

ALPINA

COFFEE SYSTEMS

SINCE 1947



ALPINA
MACCHINE COMPLETAMENTE

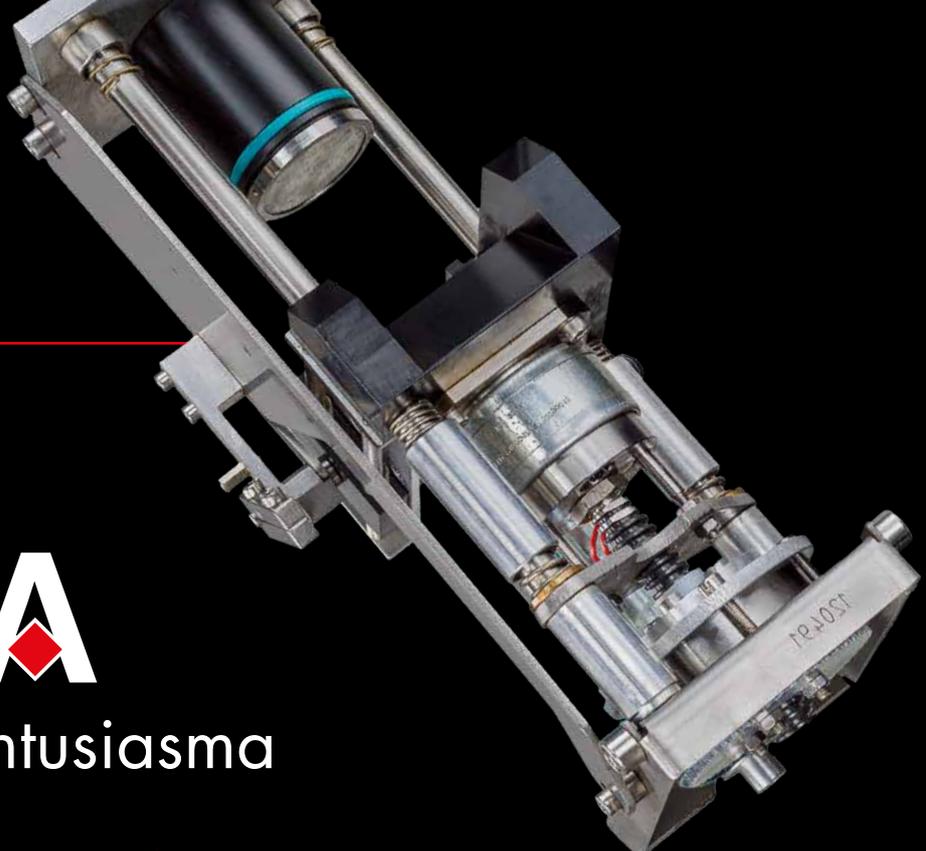


MADE IN AUSTRIA

Il nome della nostra azienda vi ricorda i paesaggi di montagna? Bene, perché è proprio da lì che veniamo. ALPINA ha sede a Kirchbichl, in Tirolo, e dal 1947 si occupa, in qualità di unico produttore di macchine da caffè professionali in Austria, di sviluppare apparecchi di alta qualità e dalle prestazioni elevate con diverse funzionalità e un'ampia gamma di metodi di preparazione come ristretto, espresso, caffè crema, tè, cioccolata calda con 100% di latte fresco e altre bevande calde come punch, vin brulé o tè del cacciatore. Fino a 200 tazze di caffè, 300 espressi o 950 bevande calde all'ora? Quello che ad alcuni può sembrare avveniristico, è reso possibile dagli innovativi sistemi di caffè ALPINA - e in più con prelievo simultaneo! Dalle macchine completamente automatiche alle macchine a filtro fino ai montalatte dal design accattivante, abbiamo nella nostra gamma di prodotti l'apparecchio giusto per ogni applicazione e offriamo il piacere del caffè ai massimi livelli.

