

## EKSPRESY DO KAWY, KAWIARNIA

EKSPRESY DO KAWY AUTOMATYCZNE, GRUPOWE  
ZAPARZACZE/EKSPRESY PRZELEWOWE  
MŁYNKI DO KAWY  
PODGRZEWACZE DO CZEKOLADY  
LÓDÓWKI NA MLEKO  
SYFONY DO ŚMIETANY  
MAŁE URZĄDZENIA DO ZAPARZANIA KAWY  
AKCESORIA  
PODGRZEWACZE DO FILIŻANEK  
MEBLE POD EKSPRESY

Zapach parzonej kawy, herbaty, kolorowe ciasta, ciasteczka, lody wyglądające z witryny, ekspres z filiżankami stojący na estetycznej ladzie, to typowe skojarzenia z kawiarnią. Jednak dla jej funkcjonowania potrzeba dobrej jakości sprzętu, wyposażenia pomocniczego i akcesoriów. Naszym klientom polecamy urządzenia i wyposażenie do kawiarni takich firm jak **GAGGIA, SAECO, PHILIPS, MELITTA, DELONGHI STALGAST, CREM, BARTSCHER, JURA, SIEMENS, HENDI, DOMOTTI, BIELETTI AMBITION, ISI** i innych.

## EKSPRESY DO KAWY AUTOMATYCZNE, GRUPOWE

### EKSPRES 1/2 GRUPOWY, CREM, V 6 ltr.

Profesjonalny ekspres przeznaczony do kawiarni hoteli i restauracji.

1 zawór do pary, 1 zawór do gorącej wody.

Automatyczne dopuszczanie wody.

Sterowanie elektroniczne, możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup.

Używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej (twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji).

Miedziany bojler na wodę, automatyczne płukanie grupy.



### EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYNKIEM, CREM

Profesjonalny ekspres przeznaczony do kawiarni hoteli i restauracji.

1 zawór do pary, 1 zawór do gorącej wody

Sterowanie elektroniczne, możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup.

Używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej (twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji).

Miedziany bojler na wodę.

Automatyczne płukanie grupy i dopuszczanie wody.

Wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0.45 kW, prędkość obrotowa młynka 1300 obr/min.

Regulowana porcja kawy 5 - 12 g.

Pojemność pojemnika na kawę 0.5 l.



### EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, ROSETTA, V 11,5 ltr

Elektroniczny wyświetlacz z funkcją ostrzegania o zakamienieniu, konieczności czyszczenia.

Elektroniczna kontrola temperatury wody w bojlerze. Precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię "PID".

Niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup.

Możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup.

Miedziany bojler na wodę, wskaźnik ciśnienia.



### EKSPRES 1 GRUPOWY, CREM, OFFICE CONTROL



Sterowanie elektroniczne, możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup.

Miedziany bojler na wodę, zbiornik na wodę o poj. 2.75 l.

Zawór pary, zawór gorącej wody.

Ekspres nie posiada zewnętrznego podłączenia wody.

### EKSPRES AUTOMATYCZNY STALGAST

Dotykowy ekran o przekątnej 3.5"

Możliwość przygotowania: espresso, kawa, cappuccino, latte, gorące mleko/spienione mleko, gorąca woda.



Młynek z regulacją grubości mielenia kawy.  
 Pojemnik na wodę o poj. 2l.  
 Pojemność zbiornika na kawę 300 g  
 Możliwość korzystania z kawy mielonej.  
 Ciśnienie 19 bar  
 Regulacja temp parzenia kawy.  
 Ruchoma wylewka w zakresie 65-115 mm.  
 Ilościowa regulacja mocy kawy 7-10 g.  
 Regulacja ilości kawy 30 - 250 ml.  
 Licznik zrobionych kaw (z podziałem na espresso i kawy mleczne).  
 Moduł spieniający łatwy do utrzymania w czystości.  
 Używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej  
 twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji.

**EKSPRES AUTOMATYCZNY PROFI LINE XXL HENDI**  
 Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda.  
 Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy.  
 Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów.  
 Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy.  
 Możliwość korzystania z kawy już zmielonej.  
 Pojemnik na świeżą wodę: 6 l  
 Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności.



Ruchoma wylewka do filiżanek h=100-160 mm.  
 Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja  
 Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 1 5-240 ml.  
 Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml.

Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund.  
 Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny.  
 Automatyczny program myjący.  
 Pompa wibracyjna: 19 bar.  
 Przewód elektryczny: 1,8 m.

### ZAPARZACZE/EKSPRESY PRZELEWOWE

**ZAPARZACZ PRZELEWOWY, P 2 KW, U 230 V, STALGAST**



Max. pojemność zbiornika na wodę 1.8 l.  
 Pojemność dzbanka na kawę 1.6 l.  
 Posiada kontrolkę pracy.  
 Górna płyta grzewcza, dzbanek szklany.  
 W zestawie 10 sztuk filtrów.  
 Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym.  
 Antypoślizgowe nóżki.

**EKSPRES DO KAWY CONTESSA 1000, A190056**



Model Contessa 1000 dzięki zoptymalizowanej, wytrzymałej technologii charakteryzuje się jeszcze lepszą wymianą ciepła. Standardowo w szklanym dzbanku o pojemności 1,8 litra przygotujemy nawet 11 filiżanek świeżo parzonej kawy. Osobno załączana płyta grzewcza pozwoli utrzymać odpowiednią temperaturę kawy. Minimalna ilość zaparzonej kawy 0,5 ltr. Czas zaparzania 7 min. /1,8 ltr.

**EKSPRES DO KAWY CONTESSA DUO**

Art.190184  
 Idealny ekspres do kawy, dzięki któremu przy bufecie, w cateringu czy na uroczystości nigdy nie zabraknie pysznej, filtrowanej kawy. Ekspres Contessa Duo pozwala

przygotować nawet do 13 filiżanek kawy na jednym polu grzewczym bezpośrednio w termosie. Udoskonalone grzałki ze stali szlachetnej oferują zoptymalizowaną wymianę ciepła.  
Dzbanek 2 /2x2 ltr.. Czas parzenia 8 min.



**EKSPRES DO KAWY AURORA 20**  
Art.190188



W wykonaniu ze stali szlachetnej termosie modelu Aurora 20 zaparzysz kawę, która wystarczy do napełnienia nawet 13 filiżanek – kawa jest od razu gotowa do podania, a specjalna funkcja ekspresu pomoże utrzymać jej temperaturę. Ekspres przelewowy z filtrem koszykowym jest wyposażony w wytrzymałą grzałkę ze stali szlachetnej, która zapewni optymalną wymianę ciepła. Pojemność 2 ltr.

**ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY - 1,8 L, HENDI**

Budowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej. Temp. pracy od 93 °C do 96 °C. Płyty grzewcze (dolna, górna), kontrolka pracy. Czas przygotowania 1 dzbanka 5 minut (1,8 l). W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l oraz 50 filtrów.

Dodatkowe filtry:

**HENDI 208656** (pasuje idealnie)

**HENDI 208663** (sięga do połowy wysokości wkładu na filtr. Polecany dla klientów przyrządzających małe ilości kawy lub posiadających zaparzacze o mniejszym wkładzie filtra).



**HIGIENA**

W naszej ofercie posiadamy akcesoria i środki niezbędne do utrzymania higieny ekspresów: odkamieniacze, płyny do układu spieniania mleka, szczotki do czyszczenia, filtry do wody.

**FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH - śr. 250/ dno 210 mm**



**ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY.**

**Waga 0,5 kg. ST.**

Środek przeznaczony do usuwania garbników oraz osadów z kawy. Przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych, (grup), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp. Wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu dedykowany do profesjonalnego zastosowania.



**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW ST.**





#### **PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA, V 1 I, 648200**

Środek do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach do kawy.

Usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek), może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia.

Nie wpływa na smak i zapach produktu, posiada działanie odkamieniające.

Przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia. Dedykowany do profesjonalnego zastosowania.



#### **MŁYNIKI DO KAWY**

##### **MŁYNEK DO KAWY TAURO**

A 190175



Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy  
Dozowanie regulowane w zakresie od 5 do 12 g  
Młynek Ø 60 mm  
Pojemność pojemnika na ziarna 1 kg

##### **MŁYNEK DO KAWY MODEL SPACE II**

Art.190174

Pojemność pojemnika 2 kg,

Maksymalna prędkość obrotowa 1300/min



##### **AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO MIELENIA KAWY, CUNILL, P 270 W**

Automatyczny i niezawodny elektryczny młynek do kawy. Regulacja grubości mielenia kawy, elektroniczne regulowana doza kawy, licznik zrobionych kaw. 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła) Łatwy do utrzymania w czystości, obudowa wykonana z ABS.



