



Piazza d'Oro 50/51

L'ARTISTA DELL'ESPRESSO

## PROFESSIONELLE MASCHINEN

Sicherlich möchten auch Ihre Gäste verwöhnt werden, und gerade im Bezug auf Kaffee ist diese Erwartung besonders hoch. Mit der Piazza d'Oro 50/51, optimal integriert in das Gesamtkonzept Piazza d'Oro, können Sie diese Erwartungen erfüllen, und die Vorteile der professionellen Zubereitung von Espresso-Spezialitäten erfolgreich für sich nutzen.

Die vollautomatische Piazza d'Oro 50/51 wurde speziell für unseren Espresso Piazza d'Oro als kompakte, multifunktionelle Espresso-Maschine für kleine bis mittlere Kapazitäten (30 bis 50 Tassen täglich) entwickelt. Die vollautomatische Zubereitung von Espresso-Spezialitäten sichert Ihnen dabei eine gleichbleibend hohe Espresso-Qualität, unabhängig von der Qualifikation Ihrer Mitarbeiter. Die besondere Eignung der Piazza d'Oro 50/51 für kleine und mittlere Kapazitäten ergibt sich u.a. aus ihrer wahlweisen Einsatzmöglichkeit mit Festwasseranschluss oder integriertem Wassertank. Darüber hinaus ist sie durch die leicht herausnehmbare Brüh-einheit einfach und schnell zu reinigen.

### Vorteile der vollautomatischen Piazza d'Oro 50/51

- Zubereitung von Espresso-Spezialitäten auf Knopfdruck
- Gleichbleibend hohe Espresso-Qualität durch automatische Zubereitung
- Automatische Anzeige über Leuchtdioden, sobald Kaffeebohnenbehälter und gegebenenfalls Wassertank leer sind
- Separater Einwurf für gemahlene koffeinfreie Kaffee





## BESONDERE LEISTUNGSMERKMALE DER PIAZZA D'ORO 50/51

Neben den allgemeinen Vorteilen einer vollautomatischen Espressomaschine sind bei der Piazza d'Oro 50/51 weitere Merkmale besonders hervorzuheben.

MERKMAL	VORTEIL
Kompakte Größe	Spart Platz und kann fast überall eingesetzt werden
Optionaler Wassertank für 2,4L	Ermöglicht den mobilen Betrieb der Piazza d'Oro 50/51
Einfach herausnehmbare Brüheinheit	Ermöglicht die einfache Reinigung der Espresso-Maschine und sichert so höchsten Espresso-Genuss
Reinigungsprogramm	Das automatische Reinigungs- und Entkalkungsprogramm vereinfacht die Reinigung Ihrer Espresso-Maschine
Separater Einwurf für koffeinfreien Kaffee	Auch auf koffeinfreie Spezialitäten müssen Sie nicht verzichten
Je ein Dampfarm und Auslauf für Heißwasser	Ermöglicht das bequeme Aufschäumen von Milch sowie die Zubereitung von Tee
Indirekt beheizte Tassenablage	Ermöglicht das Warmhalten der aktuell bereitgestellten Tassen
Zusätzliche Optionen verfügbar	Aufschäumer für Cappuccino Aufsatz für einen erweiterten Kaffeebohnen-Behälter.



## WARTUNG UND REINIGUNG

Um zu gewährleisten, dass sich das Endprodukt mit jeder Tasse durch höchste Qualität auszeichnet, verfügt die Piazza d'Oro 50/51 über ein beim Ein- und Ausschalten der Maschine automatisch in Gang gesetztes Spülprogramm. Der tägliche Zeitaufwand beträgt hierfür nur 5 Minuten. Darüber hinaus werden Sie nach einer entsprechenden Anzahl zubereiteter Espresso-Spezialitäten automatisch an eine turnusmäßige Reinigung der Piazza d'Oro 50/51 erinnert.



## KUNDENSERVICE

Unsere Service-Techniker sind darauf geschult, Ihre Piazza d'Oro Maschine jahrein, jahraus in hervorragendem Zustand zu halten. Hierfür haben wir ein deutschlandweit flächendeckendes Service-Netz aufgebaut. Dies sichert Ihnen den Einsatz einer Espresso-Maschine, mit der Sie hervorragende Espresso-Spezialitäten zubereiten können und gibt Ihnen so die Möglichkeit, sich ganz auf Ihr Geschäft zu konzentrieren.





## L'ARTISTA DELL'ESPRESSO

Espresso ist mehr als nur Kaffee. Espresso ist ein Zeichen für Qualität. Eine Tasse perfekt zubereiteten Esspressos nach italienischer Art zeigt, wie sehr Sie Ihre Gäste und deren erlesenen Geschmack schätzen.

Und genau das macht Espresso auch für Sie so attraktiv, denn Latte Macchiato, Cappuccino und viele andere Spezialitäten sorgen bei Ihren Gästen für Momente der Verwöhnung, die Ihrem Absatz zu gute kommen.

Als internationales Espresso-Konzept, das ausgewählte Kaffeemischungen, erstklassigen Service und professionelle Maschinen miteinander kombiniert, bietet Ihnen Piazza d'Oro alles, was Sie für das perfekte Espresso-Erlebnis benötigen. Was bietet sich daher Besseres an, als Ihren qualitätsbewussten Gästen mit Piazza d'Oro die reichhaltige Welt des italienischen Esspressos in den vielfältigsten Variationen zu präsentieren.

## ERLESENE KAFFEEMISCHUNGEN

Piazza d'Oro Espresso gibt es in vier Varianten: Intenso, Forza, Dolce und Amabile. Grundlage für unseren erstklassigen Espresso sind dabei Mischungen aus Arabica-Sorten von höchster Qualität – Quelle seines einzigartigen Geschmacks und intensiven Aromas. Wählen Sie gemeinsam mit einem unserer Espresso-Experten genau die Sorten aus, die sich am besten für Ihre spezielle Situation eignen.

## ERSTKLASSIGER SERVICE

Die richtige Mischung stellt jedoch nur den Anfang dar. Schulung und Beratung sind von genauso großer Bedeutung – vom Mahlen der Bohnen über die gezielte Ausrichtung auf regionale Unterschiede im Kaffeegeschmack bis hin zur perfekten Zubereitung und Präsentation Ihrer Kaffeespezialitäten. Und natürlich gehört zu unserem Service auch ein umfangreiches Sortiment an stilvollen Accessoires, wie z.B. unsere exklusiven Piazza d'Oro Tassen.

## TECHNISCHE DATEN DER PIAZZA D'ORO 50/51

Strom	230 V/2,2 kW/16 A
Gewicht unbefüllt	18 kg
Standardmaße (Tiefe/Höhe/Breite)	415 mm/395 mm/310 mm
Wasseranschluss bauseits	3/8 oder 3/4 Zoll mit Absperrhahn
Anzahl Mahlwerke und Bohnenbehälter	1
Anzahl Brüheinheiten	1
Zubehör	Auf Anfrage
Wahlmöglichkeiten	Espresso
	Café Crème
	Heißwasser
	Dampf
Kapazitätsbeispiele pro Stunde	ca. 50 Espresso oder
	ca. 25 Café Crème

FÜR WEITERE INFORMATIONEN



Sara Lee Deutschland GmbH, Friedrich-Koenig-Straße 35, 55129 Mainz  
Telefon (0 61 31) 50 69-0, Telefax (0 61 31) 50 69 710

[www.piazzadoro.com](http://www.piazzadoro.com)