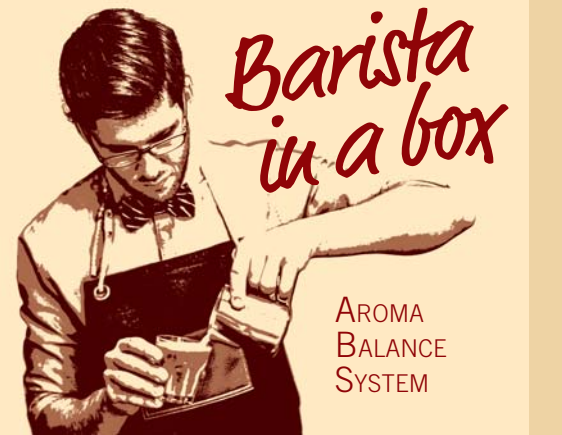


a passion for coffee



BARISTA-QUALITÄT – MIT NIVONA AUF KNOPFDRUCK GENIESSEN

UNSER KAFFEE-
VOLLAUTOMATEN-
PROGRAMM
2017/2018



KAFFEELEIDENSCHAFT IN 13 VARIATIONEN

Der Genuss von Kaffee ist international. Er ist Kulturgut, anregend, aromatisch, voller Lebensfreude. Kaffee ist eine Einladung zum Gespräch. Die Frage: „Wollen wir uns auf einen Kaffee treffen?“ kann der Beginn einer wunderbaren Freundschaft oder einer großen Liebe sein.

oder trendig, ob Espresso-Liebhaber, Einsteiger oder Milchschaum-Fan – bei den fünf aktuellen Baureihen finden Sie mit Sicherheit Ihr Lieblingsmodell. Genussvoller und individueller war Kaffee noch nie.

Mit den Kaffeefullautomaten von NIVONA können Sie Ihren perfekten Kaffee individuell zubereiten. Ob traditionell

INHALT

NIVONA STORY

Seite 6



BARISTA IN A BOX - DEM PERFEKTEN GESCHMACK GANZ NAH

Seite 8

FÜR MILCSCHAUM- LIEBHABER UND LATTE ARTISTEN – DIE 6ER-BAUREIHE

Seite 32



DEN BARISTA ZUM VORBILD GENOMMEN

Seite 38



NICR 1030 FÜR BÜRO, WERKSTATT ODER GROSSE FAMILIEN

Seite 10



COFFEE CULTURE MADE IN GERMANY

Seite 14

LUXUS HOCH DREI: DIE 8ER-BAUREIHE

Seite 16



NIVONA HAT ZUWACHS BEKOMMEN – DIE 5ER-BAUREIHE

Seite 40



ANLEITUNG FÜR SCHAUMSCHLÄGER

Seite 44

KLEINER EXKURS ZUR QUELLE DES KAFFEES

Seite 22

DIGITALER KOMFORT UND OLD SCHOOL GENUSS – DIE 7ER-BAUREIHE

Seite 24



WIE DER KAFFEE AROMA ENTWICKELT

Seite 30

ZUBEHÖR UND PFLEGE

Seite 46



AUSSTATTUNGS- ÜBERSICHT UND TECHNISCHE DATEN

Seite 50



N Aromatica System

Swiss Quality

NIVONA

A PASSION FOR COFFEE

UNSER ABSOLUTES LIEBLINGSGETRÄNK: KAFFEE

Das Wort „Kaffee“ stammt aus dem Arabischen. Der Ursprung „Kahwe“ oder „Qahwa“ bedeutet soviel wie Lebenskraft oder Stärke. Bereits im 14. und 15. Jahrhundert gab es Kaffeeplantagen im heutigen Jemen. 1554 entstand in Konstantinopel das erste Kaffeehaus Europas. Unaufhaltsam wuchs die Beliebtheit des schwarzen Getränkes.

Heute ist es vor Wasser und Bier das Lieblingsgetränk der Deutschen. Getrunken werden 150 Liter im Jahresdurchschnitt. Beim Pro-Kopf-Kaffeeverbrauch in Europa belegen Finnland, Norwegen und Schweden die Plätze Eins bis Drei. Weltweit liegen die USA beim Konsum von Filterkaffee vorne. Täglich werden auf der Welt mehr als 1,4 Milliarden Tassen Kaffee getrunken.

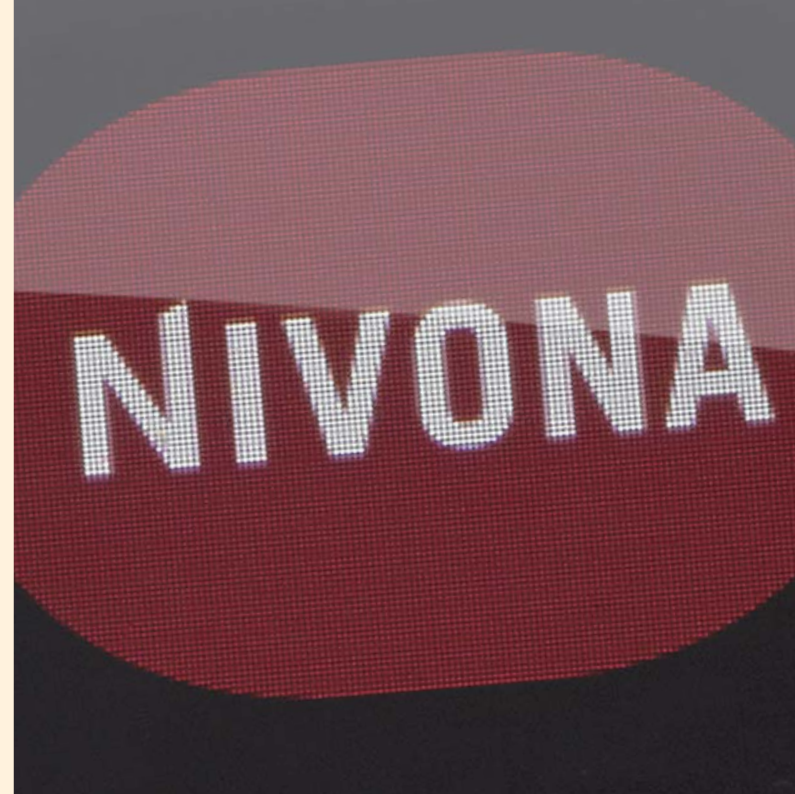
DIE NIVONA STORY

Wir bei NIVONA sind ein kleines, engagiertes Team von Tüftlern, Ingenieuren und Kaffeeliebhabern, die ein gemeinsames Ziel haben:

Wir wollen hochwertige Kaffeevollautomaten bauen, die im internationalen Vergleich spitze sind. Und wir wollen mit diesen Automaten so köstliche, aromatische Kaffeespezialitäten zubereiten, als wären sie vom Barista gemacht. Um das zu erreichen, gehen wir bei der Qualität keine Kompromisse ein. Die Bauteile stammen aus der Hand unseres erstklassigen Schweizer Produzenten und werden mit größter Sorgfalt verbaut.

Den Unterschied aber macht das einzigartige „Aroma Balance System“, das wir entwickelt haben. Es entlockt dem Kaffee unterschiedlichen Geschmack, intensives Aroma und erreicht Siebträger-Qualität auf Knopfdruck. Das ist unser „Barista in a Box“.

