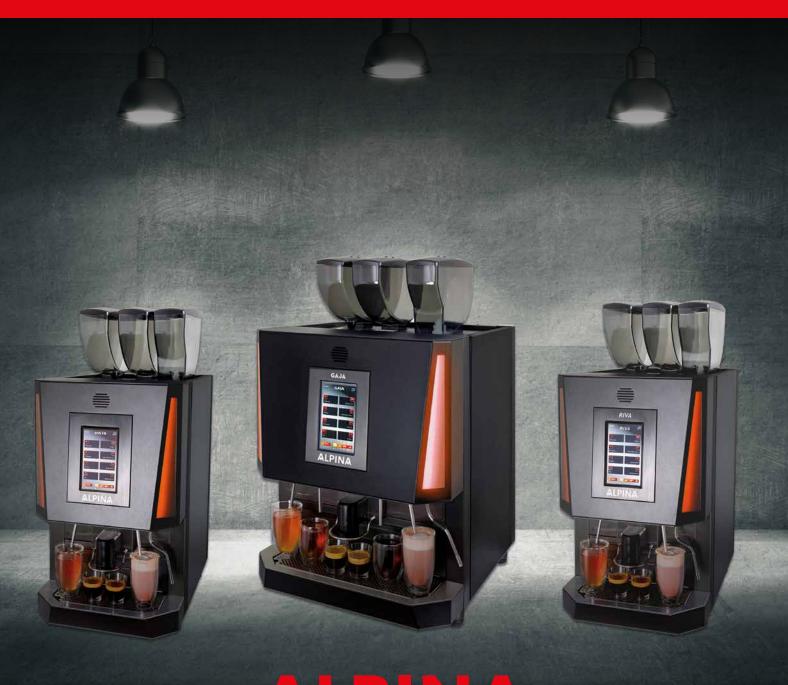
ALPINA COFFEE SYSTEMS SINCE 1947



ALPINA VOLLAUTOMATEN





MADE IN AUSTRIA

Unser Firmenname erinnert Sie an gebirgige Landschaften? Gut so. Denn genau dort kommen wir her. ALPINA ist im Tiroler Kirchbichl angesiedelt und entwickelt seit 1947 als einziger Profikaffeemaschinenhersteller in Österreich leistungsstarke, hochwertige Geräte mit unterschiedlichen Funktionsweisen sowie einem breiten Spektrum an Zubereitungsarten wie Ristretto, Espresso, Caffè Crema, Tee, heiße Schokolade mit 100% Frischmilch und zusätzliche Heißgetränke wie Punsch, Glühwein oder Jagatee. Bis zu 200 Tassen Kaffee, 300 Espressi oder 950 Heißgetränke pro Stunde? Was für manche nach Zukunftsmusik klingen mag, machen die innovativen Kaffeesysteme von ALPINA möglich - und das bei zeitgleicher Entnahme! Von Vollautomaten über Filtermaschinen bis hin zu Milchschäumern in ansprechendem Design haben wir für jeden Einsatzbereich das passende Gerät im Repertoire und bieten Kaffeegenuss auf höchstem Niveau.

Unsere individuellen und händisch gebauten ALPINA Maschinen zeichnen sich vor allem durch die massive Bauweise aus: Alle Komponenten und Brühgruppen werden aus gefrästem Edelstahl produziert. Im Gegensatz zu Bestandteilen aus Kunststoff, verspricht das hochwertige Material Langlebigkeit, geringe Wartungskosten und ermöglicht erst die einzigartige Kaffeequalität in der Tasse. Außerdem schonen Sie mit Maschinen aus dem Hause ALPINA die Umwelt: Unser Edelstahlboiler punktet trotz dauerhafter Höchstleistung mit besonders niedrigem Energieverbrauch.

Zahlen sprechen für sich. Zahlreiche Händler im In- und Ausland vertrauen auf die Kaffeekompetenz von ALPINA. In Österreich sind wir bereits flächendeckend vertreten. Um unsere Mission weiterverfolgen zu können, suchen wir nach Partnern, Wiederverkäufern sowie Importeuren im mitteleuropäischen Raum, die unsere Leidenschaft für kompromisslos guten Kaffee teilen und den Vertrieb unserer hochprofessionellen Maschinen übernehmen wollen. Produktion, Entwicklung und hausinterne Schulungen finden in unserem Werk in Kirchbichl statt. ALPINA vereint hundert Prozent Kompetenz "Made in Austria".





