



# Kaffeekünstler

Siamonie Serie

Kaffee  
maschine



Siamonie Touch



Verkaufsvorteil:  
Konfigurieren Sie Ihre  
Siamonie nach Wunsch.

# Ihre Vorteile auf einen Blick

## Grandioses Geschmackserlebnis.

Der Name Sielaff steht für vollendeten Kaffeegenuss verbunden mit herausragendem Design. Mit der stilvollen wie effizienten Verknüpfung von italienischer Kaffee- und deutscher Ingenieurskunst wird die Siamonie zur Ikone exquisiter Kaffeekultur.

Hochwertige Komponenten und innovative Technik garantieren dabei charaktervolle Kaffeekompositionen: ob hochwertige Edelmetalle, akzentuierte Beleuchtung oder intuitive Bedienung und Reinigung.

Die Siamonie Serie bietet Ihnen eine Geschmacksvielfalt internationaler Kaffeespezialitäten vom Ristretto bis zum XXL-Kaffee und ist somit prädestiniert für Hotel, Restaurant und Catering.

## Ästhetik mit Funktionalität im Fokus.

Puristisches Design und klare Formensprache statt Ecken und Kanten. Selbst die Reinigung ist bei der Siamonie aufgrund durchdachter Formen schnell und einfach. Übrigens: Das einheitliche Design behält auch die Anbaumodule im Blick.

## Keine Kompromisse in puncto Qualität.

Die Siamonie Serie ist mit hochwertigen Komponenten aus dem HoReCa-Bereich wie Brüher, Boiler oder Mühle bestückt. Die Ergebnisse sind maximale Funktionssicherheit sowie exzellente Heißgetränkequalität.

## Sielaff setzt Standards, die Zeit sparen.

Klare Formen und eine servicefreundliche Bauweise garantieren bei der Siamonie hygienische Sauberkeit rundum. Dank des automatisierten, benutzeroptimierten Quick & Easy-Reinigungsverfahrens dauert die komplette Reinigung weniger als 12 Minuten – inklusive Desinfektion der Komponenten.

## Bedienkomfort: immer erste Wahl.

Bei Sielaff ist jedes Bedienkonzept aus Kundenperspektive gedacht. Wählen Sie bedarfsgerecht zwischen 10 großen Anwahltasten oder funktionellem Touch-Display mit vielen Individualisierungsmöglichkeiten und einer brillanten Bilddarstellung.

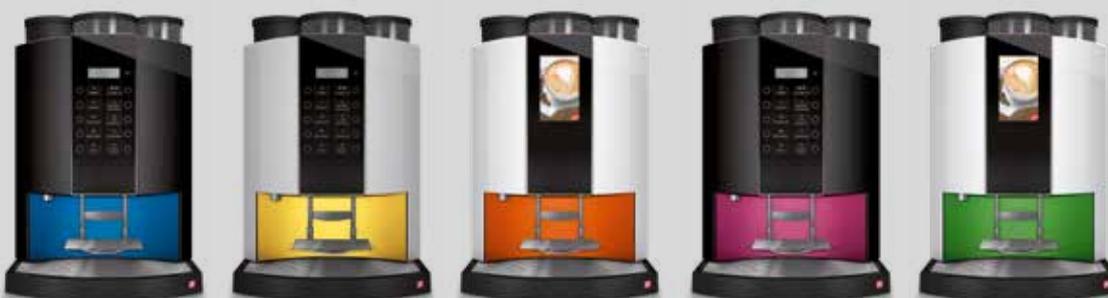
## Hightech garantiert besten Kaffeegenuss.

Der horizontale Hightech-PEEK-Brüher für Kaffeeportionen von 6 g bis 14 g verfügt über eine isolierte Edelstahlbrühkammer sowie langlebige, hydraulisch aufblasbare Brüherabdichtungen und Mikrofilter Crema-Feinsiebe. Die Sielaff-Preinfusionstechnologie sorgt für exzellenten Kaffeegenuss – ganz nach Ihrem Geschmack.

## Der Kaffeevielfalt sind kaum Grenzen gesetzt.

Die Siamonie Serie bietet Portionsgrößen vom 30 ml Ristretto bis zum 500 ml XXL-Kaffee. Dazu stehen 34 frei programmierbare Getränke-rezepte – wahlweise mit Frischmilch oder Milchpulver – zur Verfügung.

## Farbvarianten



Tiefenschwarz (RAL 9005),  
Himmelblau (RAL 5015)

Signalweiß (RAL 9003),  
Zinkgelb (RAL 1018)

Signalweiß (RAL 9003),  
Verkehrorange (RAL 2009)

Tiefenschwarz (RAL 9005),  
Telemagenta (RAL4010)

Signalweiß (RAL 9003),  
Gelbgrün (RAL 6018)

Die Ausgabekammer kann auf Wunsch auch in weiteren Sonderfarben (RAL) ausgeliefert werden.

