

Voll im Trend!



Matcha- Teevollautomat

Modell	SDM-CH200G
Stundenleistung	80-90 Tassen
Teevarianten per Tastendruck	28
keramische Präzisions-Mahlwerke	2
Ausgabestationen	2
Milchaufschäumer	1
abschließbare Teeblätter-Behälter	2
Tassenzählwerk	ja
Tassenerkennungs-Sensor	ja
Heisswasserentnahme	ja
Abmessungen in mm	H 725 x B 627 x T 542
Gewicht in kg	77
Netzspannung	220 V / 50 Hz.
Anschluss	2,8 KW
Festwasseranschluß	ja



Optional erhältlich:
Milchkühler
1,0 Liter oder
0,5 Liter



Optional erhältlich:
Filtersystem für
weiches, kalkarmes
Wasser

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler:

Japanische Teezeremonie in Perfektion in nur 20 Sekunden

Matcha ist ein äußerst hochwertiger, pulverisierter Grüntee, der traditionell zur Teezeremonie verwendet wird. Das Grünteepulver (ca. 3 bis 5 Gramm) wird in eine große, speziell dafür vorgesehene Matcha-Schale (ca. 300 bis 400 ml) gegeben und mit gefiltertem bzw. weichem 80 °C heißem Wasser übergossen und dann mit Hilfe eines Bambusbesens (Chasen-Besen) verquirlt bis sich Schaum bildet.

Matcha Tee, in Japan auch als „Tencha“ bezeichnet, wird aus bestem Gyokuro Tee hergestellt. Gyokuro Tee wird dazu auf Steinmühlen zu feinstem Pulver gemahlen. Ursprünglich wurde dieser Tee als Medizin, später dann zur Teezeremonie verwendet. Gyokuro bedeutet „Tautropfen“. Die Teesträucher werden in der letzten Reifephase beschattet. Daher auch der Name „Schattentee“. Nur die kleinen Triebe und Blättchen werden verwendet. Der Tee ist hellgrün, durchscheinend und hat einen hohen Koffeingehalt sowie viele wertvolle Vitamine wie Vitamin C und E. Es ist der einzigste Tee der 100% Katechin beinhaltet.

Matcha ist absolut im Trend. Immer mehr Menschen schätzen den exquisiten Geschmack sowohl als Heißgetränk pur oder mit Milch oder Sahne, aber auch geistig oder als kühles Mischgetränk mit Fruchtsäften oder zur Verfeinerung von Desserts oder als Topping.

SMD-CHA200G Matcha-Tee-Vollautomat (jap. Mat = pulverisiert, jap. cha= Tee)



hochwertigste Tencha Blätter werden in einem keramischen Mahlwerk feinst vermahlen

2 getrennte Wassertanks für unterschiedlich temperiertes Heißwasser für original Matcha oder andere Teespezialitäten, auch nur Heißwasserentnahme möglich

28 verschiedene Teevarianten sind einstellbar z.B. Matcha Tee, Matcha au lait, Matcha latte, Kräutertee, Chinesischer Tee, Schwarztee mit aufgeschäumter Milch, etc.

1,4 g Matcha reichen aus für eine Tasse Teeerlebnis



Der Schaumaufschlag kann eingestellt werden analog den Zubereitungsarten der japanischen Teezeremonie im „Omote-senke Stil“ oder im „Ura-senke Stil“

Matcha latte ist eine der beliebtesten Varianten und innerhalb von 20 Sekunden zubereitet durch einen in der Maschine eingebauten Milchaufschäumer

Durch Entnahme des Aufschäumers ist es problemlos möglich auch Teebeutelvarianten zuzubereiten

separate Entnahme des feinstgemahlten Pulvers möglich, z.B. für die Verfeinerung von Desserts oder als Topping

- Stundenleistung ca. 80-90 Tassen (130ml)
- 28 verschiedene Teevarianten programmierbar
- einzigartiger Teevollautomat, der eine Tasse hochwertigsten Spitzentee in 20 Sekunden zubereitet anstelle einer aufwändigen, lang andauernden, manuellen Teezeremonie
- vollautomatisches, schaumiges Aufschlagen des Matcha-Grüntees
- 2 getrennte Behälter für unterschiedlich temperiertes Heißwasser
- 2 getrennte Ausgabestationen
- 1 Taste für geschäumte Milch
- 2 abschließbare Behälter für die Tencha-Grüntee-Blätter
- 2 keramische Präzisions-Mahlwerke zur Feinstvermahlung der Tencha-Blätter zu Matcha
- Dosierung des Matcha-Pulvers mit einer Genauigkeit von 0,1 g
- separate Entnahme des feinstvermahlten Matcha-Pulvers möglich
- Benutzerführung über Anzeigendisplay
- beste Verarbeitungsqualität
- Funktionsdesign