Technologie, die begeistert

Edelstahlboiler

Trotz dauerhafter Höchstleistung punktet unser Edelstahlboiler mit einem minimierten Energieverbrauch. Die Technologie ermöglicht einen langlebigen Gebrauch mit geringen Wartungskosten.

Edelstahlbrühgruppe

Die Qualität der Brüheinheit zeichnet sich durch die extrem massive Bauweise aus gefrästem Edelstahl aus. Im Gegensatz zu herkömmlichen Brühgruppen aus Kunststoff garantieren unsere Produkte eine außergewöhnliche Langlebigkeit und die optimale Extraktionsqualität für jedes Kaffeeprodukt. Somit kann die perfekte Qualität in der Tasse, wie bei typischen Siebträger-Modellen, auch im Vollautomaten erreicht werden.

Erhitzungsmodul

Unser Erhitzungsverfahren erfolgt "just in time" – also erst, wenn das Getränk benötigt wird. Nach dem Tastendruck werden Milch, Schoko, Glühwein oder Jagatee mit unserer patentierten Dampferhitzung zum heißen Genuss. Dank der gleichbleibenden Temperatur wird das Verkochen von Alkohol und Zucker vermieden. Gleichzeitig wird keine zusätzliche Energie verbraucht: Bei einer Dauerleistung von ca. 950 Produkten pro Stunde werden maximal 9 Kilowatt verbraucht.

Soft Touch Display

Mit unserem 7 Zoll TFT-Display ist eine intuitive Benutzerführung nach dem Smartphone Prinzip garantiert. Die Bedienung samt Einstellungsmöglichkeiten ist besonders einfach zu handhaben.

Multi Run Out

Die Ausgabe von Kaffee, Milch, Milchschaum und heißer Milch erfolgt über getrennte Auslaufführungen. Auch bei Kombi-Produkten können immer mehrere Tassen gleichzeitig befüllt werden.

EDELSTAHLBOILER





ALPINA GAJA

Professional Premium

ALPINA GAJA ist der Kaffee-Vollautomat für permanente, quantitativ anspruchsvolle und schnelle Höchstleistung mit max. Stundenleistung





Der Kaffee-Vollautomat GAJA steht für Kaffeegenuss in höchster Qualität, egal wie viele Tassen gefüllt werden müssen. Er bereitet bis zu 7 Produkte gleichzeitig zu und kommt so zu einer Stundenleistung von 950 Heißgetränken - vom Kaffee bis Schoko, Jagatee und Glühwein. Zwei Kaffeeprodukte, Heißwasser, Dampf, Glühwein, Jagatee und Schoko können gleichzeitig bezogen werden. Dabei kann aus 40 Getränkespezialitäten einfach und unkompliziert via Knopfdruck ausgewählt werden. Mit der entsprechenden Zusatzausstattung ist es sogar möglich, Schoko mit 100% Frischmilch herzustellen - das ist einzigartig bei Kaffeevollautomaten! Der Touchscreen grantiert darüber hinaus eine einfache und zuverlässige Bedienung und einen schnellen Produktbezug.

Die serienmäßige drehzahlregulierte Brüheinheit, die bewährte Aroma Technologie sowie die Rotationshochleistungspumpe sorgen außerdem für konstante Extraktionsqualität. Die OptiClean-Technologie garantiert darüber hinaus eine einfache Spülung des Milchsystems. Die hohe Qualität der eingesetzten Komponenten und deren modularer Aufbau garantieren geringe Wartungs- und Servicekosten. Damit ist die GAJA der optimale und verlässliche Kaffee-Vollautomat für die täglichen qualitativen und quantitativen Anforderungen in der professionellen Zubereitung von Heißgetränken. Der 6 Liter Edelstahl-Boiler, der Pulverschachtdeckel für Handeinwurf und das einfach zu bedienende 7" Touch Farbdisplay erhöhen den Bedienkomfort noch zusätzlich. Auch Produktnamen und zugehörige Icons können individuell und einfach ausgewählt werden.