##### **PROFESJONALNY ELEKTRONICZNY MŁYNEK DO MIELENIA KAWY, H208885**

Mielenie każdej porcji, której gramaturę i ilość (pojedyncza, podwójna, potrójna) można modyfikować niezależnie, odbywa się bezpośrednio przed zaparzeniem kawy. Dzięki temu kawa nie traci nic z aromatu (brak pojemnika na kawę zmieloną).

Obudowa z lakierowanego odlewów aluminium  
Żarna ze stali nierdzewnej śr. 63 mm

Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min.  
Wydajność na 24 h - 3 kg (500 kaw)  
Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2kg  
Elektroniczna kontrola pozycji o ilości zmielonej kawy.  
Duży podświetlany wyświetlacz ułatwia pracę w zaciemnionych pomieszczeniach.



#### LODÓWKI NA MLEKO

**LODÓWKA NA MLEKO STALGAST, 844100**  
wewnętrzne oświetlenie  
otwory na wężyk do mleka po obu stronach  
wysokiej jakości kompresorowa lodówka na mleko  
podwójnie przeszklone drzwi  
wymuszony obieg powietrza  
dedykowana do ekspresów automatycznych

#### PODGRZEWACZE DO CZEKOLADY

**DYSPENSER DO CZEKOLADY 9,5L, Art.900004**  
Zdejmowany kranik spustowy.  
Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napełnienia.  
Podgrzewanie na zasadzie kąpeli wodnej, temp. 0-85C.  
Tworzywo sztuczne, poliwęglan, stal szlachetna



**PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY, STALGAST**  
469105  
Urządzenie do przygotowania i serwowania czekolady na gorąco.  
Obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji, prędkość obrotów od 65-85 na min.  
W komplecie taca ociekowa.

#### LODÓWKA NA MLEKO Z WYŚWIETLACZEM TEMPERATURY, HENDI

Urządzenie do schładzania i przechowywania mleka zgodnie z przepisami HACCP w temperaturze do 4°C.  
Wbudowany termometr cyfrowy ułatwia kontrolę temperatury mleka.  
Prosty i nowoczesny design, niewielka waga i rozmiar sprawiają, że można ustawić ją bezpośrednio na blacie baru obok ekspresu do kawy.  
Elektronicznie sterowany termostat z zakresem temperatury: od 0°C do 4°C.  
Wyświetlacz cyfrowy na przednim górnym panelu – łatwa kontrola temperatury.  
Uniwersalny otwór na wężyk o średnicy 7 mm łączący karton z mlekiem w lodówce z ekspresem.  
Świeże schłodzone mleko pobierane automatycznie, podczas przygotowywania napojów na bazie kawy i mleka, lub mleka i innych dodatków.  
Rozmrażanie automatyczne  
Chłodzenie wymuszone

Bezproblemowa praca urządzenia w pomieszczeniach o temperaturze max. do 25°C  
Pojemność komory brutto: 6 l  
Wymiary komory: 160x130x(H)280 mm  
Komora wykonana z białego tworzywa ABS  
Klasa klimatyczna: 3



#### SYFONY DO ŚMIETANY

**SYFON DO BITEJ ŚMIETANY, AUTOMATYCZNY, ISI, THERMO XPRESS WHIP PLUS, V 1.0 L, ST 500410**



Automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów  
System zamknięty - spełnia standardy HACCP  
Butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne izolowane ścianki.  
Dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku.  
Wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę.  
Pasują naboje CREAM i zestaw końcówek dekoracyjnych nr kat. 500008.

**SYFON DO BITEJ ŚMIETANY I SOSÓW, ISI, THERMO WHIP PLUS, V 0.5 L**

Syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno.  
Urządzenie można podgrzewać w beamarze w temperaturze do 75°C.  
Butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki.  
Silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą  
Silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę.  
Łatwy do utrzymania w czystości  
Pasują naboje CREAM.  
3 końcówki w standardzie.