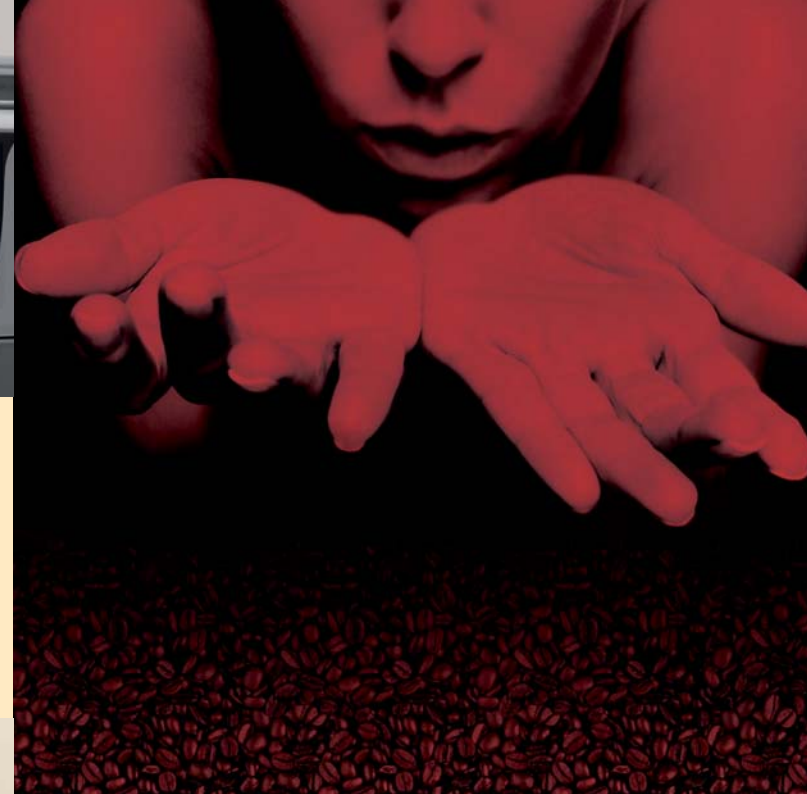
Die Marke NIVONA ist die kleine, aber feine Alternative für echte Kaffeegenießer. Wir glauben daran, dass besser werden nicht unbedingt größer werden heißt. Deshalb gilt unsere Leidenschaft nur Kaffee, Qualität, Service und unseren Kunden.



UNSERE
GRUNDSÄTZE



BESSER
STATT GRÖßER



ANFANGEN,
WO ANDERE
AUFHÖREN

GEHOBEN,
ABER NICHT
ABGEHOBEN





Barista in a box

AROMA BALANCE SYSTEM ODER „BARISTA IN A BOX“

Mit dem Aroma Balance System können Sie jetzt drei verschiedene Geschmacksprofile für jede Bohnensorte einstellen: Sie heißen „dynamic“, „constant“ und „intense“ und beschreiben den Brühvorgang in der Maschine.

Das Gute am Aroma Balance System: Sie sind damit sehr flexibel. Sie können viele Einstellungen und somit den Geschmack verändern. Welche Einstellung Ihnen den höchsten Genuss und besten Geschmack bringt, können

Sie einfach einstellen und probieren. Einen harmonisch ausgewogenen Kaffee oder einen Espresso mit Körper, angenehmer Bitterkeit und hohem Extraktionsgehalt – mit dem Aroma Balance System erzielen Sie auf Knopfdruck Barista-Qualität. Deshalb haben wir das Feature einfach „Barista in a Box“ genannt und dafür ein extra Signet entwickelt.

„Barista in a Box“ – dieses Zeichen steht für das Aroma Balance System. In unseren Modellen der Reihen 10, 8, 7 und 6 steckt es schon.

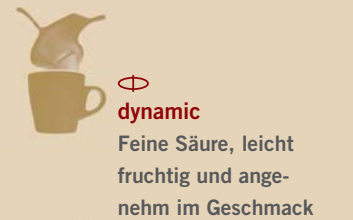


DEM PERFEKTEN GESCHMACK GANZ NAH

Mit unserem Aroma Balance System haben unsere Produktentwickler einen Volltreffer gelandet. Es ist ihnen gelungen, unser Aromatica System auszubauen und noch zu verbessern.

Die Technik, die Sie jetzt bereits in vier unserer fünf Baureihen finden, erreicht ein Maximum an Aroma und gleichzeitig ein Idealmaß an Extraktion. Unter Extraktion versteht man den Auszug von löslichen Stoffen aus dem Kaffeepulver. Aromen, Bitterstoffe, Säuren, Fette und Mineralien werden mit Hilfe von Wasser, Hitze und Druck aus dem Naturprodukt gepresst. Die Geschmacksunterschiede entstehen durch verschiedene Durchlaufgeschwindigkeiten des Wassers, wodurch verschiedene Inhaltsstoffe aus dem Kaffeepulver gelöst werden. Die Kunst besteht darin, die Mischung der Stoffe so auszubalancieren, dass ein wohlschmeckendes und tadelloses Getränk entsteht.

Mit diesen drei Profilen lassen sich zum Beispiel mit unserem Café Milano und der Einstellung „KAFFEE“ drei unterschiedliche Geschmacksrichtungen erzielen.



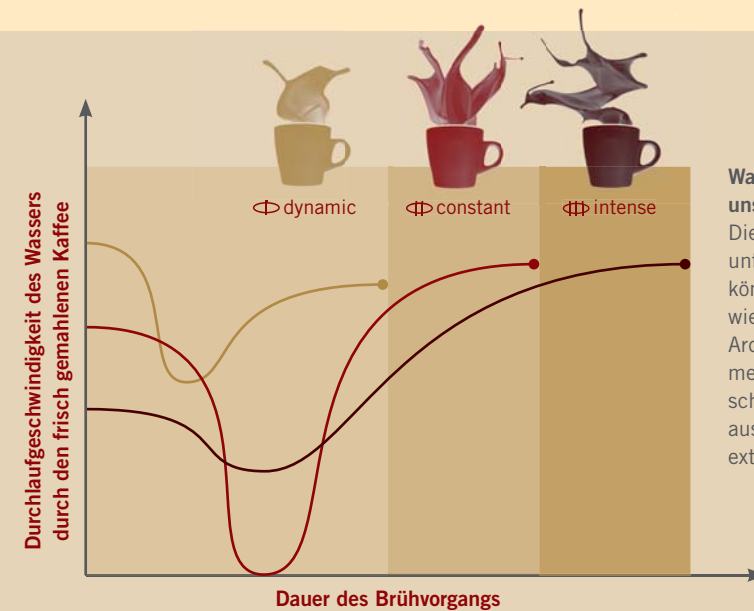
dynamic
Feine Säure, leicht fruchtig und angenehm im Geschmack



constant
Eine Zartbitter-Note mit würzigem und vollem Geschmack



intense
Kräftig, würzig, mit viel Körper und deutlicher Bitternote



Warum Kaffeebohnen bei uns ihr Bestes geben
Die Technikbegeisterten unter unseren Lesern können hier erkennen, wie das einzigartige Aroma Balance System mehr Aroma und unterschiedlichen Geschmack aus jeder Bohnensorte extrahiert.

DER BELIEBTESTE KOLLEGE STEHT IN DER KAFFEEKÜCHE

DIE NICR 1030 FÜR BÜRO, WERKSTATT ODER GROSSE FAMILIEN

Überall da, wo viele Kaffeeliebhaber arbeiten oder leben, ist unsere größte Maschine die beste Wahl. Die Cafe Romantica 1030 verbessert die Work-Life-Balance der gesamten Belegschaft und hebt die Stimmung in der Familie. Denn sie zaubert bis zu 18 individuelle Lieblingskaffees

auf Knopfdruck. Die NIVONA 1030 arbeitet ausgesprochen schnell und effizient, ist einfach zu bedienen und holt aus jeder Bohne das Beste. Dafür sorgt das einzigartige Aroma Balance System. Die NIVONA CafeRomantica 1030 erfüllt alle Wünsche und Anforderungen eines großen Privathaushaltes und ist ideal für Bürogemeinschaften, Praxen, Kanzleien, Werkstätten oder Beauty- und Friseur-Salons.