# Talent & Technik

---

## Bedienfeld (ausführungsübergreifend)

- Einfache Produktwahl
- Kundenfreundliches Bedienkonzept
- Kurzmenü für das Servicepersonal von außen bedienbar

## Siamonie Bedienfeld

- 10 große Anwahltasten
- Einfache Tastaturbeschriftung durch Austausch von Symbol-/Textfähnchen
- 4-zeiliges Display

## Siamonie Touch Bedienfeld

- 7"-Touch-Display hinter 4 mm Sicherheitsglas
- Blickwinkelstabiles Touch-Display mit brillanter Bilddarstellung und Farbqualität
- 10er Bildwahltasten mit 2. Ebene für die Verfeinerung; optional: zusätzliche Ebene für Espresso Spezialitäten wie Ristretto, Lungo, Doppio etc.
- Information zu Inhaltsstoffen
- Direkte Sprachumschaltung
- Individuell programmierbare Bildschirmoberfläche über SiDesigner

## Siamonie Touch SiDesigner

- Freie Bilderwahl für die Produktanwahl und die Slideshow
- Einfache Bearbeitung der Produktamen und Texte
- Einfache Übersetzungsmöglichkeiten zur Erstellung von lokalen Versionen
- Automatische Konvertierung der Bilder
- Einfache Bearbeitung per Drag & Drop
- Export des erstellten Designs über USB-Stick

## Dosierung

- 34 frei programmierbare Getränke-rezepte – wahlweise mit Frischmilch oder Milchpulver
- Für jedes Getränk weitere Verfeinerungen über Zuwahlen möglich
- Getränke-Variationen können individuell programmiert werden
- Frei einstellbare Getränkevolumen bis 300 ml pro Portion
- Bypass für große Kaffeeportionen (Americano) bis 500 ml
- Drehzahl und Laufzeiten der Dosiermotoren frei programmierbar
- Frei einstellbare Mixerrehzahl je Getränk bis 17.000 U/Min.
- Softwareüberwachte Milch-Leerererkennung
- Mehrfachabgaben sowie Kannenschaltung möglich
- Zeitgesteuertes Sperren einzelner Produkte
- Automatische Umschaltung bei leerer Frischmilch auf Milchpulver (Variante 2102)
- Einfache, benutzergeführte Milchreinigung
- Filter- und Servicezähler

## Boiler

- Boilerheizung mit 2,7 kW (opt. 2 kW)
- Isolierter Edelstahlboiler
- Fassungsvermögen 500 ml
- Temperatureinstellung bis 98 °C
- Programmierbare Heizzeiten

## Dampfboiler

- Bei Frischmilch-Varianten
- Boilerheizung mit 1,2 kW
- Komprimiertes Dampfvolumen
- Dampftemperatur ca. 120 °C
- Teilentsalzungsfilter zur Reduzierung von Kalkablagerungen

## Brüher

- Horizontaler High-Tech-PEEK-Brüher (HTP-Brüher)
- Kaffeeportionen von 6 g bis 14 g
- Hydraulisch aufblasbare Brüherdichtungen
- Wärmeisolierte Edelstahlbrühkammer
- Kunststoffventile
- Komplettes Entlüften (Leerlaufen) des Brühsystems nach Produktzubereitung
- Anpress- und Nachpressdruck je nach Produkt frei einstellbar
- Sielaff-Preinfusionstechnologie – Wassermenge und Wartezeit je Getränk sind zusätzlich frei einstellbar
- Mikrofilter Crema-Feinsieb
- Softwareüberwachte Leer-Voll-Erkennung
- Brühdruckanzeige



### Mühle

- 1 (Mono) bzw. 2 (Duo)  
Hochleistungs-Horizontalmühlen
- Leistung: 4 g/Sek.
- Scheibenmahlwerk aus gehärteten Stahl-Mahlscheiben
- Mahlgrad von Espresso bis French Press einfach und sicher einstellbar
- Thermoüberwachung gegen Fremdpartikel
- Bei Duo-Varianten: automatische Umschaltung auf zweites Mahlwerk bei Bohnenbehälter-Leerstand sowie Premiumumschaltung möglich

### Pumpe

- Flügelzellenpumpe
- Förderleistung bis zu 100 l/Std.
- Druckbegrenzung durch einstellbaren Bypass
- Elektronisch überwachte Wassermengenabgabe bei Produktausgabe

### Milchpumpe

- Schlauchpumpe
- Individuelle Drehzahlsteuerung
- Sehr hygienisch durch Schlauchsystem (keine Berührung mit mechanischen Teilen)
- Sehr servicefreundlich – Schlauchwechsel ist einfach möglich
- Milchansaugung vom Untertisch möglich

