



Sara Slim

IT I vantaggi di una tutta automatica professionale in pochissimo spazio: Sara Slim, in soli 42 cm di larghezza, eroga caffè espressi, cappuccini e altre bevande al solo tocco di un pulsante. Il caffè viene macinato al momento, dosato, pressato ed erogato ripercorrendo le stesse operazioni e la manualità del barista, garantendo così sempre la qualità in tazza dell'espresso perfetto anche grazie al gruppo interno in metallo e alla stabilità termica della sua caldaia caffè. Sara Slim è facile da utilizzare e da pulire: il nuovo erogatore del caffè e il cappuccinatore sono completamente smontabili e lavabili.

EN Get all the advantages of an all-automatic professional coffee maker in limited space: only 42 cm wide, Sara Slim delivers espresso coffee, cappuccinos, and other beverages at just the touch of a button. The coffee is ground for each cup, dosed, pressed, and delivered following the same operations of a skilled barman, always guaranteeing the cup quality of the perfect espresso coffee. Perfection is also guaranteed by the coffee boiler, with its metal internal unit and the heat stability it provides. Sara Slim is easy to use and to clean. The new coffee dispenser and cappuccino maker can be fully disassembled and are washable.

DE Die Vorteile einer vollautomatischen Maschine bei geringem Platzbedarf: Sara Slim, nur 42 cm breit, gibt auf einen einzigen Knopfdruck Espresso, Cappuccino und andere Getränke aus. Der Kaffee wird frisch gemahlen, dosiert, gepresst und ausgegeben, dabei werden die gleichen Arbeitsschritte und Handgriffe des Bedieners ausgeführt, so wird die perfekte Espressoqualität in der Tasse auch dank der internen Ausgabegruppe aus Metall und der thermische Stabilität des Kaffeeessels garantiert. Sara Slim ist einfach zu verwenden und zu reinigen, der neue Kaffeeausgeber und der Cappuccino-Zubereiter sind vollständig abnehmbar und können gespült werden.

FR Tous les avantages d'une machine professionnelle entièrement automatique dans peu d'espace : Sara Slim, large de seulement 42 cm, distribue le café espresso, le cappuccino et toute autre boisson sur simple pression d'un bouton. Le café est moulu en temps réel, et dosé, pressé et versé comme d'ordinaire, en garantissant ainsi un espresso toujours de qualité parfaite, ceci également grâce à son groupe interne en métal et à la stabilité thermique de sa chaudière de café. Sara Slim est facile à utiliser et à nettoyer: son nouveau dispositif de distribution du café et du cappuccino est complètement démontable et lavable.

ES Las ventajas de una máquina profesional totalmente automática en muy poco espacio: Sara Slim, con solo 42 cm de anchura, prepara cafés expresos, capuchinos y otras bebidas con solo tocar un botón. El café se muele en el momento y se dosifica, prensa y eroga siguiendo las mismas operaciones y el trabajo manual del barista, garantizando siempre la calidad del expreso perfecto en la taza, gracias al grupo interno de metal y a la estabilidad térmica de su caldera de café. Sara Slim resulta fácil de usar y de limpiar: el nuevo erogador del café y el capuchinador son completamente desmontables y lavables.

PT As vantagens de uma máquina completamente automática profissional em pouquíssimo espaço: Sara Slim, com apenas 42 cm de largura, tira café expreso, cappuccino e outras bebidas apenas com o toque de um botão. O café é moído no momento, doseado, prensado e tirado, refazendo as mesmas operações e a manualidade do barman, garantindo assim sempre a qualidade na chávena do expreso perfeito também graças ao grupo de metal na parte interna e à estabilidade térmica da sua caldeira de café. Sara Slim é fácil para utilizar e para limpar: o novo conjunto de tiragem do café e o acessório cappuccino são totalmente desmontáveis e laváveis.