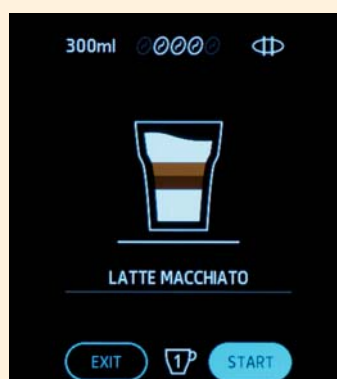


CafeRomantica 1030

INTELLIGENTER KAFFEE KOCHEN

Das NIVONA Top-Modell hat alle technischen Raffinessen, um den Kaffeegenuss so einfach und so persönlich wie möglich zu machen. Durch den hohen Bedienkomfort und die extrem leichte Reinigung kommt jeder in der Firma oder der Familie damit zurecht.

TFT-Farbdisplay mit Touch-Screen
Grafiken in Farbe und klare Informationen in Textform garantieren eine tadellose Bedienung; ob mit Rotary oder über Touch Screen



True OneTouch
Spumatore Duo für zwei Cappuccino gleichzeitig, auf Knopfdruck oder via Touch Display



„Mein Kaffee“ für bis zu 18 Getränke
Zusätzlich zu den Standard-Getränken individuell speicherbare Rezepte



Aroma Balance System
Mit drei Aromaprofilen den Geschmack variieren, und das bei nur einer Bohnensorte

Smarter Coffee
Integriertes Bluetooth-Modul für die NIVONA-App



Technische Ausstattungsmerkmale NICR 1030

- TFT-Farbdisplay mit **Touch-Screen**
- OneTouch** Funktion Spumatore Duo
- Aroma Balance System** mit drei Aromaprofilen
- Mein Kaffee: **18** individuell speicherbare **Rezepte**
- Integriertes Bluetooth-Modul für die **NIVONA-App**
- Extra großer Bohnenbehälter (600g)
- Extra großer Wassertank (3,5 l)
- Zwei Thermblöcke und zwei Pumpen
- Cappuccino-Connoisseur** für 3 Arten der Zubereitung
- Live-Programmierung** aller Rezepte möglich
- Besonders leises Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl
- Geräuschisolierung
- Herausnehmbare Brüheinheit** für hygienische Reinigung
- Direktbezug** der voreingestellten und gespeicherten Getränke
- Milchgetränke lassen sich sperren
- Milchtemperatur wählbar in **2 Stufen**
- Kaffeetemperatur wählbar in **3 Stufen**
- Kaffeestärke **5-stufig** einstellbar
- 3-stufige** Heißwasserfunktion für Tee
- ECO-Modus Stromsparfunktion, 0-Watt-Ausschalter
- Spülpflege-Automatik für den Milchaufschäumer
- Hygiene-Pflegeprogramme: Reinigen, Entkalken und Spülen auf Knopfdruck
- Kaffeeauslauf auf bis zu 16,5 cm **höhenverstellbar**
- Zweifarbige Tassenbeleuchtung** für optischen Genuss
- Automatische Füllstandsüberwachung für Wasser und Bohnen
- Mahlgrad individuell einstellbar
- Halterung für den Milchschlauch am Auslauf
- Programmierbare, aktive **Tassenheizung**
- Pulverfach für eine Portion Pulverkaffee
- Aromaschutzdeckel
- Aromatica System mit 15 bar Pumpendruck**
- Heckrollen für bessere Beweglichkeit
- Inklusive zwei CLARIS-Frischwasserfiltern, Reinigungstabletten, Milchschlauch und Portionierlöffel
- Inklusive transparentem Design-MilchContainer (1 Liter)**
- Edles Design in Schwarz mit Silberdekor am Auslauf

COFFEE CULTURE MADE IN GERMANY



GRÖSSE ALLEIN GENÜGT NICHT

Die Marke NIVONA hat sich von Anfang an differenziert. Für Aufmerksamkeit sorgten unsere ersten tiefroten Packungen, die lustvolle Kaffeeliebhaber in Kaffeebohnen zeigten. Das war innovativ, sinnlich und überraschend.

Das Logo, die NIVONA-Bohne, die typische Farbwelt und die Sprache haben wir konsequent weiterentwickelt.

Unser Ziel ist damals wie heute, die besten Maschinen zu bauen, die den besten Kaffee zubereiten. Das tun wir nicht, weil uns ein großer Konzern den Rücken stärkt, sondern weil wir Spaß daran haben.

Wir wollen uns weiterentwickeln, aber wir müssen nicht unbedingt wachsen. Wir brauchen keine teuren Stars, die mit ihrem Image unsere Maschinen aufwerten. Wir ticken anders und kommunizieren anders. Statt schönem Schein setzen wir auf besonderen Service, hochwertiges Design und intelligente Produkt-Features.

Unser Team in Nürnberg besteht mittlerweile aus über 25 Mitarbeitern. In vielen europäischen Städten haben wir Handelsvertretungen. Alle, die für NIVONA arbeiten haben eins gemeinsam: die Liebe zu gutem Kaffee.

LUXUS HOCH DREI: DIE 8ER-BAUREIHE

Klare Formen, hochwertige Materialien, einfache Handhabung. Nach dem Upgrade bieten die Geräte der 8er-Baureihe Luxus pur: Das NIVONA Aroma Balance System extrahiert noch mehr Aroma bei noch besserem Geschmack. Neu sind der zuschaltbare extragroße Darstellungsmodus im Display und der Cappuccino-Connaisseur. Mit innovativer Schweizer Technik garantiert NIVONA höchsten Bedienkomfort. Ob Modell 859, 842 oder 841 – das einzig Schwierige wird die Auswahl der Farbe.



Swiss made 



17 

 16

CafeRomatica 859

SCHMUCKSTÜCK FÜR MODERNE KÜCHEN

Unser Design-Evergreen der Extraklasse. Schlicht, hochwertig und stilvoll. Hinter der eleganten Volledelstahl-Front mit Chrom verbergen sich technische Spitzenleistungen und Bedienkomfort für Qualitätsbewusste.



CafeRomatica 842

FAMILIENSILBER FÜR FORTGESCHRITTENE

Ein Allrounder, der durch seinen edlen Look besticht. Die Aluminium-Optik passt zu jedem Einrichtungsstil und bei den technischen Leistungen bleiben keine Wünsche offen.



CafeRomatica 841

STILIKONE IN MATTSCHWARZ

Mit exakt der gleichen Ausstattung wie die 842 macht dieses Gerät doch einen großen Unterschied. In Mattschwarz ist diese Maschine eine modische Aussage und ein elegantes Understatement in jeder Küche.