**SYFON ISI CREAM PROFI WHIP PLUS 1,0 L**

Idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu.  
Niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej.  
Uwydatnia smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych.  
Prosty w obsłudze oraz niezawodny.  
Możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni.  
Należy używać tylko naboje firmy ISI; używanie innych naboje powoduje utratę gwarancji.  
Głowica wykonana ze stali nierdzewnej.  
Sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 2 naboje, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany.  
Pasują naboje CREAM  
Końcówka tulipan w standardzie.



**MAŁE URZĄDZENIA DO ZAPARZANIA KAWY,  
HERBATY, ZIÓŁ** firm: **DOMOTTI, BIELETTI, AMBITION**



**AKCESORIA**

W naszej ofercie dzbanki do spieniania mleka, mini naczynia na mleko, dyspensery do przypraw, tampery, maty do tamperów, odbijaki, termometry do mleka i inne.

**PODSTAWA SERWISOWA DO KAWY 1190**

Art.190153



1 tacka odciekowa  
1 podstawa z tworzywa sztucznego  
5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadłka, mleko i cukier.  
Podstawa z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach.  
1 termos, średnica maks. 19 cm



**PODSTAWA SERWISOWA DO KAWY 2190**

Art.190154



2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego.  
5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadłka, mleko i cukier, 2 termosy, średnica maks. 19 cm.  
Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach.

**STACJA DO ZAPARZANIA KAWY Z50**

Art.190223



Kubki, mieszadłka itp. są zawsze dobrze posortowane i zajmują niewiele miejsca dzięki stacji Z50, która jest doskonałym rozwiązaniem zarówno dla bufetu, jak i samoobsługowego stanowiska do przyrządzania i nalewania kawy. Prawdziwym hitem jest jednak system wtykowy: w zależności od indywidualnych potrzeb istnieje możliwość wyposażenia stacji do zaparzenia kawy w opcjonalne tacki odciekowe do termosów.  
5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadłka, mleko i cukier  
Umieszczony z boku system wtykowy umożliwia połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150 i Z50-170.

**DZBANKI DO SPIENIANIA MLEKA**

**DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA I  
PRZYGOTOWYWANIA CAPPUCINO, STALGAST**  
V 0,35/0,6/0,93 ltr.



**DZBANEK NA MLEKO, STALGAST 1,5/2 ltr.**



**ZESTAW DO LATTE ART, BAREQ**

Stal nierdzewna, silikon  
W zestawie 6 funkcjonalnych narzędzi: łyżka-szpatułka, szpatuła-szpikelec, gałka-łopatka



**TAMPER, UBIJAK DO KAWY, STALGAST, JOE FREX**



**URNA DO KAWY ABERT, V10 ltr.**

Włoska marka Abert jest jednym z liderów w sektorze sztuczków, akcesoriów stołowych i bufetowych.



**SZUFLADA Z ODBIJAKIEM POD MŁYNEK, EKSPRES DO KAWY, ST 486017**



**BARTSCHER PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK TA720**

Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą.

Osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.

Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x głęb. 250 mm

Max 72 filiżanki

Temp do 60 C

Powierzchnia robocza W280xD295xH175 mm

**ODBIJAKI TOMGAST**





### **BARTSCHER PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK 48 FILIŻANEK**

Nr art.103067

Materiał stal CrNi

Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki.

Podgrzewacz do filiżanek dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi umożliwia jednocześnie ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.

Miejsce na filiżanki: fi 95xH300mm

Temp. 30-45 C

4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane z obrotowym cokołem.



**Wyposażenie w naczynia - szkło i porcelanę- do kawiarni przedstawione na stronach: SZKŁO, PORCELANA POLSKA I ZAGRANICZNA.**

### **MEBLE POD EKSPRESY**

W ofercie meble; nierdzewne oraz zabudowane płytą meblową na wymiar.

### **STÓŁ POD EKSPRES STALGAST**

W1000xD700xH1000 MM



### **STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY Z OCIEKACZEM I UMYWALKĄ, STALGAST**

Uchylana szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy.

Wykonanie ze stali nierdzewnej.

Szafka na filtr do zmiękczenia wody.

Szuflada na przybory.

Otwór w blacie do podłączenia ekspresu.

Umywalka ze zdejmowanym ociekaczem.

Stół sprzedawany bez baterii.

Wymiar komory 325 x 354 h 200 mm.