

# Kaffeegenuss wie in Bella Italia.

Die neue vollautomatische Kaffeemaschine des fränkischen Herstellers Sielaff überzeugt durch technische Finesse, höchste Qualität und elegantes Design. Kaffeekultur mit Frischmilch und ganzen Bohnen auch für den HoReCa-Sektor.



Herrieden. Denkt man an Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato, dann zaubert es den meisten von uns ein versonnenes Lächeln ins Gesicht. Da werden Gedanken an den letzten Urlaub in Portofino wach, an den romantischen Abend in der Trattoria, die schicken Plätze, die schönen Cafés, die Fahrt mit der Vespa, an Sommer, Sonne und Leichtigkeit. Der Kaffee schmeckt in Italien immer am besten. So dachte man bisher. Doch auch außerhalb von Bella Italia ist man den Geheimnissen der Barista längst auf die Spur gekommen. Das im Jahr 1886 gegründete, fränkische Familienunterneh-

men Sielaff, renommierter Marktführer im Bereich Warenverkaufsautomaten, ist Premiumhersteller ebenso hochwertiger wie eleganter Kaffeemaschinen. Nach dem Meilenstein "Barista Uno" stellt Sielaff mit dem Modell "Piacere" seine Vorreiterrolle in Sachen gehobener Kaffeekultur für den Hotel/Restaurant/Catering-Sektor wiederum unter Beweis. Mit dem neuesten Produkt aus Herrieden lassen sich anspruchsvolle Gäste mit cremig aufgeschäumter Milch und frisch gemahlene Bohnen verwöhnen, wie beim Barista in Italien – nur einfach per Tastendruck.

Die "Piacere" besticht durch elegantes Design in edler Hochglanzoptik und zahlreichen technischen Feinheiten für individuellen Kaffeegenuss und perfekt zubereitete Spezialitäten, von Espresso bis heißer Schokolade. Den Automaten gibt es in den Ausführungen Mono mit einer Mühle oder Duo mit zwei Mahlwerken. Beide Geräte sind wahlweise mit einem oder zwei Produktbehältern – zum Beispiel für die Kakaozubereitung – sowie mit oder ohne Frischmilch-Modul erhältlich.

Alle Ausführungen enthalten ein Heißwasserventil und eine farblich wählbare LED-Beleuchtung. Für den Kaffeegenuss auf Knopfdruck sorgen zehn große Auswahlfelder und ein übersichtliches, vierzeiliges Display. Der höhenverstellbare Tassentisch erlaubt die Befüllung von Tassen, Gläsern, Kännchen und Kannen.

Externe Zubehörartikel wie Frischmilch- und Zahlungsmodul oder Tassenwärmer ergänzen Design und Funktionalität. Als Thekenmaschine beeindruckt die "Piacere" vor allem durch eine Stundenleistung von bis zu 150 Tassen. So sorgt der fränkische Alleskönner auch bei Hochbetrieb für ungetrübtes Kaffeevergnügen. Die "Piacere" ist in sechs verschiedenen Ausführungen und mehreren eleganten Farbkombinationen lieferbar.



Mit dem neuesten Produkt aus Herrieden lassen sich anspruchsvolle Gäste mit cremig aufgeschäumter Milch und frisch gemahlene Bohnen verwöhnen, wie beim Barista in Italien nur einfach per Tastendruck.

Der Kaffeespezialist Rainer Langguth unterzog die "Piacere" von Sielaff einem Praxistest. Wir sprachen mit ihm darüber.

**"Diese Maschine erfüllt höchste Ansprüche in Perfektion."**

**Herr Langguth, was zeichnet einen guten Kaffee-Vollautomaten aus?** Zunächst die Qualität der Produkte, die mir der Automat liefert. Die Maschine muss in jedem Fall auf die Kaffeebohne, mit Mahlgrad, Temperatur, Druck etc. abzustimmen sein. Und dann ist die Milchverarbeitung wichtig, 80 Prozent der Kaffeegetränke, die aus Automaten bezogen werden, sind Milchlischgetränke. Denken Sie an Latte Macchiato etc. Solche Getränke schmecken am besten mit Frischmilch. Das sollte eine moderne Maschine beherrschen. Dazu gehört selbstverständlich die Hygiene. Gerade bei der Verarbeitung von Frischmilch im Büro- oder Gastrobereich ist die einfache und gründliche Reinigung entscheidend. Aus diesem Grund haben wir auch die neue "Piacere" von Sielaff mit in unser Programm aufgenommen. Diese Maschine erfüllt höchste Ansprüche in Perfektion.