Serienausstattung

- Aktiv beheizte drehzahlregulierte LongLife Brüheinheit
- Rotationshochleistungspumpe
- HeatExchange Boiler
- Comfort MultiFlow Auslauf (65-175mm)
- 7" Touch Farbdisplay (6 Ebenen)
- Kaffeeauslauf f
 ür Doppelprodukte
- Separate Heißwasserausgabe
- Dampflanze
- Integrierte elektronisch geregelte Premium Milchpumpe zur perfekten gleichbleibenden Dosierung
- Compact SteamFluidHeating
- Simultanbetrieb
- OptiClean Milchsystemspülung
- Bohnenbehälter 1kg
- Aroma Technologie
- LED-Beleuchtung

- ECO-Mode
- Multitouch für bis zu 3 verschiedene Kaffeestärken pro Produkt
- Hochleistungsmühle Premium mit 64mm Spezial-Stahlscheiben - Mahlzeit ab 1,5 Sekunden
- Aktive Bohnenüberwachung
- Bis zu 40 Getränkespezialitäten konfigurierbar
- Gleichzeitiger Bezug von 2 Tassen Kaffee, je einer Tasse Tee, Glühwein, Jagertee und Schoko
- Einfache und schnelle Auslaufverstellung
- Pulverschachtdeckel für Handeinwurf (Hag)
- Individuelle Produktnamensgebung und Produkticons
- 6 Liter Edelstahl-Boiler
- Baristataste zum Einstellen der Geschmacksintensität
- Gesamt- und Einzelgetränkezähler

- Bis zu 2 Zusatzgetränke (Glühwein, Jagatee, Punsch, etc.) mit Ansaugpumpe oder Drucksystem
- 2. Mühle
- Schoko (Zubereitung mit Wasser)
- Milchschoko mit 100% frischer Milch per "Compact FluidHeating" inkl. Pumpe und "Milch AUS"-Meldung
- Interface seriell f
 ür Schank- bzw. Kassaanschluss
- "Milch AUS"- Meldung

- Unterthekensatzabwurf
- Sonderfarbe
- Wassertank f
 ür "Stand alone" Betrieb
- Milchsonde extern
- Milchkühler
- Tassenwärmer 3 Ebenen beheizt
- SB Modus

Spannung	Leistung	Gewicht	Breite	Höhe	Tiefe	Wasser-	Abwasser-	Farbe
(V)	(W)	(kg)	(mm)	(mm)	(mm)	anschluss	anschluss	
380–415	9.000**	90	510	685/880*	600	3/8" min. 2 bar	Geberit 50 mm	schwarz pulver- beschichtet

^{*}inkl. Bohnenbehälter

^{**}inkl. Zusatzheißgetränke



DAS

PER

ALPINA VISTA

Professional Premium

ALPINA VISTA ist der Kaffee-Vollautomat für perfekten Kaffeegenuss mit höchstem Leistungsspektrum



Höchste Ansprüche an Quantität und Qualität erfüllt der Kaffee-Vollautomat VISTA und produziert bis zu 350 Heißgetränke pro Stunde. Im Simultanbetrieb ist es möglich, bis zu drei Getränke gleichzeitig frisch zuzubereiten - davon zwei Kaffeeprodukte. Aus den 40 vorprogrammierten Getränken können 24 ausgewählt und dann auf Knopfdruck einfach und unkompliziert zubereitet werden. Mit der entsprechenden Zusatzausstattung ist es sogar möglich, Schoko mit 100 % Frischmilch herzustellen – das ist einzigartig bei Kaffeevollautomaten! Der 4 Liter Edelstahl-Boiler, der Pulverschachtdeckel für Handeinwurf und das einfach zu bedienende 7" Touch Farbdisplay erhöhen den Bedienkomfort. Auch Produktnamen und zugehörige Icons können individuell und einfach ausgewählt werden. Damit eignet sich die VISTA bestens für den SB-Betrieb mit großer Stundenleistung.

Die serienmäßige drehzahlregulierte Brüheinheit, die bewährte AromaPerfect Technologie sowie die Rotationshochleistungspumpe sorgen ausserdem für konstante Extraktionsqualität. Die OptiClean-Technologie garantiert darüber hinaus eine einfache Spülung des Milchsystems. Die hohe Qualität der eingesetzten Komponenten und deren modularer Aufbau garantieren geringe Wartungs- und Servicekosten. Damit ist die VISTA der optimale und verlässliche Kaffee-Vollautomat für die täglichen qualitativen und quantitativen Anforderungen in der professionellen Zubereitung von Heißgetränken.