Voltaggio / Voltage / Spannung / Voltage / Voltaje / Voltagem	V	230	240
Potenza / Rated power / Gesamtleistung / Puissance / Potencia / Potencia	W	3.600	3.920
Capacità caldaia / Boiler capacity / Kesselfassungsvermögen / Capacité chaudière / Capacidad caldera vapor / Capacidade da caldeira vapor	lt / UK gal	1,2	0,26
Capacità caldaia vapore / Steam boiler capacity / Fassungsvermögen Dampfkessel / Capacité de vapeur de la chaudière / Capacidad de la caldera de vapor / Capacidade da caldeira vapor	lt / UK gal	1,7	0,45
Larghezza / Width / Breite / Largeur / Breite / Largura	mm / in	420	16,5
Profondità / Depth / Tiefe / Profondeur / Ancho / Comprimento	mm / in	600	23,6
Altezza / Height / Höhe / Hauteur / Alto / Altura	mm / in	900	35,4
Peso netto / Net weight / Nettogewicht / Poids net / Peso neto / Peso líquido	kg / lb	72	159
Peso lordo / Gross weight / Bruttogewicht / Poids brut / Peso bruto / Peso bruto	kg / lb	90	198
Espresso x h (30 ml)	n°	240	
Cappuccino x h (150 ml)	n°	50	



Le innovazioni tecnologiche di Sara Slim

- Nuovo software di gestione del cappuccinatore che permette di personalizzare anche ogni singola selezione, regolando e memorizzando tramite display le seguenti caratteristiche:
 - la quantità di latte
 - il grado di cremosità del latte schiumato
 - la temperatura finale del latte
 - la possibilità di personalizzare le bevande cappuccino e caffè latte agendo sulle sequenze di erogazione del caffè e del latte
- Nuovo processo di schiumatura del latte che, grazie all'azione congiunta di vapore e aria compressa, offre una migliore qualità del latte in termini di cremosità e consistenza
- Il sistema anti-incrostazione che prevede la pulizia automatica dei circuiti interni dai residui di latte: Sara Slim aiuta il barista, che non dovrà più effettuare la pulizia manuale, a mantenere inalterate le prestazioni del circuito di schiumatura

Le bevande disponibili e personalizzabili tramite display sono:

- Espresso singolo e doppio (ristretto, medio e lungo)
- Americano (corto, medio e lungo)
- Decaffeinato, con bustina monodose preconfezionata
- Cappuccino (corto, medio e lungo)
- Cappuccino decaffeinato, con bustina monodose preconfezionata
- Latte caldo; latte schiumato
- Caffè Latte (corto, medio e lungo)
- LCL (LatteCaffèLatte) caldo e freddo
- Caffè macchiato
- Tè/Acqua calda

Les innovations technologiques de Sara Slim

- Nouveau logiciel de gestion du dispositif de cappuccino qui permet de personnaliser chaque sélection, en réglant et en mémorisant les caractéristiques suivantes sur l'afficheur:
 - la quantité de lait
 - le degré d'onctuosité du lait moussueux
 - la température finale du lait
 - la possibilité de personnaliser le cappuccino et le café au lait en intervenant sur les séquences de distribution du lait et du café
- Nouveau processus de réalisation de la mousse du lait, qui grâce à l'action conjointe de vapeur et d'air comprimé, offre une meilleure qualité de lait en termes d'onctuosité et de consistance
- Le système anti-incrustation qui prévoit le nettoyage automatique des résidus de lait à l'intérieur des circuits internes : Sara Slim permet au barman de maintenir inaltérées les prestations du circuit de mousse en le libérant de l'entretien manuel

Les boissons disponibles et personnalisables sur l'afficheur sont :

- Espresso simple et double (serré, moyen et long)
- Café américain (court, moyen et long)
- Décaféiné avec sachet monodose (serré, moyen et long)
- Cappuccino (court, moyen et long)
- Cappuccino décaféiné avec sachet monodose
- Lait chaud; lait moussueux
- Café au Lait (court, moyen et long)
- LCL (Lait-Café-Lait) chaud et froid
- Café moulu
- Thé/Eau chaude

Sara Slim Technical Innovations

- New management software for the cappuccino maker that allow you to personalize each individual selection, adjusting and saving the following characteristics right on the display:
 - amount of milk
 - degree of creaminess of the milk foam
 - final milk temperature
 - the possibility of customizing cappuccino and coffee with milk by modifying the coffee and milk delivery
- A new milk foaming process that, thanks to the action of both steam and compressed air, provides better quality milk in terms of creaminess and consistency
- The descaling system automatically cleans the internal circuits of milk residues. Sara Slim helps the barman by keeping the foaming cycle performance unchanged, without manual cleaning

Available beverages that can be customized on display:

- Single or double espresso coffee (short, medium, or long)
- American (short, medium, or long)
- Decaffeinated, with pre-packaged, single-dose packets (short, medium or long)
- Cappuccino (short, medium, or long)
- Decaffeinated cappuccino, with pre-packaged single-dose packets
- Warm milk; foamed milk
- Coffee with Milk (short, medium, or long)
- LCL (MilkCoffeeMilk) warm or cold
- Coffee with a drop of milk
- Tea/Hot water

