

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



**kämmerer**<sup>1918</sup>  
Kaffees Maschinen Service

**tuttocaffè**  
coffee@office

# Wir lieben Kaffee und kennen die Herausforderungen in den Hotels und Tagungseinrichtungen

Deshalb haben wir die richtigen Maschinen für Sie. Für das Frühstücksbuffet die Maschinen für die Selbstbedienung mit hoher Leistung und einfacher, sowie sicherer Bedienung. Für die großen Mengen um Tagungen mit Kannen einzudecken. Für die schnelle und unkomplizierte Zubereitung des Kaffees für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Für die Bar den anspruchsvollen Siebträger. Für die Suite schicke Portions-Maschine. Die Leihmaschinen für besondere Veranstaltungen von bis zu mehreren 1.000 Gästen. Den Spezialitäten Voll-Automaten für die Tagungspause. Alle Geräte auch mobil für den Einsatz an den verschiedensten Orten. Dass Sie an 365 oder 366 Tagen Ihre Gäste bewirten wissen wir und halten deshalb auch an jedem Tag den Service für Sie vor.



## **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.



## **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.



## **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.

**Diese Maschine ist ein Platzwunder!**

**2 Mühlen,  
frische Milch und Heißwasser**

Die BW<sup>3</sup>, 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 BW<sup>3</sup>**

**Kaffee und Heißwasser,  
schnell und in großen Mengen**

Nach wie vor sind diese Geräte unverzichtbar, wenn es um große Mengen für Veranstaltungen jeglicher Art geht. Mit dem richtigen Kaffee und der richtigen Einstellung wird auch mit diesen Maschinen duftender und bekömmlicher Kaffee zubereitet.



**Animo**

**Kaffee, Espresso,  
Milchschaum und Heißwasser**

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



**Faema A/2**

**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**



### **Kaffees, Tees und Schokoladen**

Unsere Auswahl von über 60 Sorten Kaffee, mehr als 20 Sorten Tee und rund 10 Schokoladen mit den unterschiedlichsten Rezepturen ist einzigartig. Unser Wissen um die Maschinen, die Kaffees und das Zusammenspiel mit dem Wasser macht uns zum bestmöglichen Partner für ein gute Tasse Kaffee. Hierbei ist uns sehr wohl bewusst, dass neben den Qualitätsansprüchen auch die Wirtschaftlichkeit der Produkte von hoher Wichtigkeit ist. Das Vorhalten von Maschinen, Kaffees und Service macht uns zu einem sehr attraktiven Partner, wenn es um die Kombination unserer Leistungen und der Finanzierung von Maschinen gehen soll.



**kämmerer<sup>1918</sup>**  
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