Serienausstattung

- Aktiv beheizte drehzahlregulierte LongLife Brüheinheit
- Rotationshochleistungspumpe
- HeatExchange Boiler
- Comfort MultiFlow Auslauf (65-175mm)
- 7" Touch Farbdisplay (4 Ebenen)
- Kaffeeauslauf für Doppelprodukte
- Separate Heißwasserausgabe
- Dampflanze
- Integrierte elektronisch geregelte Premium Milchpumpe zur perfekten gleichbleibenden Dosierung
- Compact SteamFluidHeating
- Simultanbetrieb
- OptiClean Milchsystemspülung
- Bohnenbehälter 1kg
- AromaPerfect Technologie
- LED-Beleuchtung

- ECO-Mode
- Multitouch f
 ür bis zu 3 verschiedene Kaffeest
 ärken pro
 Produkt
- Hochleistungsmühle Premium mit 64 mm Spezialstahlscheiben – Mahlzeit ab 1,5 Sekunden
- Aktive Bohnenüberwachung
- Bis zu 24 Getränkespezialitäten konfigurierbar
- Gleichzeitiges Befüllen von einer Tasse Tee und 2 Tassen Kaffee
- Einfache und schnelle Auslaufverstellung
- Pulverschachtdeckel für Handeinwurf (Hag)
- Individuelle Produktnamensgebung und Produkticons
- 4 Liter Edelstahl-Boiler
- Baristataste zum Einstellen der Geschmacksintensität
- Gesamt- und Einzelgetränkezähler

- 2. Mühle
- Schoko (Zubereitung mit Wasser; gleichzeitiges Befüllen von je einer Tasse Tee und Schoko)
- Milchschoko mit 100 % frischer Milch per "Compact Fluid Heating"
- inkl. Pumpe und "Milch AUS" Meldung
- Interface seriell für Schank- bzw. Kassaanschluss
- Unterthekensatzabwurf
- Sonderfarbe
- Ext. Wassertank
- Milchsonde extern
- Div. Milchkühler
- Tassenwärmer 3 Ebenen beheizt
- SB Modus

Spannung	Leistung	Gewicht	Breite	Höhe	Tiefe	Wasser-	Abwasser-	Farbe
(V)	(W)	(kg)	(mm)	(mm)	(mm)	anschluss	anschluss	
380–415	4.600	75	380	685/880*	600	min. 2 bar	Geberit 50 mm	schwarz pulver- beschichtet

^{*}inkl. Bohnenbehälter



ALPINA RIVA

Professional Premium

ALPINA RIVA Professional Premium ist der Kaffee-Vollautomat für qualitative Höchstleistung auf kleinstem Raum





Einzigartige, patentierte Technologien, Bedienkomfort auf höchstem Niveau, Wirtschaftlichkeit und Qualität ohne Kompromisse – das sind die Eckpfeiler, die die ALPINA RIVA zu einem Kaffee-Vollautomaten der Extraklasse machen. Mit seinem 3 Liter Edelstahl-Boiler, dem Pulverschachtdeckel für Handeinwurf und dem einfach zu bedienenden 7" Touch Farbdisplay bereitet er bis zu 250 Getränke in der Stunde zu.

Dabei können immer zwei Tassen gleichzeitig mit verschiedenen der 16 konfigurierbaren Kaffeespezialitäten befüllt werden. Die Produktnamen und zugehörigen Icons können individuell und einfach ausgewählt werden. Die serienmäßige drehzahlregulierte Brüheinheit, die bewährte AromaPerfect Technologie sowie die Rotationshochleistungspumpe sorgen darüber hinaus für konstante Extraktionsqualität.

Die hohe Qualität der eingesetzten Komponenten und deren modularer Aufbau garantieren geringe Wartungs- und Servicekosten. Damit ist die ALPINA RIVA der optimale und verlässliche Kaffee-Vollautomat für die täglichen Anforderungen in der professionellen Zubereitung von Heißgetränken.

Serienausstattung

- Aktiv beheizte drehzahlregulierte LongLife Brüheinheit
- Rotationshochleistungspumpe
- HeatExchange Boiler
- Integrierte drehzahlregulierte Milchpumpe
- 7" Touch Farbdisplay (3 Ebenen)
- Separate Heißwasserausgabe
- Dampflanze
- OptiClean Milchsystemspülung
- Multitouch für bis zu 3 verschiedene Kaffeestärken pro Produkt
- Hochleistungsmühle Premium mit 64 mm Spezialstahlscheiben – Mahlzeit ab 1,5 Sekunden
- Aktive Bohnenüberwachung

- LED-Beleuchtung
- AromaPerfect Technologie
- ECO-Mode
- Bohnenbehälter 1 kg
- Bis zu 16 Getränkespezialitäten konfigurierbar
- Einfache und schnelle Auslaufverstellung
- Pulverschachtdeckel f
 ür Handeinwurf (Hag)
- Individuelle Produktnamensgebung und Produkticons
- 3 Liter Edelstahl-Boiler
- Baristataste zum Einstellen der Geschmacksintensität
- Gesamt- und Einzelgetränkezähler.
- Doppelauslauf verstellbar von 50–150 mm

