

FETCO Filterkaffeemaschinen

frisch gemahlen, intensiv gebrüht, exklusiv aufbewahrt

- ✓ Filterkaffeehalbautomaten
- ✓ passende Kaffeemühlen
(Einzelprospekt erhältlich)

FETCO®



www.f-b-tec.de

Die innovative Produktreihe aus dem Hause FETCO®

Allgemein



FETCO® LUXUS

Frisch gemahlen,...

Ein frischer, einfacher und vor allem guter Filterkaffee. Eine Rarität?

In gewisser Hinsicht ja, denn nicht nur die richtigen Kaffeebohnen, auch die richtige Filterkaffeemaschine machen einen guten Kaffee aus.

wohlschmeckend...

Die Filterkaffeemaschinen der amerikanischen Firma FETCO® zeichnen sich durch modernste Technik aus und beweisen schon vielerorts ihr Können.

Ihren Kunden...

So kann man den Kaffee direkt in den Thermobehälter brühen, welcher darin über Stunden heiß und lecker bleibt.



heiß gebrüht,...

Aus diesem Grunde möchte wir mit unseren Maschinen der Hotellerie und Gastronomie eine Möglichkeit anbieten, Ihre mit richtig gutem Kaffee zu verwöhnen.

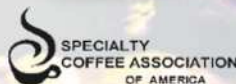
aufbewahrt und...

Sie begeistern nicht nur durch Ihre vielseitigen Funktionen sondern auch durch die Aufbewahrung in dem einzigartigen LUXUS Dispenser mit digitaler Anzeige für Füllstand und Aufbewahrungszeit.

lecker präsentiert.

Frischer, aromatischer Geschmack und das gewisse Erlebnis sind Faktoren, die aus einem Klassiker einen Genuss machen.

FETCO® ist ein aktives
Mitglied der Organisationen:



Die Kunst des Kaffeebrühens



Die Kunst des Kaffeebrühens, technisch optimal umgesetzt, um eine „perfekte Tasse Kaffee“ genießen zu können.

Extraktion

>> Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, ist es wichtig, die Inhaltsstoffe des Kaffeemehls gleichmäßig zu extrahieren. Dies wird Ihnen durch die 24-Loch Sprayscheibe oder den Sprayumbrella in Verbindung mit dem speziellen Filterkorb gewährleistet.



Pulse-Brew™

>> Das Brühsystem der EXTRACTOR Kaffeemaschinen arbeitet mit Sprühintervallen und stellt dadurch sicher, dass das Kaffeemehl optimal ausgenutzt wird.



Innovation

>> Mit der zuschaltbaren Prewet Funktion, einer gleichbleibenden Wassertemperatur während des gesamten Brühvorgange und dem Pulse-Brew System, läßt sich die Kontaktzeit zwischen Wasser und Kaffeemehl optimal auf Ihr Produkt einstellen.



Einstellungen

>> Alle Einstellungen lassen sich über das leicht bedienbare Panel programmieren. Die Menüführung ist denkbar einfach und einmal gespeicherte Brühprogramme können nicht versehentlich verändert werden.



Bedienung

>> Die Bedienung der Filterkaffeemaschinen über das Panel ist denkbar einfach. Aus Sicherheitsgründen sind alle Taster mit einem kleinen Widerstand ausgestattet, um ein ungewolltes Auslösen des Brühvorganges zu verhindern. Ebenso lässt sich der Brühkorb bei einigen Modellen während eines Brühvorganges nicht herausziehen.

Die FETCO® EXTRACTOR™ Filterkaffeemaschinen

Bedienfeld



CBS 2042

Das Bedienpanel der FETCO Filterkaffeemaschinen Erklärung am Beispiel der CBS 2042



Für eine schnelle und einfache Handhabung sorgt das übersichtlich angelegte Bedienfeld. Brühzeit, -menge, -temperatur und viele weitere Optionen können hier programmiert und bei der alltäglichen Nutzung durch Ihr Personal mit einem Knopfdruck wieder abgerufen werden.

- ✓ Festwasseranschluß
- ✓ Strom- und maschinenunabhängiger Ausgabebehälter
- ✓ Mechanische Brühkorbsicherung
- ✓ Bis zu 6 individuell einstellbare Programme für Brühmenge und -zeit
- ✓ Prewet und Bypassfunktion aktivierbar

Heißwasser

Sobald das Wasser im Tank die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie zu jedem Zeitpunkt, unabhängig von einem laufenden Brühvorgang, Heißwasser entnehmen.

Ideal für die schnelle Zubereitung von Tee und anderen Instantprodukten.

Aufbewahrung

Der Fetco LUXUS Dispenser hält Ihr Getränk über Stunden heiß. Aber nicht nur das - Sobald sich der Behälter mit Kaffee füllt startet automatisch ein Timer der Ihnen den Füllstand anzeigt und gleichzeitig auch wie lange sich der Kaffee schon in der Kanne befindet.



CBS 2041

Ihre Kaffeeaufbewahrung im FETCO® LUXUS® Ausgabebehälter



Füllstand Timer

Der Timer im integrierten Display startet automatisch sobald der Behälter befüllt wird. Im Intervall von 15 Minuten zeigt er Ihnen dann die bereits vergangene Zeit seit dem letzten Brühvorgang an. Neben der Zeit gibt Ihnen das Display aber auch die Inhaltsmenge wieder. Am Beispiel des 3,8 Liter L3D10 steht jeder der vier Balken für ca. einen Liter Inhalt.

Vakuum Isolation

Durch das Vakuum zwischen Außen- und Innenbehälter wird Ihnen eine bestmögliche Isolierwirkung garantiert. Dadurch haben Sie die Möglichkeit Ihr Getränk über Stunden heiß oder auch kalt zu halten. Die Verwendung von Edelstahl garantiert außerdem optimale Gebrauchseigenschaften sowie eine glatte große Fläche für Ihre Werbung.

Geschützter Auslauf

Der bedienungsfreundliche und hygienische Auslaufhahn ist so geschützt, dass die Tasse nicht mit dem Hahn in Berührung kommt und sich bei der Entnahme nicht verhaken kann.

Integrierte Tropfschale

Die integrierte Tropfschale ist gesichert und kann so während des Transports nicht herunterfallen. Trotzdem ist sie mit nur einem Griff komplett zu entnehmen und dank der abgerundeten Kanten optimal zu reinigen. Zusätzliche Stege in der Schale verhindern ein Überschwappen der Tropfmenge beim Transport.



L3D15

Server System

Speziell für die CBS 2031/32 gibt es, wegen der geringeren Bauhöhe, den geteilten LUXUS Dispenser. Dadurch ist es möglich den Standfuß in den Ausgabebereich zu stellen, während Sie wie gewohnt in den Thermobehälter Ihren Kaffee brühen.



Die FETCO Filterkaffeemaschinen auf einem Blick



Parameter	CBS 2021-S	CBS 2021-L	CBS 2031	CBS 2032
Brühmenge <i>pro Brühprogramm</i>	1,0 - 1,9 l	1,0 - 1,9 l	1,0 - 3,8 l	1,0 - 3,8 l
Brühzeit <i>pro Brühprogramm</i>	1:30 - 9:30 min	1:30 - 9:30 min	2 - 24 min	2 - 24 min
Brühvolumen Gesamt <i>pro Stunde (Kaltwasser)</i>	ca. 16 l	ca. 16 l	ca. 23 l	ca. 42 l
Brühtemperatur	80 - 96 °C	80 - 96 °C	82 - 97 °C	82 - 97 °C
Kaffeeaufbewahrung	Thermobehälter (L3S05 1,9l) Edelstahlkanne (1,9l)	Thermobehälter (L3D05 1,9l)	Thermobehälter (L3S10 3,8l) Pumpkanne (3,0l)	2 x Thermobehälter (L3S10 3,8l) Pumpkanne (3,0l)
Einstellbare Brühprogramme <i>pro Brühseite / Gesamt</i>	2 / 2	2 / 2	2 / 2	2 / 4
Separate Heißwasserausgabe	✓	✓	✓	✓
Brühkorbsicherung	X	X	O	O
Pre-wet	0 - 25 % <i>10 - 180 sek</i>	0 - 25 % <i>10 - 180 sek</i>	0 - 15 % <i>10 - 300 sek</i>	0 - 15 % <i>10 - 300 sek</i>
Bypass	0 - 30 %	0 - 30 %	X	X
Festwasseranschluss	3/4" außen	3/4" außen	3/8" innen	3/8" innen
Maße <i>BxTxH in mm</i>	217 x 410 x 534	217 x 410 x 690	279 x 460 x 660	483 x 460 x 660
Leergewicht	7,6 kg	8,9 kg	16 kg	24 kg
Tankinhalt	6 l	9,4 l	11,6 l	20,8 l
Elektrischer Anschluss	230V 3.400 W	230V 3.400 W	230V 3.000 W	400V 2 x 3.000 W
Einsatzbereich	Ideal für: - kleinere Café's, - Imbiss - Bistro - kleinere Cafeteria	Ideal für: - kleinere Café's, - Imbiss - Bistro - kleinere Cafeteria	Ideal für: - Bäcker - Café's - Firmencafeteria	Ideal für: - Bäcker - Café's - Firmencafeteria

X = nicht vorhanden O = optional ✓ = vorhanden

FETCO



CBS 2041



CBS 2042



CBS 2051



CBS 2052

1,0 - 3,8 l	1,0 - 3,8 l	1,0 - 5,7 l	1,0 - 5,7 l
2 - 24 min	2 - 24 min	2 - 24 min	2 - 24 min
ca. 23 l	ca. 42 l	ca. 27 l	ca. 49 l
82 - 97 °C	82 - 97 °C	82 - 97 °C	82 - 97 °C
Thermobehälter (L3D10 3,8l)	2x Thermobehälter (L3D10 3,8l)	Thermobehälter (L3D15 5,7l)	2x Thermobehälter (L3D15 5,7l)
2 / 2	2 / 4	3 / 3	3 / 6
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
0 - 15 % 10 - 300 sek	0 - 15 % 10 - 300 sek	0 - 15 % 10 - 300 sek	0 - 15 % 10 - 300 sek
0 - 30 %	0 - 30 %	0 - 40 %	0 - 40 %
3/8" innen	3/8" innen	3/8" innen	3/8" innen
279 x 505 x 875	481 x 505 x 875	325 x 571 x 945	551 x 571 x 945
20,8 kg	27 kg	25,6 kg	42,4 kg
15,2 l	28,5 l	20,9 l	39 l
230 V 3.000 W	400 V 2 x 3.000 W	400 V 2 x 3.000 W	400 V 3 x 3.000 W
Ideal für: - Bäcker - Cafe's - Cafeterien - Krankenhäuser (Stationsverpflegung)	Ideal für: - Bäcker - Cafe's - Cafeterien	Ideal für: - Hotels - Restaurants - Krankenhäuser (Stationsverpflegung)	Ideal für: - Hotels - Restaurants

F&B Tec GmbH

Food & Beverage Equipment

www.f-b-tec.de

F&B Tec GmbH

AROUND STORES

www.f-b-tec.de

F&B Tec GmbH

Praktische Kunststoffartikel für die Gastronomie
Spülkörbe, Squeeze Bottles, Organizer
und vieles mehr

TRAEX

www.f-b-tec.de

F&B Tec GmbH

Durchdachte Konzepte für ein
erfolgreiches Hot Food Geschäft.

Henny Penny

www.f-b-tec.de

F&B Tec GmbH

**Die STAR, Holman®
ULTRA MAX® Durchlauföfen**

ULTRA MAX

Die STAR und Holman Durchlauföfen sind an allen Stellen für eine Zubereitung von Sandwiches, Pizzen, Sandwiches, Croissants, Ubackwaren, usw.

F&B Tec GmbH
Hennepenny
Gutsweg 2
09221 Neukirchen
Tel.: 0371 / 262 00 40
Fax: 0371 / 262 00 41
E-Mail: info@f-b-tec.de
www.f-b-tec.de

www.f-b-tec.de

F&B Tec GmbH - Food & Beverage Equipment - Deutschland

Vertrieb von amerikanischen
Gastronomiegeräten und
Zubehörtartikeln in Deutschland.

Gutsweg 2
D-09221 Neukirchen
Deutschland / Sachsen

Tel.: 0371 / 262 00 40
Fax: 0371 / 262 00 41
Web: www.f-b-tec.de