Le nostre macchine ALPINA, personalizzate e costruite a mano, si caratterizzano soprattutto per la loro struttura robusta: tutti i componenti e i gruppi di infusione sono prodotti in acciaio inossidabile fresato. A differenza dei componenti in plastica, il materiale di alta qualità promette lunga durata, costi di manutenzione ridotti e una qualità del caffè unica nella tazza. In più, con le macchine ALPINA tutelerete l'ambiente: la nostra caldaia in acciaio inossidabile ha un consumo energetico particolarmente basso, nonostante le prestazioni sempre ai massimi livelli.

I numeri parlano da soli. Numerosi rivenditori a livello nazionale e all'estero si affidano alla competenza di ALPINA in materia di caffè. In Austria siamo già rappresentati su tutto il territorio. Per continuare a portare avanti la nostra missione, cerchiamo partner, rivenditori e importatori in Europa centrale che condividano la nostra passione per un caffè buono, senza compromessi, e che vogliano occuparsi della distribuzione delle nostre macchine altamente professionali. La produzione, lo sviluppo e la formazione interna hanno luogo nel nostro stabilimento di Kirchbichl. ALPINA riunisce in sé la massima competenza "Made in Austria".



ROBUSTA UNITÀ DI INFUSIONE
IN ACCIAIO INOSSIDABILE

ALPINA

Tecnologia che entusiasma

Caldaia in acciaio inossidabile

Nonostante le prestazioni sempre ai massimi livelli, la nostra caldaia in acciaio inossidabile si distingue per un consumo energetico ridotto al minimo. La tecnologia permette un uso duraturo con costi di manutenzione bassi.

Gruppo di infusione in acciaio inossidabile

La qualità dell'unità di infusione è caratterizzata da una struttura estremamente robusta in acciaio inossidabile fresato. A differenza dei tradizionali gruppi di infusione in plastica, i nostri prodotti garantiscono una durata eccezionale e una qualità di estrazione ottimale per ogni singolo prodotto a base di caffè. Così, è possibile ottenere la qualità perfetta nella tazza, come con i tipici modelli con portafiltro, anche con le macchine completamente automatiche.

Modulo di riscaldamento

Il nostro processo di riscaldamento avviene "just in time", ovvero solo quando occorre preparare la bevanda. Dopo aver premuto il pulsante è possibile preparare latte, cioccolata, vin brulé o tè del cacciatore grazie al nostro riscaldamento a vapore brevettato, per un piacere bollente. Grazie alla temperatura costante, si evita l'ebollizione dell'alcol e dello zucchero. Al contempo, si risparmia anche ulteriore energia: con una produzione continua di circa 950 prodotti all'ora, vengono consumati al massimo 9 Kilowatt.

Soft Touch Display

Con il nostro display TFT da 7 pollici, è garantita una guida intuitiva per l'utente, che si ispira al principio dello smartphone. Il funzionamento, comprese le opzioni di impostazione, è particolarmente facile da gestire.

Multi Run Out

Caffè, latte, schiuma di latte e latte caldo vengono erogati tramite guide di uscita separate. Anche con i prodotti combinati, è sempre possibile riempire contemporaneamente più tazze.

CALDAIA IN ACCIAIO
INOSSIDABILE DA 6 LITRI



ALPINA GAJA

Professional Premium

ALPINA GAJA è la macchina da caffè completamente automatica che soddisfa le massime esigenze quantitative e garantisce sempre prestazioni rapide, con il massimo rendimento orario



**LA
MACCH
INA
MULTI
TASKING**

Descrizione

La macchina da caffè completamente automatica GAJA è sinonimo di godimento di un caffè di altissima qualità, a prescindere dal numero di tazze che occorre riempire. Prepara fino a 7 prodotti contemporaneamente, raggiungendo così una produzione oraria di 950 bevande calde - dal caffè alla cioccolata, passando per tè del cacciatore e vin brulé. È possibile preparare contemporaneamente due prodotti a base di caffè, acqua calda, vapore, vin brulé, tè del cacciatore e cioccolata. Si può scegliere tra 40 specialità di bevande semplicemente e facilmente premendo un pulsante. Con la relativa attrezzatura supplementare, è addirittura possibile preparare una cioccolata con 100% di latte fresco: una caratteristica unica per le macchine da caffè completamente automatiche! Lo schermo tattile garantisce, inoltre, un funzionamento semplice e affidabile e una rapida consultazione dei prodotti.

