

Unsere **coffee@bäcker** Lösungen für Sie!



kämmerer¹⁹¹⁸
Kaffees Maschinen Service

tuttocaffè
coffee@office

Wir lieben Kaffee und kennen die Herausforderungen in den Filialen und Cafés

deshalb haben wir die richtigen Maschinen für Sie! Für die kleine Filiale mit geringen Umsätzen, die Filiale mit hohen Umsätzen in kurzer Zeit oder das traditionelle und gemütliche Café mit höchstem Anspruch an Design, Funktionalität und Handwerk. In allen Fällen mit einer perfekten Produktqualität, Schoko-Spezialitäten und nach Wahl und Anforderung mit frischer Milch oder Magermilchpulver. Abrechnungssysteme sind fast für alle Geräte erhältlich und für einige online Überwachungen. Unsere große Auswahl an Kaffees, Schokoladen und Tees lässt keine Wünsche offen um unser Maschinen-Service- und Produktangebot komplett zu machen.

Echte Profis unsere **99er** – flexibel, schnell, verlässlich und immer bereit



Krea

**Eine Mühle,
100% Magermilchpulver,
Schokolade und Heißwasser**

bieten Ihnen eine große Auswahl an Spezialitäten auf Knopfdruck. Die Verwendung von 100% Magermilchpulver sorgt für Genuss ohne Zusätze und erleichtert Ihnen die Handhabung erheblich.



Prime Coffee

**Zwei Mühlen,
frische Milch, Schokolade und 100% Magermilchpulver
sowie Heißwasser**

lassen keine Wünsche offen. Die 2 Mühlen sorgen für perfekten Espresso und Kaffee. Die Reinigung des Milchsystems ist durch das einzigartige System ein Kinderspiel und kostet kaum Zeit.



Faema A/2

**Kaffee, Espresso,
Milchschaum und
Heißwasser**

Faema ist DIE Traditionmarke aus Italien und steht für langlebige und robuste Geräte.

Ganz gleich, wen Sie mit feinen Kaffeespezialitäten versorgen möchten, ein Lächeln und gute Laune sind Ihnen ganz sicher.

Eine Auswahl aus unserer **Premium Linie**

2 Mühlen,

Frischmilch und Heißwasser

in Verbindung mit dem besten Milchschaum und Mühlen für Espresso und Kaffee garantieren höchsten Kaffeegenuss. Die schweizer Verarbeitungsqualität und die automatische Milchreinigung sorgen für ungetrübten Kaffeegenuss auf kleinstem Raum.

Die Maschine ist ein Platzwunder!



Thermoplan 4c

2 Mühlen,

frische Milch und Heißwasser

Die BW³, die Leistungsstarke Schwester der 4c, ist die richtige für große Mengen und TOP Qualität in der Tasse. Als Bonbon bietet diese Maschine auch kalte Milch und kalten Milchschaum für Frappes. Module aus robustem Edelstahl sorgen für eine lange Nutzungsdauer und für sehr kurze Standzeiten bei Wartungen.



Thermoplan BW³

Kaffee,

Espresso,

Milchschaum und Heißwasser

Die Dalla Corte ist die absolute Premiumklasse unter den traditionellen Kaffeemaschinen. Einzigartige Kessel und Steuerungen sorgen für die richtige Temperatur bei Espresso und Kaffee. Die patentierte Milchaufschäumung macht das Herstellen einer Milchcreme zum Kinderspiel.



**Dalla Corte
EVO2**



Neben der Auswahl hochwertiger Rohkaffees aus Anbaugebieten rund um den Globus, sind das handwerklich, traditionelle und schonende Trommelröstverfahren eines der wichtigsten Qualitätskriterien bei der Auswahl unserer Kaffeesorten. Je nachdem ob Sie einen unserer schweizer „Schümlis“, die Kaffees unserer regionalen Röstereien, oder die italienischen Espresso Röstungen bevorzugen, wir bringen zusammen, was zusammengehört: Den richtigen Kaffee zum ausgewählten Maschinentyp. Die optimale Abstimmung von Kaffee und Maschine für maximale Getränkequalität kompetenter und schneller Service. Und wenn es mal brennt, helfen wir mit einem Ersatzgerät.



kämmerer¹⁹¹⁸
Kaffees Maschinen Service

tuttocaffè
coffee@office

Lise-Meitner-Straße 24
63457 Hanau
Telefon (0 61 81) 300 340
Fax (0 61 81) 6 20 41

E-Mail info@k-gmbh.de
oder kontakt@tuttocaffe.de
Internet www.k-gmbh.de
oder www.tuttocaffe.de