

VIVA

EXPERIENCE THE NEW EXTRACTION TECHNOLOGY



POINÇON DE GARANTIE

RENEKA

GAMME VIVA LA TECHNOLOGIE DE L'ÉLÉGANCE

Qualité de fabrication, robustesse de fonction
et limitation des coûts d'usage: la gamme VIVA offre
une synthèse élégante au service de la performance.



Coloris: Gris Anthracite / Noir (Piano black) / Blanc (Piano white) – Disponible en 1, 2 et 3 groupes

Sortie vapeur	Sortie eau chaude	Barista Steam	Capacité chaudière (L)	Branche-ment	Puissance chauffe (W)	Poids (kg)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Prof. (mm)
VIVA 1 GROUPE									
1	1	-	5,8	230V 50/60Hz	2100	42	430	510	510
-	1	1	5,8	230V 50/60Hz	2100	42	430	510	510
VIVA 2 GROUPES									
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
VIVA 3 GROUPES									
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

CARACTÉRISTIQUES

- Sortie vapeur à robinet manuel
- Sortie eau chaude mitigée à commande électrique et programmable 2 doses
- Pré-infusion sur cycles cafés courts (1 et 2 tasses)
- Commandes électroniques sur chaque groupe café: 5 volumes au choix
- Aroma Perfect (option): extraction café de qualité optimale et confort d'utilisation
- Livrée avec 1 porte-filtre 1 tasse par machine et 1 porte-filtre 2 tasses par groupe

AROMA PERFECT BREVET N°2973994

La nouvelle technologie breveté « Aroma Perfect », le pas décisif vers une qualité d'extraction constante, pour le meilleur du café! Reneka redéfinit complètement les critères technologiques et la qualité dans la tasse des machines à café expresso traditionnelles.

Technologie: « Aroma Perfect » s'adapte automatiquement à la quantité de mouture et en supporte les variations de dosage afin de garantir une pression de tassage idéale pour une extraction toujours parfaite.

Avantage: le porte-filtre s'insère facilement et sans accroc.

Un système de blocage intégré ferme avec précision le groupe café dans un angle parfait; ce qui réduit la pression sur les joints, limite l'usure et minimise les dépenses d'entretien.



MICRO SIEVE (BREVETÉ)

Haute reproductibilité, moins de résidus de café, du corps et des saveurs café renforcés et prononcés!

Technologie: composée de 15000 trous de 170 microns, cette passoire se place bien au-dessus des modèles standard (qui ne comportent que 563 trous de 350 microns). Sa précision est obtenue grâce à la gravure photo-chimique, une technologie sophistiquée dédiée à la fabrication d'objets et de composants en métal très minutieux.

Avantage: Afin de vous offrir une extraction de saveurs plus poussée et renforcée, Reneka a mis au point la technologie brevetée « Micro Sieve ». Grâce à ce nouveau système de passoire dédiée au groupe « Aroma Perfect », vous obtenez un café avec plus de corps, tout en limitant les résidus.



BARISTA STEAM

L'émulseur « Barista Steam » : une crème plus onctueuse.

Technologie: « Barista Steam » est un émulseur à lait programmable avec deux options, l'émulsion ou la chauffe de lait et un programme de nettoyage automatique (uniquement sur Life et Life High Cup).

Avantage: avec « Barista Steam » l'émulsion du lait est instantanée et s'arrête automatiquement à la température programmée. Cette technologie vous permet de réaliser en un tour de main des crèmes onctueuses. Toutes vos préparations à base de mousse de lait seront sublimées par une crème de qualité, sans effort.



MULTICOFFEE SYSTEM

La technologie « Multicoffee System » : la diversité pour un plaisir décuplé.

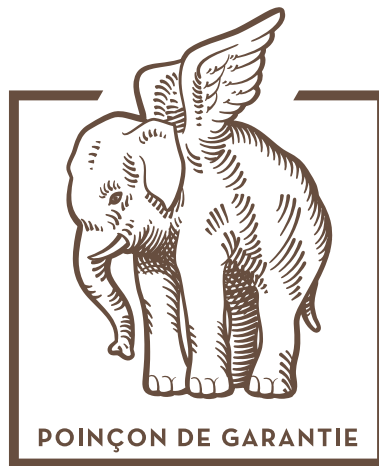
Technologie: la technologie « Multicoffee System », utilisable sur le groupe « Aroma Perfect » exclusivement, offre à l'utilisateur une souplesse maximale dans la préparation du café.

Avantage: avec une seule et même machine, l'utilisateur peut désormais servir du café fraîchement moulu, du café en capsule et en dosettes (type ESE). Ce nouveau système Reneka est rendu possible grâce au groupe breveté « Aroma Perfect » qui s'adapte à tout type de format café.



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

www.reneka.com