



Piazza d'Oro 180

L'ARTISTA DELL'ESPRESSO

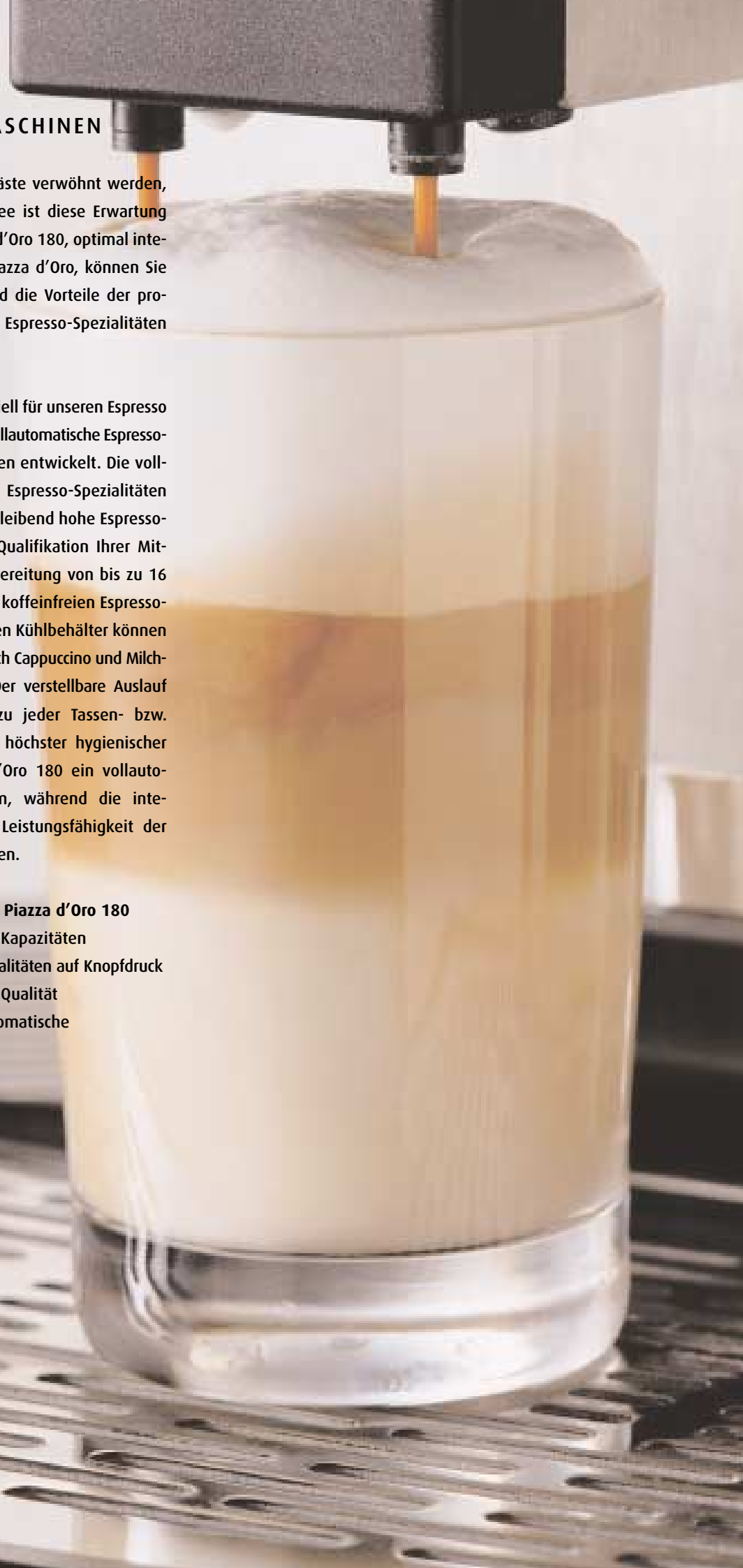
PROFESSIONELLE MASCHINEN

Sicherlich möchten auch Ihre Gäste verwöhnt werden, und gerade im Bezug auf Kaffee ist diese Erwartung besonders hoch. Mit der Piazza d'Oro 180, 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 Piazza d'Oro 180 wurde speziell für unseren Espresso Piazza d'Oro als leistungsfähige vollautomatische Espresso-Maschine für mittlere Kapazitäten entwickelt. Die vollautomatische Zubereitung von Espresso-Spezialitäten sichert Ihnen dabei eine gleichbleibend hohe Espresso-Qualität, unabhängig von der Qualifikation Ihrer Mitarbeiter. Sie ermöglicht die Zubereitung von bis zu 16 verschiedenen, bei Bedarf auch koffeinfreien Espresso-Spezialitäten. Mit dem optionalen Kühlbehälter können Sie darüber hinaus vollautomatisch Cappuccino und Milchkaffee-Variationen zubereiten. Der verstellbare Auslauf ermöglicht die Nutzung nahezu jeder Tassen- bzw. Glasgröße. Zur Gewährleistung höchster hygienischer Standards besitzt die Piazza d'Oro 180 ein vollautomatisches Reinigungsprogramm, während die integrierten Zahlungssysteme die Leistungsfähigkeit der Piazza d'Oro 180 vervollständigen.

Vorteile der vollautomatischen Piazza d'Oro 180

- Einfachstes Handling für hohe Kapazitäten
- Zubereitung von Espresso-Spezialitäten auf Knopfdruck
- Gleichbleibend hohe Espresso-Qualität
- Integriertes Zählwerk und automatische Fehleranalyse





BESONDERE MERKMALE DER PIAZZA D'ORO 180

Neben den allgemeinen Vorteilen einer vollautomatischen Espressomaschine sind bei der Piazza d'Oro 180 weitere Merkmale besonders hervorzuheben:

MERKMAL	VORTEIL