Las innovaciones tecnológicas de Sara Slim

- Nuevo software de control del capuchinador que permite personalizar cada una de las selecciones, regulando y memorizando mediante el display las siguientes características:
 - la cantidad de leche
 - el grado de cremosidad de la leche con espuma
 - la temperatura final de la leche
 - la posibilidad de personalizar las bebidas capuchino y café con leche modificando las secuencias de erogación del café y de la leche
- Nuevo proceso de espumado de la leche que, gracias a la acción conjunta del vapor y del aire comprimido, ofrece una mejor calidad de la leche en cuanto a cremosidad y consistencia
- El sistema antiincrustante que prevé la eliminación automática de los restos de leche de los circuitos internos: Sara Slim ayuda al barista, que ya no deberá realizar la limpieza manual, a mantener inalteradas las prestaciones del circuito de espumado

Las bebidas disponibles y personalizables mediante display son:

- Espresso único y doble (corto, medio y largo)
- Americano (corto, medio y largo)
- Decafoinado con sobre de una dosis preenvasado (corto, medio y largo)
- Capuchino (corto, medio y largo)
- Capuchino decafoinado con sobre de una dosis preenvasado
- Leche caliente; leche con espuma
- Café con leche (corto, medio y largo)
- LCL (LatteCaffèLatte) caliente y frío
- Café cortado
- Té/Agua caliente

Die technologischen Innovationen Sara Slims

- Neue Steuer-Software des Cappuccino-Zubereiters, mit der jede einzelne Wahl individuell zubereitet werden kann, in dem man über Display folgende Merkmale einstellt und speichert:
 - die Milchmenge
 - die Kremigkeit der geschäumten Milch
 - die Endtemperatur der Milch
 - in dem man die Ausgabereihenfolge des Kaffees und der Milch betätigt, individuelle Zubereitung der Getränke Cappuccino und Milchkaffee
- Neuer Vorgang zum Aufschäumen der Milch, durch die gleichzeitige Wirkung von Dampf und Druckluft bietet er hinsichtlich Kremigkeit und Festigkeit eine bessere Qualität der Milch
- Der Verkantungsschutz sieht die automatische Beseitigung der Milchrückstände in den Innenkreisläufen vor: Sara Slim unterstützt den Bediener, der nicht mehr von Hand säubern muss, beim unveränderten Beibehalt der Leistungen des Schäumungskreislaufs

Folgende Getränke erhält man mit individueller Einstellung auf dem Display:

- Einzeln oder doppelter Espresso (konzentriert, mittel und verlängert)
- Amerikanischer Kaffee (stark, mittel und verlängert)
- Koffeinfrei, im abgepacktem Einzelbeutel (stark, mittel und verlängert)
- Cappuccino (stark, mittel und verlängert)
- Koffeinfreier Cappuccino im abgepacktem Einzelbeutel
- Warme Milch; Geschäumte Milch
- Milchkaffee (stark, mittel und verlängert)
- LCL (MilchKaffeeMilch) warm und kalt
- Espresso mit Milchschaum
- Tee/heißes Wasser

As inovações tecnológicas de Sara Slim

- Novo software de gestão do acessório capuccino que permite de personalizar também cada seleção, regulando e gravando por meio do ecrã as características a seguir:
 - a quantidade de leite
 - o grau de cremosidade do leite com espuma
 - a temperatura final do leite
 - a possibilidade de personalizar as bebidas cappuccino e café com leite agindo nas sequências de tiragem do café e do leite
- Novo processo de espuma do leite que, graças à acção conjunta de vapor e ar comprimido, oferece uma qualidade melhor do leite em termos de cremosidade e consistência
- O sistema anti-incrustação que prevê a limpeza automática dos resíduos de leite nos circuitos internos : Sara Slim ajuda o barman, que não deverá mais efectuar a limpeza manual a manter inalterados os desempenhos do circuito de espuma

As bebidas disponíveis e personalizáveis por meio do ecrã são:

- Espresso simples e duplo (forte, médio e longo)
- Americano (curto, médio e longo)
- Decafoinado, com envelope monodose pré-embalado (forte, médio e longo)
- Capuccino (curto, médio e longo)
- Cappuccino decafoinado, com envelope monodose pré-embalado
- Leite quente; leite com espuma
- Café com leite (curto, médio e longo)
- LCL (LeiteCaféLeite) quente e frio
- Café pingado
- Chá/Água quente