TFT-Farbdisplay
Grafiken in Farbe und klare Informationen in Textform garantieren eine tadellose Bedienung

Mein Kaffee
10 individuell speicherbare Rezepte

Cappuccino-Connaisseur
Einfach die Zubereitungsreihenfolge beim Cappuccino variieren



Hygienische Reinigung
Herausnehmbare Brüheinheit – einfach unter klarem Wasser reinigen



Aroma Balance System
Mit drei Aromaprofilen den Geschmack variieren, und das bei nur einer Bohnensorte

OneTouch Spumatore Duo
Einfach auf Knopfdruck zwei Cappuccino oder Latte Macchiato zubereiten



Technische Ausstattungsmerkmale

TFT-Farbdisplay
OneTouch Funktion Spumatore Duo
Aroma Balance System mit drei Aromaprofilen
Mein Kaffee: 10 individuell speicherbare Rezepte
Cappuccino-Connaisseur für 2 Arten der Zubereitung
Live-Programmierung aller Rezepte möglich
 Besonders leises Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl
 Geräuschisolierung
 Herausnehmbare Brüheinheit für hygienische Reinigung
 Kaffeetemperatur wählbar in **3 Stufen**
 Kaffeestärke **5-stufig** einstellbar
3-stufige Heißwasserfunktion für Tee
 Entnehmbarer Wassertank (1,8 l)
 Bohnenbehälter (250g)
Big Picture Mode: Menüdarstellung in 2 Anzeigegrößen wählbar
 ECO-Modus Stromsparfunktion, 0-Watt-Ausschalter
 Spülpflege-Automatik für den Milchaufschäumer
Hygiene-Pflegeprogramme: Reinigen, Entkalken und Spülen auf Knopfdruck
 Kaffeeauslauf auf bis zu 14 cm höhenverstellbar
Tassenbeleuchtung für optischen Genuss
 Automatische Füllstandsüberwachung für Wasser und Bohnen
 Mahlgrad individuell einstellbar
 Halterung für den Milchschauch am Auslauf
 Tassenabstellfläche aus Edelstahl
 Zuschaltbare Tassenheizung
 Pulverfach für eine Portion Pulverkaffee
Aromaschutzdeckel
Aromatica System mit 15 bar Pumpendruck
 Heckrollen für bessere Beweglichkeit
 Inklusive CLARIS-Frischwasserfilter, Reinigungstabletten, Milchschauch und Portionierlöffel

NICR	NICR	NICR
859	842	841

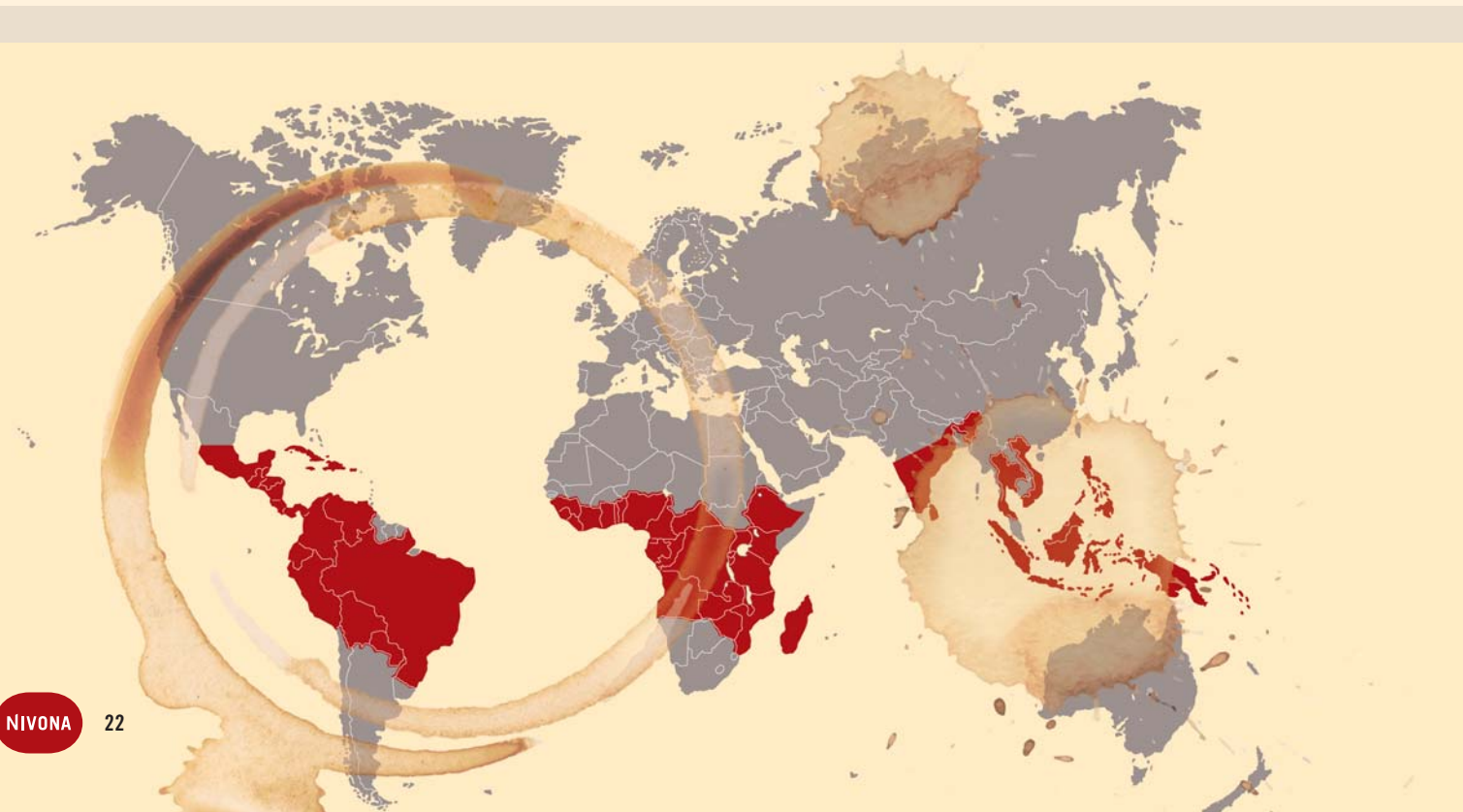
Designausstattung

Edelstahlfront mit Chrom-Applikationen
 Silberfront mit Chrom-Applikationen
 Front in matted Schwarz mit Chrom-Applikationen

KLEINER EXKURS ZUR QUELLE DES KAFFEES

Der Ursprung der Kaffeepflanze liegt in Afrika. Am längsten bekannt ist die wild wachsende Sorte Arabica. Sie stammt aus dem Hochland Äthiopiens und dem Boma Plateau im Sudan. Dort wachsen die Coffea-Pflanzen in kühlen, schattigen Wäldern in 1.300 bis 1.800 m Höhe. Der Robusta-Kaffee wurde 1889 im Kongo entdeckt. Er ist etwas kälteempfindlicher und wird heute in Vietnam, Indonesien, Uganda und der Elfenbeinküste in großen Mengen angebaut.

Die Sorte Arabica findet man fast überall zwischen dem 23. Grad nördlicher und 25. Grad südlicher Breite in Amerika, Afrika, Asien und Ozeanien. Brasilien, Kolumbien, Guatemala, Mexiko und die übrigen Staaten Zentralamerikas sind die wichtigsten Produzenten.



CAFÉ MILANO

VON KAFFEE-FREAKS FÜR KAFFEE-FANS

Ein Insider-Tipp für NIVONA-Kunden ist unsere kleine, besonders feine Hausröstung Café Milano. Es handelt sich um einen Espresso-Bohnenkaffee, aus edelsten Hochlandbohnen (50 % Arabica, 50 % Robusta). Die beiden Sorten werden zunächst sortenrein, im traditionellen Verfahren in der Trommel geröstet. Dann erst werden die Bohnen gemischt und aromaschonend abgefüllt. Das Ergebnis: Ein feiner, harmonischer und doch intensiver Kaffeegenuss aus dem Hause NIVONA.



EIN ZARTES PFLÄNZCHEN

Kaffeepflanzen sind ausgesprochen sensibel. Sie brauchen ein ausgeglichenes Klima. Die kleinen Bäume und Sträucher werden zwischen 12 und 15 Meter hoch. Die Früchte sind zunächst rot und kirschgroß, weshalb man von Kaffeekirschen spricht.

Wie Wein, Schokolade und Tee ist der Kaffee ein Naturprodukt. So variiert sein Geschmack und Koffeingehalt je nach Bodenbeschaffenheit, Wetter und Röstung. Je länger der Kaffee Zeit hat zum Reifen (zwischen acht und zehn Monaten), desto komplexer und feiner seine Aromen.