L'unità di infusione con regolazione della velocità di serie, la collaudata tecnologia Aroma e la pompa rotativa ad alte prestazioni assicurano anche una qualità di estrazione costante. Inoltre, la tecnologia OptiClean garantisce un facile risciacquo del sistema del latte. L'alta qualità dei componenti utilizzati e la loro struttura modulare garantiscono costi di manutenzione e assistenza bassi. Queste caratteristiche rendono GAJA la macchina da caffè completamente automatica ideale e affidabile per le esigenze qualitative e quantitative quotidiane nell'ambito della preparazione professionale di bevande calde. La caldaia in acciaio inossidabile da 6 litri, il coperchio del vano delle polveri per l'inserimento manuale e il display tattile a colori da 7", facile da utilizzare, aumentano ulteriormente la comodità di utilizzo. È possibile anche personalizzare e selezionare facilmente i nomi dei prodotti e le relative icone.

Dotazione standard

- Unità di infusione LongLife con regolazione della velocità e riscaldamento attivo
- Pompa rotativa ad alte prestazioni
- Caldaia HeatExchange
- Uscita Comfort MultiFlow (65-175 mm)
- Display tattile a colori da 7" (6 livelli)
- Uscita del caffè per prodotti doppi
- Uscita dell'acqua calda separata
- Lancia per il vapore
- Pompa del latte Premium a regolazione elettronica integrata per un dosaggio perfetto e costante
- Compact SteamFluidHeating
- Funzionamento simultaneo
- Tecnologia di risciacquo del sistema del latte OptiClean
- Contenitore di chicchi di caffè da 1 kg
- Tecnologia Aroma
- Illuminazione a LED
- Modalità ECO
- Multitouch per garantire fino a 3 intensità del caffè diverse per ogni prodotto
- Macinino Premium ad alte prestazioni con dischi in acciaio speciale da 64 mm, tempo di macinazione a partire da 1,5 secondi
- Monitoraggio attivo dei chicchi di caffè
- Configurabile con fino a 40 specialità di bevande
- Prelievo simultaneo di 2 tazze di caffè,
- una tazza di tè, vin brulé, tè del cacciatore e cioccolato
- Regolazione rapida e semplice dell'uscita
- Coperchio del vano delle polveri per l'inserimento manuale (Hag)
- Denominazione personalizzata dei prodotti e delle relative icone
- Caldaia in acciaio inossidabile da 6 litri
- Pulsante barista per regolare l'intensità dell'aroma
- Contatori di bevande totali e individuali

Attrezzatura supplementare

- Fino a 2 bevande aggiuntive (vin brulé, tè del cacciatore, punch e così via) con pompa di adescamento o sistema a pressione
- 2. Macinino
- Cioccolata (preparazione con acqua)
- Cioccolata al latte con 100% di latte fresco tramite „Compact FluidHeating“ incl. pompa e messaggio "Latte ESAURITO"
- Interfaccia seriale per il collegamento al bancone o al registratore di cassa
- Messaggio "Latte ESAURITO"
- Set di smaltimento fondi sottobanco
- Colore speciale
- Serbatoio dell'acqua per il funzionamento in modalità "Stand alone"
- Sonda per il latte esterna
- Refrigeratore del latte
- Scaldatazze a 3 livelli
- Modalità Self-Service

Tensione (V)	Potenza (W)	Peso (kg)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Profondità (mm)	Collegamento per l'acqua	Collegamento per lo scarico dell'acqua	Colore
380-415	9.000**	90	510	685/880*	600	3/8" min. 2 bar	Geberit 50 mm	verniciatura a polvere nera