### Heißwasserauslauf

- Separater Heißwasserauslauf für reinen Teegenuss
- Abgabemenge frei einstellbar bis 300 ml
- Stop-Funktion

### Tassentisch

- Doppelter Tassentisch
- Geeignet für Tassen oder Gläser mit einer Höhe von 70 mm bis 160 mm
- Stufenlos verstellbar
- Haltekraft individuell einstellbar
- Tassentisch abnehmbar für Kannenzubereitung (maximale Kannenhöhe 170 mm)

### Satzbehälter

- Fassungsvermögen 100 Portionen (bei 9 g)
- Behältergröße 5 l
- Softwaregesteuerte Überwachung

### Restwasserbehälter

- Behältergröße 2,5 l

### Tropfwanne

- Behältergröße 1,5 l
- Tropfwannenüberwachung

### Reinigung

- Quick & Easy-Reinigungsverfahren
- Komplette Reinigung < 12 Minuten
- Hygienische Sauberkeit der Maschine und Desinfektion der Komponenten

### Milchkühlmodul

- Einheitliches Design
- Ablagefläche aus Glas auf der Oberseite
- Leistungsstarker, isolierter Kompressorkühlschrank
- Programmierbare Kühlraumtemperatur
- Digitale Temperaturanzeige
- Milchbehälter mit 5 l Fassungsvermögen
- Optional: abschließbare Fronttür

### Zahlungsmodul

- Einheitliches Design
- Für Münzschaltgeräte und Banknotenleser sowie bargeldlose Zahlungssysteme
- Freiverkaufsschalter

### Tassenwärmer

- Einheitliches Design
- Vier Heizebenen aus Glasplatten (4 mm ESG-Glas mit Heizfolie)
- Doppelwandiger Gehäuseaufbau für eine optimierte und energieeffiziente Heizleistung
- Glasflächentemperatur von 70 °C nach DIN
- Indirekte LED-Beleuchtung der einzelnen Ebenen
- 2 getrennte Schalter für die einzelnen Ebenen
- Ablagekapazität der 3 Ebenen: ca. 15 Kaffeetassen, 15 Latte-Macchiato-Gläser oder 25 Espressotassen pro Ebene, Ablagefläche aus Glas auf der Oberseite für ca. 12 Tassen



# Produktvarianten

## Siamonie Mono

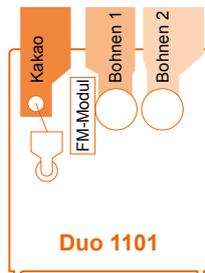


Variante 2101:  
zwei Instantbehälter  
à 1,2 kg Füllmenge

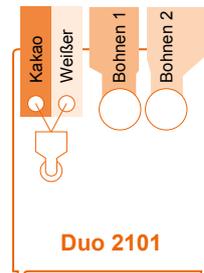
Kaffeebehälter für  
1,2 kg Kaffeebohnen  
(Nachfüllmenge 1 kg)



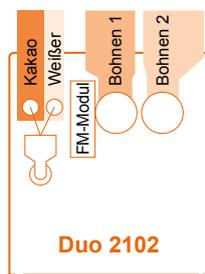
## Siamonie/ Siamonie Touch Duo



Variante 1101:  
ein Instantbehälter  
mit 2,2 kg Füllmenge  
und Frischmilch-Modul



Variante 2101:  
zwei Instantbehälter  
à 1,2 kg Füllmenge



Variante 2102:  
zwei Instantbehälter mit  
0,9 kg und 1,2 kg Füllmenge  
und Frischmilch-Modul

Zwei Kaffeebehälter jeweils  
für 1,2 kg Kaffeebohnen  
(Nachfüllmenge 1 kg)



### Siamonie/Siamonie Touch

- 710 x 450 x 570 mm  
(Höhe x Breite x Tiefe)
- 68 kg
- Tassenleistung:  
bis zu 250 Tassen/Std.  
(variiert je nach Produkt  
und Einstellung)

### Milchkühlmodul

- 600 x 215 x 425 mm  
(Höhe x Breite x Tiefe)
- 25 kg

### Zahlungsmodul

- 600 x 175 x 425 mm  
(Höhe x Breite x Tiefe)
- 11 kg
- Platzierung rechts und links  
neben der Siamonie möglich

### Tassenwärmer

- 600 x 330 x 425 mm  
(Höhe x Breite x Tiefe)
- 26 kg

### Elektrische Anschlusswerte

- 230 V/50 Hz/16 A  
(optional 10 A)

### Leistung

- 2,9 kW  
(optional 2,2 kW)

### Schalldruckpegel

- < 55 dB(A)  
(variiert je nach Produkt)

### Wasseranschluss

- 3/8"-Innengewinde



**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.com](http://www.sielaff.com)