Modell: NICM 001
ANR: 390 700 001

DIGITALER KOMFORT UND OLD SCHOOL GENUSS

DIE 7ER-BAUREIHE

Auf ganzer Front stylisch, modern und außergewöhnlich: Die 7er-Baureihe besticht durch ihren einzigartigen Look, die futuristischen Oberflächen und innovative technische Leistungsmerkmale. Das Design „dimension“ in black,

white und silver kombinieren wir mit Siebträger-Qualität per Knopfdruck, Bluetooth-Kontrolle und einer lässigen, intuitiven Bedienung. Die vier Maschinen der 7er-Baureihe zeigen, was heute technisch möglich ist.



CafeRomatica 788

DIE NEUE DIMENSION GENUSS

Ein solcher Kaffeevollautomat ist noch nie dagewesen. In tief glänzendem 3D-Schwarz bringt er alle Features mit, die heute state-of-the-art sind.



CafeRomatica 778

EIN TRAUM IN WEISS

Stil, Komfort und Luxus verbreitet diese elegante Erscheinung in jeder Küche. Die schillernde, weiße Oberfläche in „dimension white“ ist ebenfalls innen mit neuester Technik ausgestattet.



CafeRomatica 768

SHADES OF SILVER

Passend zu Ihrem modernen Lebenskonzept: Die allerneuesten Features sind hier eingebaut, damit Kaffee und Espresso schmecken wie handgemacht.



CafeRomatica 758

KLARES UNDERSTATEMENT

Bestechend schlicht und puristisch präsentiert sich die NICR 758. Fast die gleiche Technik, wie sie in den drei Schwestermodellen zu finden ist, eingehüllt in ein schlichtes, mattschwarzes Gehäuse. Auffällig unauffällig und trendig.





TFT-Farbdisplay
Grafiken in Farbe und klare Informationen in Textform garantieren eine tadellose Bedienung mit zwei Rotarys



Smarter Coffee
Integriertes Bluetooth-Modul für die NIVONA-App



Aroma Balance System
Mit drei Aromaprofilen den Geschmack variieren, und das bei nur einer Bohnensorte



OneTouch Spumatore
Für Cappuccino auf Knopfdruck



Technische Ausstattungsmerkmale

	NICR 788	NICR 778	NICR 768	NICR 758
Aroma Balance System mit drei Aromaprofilen				
Aroma Balance System mit einem Aromaprofil				
Integriertes Bluetooth-Modul für die NIVONA-App				
OneTouch Funktion Spumatore				
TFT-Farbdisplay für eine einfache Bedienung				
Mein Kaffee: 5 individuell speicherbare Rezepte				
Mein Kaffee: 1 individuell speicherbares Rezept				
Extra großer Wassertank: (2,2 l)				
Live-Programmierung aller Rezepte möglich				
Leises Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl				
Geräuschisolierung				
Herausnehmbare Brüheinheit für hygienische Reinigung				
Kaffeetemperatur wählbar in 3 Stufen				
Kaffeestärke 5-stufig einstellbar				
Kaffeestärke 3-stufig einstellbar				
3-stufige Heißwasserfunktion für Tee				
Bohnenbehälter (ca. 250g)				
ECO-Modus Stromsparfunktion, 0-Watt-Ausschalter				
Spülpflege-Automatik für den Milchaufschäumer				
Hygiene-Pflegeprogramme: Reinigen, Entkalken und Spülen auf Knopfdruck				
Kaffeeauslauf auf bis zu 14 cm höhenverstellbar				
Tassenbeleuchtung für optischen Genuss				
Automatische Füllstandsüberwachung für Bohnen				
Automatische Füllstandsüberwachung für Wasser				
Mahlgrad individuell einstellbar				
Tassenabstellfläche aus Edelstahl mit Wärmefunktion				
Tassenabstellfläche mit Wärmefunktion				
Pulverfach für eine Portion Pulverkaffee				
Aromaschutzdeckel				
Aromatica System mit 15 bar Pumpendruck				
Heckrollen für bessere Beweglichkeit				
Inklusive CLARIS-Frischwasserfilter, Reinigungstabletten, Milchschaum und Portionierlöffel				
Inklusive Thermo MilchCooler aus Edelstahl (0,5 l)				
Designausstattung				
3D In-Mold Design Front: dimension black				
3D In-Mold Design Front: dimension white				
3D In-Mold Design Front: dimension silver				
Klassische Design-Front: matt Schwarz				

WIE DER KAFFEE AROMA ENTWICKELT

Kaum jemand kennt heute noch ungerösteten Rohkaffee, so wie er aus den Ursprungsländern in Jutesäcken meist übers Meer kommt. Die grünen bis blaugrünen Bohnen werden an Röster verkauft. Je nach Kaffeesorte, Anbaug Gebiet und Verarbeitungsmethode entstehen mit viel Geschick und Erfahrung verschiedene Aromen und Sorten.

Der Röstprozess verläuft innerhalb eines Temperaturfensters von 180-230°C. Dabei ändert sich die Bohnenfarbe von grün zu intensivem Grün, Gelb, Gelbbraun, Braun und Dunkelbraun. Die chemische Reaktion, die hier abläuft, ist die sogenannte Maillard-Reaktion. Zucker und Proteine bilden unter Hitze neue Verbindungen. Es entstehen Röststoffe wie bei knusprigem Brot oder gegrilltem Fleisch. Bei Filterkaffee wird die Röstung früh abgebrochen, wenn die Bohnen gleichmäßig braun sind. Bei Espresso geht die Röstung tiefer, teilweise bis die Bohnen dunkel und ölig glänzen. Gerösteter Kaffee enthält zwischen 800 und 1200 aromatische Verbindungen. Dieses Zusammenspiel von Stoffen in unterschiedlichen Nuancen erzeugt das Kaffeearoma. Es duftet und schmeckt von schokoladig, nussig, karamell, fruchtig, zitrus-artig, rassig und würzig bis herb-kraftig, zartbitter oder erdig.



Besuchen Sie einfach einen Röster und riechen Sie dort einmal an den frisch gemahlten Bohnen. Es gibt wohl kaum ein beeindruckenderes Gerucherlebnis.

FÜR MILCHSCHAUMLIEBHABER UND LATTE ARTISTEN

DIE 6ER-BAUREIHE

Auch unsere 6er-Baureihe wurde innen wie außen aufgerüstet. Neu sind nicht nur die außergewöhnlichen Designs – Cube-Optik und Silver Line. Auch an innovativen Extras haben wir nicht gespart vom „Barista in a box“ bis zum Bluetooth-Modul. Damit besitzt diese Serie ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis.

Auf ein Bauteil haben wir absichtlich verzichtet: die One-Touch-Funktion. Denn viele Kaffeefreunde lieben das manuelle Herstellen von Milchschaum. Diese Latte Artisten kommen mit der 6er-Baureihe voll auf ihre Kosten. Sie können ihren perfekten Milchschaum für Cappuccino mit dem manuellen Easy Spumatore ganz nach Gusto herstellen.



CafeRomantica 680

BLACK BEAUTY RELOADED

Bei diesem Top-Kaffeautomaten zum Top-Preis können Sie schon mal ungeduldig werden. Besonders weil er jetzt auch mit einem super gestylten Korpus in glänzendem Strukturschwarz an den Start geht, den Sie so noch nicht gesehen haben.



CafeRomantica 670

SILBERSTREIFEN AM HORIZONT

Mit feinen silbernen Linien zieht das Modell 670 im Silver Line Design die Blicke in der Küche auf sich. Zaubern Sie mit ihm gemeinsam im Handumdrehen köstliche Kaffees, kunstvolle Milchcreations und Schaumbilder für Ihre Gäste und für sich selbst.



