

# Tea Time

## Vollendeter Teegenuss

*Heiß*

&

*Kalt*



# Tea Time

Echter Tee, 100 % natürlich hergestellt, geeignet als hochwertiges Heißgetränk in kalten Jahreszeiten und als Eistee! Und das aus kleinen, energieeffizienten Dispensern und Automaten – das ist eine absolute WELTNEUHEIT! Der Kunde kann jederzeit durch Drücken einer Vorwahltaste die Variante Heißtee oder Eistee wählen. Innerhalb von nur 6 sec. ist der echte Tee fertig.

- Sofort nach z.B. heißem Tee ist ein Eistee ohne Zeitverlust (und umgekehrt) konsumierbar. Ein solches Service hat es noch nie gegeben und ist einzigartig in der Flexibilität und ganzjährigen Nutzung.
- LED-beleuchteter Ausgabebereich mit Farbumschaltung von BLAU = kalte Getränke auf ROT = heiße Getränke!
- Das System in Kombination mit unserer MidMix II Technik und der wechselweisen Abgabe von heißen und kalten Getränken ist innovativ, sehr effizient im Umgang mit Energie und als EU- Patent eingetragen.
- JDM 2 hot & cold – die kleine Profiteeküche für heiße und kalte, 100 % natürliche und hochwertige Teegetränke (auch BIO). Hier entstehen völlig neue Möglichkeiten der modernen, ganzjährigen und schnellen Getränkeversorgung für Frühstück, Office und Kantine.
- Einfach, schnell und zuverlässig. Mit elektronischer Dosierungseinstellung, elektronisch überwachter Heizung mit Pulstechnik, inkl. Buchhaltung und Kunden-Info-Display. Automatische Reinigung und zentrale Ausgabe über ein Hartglasrohr für beste Hygiene!
- Mit wartungsfreier Trockenkühlung und starkem 2,3 KW Boiler aus Edelstahl für hohe Abgabekapazität. Freie Abgabe oder mit Münzeinwurf (optional) erhöhen die Einsatzmöglichkeiten enorm.

## Wasser, Tee oder Eistee



JDM 2 hot & cold



Technische Daten

Breite	425 mm
Höhe	420 mm
Tiefe	460 mm
Gewicht	37 kg
Betriebsdruck	min 1 bar/max 6 bar
Spannung	230 V/ 50 HZ
Leistungsaufnahme	2.700 W
Vorwahlen	1
Produktwahlen direkt	3
Frontscheibe LED beleuchtet	2
Ausgabe LED beleuchtet	ja
Getränke	2
Getränkervorrat im Gerät	2 x 3 Liter
Ausgabehöhe	160 oder 260 mm
Tur-Ausführung	Stahl/Niro
Ausgabetemperatur	5°C bis zu 85°C
Munzprüfer	optional
Zahlungssysteme	parallel/EXE
Sirup-Leermeldung	optional
Wassertank-Pumpsystem	optional