**Welche Produkteigenschaften haben Sie von der "Piacere" überzeugt?** Nun, die "Piacere" ist schon rein optisch ein Genuss. Mit der Edelstahloberfläche und der LED-Beleuchtung wirkt die "Piacere" hochwertig, edel und stylish. Aber auch die Technik hält, was Optik und Name versprechen. Wir haben Paralleltests mit Siebträgermaschinen gefahren. Unser Ziel war es herauszufinden, welche Maschine den authentischen, italienischen Espressogeschmack herzustellen vermag. Unser Ergebnis: Die "Piacere" lei-

stet hier exzellente Arbeit. Durch die vielen Programmiermöglichkeiten kann man die Maschine perfekt auf die jeweilige Kaffeebohne und die individuellen Ansprüche konfigurieren. Der gebrühte Kaffee hat eine ausgezeichnete Qualität, volles Aroma und eine wunderbare Crema. Der Milchschaum ist ebenso erstklassig: cremig, sahnig, feinsporig. Mühle und Brühgruppe sind aus hochwertigsten, massiven Materialien. Die Tastatur ist übersichtlich und ermöglicht eine spielend leichte Bedienung. Und das Preis-Leistungsverhältnis ist auch hervorragend.

**Kaffee hat sich zu einem Lifestyle-Getränk entwickelt. Wie erfüllt die "Piacere" diesen Anspruch?** Mit einem Höchstmaß an Individualität. Die "normale" Tasse Kaffee wird heute kaum noch getrunken – dennoch muss man sie anbieten. Darüber hinaus wählen Kaffeegenießer bei der "Piacere" aus einer Vielzahl ihre Liebesspezialität, wie u.a. Espresso, Latte Macchiato, Café Creme, Cappuccino, Cappuccino Choco – oder auch heiße Schokolade, was auch – aber nicht nur – für ganz junge Feinschmecker interessant ist.

**Sie sind nicht erst seit der "Piacere" ein treuer Kunde des Hauses Sielaff...** Das stimmt. Der Name Sielaff ist mir schon seit der Schulzeit ein Begriff. In unserem Schulgebäude stand ein Kaltgetränke-Automat von Sielaff, der auch beliebter Treffpunkt war. Für mich steht der Name seit jeher für perfekte Verarbeitung, neueste Technik, hohe Qualität "Made in Germany" und Zuverlässigkeit. Deshalb haben wir Sielaff schon seit Jahren in unserem Sortiment. Wissen Sie, wir verkaufen am liebsten Geräte, die wir nicht so häufig reparieren müssen. Schließlich ist die Zufriedenheit unserer Kunden unser höchstes Ziel.



Rainer Langguth, Geschäftsführer, Cadolzheimer Kaffeerösterei Fortezza.

**Was bedeutet für Sie persönlich "Kaffeegenuss"?** Das ist wie Urlaub: Mit jeder Tasse begibt man sich auf einen kurzen Ausflug nach "Bella Italia". Kaffeegenuss ist ein Lebensgefühl. Man schließt die Augen und hört das Meer. Das ist im wahrsten Sinne des Wortes "Piacere".

Rainer Langguth, 32, ist Gründer und Geschäftsführer der Cadolzheimer Kaffeerösterei Fortezza. Das 1999 gegründete fränkische Unternehmen ist nicht nur Röster aromatischer Spitzenkaffees, sondern Spezialist "rund um die Bohne": Fortezza vertreibt Espresso- und Kaffeemaschinen-Systeme für den privaten und professionellen Einsatz, organisiert Kaffee- und Röstseminare und ist auch sonst eine gute Adresse für Köstlichkeiten aus "Bella Italia".

**Weitere Informationen unter:**  
 Sielaff GmbH & Co. KG  
 Automatenbau  
 Münchener Str. 20  
 91561 Herrieden  
 Deutschland  
 Tel. [+49] (0) 9825 / 18 0  
 Fax. [+49] (0) 9825 / 18 155  
 vertrieb@sielaff.de  
 www.sielaff.com