CafeRomantica 660

FASHION STATEMENT

Matt schwarz liegt im Trend. Ob Brillengestelle, Nagellack oder Autos. Für modebewusste Kaffee-Fans gibt es deshalb das aktuellste NIVONA-Modell auch in dieser modischen Farbe.



DEN BARISTA ZUM VORBILD GENOMMEN

Immer häufiger stellt sich die Frage, ob manche Jobs durch Maschinen ersetzt werden können. Bei der Kaffeezubereitung wird das wohl kaum der Fall sein. Der Barista, der Profi in der Espresso-Bar oder im Café ist auch durch den besten Vollautomaten nicht zu ersetzen. Aber er dient uns als Vorbild. Mit seinem Feingefühl, seiner Erfahrung und vor allem seiner Kreativität kann er mit Bohnen und Milchschaum immer neue köstliche Variationen zaubern. Ein Barista kennt sich mit Kaffeesorten, Kaffeeröstung und komplizierten Espressomaschinen wirklich aus. Und wir von NIVONA haben ihn bei seiner Arbeit genau beobachtet.



Unserem NIVONA Aroma Balance System gelingt, was ein Barista manuell fertigbringt: der Kaffeebohne verschiedene Geschmacksprofile zu entlocken. Deshalb haben wir diese technische Raffinesse auch „Barista in a box“ genannt.

Die geschulten Experten in Sachen Espresso & Co. bringen die Kaffeekultur genauso voran, wie unsere Kaffeefullautomaten, geben sie doch jedem die Möglichkeit, herrlichen Kaffee ganz einfach zu produzieren.

NIVONA HAT ZUWACHS BEKOMMEN

DIE 5ER-BAUREIHE

Wir präsentieren: die neueste und jüngste Baureihe der NIVONA Familie und ihre Modelle, die Café Romatica 530 und 520. Diese Beiden sind ein idealer Startpunkt für Kaffeefreunde, die Wert auf Komfort, Qualität und Haltbarkeit legen. Denn wie alle unsere Geräte sind sie besonders leicht zu bedienen und zu reinigen.

N Aromatica System

Swiss Quality

NIVONA



CafeRomantica 530

GLANZVOLLER EINSTIEG

Das ist ein perfekter Startpunkt für Kaffee-Enthusiasten: ein hochwertiger Kaffeevollautomat, der jeden Morgen zuverlässig auf Knopfdruck individuelle, köstliche Ergebnisse liefert. Bei einem Preis-Leistungs-Verhältnis, das kaum zu überbieten ist.



CafeRomantica 520

DUNKLE SCHÖNHEIT

Einfach schön, schlicht und dabei so vielseitig. In mattem Schwarz erfüllt diese Maschine Kaffeeliebhabern zuverlässig alle Wünsche von köstlichen Kaffeevarianten bis Milchschaumkreationen. Unschlagbar. Unser dunkles Einsteigermodell wird Ihnen lange Freude machen.

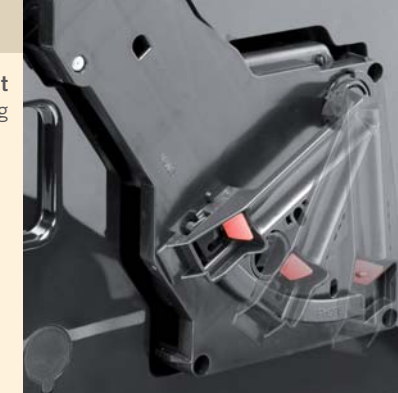


Digitales Symbol-Dialog-Display
Unkompliziert und übersichtlich



Manueller Profi-Spumatore
Für Latte Art zu Hause

Entnehmbare Brüheinheit
Für hygienische Reinigung



Aromatica System
15 bar Pumpendruck
für perfekte Extraktion



Technische Ausstattungsmerkmale

Digitales Symbol-Dialog-Display

Manueller Profi-Spumatore

Einfache Bedienung

Aromatica System mit 15 bar Pumpendruck

Extra großer Wassertank (2,2 l)

Leises Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl

Geräuschisolierung

Herausnehmbare Brüheinheit für hygienische Reinigung

Kaffeetemperatur wählbar in **3 Stufen**

Kaffeestärke **3-stufig** einstellbar

ECO-Modus Stromsparfunktion

0-Watt-Ausschalter

Hygiene-Pflegeprogramme: Reinigen, Entkalken und Spülen auf Knopfdruck

Kaffeeauslauf bis zu 14 cm höhenverstellbar

Bohnenbehälter (ca. 250g)

Automatische Füllstandsüberwachung für Bohnen

Automatische Füllstandsüberwachung für Wasser

Mahlgrad individuell einstellbar

Tassenabstellfläche

Pulverfach für eine Portion Pulverkaffee

Aromaschutzdeckel

CLARIS-Frischwasserfilter

Reinigungstabletten, Milchschlauch und

Portionierlöffel

Heckrollen für bessere Beweglichkeit

Designausstattung

Elegantes Design in Silber mit Chromelementen

Elegantes Design in Schwarz mit Chromelementen

	NICR 530	NICR 520
Digitales Symbol-Dialog-Display		
Manueller Profi-Spumatore		
Einfache Bedienung		
Aromatica System mit 15 bar Pumpendruck		
Extra großer Wassertank (2,2 l)		
Leises Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl		
Geräuschisolierung		
Herausnehmbare Brüheinheit für hygienische Reinigung		
Kaffeetemperatur wählbar in 3 Stufen		
Kaffeestärke 3-stufig einstellbar		
ECO-Modus Stromsparfunktion		
0-Watt-Ausschalter		
Hygiene-Pflegeprogramme: Reinigen, Entkalken und Spülen auf Knopfdruck		
Kaffeeauslauf bis zu 14 cm höhenverstellbar		
Bohnenbehälter (ca. 250g)		
Automatische Füllstandsüberwachung für Bohnen		
Automatische Füllstandsüberwachung für Wasser		
Mahlgrad individuell einstellbar		
Tassenabstellfläche		
Pulverfach für eine Portion Pulverkaffee		
Aromaschutzdeckel		
CLARIS-Frischwasserfilter		
Reinigungstabletten, Milchschlauch und		
Portionierlöffel		
Heckrollen für bessere Beweglichkeit		
Designausstattung		
Elegantes Design in Silber mit Chromelementen		
Elegantes Design in Schwarz mit Chromelementen		

ANLEITUNG FÜR SCHAUM- SCHLÄGER

Ob Cappuccino, Latte Macchiato oder Espresso Macchiato – auf den leckeren Milchschaum im Kaffee will kaum jemand verzichten. Mit den Kaffeefullautomaten von NIVONA lassen sich lecker-luftige Kreationen aus Milch im Handumdrehen herstellen. Ob vollautomatisch mit dem One-Touch Spumatore, dem Easy Spumatore oder mit dem manuellen Profi-Spumatore. Egal, mit welcher Technik, unsere Vollautomaten bringen die Milch zuverlässig zum Schäumen und ersetzen den Kauf von Quirls und Zusatzgeräten.

MYSTERIUM MILCHSCHAU

Durch die Verwirbelung der Milch mit heißem Dampf entsteht ein Gitter aus Luft, Eiweiß, Fett und Zucker. Je feiner das Gitter, desto sämiger der Schaum. Milchschaum besteht also aus vielen Mikro-Luftbläschen, die an den Eiweißmolekülen der Milch haften. Durch die Zufuhr von Hitze und Luft wird außerdem die Laktose in der Milch in Einfachzucker gespalten, wodurch die Milch leicht süß schmeckt.