- 2. Mühle
- Schoko (Zubereitung mit Wasser)
- Interface seriell f
 ür Schank- bzw. Kassaanschluss
- "Milch AUS"- Meldung
- Unterthekensatzabwurf
- Sonderfarbe

- Ext. Wassertank
- Milchsonde extern
- Div. Milchkühler
- Tassenwärmer 3 Ebenen beheizt
- SB-Modus

Spannung	Leistung	Gewicht	Breite	Höhe	Tiefe	Wasser-	Abwasser-	Farbe
(V)	(W)	(kg)	(mm)	(mm)	(mm)	anschluss	anschluss	
220–240	2600	70	380	685/880*	600	min. 2 bar	Geberit 50 mm	schwarz pulver- beschichtet

^{*}inkl. Bohnenbehälter

ALPINA HOT SPOT UND HOT SPOT SB

Professional Premium

ALPINA HOT SPOT und HOT SPOT SB ist der Heißgetränke-Vollautomat für perfekten Genuss mit höchstem Leistungsspektrum







Tee, Milchschoko, Jagatee und Glühwein sind nach dem Kaffee die beliebtesten Heißgetränke und in der Gastronomie unverzichtbar. Damit die Zubereitung möglichst schnell und mühelos von der Hand geht, ist der ALPINA HOT SPOT und HOT SPOT SB ein "MUST HAVE" in Ihrem Gastronomiebetrieb. Durch die extrem hohe Leistungsfähigkeit bei sehr effizientem Energieaufwand ist der ALPINA Heißgetränkeautomat ein verlässlicher Partner! Das perfekte Gerät auch für den "Free Flow" Betrieb (Selbstbedienung)!

Je nach Anspruch vom Kunden, kann der ALPINA HOT SPOT und HOT SPOT SB individuell auf jeden Kundenwunsch abgestimmt werden und ist daher durch seine Kompaktheit und Funktionalität weltweit einzigartig.

Serienausstattung

- HeatExchange Boiler
- 7" Touch Farbdisplay (4 Ebenen)
- Separate Heißwasserausgabe
- Dampflanze
- Integrierte Premium Milchpumpe zur perfekten gleichbleibenden Dosierung
- Compact Steam Fluid Heating
- Simultanbetrieb

- OptiClean Milchsystemspülung
- ECO-Mode
- Multitouch
- Bis zu 24 Getränkespezialitäten konfigurierbar
- Gleichzeitiger Bezug von Tee und Dampf
- Individuelle Produktnamensgebung und Produkticons
- 6 Liter Edelstahl-Boiler
- Gesamt- und Einzelgetränkezähler

- Schoko (Zubereitung mit Wasser)
- Milchschoko mit 100% frischer Milch
- 2. Milchschoko mit 100% Frischmilch
- Interface seriell f
 ür Schank- bzw. Kassaanschluss
- "Milch AUS"- Meldung
- Sonderfarbe
- Wassertank f
 ür "Stand alone" Betrieb
- Milchsonde extern
- Div. Milchkühler

- Tassenwärmer 3 Ebenen beheizt
- SB Modus
- Kakaobehälter 1kg
- Lumumba (Rum)
- 1 Zusatzgetränk (Glühwein, Jagertee) mit Ansaugpumpe
- 2 Zusatzgetränke (Glühwein, Jagertee) mit Ansaugpumpe
- 1 Zusatzgetränk (Glühwein, Jagertee) mit Drucksystem
- 2 Zusatzgetränke (Glühwein, Jagertee) mit Drucksystem

Spannung (V)	Leistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	Wasser- anschluss	Abwasser- anschluss	Farbe
380–415	9.000	65	380	685/880**	600	min. 2 bar	Geberit 50 mm	schwarz pulver- beschichtet

^{**}inkl. Schokobehälter

Konfigurationsmöglichkeit										
Serienau	usstattung		max. 2	Produkte		max. 2 Produkte				
Tee	Dampf	Schoko 1	Schoko 2	Heiße Milch 1	Heiße Milch 2	Heißgetränk 1	Heißgetränk 2	Lumumba	Interface seriell	
x	x	x	×			×	×	x	x	
x	x	x	×			×		×	×	
x	x	x		x		×	×	×	x	
x	x			x		×		×	×	
x	x			x	x	×	×	x	x	
×	×			x	x	×		х	×	



ALPINA COFFEE SYSTEMS GmbH Tiroler Straße 32, 6322 Kirchbichl, AUSTRIA

T: +43-5372-62453 office@ALPINA.cc www.ALPINA.cc

Ihr ALPINA Fachhändler:



