



Tür in Signalweiß (RAL 9003),  
Weißaluminium (RAL 9006)  
und Tiefschwarz (RAL 9005)  
erhältlich  
Optional: Tür in Edelstahl



**Größe**

**Sielissimo TableTop**

■ 830 (933\*) x 516 x 571 mm  
(Höhe x Breite x Tiefe)

**Unterschrank**

■ 1.613 (1.713\*) x 516 x 571 mm  
(Höhe x Breite x Tiefe)

**Gewicht**

■ 70 - 96 kg (+5 kg\*)  
(Je nach Variante und  
Ausstattung)

**Elektrische**

**Anschlusswerte**

■ 230 V/50 Hz/16 A  
(optional 10 A)

**Leistungsaufnahme**

■ 3,5 kW

\* Sielissimo TableTop XL



**Sielaff GmbH & Co. KG**

Automatenbau  
Münchener Str. 20  
91567 Herrieden  
Deutschland

Telefon: +49 (0) 9825/18-0

Fax: +49 (0) 9825/18-155

E-Mail: [info@sielaff.de](mailto:info@sielaff.de)

Internet: [www.sielaff.de](http://www.sielaff.de)

# Cafékönner

Sielissimo TableTop Serie

Heiß  
getränke  
automat





Herzlichen  
Willkommen  
bei  
Jura

Extra Zucker  
Extra Weibler  
Getranke Starke  
Mocca



Kaffee schwarz  
Cafe au lait  
Cappuccino Spezial  
MoccaChoco  
kakaohaltiges Getrank  
ChocoCreme  
Tee  
Suppe



# Ihre Vorteile auf einen Blick

---

## Vollendeter Genuss.

Genuss gehört zum Leben. Egal, wo Menschen sich gerade treffen. Ob auf der Reise oder bei der Arbeit. Im Hotel, Restaurant oder im Konferenzraum: alles geht gleich viel entspannter mit einem wohltuenden, heißen Getränk in der Hand.

Die Sielissimo TableTop Serie versorgt Sie und Ihre Kunden auf attraktive und höchst anregende Weise mit Ihren Lieblingsgetränken: in Instant-, Frischbrüh- und Espresso-Variationen.

Basierend auf der bewährten Technik unserer Kaffee-Standgeräte sind drei temperamentvolle Gerätetypen entstanden, die den höchsten Ansprüchen Ihrer Kunden an Geschmack und Technik gerecht werden.

Wir haben nur das Beste kombiniert: Anspruchsvolles Design für ein stilvolles Ambiente und die passende Auswahl an Getränken sowie perfekte Technik und Bedienerfreundlichkeit sorgen für ein Genussserlebnis auf Knopfdruck.

Oder anders gesagt: Für eine schöne Portion „dolce vita“.

## Heiße Vielfalt - nach jedem Geschmack.

Ausgezeichnete Kaffeequalität trifft auf große Produktvielfalt. Wählen Sie bedarfsgerecht aus drei verschiedenen Zubereitungsvarianten und verwöhnen Sie sich und Ihre Kunden auf Knopfdruck in Gastronomiequalität: Ob mit frischgemahlenem Kaffee oder mit köstlichen Instantprodukten - für feinsten Genuss ist gesorgt.

## Zwei Ausführungen - zahlreiche Vorteile.

Die Sielissimo TableTop gibt es in zwei unterschiedlichen Ausführungen. Neben der Standardvariante können Sie auch ganz nach Ihrem Bedarf die XL-Version wählen. Das 100 mm höhere Gehäuse bietet Platz auch für Kannen bis 220 mm Höhe.

## Per Fingertip: stets bester Bedienkomfort.

Mit 12 (Standard) oder 14 (XL) frei programmierbaren und beleuchteten Direktwahltasten aus Metall, garantiert die Sielissimo TableTop in jeder Ausführung einen exzellenten, benutzerfreundlichen Bedienkomfort - für jeden Bedarf.

## Genuss beginnt mit Qualität im Detail.

Hochwertige Komponenten aus dem HoReCa-Bereich wie Boiler, Brüher oder Mühle garantieren exzellente Heißgetränkequalität: Genuss wie beim Barista.

## Sielaff: mit Sicherheit „Made in Germany“.

Wir geben Ihnen unser Qualitätsversprechen für jeden Automaten aus unserem Hause: bei der Sielissimo TableTop Serie insbesondere für sehr hochwertige und langlebige Komponenten und Technik sowie die hygienische und servicefreundliche Bauweise.



# Talent & Technik

---

## Allgemeine Fakten

- Austauschbare und individualisierbare Werbescheibe
- Einfache Integration unterschiedlicher Zahlungssysteme möglich - besonders in der XL-Ausführung
- Modularer Aufbau – dadurch besonders servicefreundlich und recyclingfähig
- Energiesparmodus

## Technik

- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen in CIT und CFT
- Verschleißbare Produkttrutschen aus antistatischem Material
- Heißwasserzirkulation bis zum Ventil in CIT und CFT
- Optional:
  - Kannenschaltung
  - Gefäßerkennung über Lichtschranke
  - Becherwerk

## Steuerung

- Steuerungsplatine mit Flash-Eprom
- Freie Anwahlprogrammierung (Direktwahl, Zuwahl, individuelle Mischung)
- Frei editierbare Getränkenamen
- Einfache Tassenfüllmengen-Anpassung
- Automatisches Reinigungsprogramm
- Kurzprogramme für Spülen, Statistik und Becherabgabe
- Kurzschlussgeschützte Bauweise

## Zahlungssysteme (optional)

- Vorbereitet für den Einbau standardisierter MDB-Zahlungssysteme - auf Wunsch auch BDV oder Executive
- Optional: Vorbereitung oder Einbau bargeldloser Zahlungssysteme

## Verkaufs-/Servicedaten

- Erfassung nach EVA-DTS-Standard
- Datenübertragung mit mobilem Datenerfassungsgerät (IR-Schnittstelle) möglich
- Telemetrie-Anbindung möglich
- Sielector Software zur Konfiguration und Statistikauslesung des Automaten

## Dosierung

- Je nach Variante: bis zu 50 frei programmierbare Getränkerezepte
- Frei einstellbare Getränkevolumen bis maximal 300 ml pro Portion
- Drehzahl und Laufzeit der Dosiermotoren frei einstellbar
- Filterzähler
- Zeitgesteuerte Sperrung einzelner Produkte dank „Happy-Hour“-Funktion möglich

## Produktvarianten

- Sielissimo CIT:
  - 1 Kaffee- und 5 bis 6 weitere Instantbehälter
- Sielissimo CVT:
  - 1 großer Bohnenbehälter und 3 bis 5 Instantbehälter
- Sielissimo CFT:
  - 1 Frischbrühbehälter für Kaffee oder Tee und 4 bzw. 5 weitere Instantbehälter



Behälterbreite (ca.)	43 mm	67 mm	137 mm
Behältervolumen (ca.)	1.500 ccm	2.100 ccm	4.500 ccm
Instantkaffee	-	500 g	-
Frischbrüh-Kaffee / -Tee	-	2 x 600 g	-
Zucker	1.200 g	1.700 g	-
Weißer / Topping	750 g	1.000 g	2.000 g
Kakao	-	1.500 g	2.700 g
Tee	-	2.000 g	-
Suppe	-	1.000 g	-
Cappuccino Spezial	-	1.000 g	-
Bohnenkaffee	Bohnenbehälter 1,7 kg (Standard) Bohnenbehälter 2,4 kg (XL)		

#### Sielissimo Table Top XL-Ausführung

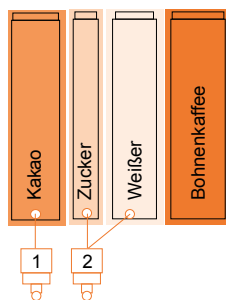
- Höheres Gehäuse für Kannen bis zu 220 mm
- 14 beleuchtete Anwahltasten aus Metall
- Multifunktionsblende für den Einbau bargeldloser Zahlungssysteme
- CVT XL:
  - extra großer Bohnenbehälter für 2,4 kg Kaffee
  - extra großer Satzbehälter



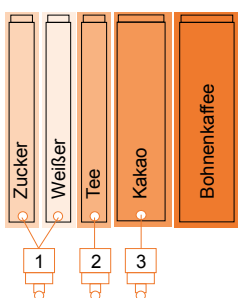
Sielissimo Table Top  
XL-Ausführung mit Unterschrank  
und Becherspender

# Varianten

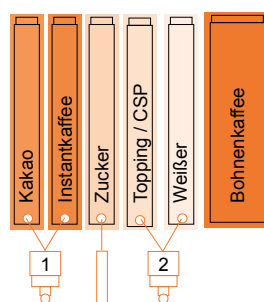
## Sielissimo TableTop CVT



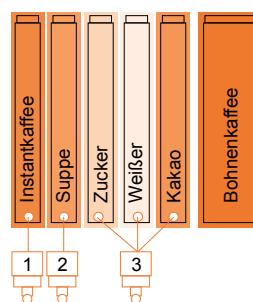
Variante 3201  
1 großer Bohnenbehälter  
3 Produktbehälter, 2 Mixereinheiten



Variante 4301  
1 großer Bohnenbehälter  
4 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten



Variante 5201 TZ  
1 großer Bohnenbehälter  
5 Produktbehälter, 2 Mixereinheiten  
Trockenzucker



Variante 5304  
1 großer Bohnenbehälter  
5 Produktbehälter, 3 Mixereinheiten

Die CVT setzt auf eine Kombination aus ganzen Kaffeebohnen und Instantprodukten, die frisch zubereitet ein Genusserelebnis sind.

Der langlebige Metallbrüher und die Technik „Made in Germany“ garantieren Zuverlässigkeit gepaart mit Kaffeekultur auf höchstem Niveau. Egal ob typischer Espresso mit perfekter Crema, Cappuccino oder trendige Spezialitäten wie Latte Macchiato - der Automat bietet jedes Getränk in Gastronomiequalität.

Die Vielfalt der Variationsmöglichkeiten sowie die Qualität und das ansprechende Design eines professionellen Vollautomaten erfüllen alle Ansprüche an die verschiedenen Aufstellplätze.

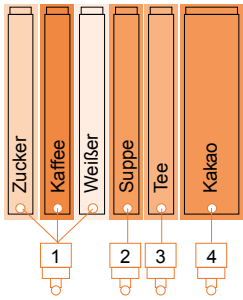
### Technik

- Äußerst robuster Metallbrüher für Kaffeemengen von 6 - 12 g
- Mühle mit geräuscharmen Präzisionsmahlscheiben und Feingewinde
- Bohnenbehälter mit 1,7 kg Fassungsvermögen
- Boilerheizung: 2,7 kW (opt. 2 kW)
- Boilervolumen:  
Instant 3 l, Espresso 0,5 l

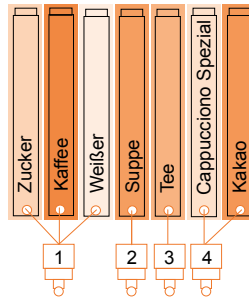




## Sielissimo TableTop CIT



Variante 6404  
6 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten



Variante 7404  
7 Produktbehälter, 4 Mixereinheiten

Verzichten Sie nicht auf die kleine Pause mit Ihrem Lieblingsgetränk. Die Instant-Ausführung CIT versorgt Sie mit vielfältigen Köstlichkeiten.

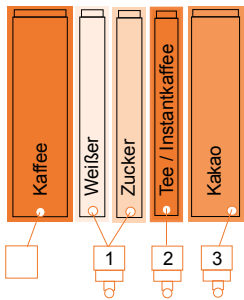
Neben dem attraktiven Design besticht die CIT durch Zuverlässigkeit, einfache Handhabung und hohe Servicefreundlichkeit. Ihr Kunde gelangt auf Knopfdruck schnell und einfach an seine köstliche Heißgetränkespezialität.

Bis zu 7 verschiedene Produktbehälter und 4 Mixer sorgen für die richtige Mischung und viel Abwechslung im Angebot

### Technik

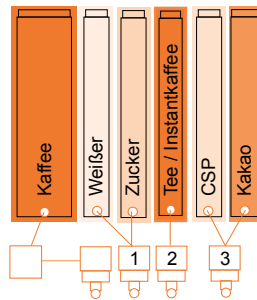
- Schlauchpumpe für hohe Dosiergenauigkeit und geringe Verkalkungsneigung
- Schlauchklemmventile mit platinvernetzten Schläuchen
- Frei einstellbare Mixerzahl je Getränk (bis max. 17.000 U / Min.)
- Boilerheizung: 2,8 kW (optional 2 kW)
- Boilervolumen: 3 l

## Sielissimo TableTop CFT



### Variante 5306

1 großer Produktbehälter für gemahlene Kaffee,  
1 großer Produktbehälter sowie 3 kleine Produktbehälter für IN-Produkte,  
3 Mixereinheiten  
Brüher



### Variante 6305 (EG)

1 großer Produktbehälter für gemahlene Kaffee,  
5 Produktbehälter für IN-Produkte,  
3 Mixereinheiten  
Brüher

Tasse für Tasse brühfrisch auf den Tisch. Die CFT bietet durch ihre klassische Kaffe Zubereitung immer wieder ein Highlight für den Gaumen. Den optimalen Brühprozess sichert ein pneumatisches Brühsystem, das mit einem Monobrüher ausgestattet ist.

Unterschiedliche Geschmäcker erfordern flexible Programme: Neben dem traditionellen, frisch gebrühten Kaffee bietet die Automatenvariante auch Trendspezialitäten in Kombination mit Instantprodukten an.

Für Teegenießer: als Alternative zum Standard-Brüher für Frischbrühkaffee können Sie auch eine auf Blatt-Tee abgestimmte Variante wählen.

### Technik

- Bei gleichem Kaffeeinsatz hohe Extraktion im Vergleich zu konventionellen Verfahren
- Konstante Brühparameter
- Wasserzufuhr und Elektrik entkoppeln bei Entnahme des Brüher automatisch
- Schlauchklemmventile
- Schlauchpumpe
- Boilerheizung: 2,8 kW (optional 2 kW)
- Boilervolumen: 3 l inkl. Vordosierung

## Designvarianten



Design A  
Standard



Design B



Design C



Design D