Aber wie soll der perfekte Milchschaum eigentlich aussehen? Das ist sicher eine Geschmacksfrage. Ein Barista bevorzugt oft eine leichtere, cremig flüssige Konsistenz. Damit lässt sich besser die berühmte Latte Art auf den Kaffee zaubern.



COOL UND FRISCH

Wichtig für alle Latte-Künstler und Liebhaber der schönen Schaumkrone: Die Milch für Ihre Getränke muss immer gut gekühlt sein. NIVONA bietet drei verschiedene, elegante Lösungen dafür. Den NIVONA Milch Container, den Thermo MilchCooler und den Milchkühlschrank NICO 100. Je nach Milchmenge und Gerät halten diese drei bis zu einem Liter Milch kalt und frisch.

NEU: NIVONA Cooler NICO 100

GANZ SCHÖN COOL, DER NEUE MILCH- KÜHLSCHRANK

Der neue NIVONA Cooler hält die frische Milch für Ihren Milchschaum auf Idealtemperatur. Dank der eigenen Stromzufuhr bleibt ein ganzer Liter Milch kalt und lecker. Der Mini-Kühlschrank wurde speziell für unseren Spumatore entwickelt und passt zu allen Vollautomaten der Baureihen 6, 7, 8 und 10. Besonders praktisch ist er dort, wo viel Kaffee getrunken wird – im Büro oder in der Firma. Jeder kommt per Knopfdruck zu seinem Lieblingsgetränk, immer mit frischer, kühler Milch.

Technische Ausstattungsmerkmale

- Edles, hochwertiges Design
- Leichte Handhabung
- 150 x 315 x 270 mm (B x H x T), 2,6 kg
- 230V / 50Hz / 23W
- passend für alle gängigen Milchkartons (1 Liter)
- Kühlleistung: bis zu 20°C unter Umgebungstemperatur und bis maximal 2°C



Modell: NICO 100
ANR: 390 700 600



Hüter der Frische

Einfach den 1-l Milchkarton in den Cooler, Deckel zu und frisch zubereiteten Cappuccino, Milchkaffee oder Cafe Latte genießen. Ganz bequem ohne Umfüllen.



Bestens angeschlossen

Der Cooler ist speziell von und für NIVONA gefertigt. Der Milchschauch passt deshalb perfekt zu allen OneTouch-Geräten sowie zu unserer überarbeiteten 6er-Baureihe.



Zubehör

DAS ORIGINAL PASST EINFACH IMMER AM BESTEN

Zusatzbohnenbehälter NIZB 410

Vergrößert den Bohnenbehälter der CafeRomantica 1030 auf ein Fassungsvermögen von 1000 g.

- Behälterhöhe: 4 cm
- Einfache Montage
- Deckel schließt weiterhin optimal



Modell: NIZB 410
ANR: 390 700 410

Nicht nur sauber, sondern hygienisch

Ob der Milchschaum für Ihren Cappuccino oder Latte Macchiato richtig frisch und lecker schmeckt, liegt einmal an der frischen Milch und zum anderen an einem kleinen, aber entscheidenden Teil: dem Milchansaugschlauch. Nur mit einem einwandfreien, sauberen Schlauch gelingt perfekter Schaum. Für unsere Vollautomaten gibt es jetzt neue Schläuche im praktischen 3er-Pack. Damit Sie immer Ersatz griffbereit im Hause haben.

Milchschauch NIMA 330

- Ersatzschläuche inkl. Anschlussdüsen für alle NIVONA Modelle mit OneTouch Spumatore
- 3er Packung

Modell: NIMA 330
ANR: 390 700 130



Zwei ideale Partner für Ihre NIVONA

Eine unglaublich coole Kombination: Wenn Sie bereits eine NIVONA CafeRomantica mit Spumatore Ihr Eigen nennen, stehen gleich zwei Traumpartner zur Auswahl. Zum einen der Thermo MilchCooler aus hochwertigem Edelstahl, damit bleibt die Milch lange frisch und kühl. Zum anderen der neue, praktische Milch Container aus transparentem Kunststoff. Beide passen perfekt an den Milchaufschäumer und machen die Zubereitung von Café Latte, Cappuccino oder Latte Macchiato ganz einfach. Und sie sehen dabei noch gut aus, denn ihr Design wurde passend auf die NIVONA Apparate abgestimmt.

Thermo MilchCooler NICT 500

- Hält Milch länger frisch und kühl
- Aus Edelstahl
- 0,5 l
- Für Modelle mit Cappuccino-Funktion Spumatore



Modell: NICT 500
ANR: 390 700 050

Design-MilchContainer NIMC 1000

- Frische Milch perfekt gelagert
- Aus transparentem Kunststoff
- Zeigt den Milchfüllstand auf einen Blick
- 1 Liter
- Für Modelle mit Cappuccino-Funktion Spumatore



Modell: NIMC 1000
ANR: 390 700 700

CafeGrano 130

DIE FEINE ART, KAFFEEBOHNEN ZU VERPULVERN

Besonders kostbare Röstungen wollen auch richtig gemahlen werden. Ob für den kleinen Espresso-Kocher, die klassische Kaffeemaschine oder zum Handbrühen – CafeGrano findet die richtige Einstellung und holt das Beste aus der Bohne. Dazu lässt sich die Dauer des Mahlvorgangs perfekt regeln. Kurzum: Mit dieser Mühle produzieren Sie köstliches, frisch gemahlene Kaffee-pulver, das sein ganzes Aroma und seinen vollen Geschmack preisgibt.

Technische Ausstattungs-merkmale

- Mehrstufige Mahlgrad-einstellung
- Aromaschonendes Mahlen
- Stufenlos einstellbare Mahlmenge bzw. -dauer
- Transparenter Kaffeemehl-behälter, entnehmbar
- Abnehmbarer, transpa-renter Bohnenbehälter (200 g)
- Hochwertiges, gehärtetes Kegelmahlwerk
- Kabelstaufach

Modell: NICG 130
ANR: 320 100 130



Gutes Timing
Ergonomisch angebracht und leicht zu bedienen ist der Zeitwähler. Er steuert zuverlässig die Dauer des Mahlvorganges und damit die Menge des gemahlene Kaffee-pulvers.



Richtiger Dreh
In Handhabung und Qualität ganz weit vorne. Mit dem transparenten Bohnenbehälter haben Sie jederzeit Überblick über die Füllmenge, und der Mahlgrad des Kaffees lässt sich mit einem Dreh stufenlos einstellen.

FLÜSSIG-ENTKALKER SPEZIAL NIRK 703

Für Kaffee-Vollautomaten, die über ein integriertes Entkalkungsprogramm verfügen. Das Produkt wurde speziell zum regelmäßigen Entkalken hochwertiger Vollautomaten entwickelt.

- Für das Entkalkungsprogramm aller NIVONA Geräte
- Löst Kalk zuverlässig
- Entkalkt rückstandsfrei
- Regelmäßiges Entkalken schont den Vollautomaten und sichert das volle Kaffee-aroma
- 500 ml



Modell: NIRK 703
ANR: 390 700 300

FLÜSSIG-REINIGER CREAMCLEANER NICC 705

Zur optimalen Reinigung der Milchschaum-Vorrichtung am Kaffeeautomaten. Eine regelmäßige Anwendung – mit Wasser verdünnt – stellt dauerhaft Sauberkeit und Hygiene sicher.