*incl. contenitore per i chicchi di caffè

**incl. bevande calde aggiuntive

ALPINA VISTA

Professional Premium

**ALPINA VISTA è la
macchina da caffè completamente
automatica per un piacere del
caffè perfetto con la più ampia
gamma di prestazioni**



**LA TRI
PLETTA
PERF
ETTA**

Descrizione

La macchina da caffè completamente automatica VISTA soddisfa le più alte esigenze in fatto di quantità e qualità e produce fino a 350 bevande calde all'ora. In modalità di funzionamento simultaneo, è possibile preparare fino a tre bevande fresche contemporaneamente, di cui due prodotti a base di caffè. Delle 40 bevande preprogrammate, è possibile selezionarne 24 e prepararle in modo facile, semplicemente premendo un pulsante. Con la relativa attrezzatura supplementare, è addirittura possibile preparare una cioccolata con 100% di latte fresco: una caratteristica unica per le macchine da caffè completamente automatiche! La caldaia in acciaio inossidabile da 4 litri, il coperchio del vano delle polveri per l'inserimento manuale e il display tattile a colori da 7", facile da utilizzare, aumentano la comodità di utilizzo. È possibile anche personalizzare e selezionare facilmente i nomi dei prodotti e le relative icone. Queste caratteristiche rendono VISTA il prodotto ideale per il funzionamento in contesti self-service che richiedono un rendimento orario alto.

L'unità di infusione con regolazione della velocità di serie, la collaudata tecnologia AromaPerfect e la pompa rotativa ad alte prestazioni assicurano anche una qualità di estrazione costante. Inoltre, la tecnologia OptiClean garantisce un facile risciacquo del sistema del latte. L'alta qualità dei componenti utilizzati e la loro struttura modulare garantiscono costi di manutenzione e assistenza bassi. Queste caratteristiche rendono VISTA la macchina da caffè completamente automatica ideale e affidabile per le esigenze qualitative e quantitative quotidiane nell'ambito della preparazione professionale di bevande calde.

Dotazione standard

- Unità di infusione LongLife con regolazione della velocità e riscaldamento attivo
- Pompa rotativa ad alte prestazioni
- Caldaia HeatExchange
- Uscita Comfort MultiFlow (65-175 mm)
- Display tattile a colori da 7" (4 livelli)
- Uscita del caffè per prodotti doppi
- Uscita dell'acqua calda separata
- Lancia per il vapore
- Pompa del latte Premium a regolazione elettronica integrata per un dosaggio perfetto e costante
- Compact SteamFluidHeating
- Funzionamento simultaneo
- Tecnologia di risciacquo del sistema del latte OptiClean
- Contenitore di chicchi di caffè da 1 kg
- Tecnologia AromaPerfect
- Illuminazione a LED
- Modalità ECO
- Multitouch per garantire fino a 3 intensità del caffè diverse per ogni prodotto
- Macinino Premium ad alte prestazioni con dischi in acciaio speciale da 64 mm, tempo di macinazione a partire da 1,5 secondi
- Monitoraggio attivo dei chicchi di caffè
- Configurabile con fino a 24 specialità di bevande
- Riempimento simultaneo di una tazza di tè e 2 tazze di caffè
- Regolazione rapida e semplice dell'uscita
- Coperchio del vano delle polveri per l'inserimento manuale (Hag)
- Denominazione personalizzata dei prodotti e delle relative icone
- Caldaia in acciaio inossidabile da 4 litri
- Pulsante barista per regolare l'intensità dell'aroma
- Contatori di bevande totali e individuali

Attrezzatura supplementare

- 2. Macinino
- Cioccolata (preparazione con acqua; riempimento simultaneo di una tazza di tè e di cioccolata)
- Cioccolata al latte con 100% di latte fresco tramite
- "Compact Fluid Heating"
- incl. pompa e messaggio "Latte ESAURITO"
- Interfaccia seriale per il collegamento al bancone o al registratore di cassa
- Set di smaltimento fondi sottobanco
- Colore speciale
- Serbatoio dell'acqua esterno
- Sonda per il latte esterna
- Vari refrigeratori di latte
- Scaldatasse a 3 livelli
- Modalità Self-Service

