

DEM PARADIES SO NAH.

# M-SERIE



// GERHARDT KAFFEEAUTOMATEN DER **M-SERIE** VERFÜHREN ZU EINEM HIMMLISCHEN KAFFEE-ERLEBNIS. DENN DIE **M-SERIE** GEHÖRT MIT ZUM BESTEN, WAS EINER KAFFEEBOHNE BRÜHEN KANN.



[WWW.GERHARDT-AUTOMATEN.DE](http://WWW.GERHARDT-AUTOMATEN.DE)



HOCHWERTIGE VERARBEITUNG  
UND ERSTKLASSIGE MATERIALIEN –  
MADE IN NÜRTINGEN



KAFFEESPEZIALITÄTEN IN  
PREMIUMQUALITÄT



KANNENSCHALTUNG  
SERIENMÄSSIG

IN DEN FARBEN SCHWARZ UND  
WEISS ERHÄLTlich



## VERSUCHUNG OHNE GRENZEN. UND KONSEQUENZEN.

**M-SERIE** (H: 985 X B: 675 X T: 570 MM – OHNE UNTERSCHRANK)

**// FREI PROGRAMMIERBAR:** OB MIT LÖSLICHEM KAFFEE, FRISCH GEBRÜHTEM FILTERKAFFEE ODER FRISCH GEMAHLENEM ESPRESSO-KAFFEE – ALS IDEALER KAFFEEAUTOMAT FÜR DEN MITTELGROSSEN BEDARF MACHT DIE M-SERIE VON GERHARDT LUST AUF KAFFEE. ODER AUF CAPPUCCINO. ODER ESPRESSO, MOCCA ODER CAFÉ AU LAIT. ODER ODER ODER: PROGRAMMIEREN SIE 16 WAHLTASTEN GANZ NACH GUSTO. NUR IHRE KUNDEN UND MITARBEITER MÜSSEN SICH ENTSCHEIDEN. GERNE AUCH ZU EINER GANZEN KANNE.

**// KINDERLEICHT ZU WARTEN:** EGAL WIE INTENSIV IHRE M-SERIE AUCH BEANSPRUCHT WIRD – HOCHWERTIGSTE MATERIALIEN SORGEN BEI BRÜHEREINHEIT UND MAHLWERK STETS FÜR 100 % UNVERFÄLSCHTES AROMA. RUCK, ZUCK. DENN PRODUKTAUSGABEZEITEN ZWISCHEN 10 UND 40 SEKUNDEN (JE NACH SPEZIALITÄT) SORGEN FÜR HOHEN DURCH- UND UMSATZ. UND DANK ÜBERSICHTLICH ANGEORDNETER TECHNIK IST DAS REINIGEN UND AUFFÜLLEN SCHNELL UND EINFACH ERLEDIGT.

JAKOB GERHARDT AUTOMATISCHE VERKAUFSANLAGEN GMBH  
INFO@GERHARDT-AUTOMATEN.DE | WWW.GERHARDT-AUTOMATEN.DE



**// VERFÜHRERISCH ANZUSEHEN:** MIT IHRER HINTERLEUCHTETEN FRONT UND DEM NEUEN DESIGN IST DIE M-SERIE AUCH IN SACHEN OPTIK EINE ECHE VERSUCHUNG. DAS IST DEUTSCHE SPITZENQUALITÄT AUS DER GERHARDT VENDING-MANUFAKTUR: TASSE FÜR TASSE EINE VERSUCHUNG, DER MAN GERNE ERLIEGT.

**// NEUE BRÜHTECHNIK:** DIE INNOVATIVE GERHARDT ESPRESSO-BRÜHGRUPPE IM EDELSTAHLCHASSIS MIT VARIABLER BRÜHKAMMERTECHNIK UND SCHWEIZER QUALITÄTSMÄHLWERK SORGT VOM KLEINEN ESPRESSO BIS ZUM GROSSEN KAFFEEPOTT STETS FÜR HÖCHSTE QUALITÄT. JE NACH GETRÄNKEWAHL WERDEN 6 BIS 16 G FRISCH GEMAHLENE BOHNEN MIT EXAKT AUF DIE MENGE ABGESTIMMTEN PARAMETERN ZU SPITZENKAFFEE VERARBEITET.

[GILT NUR FÜR AUTOMATEN MIT ESPRESSOBRÜHER.]

