

# VIVA

EXPERIENCE THE NEW EXTRACTION TECHNOLOGY



**RENEKA**

DE

# VIVA PRODUKTGRUPPE

TECHNOLOGIE OHNE KOMPROMISSE

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



Farben: Dunkelgrau / „Piano“ Schwarz / „Piano“ Weiß – Verfügbar in 1, 2 und 3 Gruppen

Dampf Auslauf	Wasser Auslauf	Barista Steam	Kessel Inhalt (L)	Stromversorgung	Heizleistung (W)	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)
<b>VIVA 1 GRUPPIG</b>									
1	1	-	5,8	230V 50/60Hz	2100	42	430	510	510
-	1	1	5,8	230V 50/60Hz	2100	42	430	510	510
<b>VIVA 2 GRUPPIG</b>									
2	1	-	10	230/400V 50/60Hz	3100/ 3800	70	710	510	510
1	1	1	10	230/400V 50/60Hz	3100/ 3800	70	710	510	510
<b>VIVA 3 GRUPPIG</b>									
2	1	-	16,5	230/400V 50/60Hz	4000/ 5500	89	940	510	510
1	1	1	16,5	230/400V 50/60Hz	4000/ 5500	89	940	510	510

## DATEN

- Dampfhaahn
- 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
- Aroma Perfect Brühgruppe (Option): Einfachstes Handling und reproduzierbare, perfekte Extraktionsqualität
- Geliefert mit: 1 Filterhalter Einzeltasse pro Maschine und 1 Filterhalter Doppeltassen pro Gruppe

### AROMA PERFECT PATENT N°2973994

Eine echte Revolution für die Kaffeewelt! Einfachstes Handling Immer perfekte Extraktion Qualität auch bei unterschiedlichen Mahlmenge.

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 Verkranten einsetzen. Ein integriertes Stopkonzept schließt die Brühgruppe immer im richtigen Winkel.

Die RENEKA Technologie erzeugt beste Qualität in der Tasse.



### MICRO SIEVE (PATENT PEND.)

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 Perfect Brühgruppe.

**Die Spezifikation:** Ein Filtersystem mit 15.000 Präzisionslöchern, 170 my im Durchmesser.

**Im Vergleich:** Die Spezifikation mit einem herkömmlichen ungenauen Kaffee Sieb, hergestellt durch Stanzen der Löcher ist wie folgt: 563 Bohrungen, 350 my im Durchmesser!

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



### BARISTA STEAM

Die perfekte, schnelle und einfache Milchaufbereitung.

Die Aufbereitung erfolgt vollautomatisch über einen eingebauten Temperaturfühler. Der Prozess wird auf der eingegeben Solltemperatur automatisch gestoppt.

**Das Resultat:** Eine perfekt aufgeschäumte Milch! 2 Stufen (ohne manuellen Zwischenschritt durch Venturi-auswechslung): Milch aufschäumen & Milch aufheizen.

Reinigung nach jedem Bezug: Der Barista Steam wird nach jeder Milchaufschäumung mittels kurzem Dampfintervall gereinigt! Reinigung: Automatisches Reinigungssystem ca. 3 Minuten (auf LIFE & LIFE HIGH CUP Produktgruppen)



### MULTICOFFEE SYSTEM

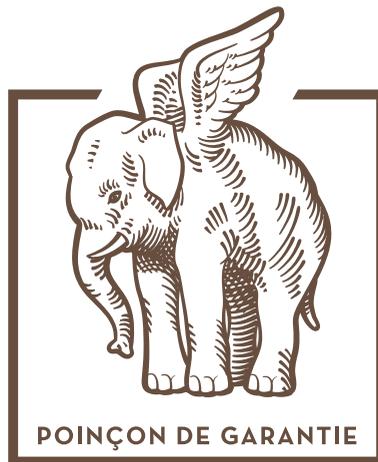
Vielfachen Genuss durch hohe Flexibilität.

Der Multicoffee System Filterhalter kann auf der Aroma Perfect Gruppe eingesetzt werden und dadurch bietet sich dem Betreiber ein Höchstmaß an Flexibilität in der Zubereitung von Kaffee. Frisch gemahlener Kaffee, diverse Kapselsysteme, Pads und Pods können auf derselben Reneka Espressomaschine dank einer patentierten Aroma Perfect Brühgruppe verwendet werden.



# VIVA

EXPERIENCE THE NEW EXTRACTION TECHNOLOGY



# RENEKA



**RENEKA INTERNATIONAL**

---

Parc d'Activités du Rosenmeer  
Zone Sud

67560 Rosheim - France  
Tél. : + 33 (3) 88 494 050  
Email : [reneka@reneka.com](mailto:reneka@reneka.com)

---

[www.reneka.com](http://www.reneka.com)