Tensione (V)	Potenza (W)	Peso (kg)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Profondità (mm)	Collegamento per l'acqua	Collegamento per lo scarico dell'acqua	Colore
380-415	4.600	75	380	685/880*	600	min. 2 bar	Geberit 50 mm	verniciatura a polvere nera

*incl. contenitore per i chicchi di caffè

ALPINA RIVA

Professional Premium

ALPINA RIVA Professional Premium
è la macchina da caffè completamente
automatica per prestazioni di
alta qualità nel più piccolo spazio



**LA
MACCH
INA
VERSA
TILE**

Descrizione

Tecnologie uniche e brevettate, massima facilità d'uso, economia e qualità senza compromessi: questi i tratti salienti che fanno di ALPINA RIVA il fuoriclasse tra le macchine da caffè completamente automatiche. Con la sua caldaia in acciaio inossidabile da 3 litri, il coperchio del vano delle polveri per l'inserimento manuale e il display tattile a colori da 7", facile da utilizzare, prepara fino a 250 bevande all'ora.

È sempre possibile riempire contemporaneamente due tazze scegliendo tra 16 diverse specialità di caffè configurabili. È possibile anche personalizzare e selezionare facilmente i nomi dei prodotti e le relative icone. L'unità di infusione con regolazione della velocità di serie, la collaudata tecnologia AromaPerfect e la pompa rotativa ad alte prestazioni assicurano anche una qualità di estrazione costante.

L'alta qualità dei componenti utilizzati e la loro struttura modulare garantiscono costi di manutenzione e assistenza bassi. Queste caratteristiche rendono ALPINA RIVA la macchina da caffè completamente automatica ideale e affidabile per le esigenze quotidiane nell'ambito della preparazione professionale di bevande calde.

Dotazione standard

- Unità di infusione Longlife con regolazione della velocità e riscaldamento attivo
- Pompa rotativa ad alte prestazioni
- Caldaia HeatExchange
- Pompa del latte integrata con regolazione della velocità
- Display tattile a colori da 7" (3 livelli)
- Uscita dell'acqua calda separata
- Lancia per il vapore
- Tecnologia di risciacquo del sistema del latte OptiClean
- Multitouch per garantire fino a 3 intensità del caffè diverse per ogni prodotto
- Macinino Premium ad alte prestazioni con dischi in acciaio speciale da 64 mm, tempo di macinazione a partire da 1,5 secondi
- Monitoraggio attivo dei chicchi di caffè
- Illuminazione a LED
- Tecnologia AromaPerfect
- Modalità ECO
- Contenitore di chicchi di caffè da 1 kg
- Configurabile con fino a 16 specialità di bevande
- Regolazione rapida e semplice dell'uscita
- Coperchio del vano delle polveri per l'inserimento manuale (Hag)
- Denominazione personalizzata dei prodotti e delle relative icone
- Caldaia in acciaio inossidabile da 3 litri
- Pulsante barista per regolare l'intensità dell'aroma
- Contatori di bevande totali e individuali.
- Doppio beccuccio regolabile da 50 a 150 mm

Attrezzatura supplementare

- 2. Macinino
- Cioccolata (preparazione con acqua)
- Interfaccia seriale per il collegamento al bancone o al registratore di cassa
- Messaggio "Latte ESAURITO"
- Set di smaltimento fondi sottobanco
- Colore speciale
- Serbatoio dell'acqua esterno
- Sonda per il latte esterna
- Vari refrigeratori di latte
- Scaldatazze a 3 livelli
- Modalità self-service

Tensione (V)	Potenza (W)	Peso (kg)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Profondità (mm)	Collegamento per l'acqua	Collegamento per lo scarico dell'acqua	Colore
220-240	2600	70	380	685/880*	600	min. 2 bar	Geberit 50 mm	verniciatura a polvere nera

