT:
1x Motta Kanne 0,5 L, 1x Motta Kanne 0,75 L, 1x Shotglas,
1x Feinwaage, 1x Tamper 58mm, 1x Abschlagbehälter,
1x Tampingmatte, 1x Brühgruppenpinsel, 1x Mühlenpinsel,
1x Latte-Art-Set, 1x Microfasertuch, 1x Thermometer



ROBERA GMBH
PIDERITS BLEICHE 7C
33689 BIELEFELD
FON +49 5205 235700
FAX +49 5205 235703
INFO@ROBERASYSTEMS.DE

WWW.ROBERASYSTEMS.DE