

TABLE TOPS FÜR HOHE BETRIEBSSTANDARDS UND KUNDENZUFRIEDENHEIT.

# OCX-SERIE

MONO ODER DUO?  
ZWEI KAFFEEBOHNEN-  
SORTEN UND ZWEI  
MAHLWERKE FÜR  
OPTIMALE ERGEBNISSE  
OPTIONAL VERFÜGBAR



ROBUSTE ELEGANZ:  
GEHÄUSE UND TÜR AUS  
GLAS, GESCHLIFFENEM  
ALUMINIUM UND STAHL IN  
ANSPRECHENDEM DESIGN

UMFANGREICHE  
ZUSATZAUSSTATTUNG:  
FRISCHMILCHMODUL,  
WASSERTANK  
ODER VERSCHIEDENE  
BEZAHLSYSTEME



ERHÄLTlich IN  
SCHWARZER ODER  
BRONZEFARBENER  
FRONT



UNTERSCHRANK  
OPTIONAL  
VERFÜGBAR

# GERHARDT OCX-SERIE

H: 600 X B: 410 X T: 520 MM



## INNOVATIVE TECHNOLOGIE IN KOMPAKTER FORM

Auf 600 x 410 x 520 mm bietet die OCX-Serie präzise Technologie für smarten Office Coffee Service. Die Table Tops sind ausgestattet mit der intelligenten Gerhardt ESX-Brühgruppe und optional einem oder zwei Schweizer Edelstahl-Scheiben-Mahlwerken für höchste Kaffeequalität. Der individuell steuerbare Pumpendruck von bis zu 15 Bar ermöglicht die perfekte Zubereitung jeder Kaffeespezialität – von Espresso bis Latte Macchiato. Über den frei konfigurierbaren 10,1"-HD-Touchscreen bestellen Kunden intuitiv das Produkt ihrer Wahl.



## GERHARDT FMX – DAS INNOVATIVE FRISCHMILCHSYSTEM

Mit kompakten Maßen in ausgesuchtem Design und großer Kapazität bietet das externe Milchmodul FMX noch mehr Kaffeegenuss in Barista-Qualität. Genießen Sie aromatische Kaffeespezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato mit perfekt cremigem Milchschaum aus Frischmilch oder pflanzlichen Alternativen.

## PREMIUMQUALITÄT AUS DEUTSCHLAND

Gerhardt Automaten bieten konsequent höchste Qualität – Made in Germany. Wir entwickeln und fertigen die perfekt abgestimmten Komponenten in Nürtingen und gewährleisten einen störungsfreien Betrieb.

FRONT IN ALU  
ELOXIERT  
SCHWARZ ODER BRONZE  
ERHÄLTlich



## FRISCHMILCHSYSTEM FMX

Das FMX-System, mit optional zwei Milchtanks für Frischmilch oder und eine pflanzliche Milchalternative bietet gleichbleibende Schaumqualität durch präzise Luftdosierung und läuft durch dampffreien Betrieb keine Gefahr der Verwässerung. Durch die automatische Spülung nach jeder Zubereitung und der einfachen Reinigung ohne Ausbau des Milchbehälters setzt der OCX hohe Hygienestandards deren Ergebnis ein deutlich reduzierter Wartungsaufwand ist.