*incl. contenitore per i chicchi di caffè

ALPINA HOT SPOT E HOT SPOT SB

Professional Premium

ALPINA HOT SPOT e HOT SPOT SB
rappresentano le macchine per bevande
calde completamente automatiche,
per un piacere perfetto, con la più ampia
gamma di prestazioni

**LA
ROCKER
DELLA
BAITA**



Descrizione

Dopo il caffè, tè, cioccolata a latte, tè del cacciatore e vin brulé, sono le bevande calde più amate e dunque prodotti indispensabili nella ristorazione. Per velocizzare e agevolare al massimo la preparazione di queste bevande, le macchine ALPINA HOT SPOT e HOT SPOT SB sono un „MUST HAVE“ nella vostra attività di ristorazione. Con prestazioni estremamente elevate e un consumo energetico molto efficiente, la macchina automatica per la preparazione di bevande calde ALPINA è un partner affidabile! L'apparecchio perfetto anche per il funzionamento "free flow" (self-service)!

A seconda delle diverse esigenze, ALPINA HOT SPOT e HOT SPOT SB possono essere personalizzate per soddisfare qualsiasi desiderio del cliente e ciò rende queste macchine uniche al mondo per compattezza e funzionalità.

Dotazione standard

- Caldaia HeatExchange
- Display tattile a colori da 7" (4 livelli)
- Uscita dell'acqua calda separata
- Lancia per il vapore
- Pompa del latte Premium integrata per un dosaggio perfetto e costante
- Compact Steam Fluid Heating
- Funzionamento simultaneo
- Tecnologia di risciacquo del sistema del latte OptiClean
- Modalità ECO
- Multitouch
- Configurabile con fino a 24 specialità di bevande
- Preparazione simultanea di tè e vapore
- Denominazione personalizzata dei prodotti e delle relative icone
- Caldaia in acciaio inossidabile da 6 litri
- Contatori di bevande totali e individuali

Attrezzatura supplementare

- Cioccolata (preparazione con acqua)
- Cioccolata al latte con 100% di latte fresco
- 2. Cioccolata al latte con 100% di latte fresco
- Interfaccia seriale per il collegamento al bancone o al registratore di cassa
- Messaggio "Latte ESAURITO"
- Colore speciale
- Serbatoio dell'acqua per il funzionamento in modalità "Stand alone"
- Sonda per il latte esterna
- Vari refrigeratori di latte
- Scaldatasse a 3 livelli
- Modalità Self-Service
- Contenitore di cacao da 1 kg
- Lumumba (rum)
- 1 bevanda supplementare (vin brulé, tè del cacciatore) con pompa di adescamento
- 2 bevande supplementari (vin brulé, tè del cacciatore) con pompa di adescamento
- 1 bevanda supplementare (vin brulé, tè del cacciatore) con sistema a pressione
- 2 bevande supplementari (vin brulé, tè del cacciatore) con sistema a pressione

Tensione (V)	Potenza (W)	Peso (kg)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Profondità (mm)	Collegamento per l'acqua	Collegamento per lo scarico dell'acqua	Colore
380-415	9.000	65	380	685/880**	600	min. 2 bar	Geberit 50 mm	verniciatura a polvere nera

**incl. contenitore di cioccolato

Opzione di configurazione

Dotazione standard		max 2 prodotti				max 2 prodotti			
Tè	Vapore	Cioccolato 1	Cioccolato 2	Latte caldo 1	Latte caldo 2	Bevanda calda 1	Bevanda calda 2	Lumumba	Interfaccia seriale
x	x	x	x			x	x	x	x
x	x	x	x			x		x	x
x	x	x		x		x	x	x	x
x	x			x		x		x	x
x	x			x	x	x	x	x	x
x	x			x	x	x		x	x

ALPINA

COFFEE SYSTEMS

SINCE 1947

ALPINA COFFEE SYSTEMS GmbH
Tiroler Straße 32, 6322 Kirchbichl, AUSTRIA

Tel.: +43-5372-62453
office@ALPINA.cc
www.ALPINA.cc

Il vostro rivenditore ALPINA:



Vers. 09/2021
Salvo errori e modifiche