



DP KAFFEE- VOLLAUTOMATEN

Köstliche Genussvielfalt
in Bistro-Qualität



GENUSS AUF KNOPFDRUCK ...



Die traditionellen und trendigen Originalrezepturen unserer Kaffeespezialitäten erfordern äußerst unterschiedliche Dosierungen, Getränkemengen, Brühzeiten und Milchschaumzubereitungen. Speichern Sie ganz einfach Ihre individuellsten Kompositionswünsche und lassen Sie sich von köstlichster Kaffeequalität „Made in Milano“ verwöhnen.

Mit nur einem Fingertipp verwöhnen Sie Ihre Kunden, Gäste und Mitarbeiter mit den beliebtesten Kaffeehaus-Spezialitäten, konstant köstlich und zuverlässig, Tasse für „Tasse“.





DAS SAHNEHÄUBCHEN: UNSER SERVICE

Ihre Zufriedenheit interessiert uns „Die Bohne“!

Daher wird SERVICE bei uns selbstverständlich groß geschrieben – in persönlicher und direkter Form, damit sich Ihr Team und Ihre Gäste stets auf den Kaffeeautomaten und die gleichbleibende Qualität der Getränke verlassen können. Und damit alles fix geht, betreuen unsere Spezialisten die Geräte direkt vor Ort in Ihrem Unternehmen.

Für den laufenden Betrieb Ihres Kaffeeautomaten bieten wir darüber hinaus auch eine sichere Rund-um-die-Uhr-Fernwartung an.

www.dp-grosshandel.de

DAS GESCHMACKSTEAM: BOHNE, MILCH & CO.



Unsere Kaffeeautomaten zeichnen sich durch optimales Handling und höchsten Genuss aus. Aber optimaler Kaffeegenuss ist individuelle Geschmackssache und erst durch geröstete Spitzenbohnen entsteht ein echter Qualitätskaffee. Wir nehmen daher vor Inbetriebnahme eine ausführliche Geschmackseinstellung gemäß Ihren Wünschen vor.

Rund um die Kaffeebohnen erwartet Sie eine Vielzahl an zusätzlichen Qualitätsprodukten und Zutaten namhafter Hersteller, wie z. B. Milchtopping, Kakao, Tee und Zubehör.

Besuchen Sie unsere Webseite oder vereinbaren Sie einen Gesprächstermin. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.



UNBEGRENZTE GENUSSVIELFALT



Moccacino

kräftiger, cremiger Cappuccino
mit zarter Schokoladennote

Cappuccino

original italienisch

Espresso Macchiato

der kleine Cappuccino
für zwischendurch

Espresso

schwarz und kräftig

Café au lait

der Milchkaffee aus der Provence

Café Crème

der große Schwarze mit
haselnussbrauner Crema

Kaffee weiß

Café Crème mit Milch

Latte Macchiato

heiße Milch, kräftiger Espresso
und elegante Milchschaumkrone

Choco

heiße Trinkschokolade, schaumig
gerührt, cremig und fein

Teewasser

für Tee oder Suppe

... und zahlreiche individuelle Variationen

TECHNISCHE DATEN

am Beispiel der „cino XS grande“ Tankversion

Farben Schwarz oder Silber

Höhe 590 mm

Breite 420 mm

Tiefe 584 mm

Ausgabehöhe 155 mm

Leergewicht 40 kg

Anschluss 230 V

Leistung 1.200 W

Wassertank 3,5 Liter
oder

Festwasseranschluss ... 3/8"

Anzahl Mixer..... 1

Anzahl Container..... 3

Ausgabezeit 15–20 sec
je nach Spezialität

A.R.T.-Programm

Automatische Spüleinrichtung

FlashCard-Steuerung

**Informationen zu weiteren
Geräten auf Anfrage**



DP Gastronomie-Großhandel

Pappelallee 11

59557 Lippstadt

Telefon: 02941 92206-0

Telefax: 02941 92206-29

info@dp-grosshandel.de

www.dp-grosshandel.de

Copyright © 2014 dp Großhandel
Technische Änderungen
vorbehalten.

Für fehlerhafte Angaben im Inhalt
übernehmen wir keine Haftung.