- Zur Reinigung des Milchaufschäumers Spumatore
- Speziell für das bei NIVONA hinterlegte Reinigungsprogramm des Spumatore
- Unkomplizierte Anwendung und einfache Reinigung
- Regelmäßiges Reinigen schont den Appa-rat und sichert das volle Aroma und die notwendige Lebensmittelhygiene
- 500 ml



Modell: NICC 705
ANR: 390 700 500

CLARIS FRISCHWASSER-FILTERPATRONE NIRF 700

Spezielle Filterpatrone für NIVONA Kaffee-Vollautomaten. Durch diesen Filter (regelmäßig erneuert) müssen Geräte deutlich seltener entkalkt werden.

- Wird direkt in den Frischwassertank eingeschraubt
- Mit rein organischem Material gefüllt
- Ohne chemische Zusätze
- Verlängert die Lebensdauer Ihres NIVONA Geräts
- Weniger oft entkalken
- 1 Stück



Modell: NIRF 700
ANR: 390 700 100

REINIGUNGSTABLETTEN NIRT 701

Für die professionelle Reinigung Ihres Voll-automaten mit einem automatischen Reini-gungsprogramm. Sichert das volle Aroma, die Hygiene und somit wunderbar frischen Kaffeegenuss.

- Für das Reinigungsprogramm aller NIVONA Geräte
- Verschmutzungen wie z. B. Kaffeefett werden optimal gelöst
- Regelmäßiges Reinigen schont den Voll-automaten und sichert das volle Kaffee-Aroma
- 10 Stück



Modell: NIRT 701
ANR: 390 701 200

AUSSTATTUNGSÜBERSICHT
UND TECHNISCHE DATEN

Vollautomaten CafeRomatica



	CafeRomatica 1030	CafeRomatica 859	CafeRomatica 842	CafeRomatica 841	CafeRomatica 788	CafeRomatica 778	CafeRomatica 768	CafeRomatica 758	CafeRomatica 680	CafeRomatica 670	CafeRomatica 660	CafeRomatica 530	CafeRomatica 520
Vorbrühsystem	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
AROMATICA-System	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Aroma Balance System	x (3 Profile)	x (3 Profile)	x (3 Profile)	x (3 Profile)	x (3 Profile)	x (3 Profile)	x (3 Profile)	x (1 Profil)	x (3 Profile)	x (3 Profile)	x (3 Profile)	x (3-stufig)	x (3-stufig)
Wahl der Kaffeestärke	x (5-stufig)	x (5-stufig)	x (5-stufig)	x (5-stufig)	x (5-stufig)	x (5-stufig)	x (5-stufig)	x (3-stufig)	x (5-stufig)	x (5-stufig)	x (5-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)
2-Tassen-Funktion für Espresso/Kaffee	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Werkseinstellung der Rezepte änderbar	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Individuelle Programmierung „Mein Kaffee“	x (18)	x (10)	x (10)	x (10)	x (5)	x (1)	x (1)	x (1)	x (5)	x (5)	x (1)	x	x
Professionelle 15 bar Pumpendruck	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Digitales Text-/Symbol-Dialogdisplay	x (TFT, Touch)	x (TFT, farbig)	x (TFT, farbig)	x (TFT, farbig)	x (TFT, farbig)	x (TFT, farbig)	x (TFT, farbig)	x (TFT, farbig)	x (TFT, farbig)	x (TFT, farbig)	x (TFT, farbig)	- / x	- / x
Tassenbeleuchtung	x (2-farbig)	x (2-farbig)	x (2-farbig)	x (2-farbig)	x	x	x		x	x			
Tassenabstellfläche aktiv beheizbar	x	x											
Automatische Entkalkungsanzeige	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Integriertes Entkalkungsprogramm	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Reinigungsprogramm	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
OneTouch-SPUMATORE (Cappuccino auf Knopfdruck)	x (Duo)	x (Duo)	x (Duo)	x (Duo)	x	x	x	x					
Spülpflege-Automatik für OneTouch-SPUMATORE	x	x	x	x	x	x	x	x					
Manueller SPUMATORE									x	x	x	x	x
Einstellbare Kaffeetemperatur	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)
Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf	x (16,5 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)	x (14,0 cm)
Frischwasserfilter CLARIS	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Kontrollanzeige für Filterwechsel	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Extra leise - geräuschreduzierter Betrieb	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Kaffeemenge einstellbar (ca. 20 mL - ca. max. 240 mL)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Hochwertiges Kegelmahlwerk (Stahl, gehärtet)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Individuell einstellbarer Mahlgrad	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pulverfach für vorgemahlene Kaffee (1 Portion)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Individuelle Wasserhärte einstellbar (4-stufig)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Entnehmbarer Wassertank, Volumen ca.	3,5 L	1,8 L	1,8 L	1,8 L	2,2 L	2,2 L	2,2 L	2,2 L	2,2 L	2,2 L	2,2 L	2,2 L	2,2 L
Heisswasserfunktion für Instantgetränke/Tee	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x (3-stufig)	x	x
Kompakte Abmessungen (B x H x T), cm ca.	30 x 42 x 48	24 x 33 x 48	24 x 33 x 48	24 x 33 x 48	24 x 34 x 46	24 x 34 x 46	24 x 34 x 46	24 x 34 x 46	24 x 34 x 46	24 x 34 x 46	24 x 34 x 46	24 x 34 x 46	24 x 34 x 46
Farbe (Front / Bedienelemente)	Schwarz / Chrom	Edelstahl / Chrom	Alu-Silber / Chrom	Mattschwarz / Chrom	Inmold Schwarz / Chrom	Inmold Weiß / Chrom	Inmold Silber / Chrom	Schwarz / Chrom	Inmold Schwarz / Chrom	Inmold silber / Chrom	Mattschwarz / Chrom	Silber / Chrom	Mattschwarz / Chrom
Brüheinheit zur Reinigung entnehmbar	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Edelstahl-Thermo-MilchCooler, 0.5 L	optional	optional	optional	optional	x	optional	optional	optional	optional	optional	optional	optional	optional
MilchContainer, Kunststoff, transparent, 1.0 L	x	optional	optional	optional	optional	optional	optional	optional	x	x	optional	optional	optional
Bohnenbehälter, Inhalt ca.	600 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Bewegliche Heckrollen	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Kabelstufach	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ECO-Modus / 0-Watt-Energiespar-Schaltung	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Spannung	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Max. Leistungsaufnahme	2700 W	1465 W	1465 W	1465 W	1455 W	1455 W	1455 W	1455 W	1455 W	1455 W	1455 W	1455 W	1455 W
Gewicht inkl. Verpackung	16,4 Kg	11,0 Kg	11,0 Kg	11,0 Kg	11,0 Kg	11,0 Kg	11,0 Kg	11,0 Kg	10,0 Kg	10,0 Kg	10,0 Kg	10,0 Kg	10,0 Kg
Artikelnummer ANR	300 001 030	300 800 859	300 800 842	300 800 841	300 700 788	300 700 778	300 700 768	300 700 758	300 600 680	300 600 670	300 600 660	300 500 530	300 500 520
EAN-Code	42 600 8346 030 6	42 600 8346 859 3	42 600 8346 842 5	42 600 8346 841 8	42 600 8346 788 6	42 600 8346 778 7	42 600 8346 768 8	42 600 8346 758 9	42 600 8346 680 3	42 600 8346 670 4	42 600 8346 660 5	42 600 8346 530 1	42 600 8346 520 2
	NICR 1030	NICR 859	NICR 842	NICR 841	NICR 788	NICR 778	NICR 768	NICR 758	NICR 680	NICR 670	NICR 660	NICR 530	NICR 520



**EINFACH ZU BEDIENEN.
HIER ZU HABEN.**

NIVONA – Nur erhältlich im ausgewählten Fachhandel:

NIVONA Apparate GmbH
Südwestpark 90
D 90449 Nürnberg

www.nivona.com
info@nivona.com
www.facebook.com/NIVONACoffee



a passion for coffee