Separater Einwurfschacht für gemahlene koffeinfreien Kaffee	Zusätzlich zum verwendeten Bohnenkaffee können verschiedene koffeinfreie Spezialitäten angeboten werden
Menügeführtes Reinigungsprogramm	Ermöglicht auf einfache Art die automatische Reinigung der Piazza d'Oro 180
LCD-Anzeigen	U.a. für Informationen zum Zählersystem, zur Reinigung oder zum Nachfüllen von Kaffeebohnen etc. Gibt Ihnen automatisch Informationen zum Betriebszustand der Espresso-Maschine und hilft Ihnen, den ordnungsgemäßen Betrieb kontinuierlich zu gewährleisten.
Attraktive und benutzerfreundliche Gestaltung	Ermöglicht den Einsatz in praktisch allen Geschäftssituationen mit Kaffee-Ausschank
Optional verfügbare Kühleinheit für Milch	Platz sparend gegenüber anderen Lösungen Milch wird kontinuierlich und hygienisch einwandfrei gekühlt Ein integriertes Absperrventil verhindert den unhygienischen Verbleib von Restmilch in den entsprechenden Leitungen
Beheizte Tassenablage	Ermöglicht das Warmhalten der aktuell für den Einsatz vorgesehenen Tassen
Optional verfügbarer Tassenwärmer	Zum Vorwärmen der Tassen Dient höchstem Espresso-Genuss durch Aufbewahrung und Bereitstellung vorgewärmter Tassen in unmittelbarer Nähe der Espresso-Zubereitung
Geringe Wartungskosten durch hohe Zuverlässigkeit	Erhöht Ihre Profitabilität pro zubereiteter Espresso-Spezialität

OPTIONEN

Neben den oben angeführten Optionen wie Kühlbehälter und Tassenwärmer stehen Ihnen weitere, umfangreiche Ausstattungsoptionen zur individuellen Einrichtung Ihrer Piazza d'Oro 180 zur Verfügung. Dazu zählen u.a. ein zweites Mahlwerk für die Verwendung verschiedener Kaffeemischungen sowie verschiedene Optionen zum Einsatz der Piazza d'Oro 180 in Bereichen mit Selbstbedienung, einschließlich eines Münzmechanismus.



WARTUNG UND REINIGUNG

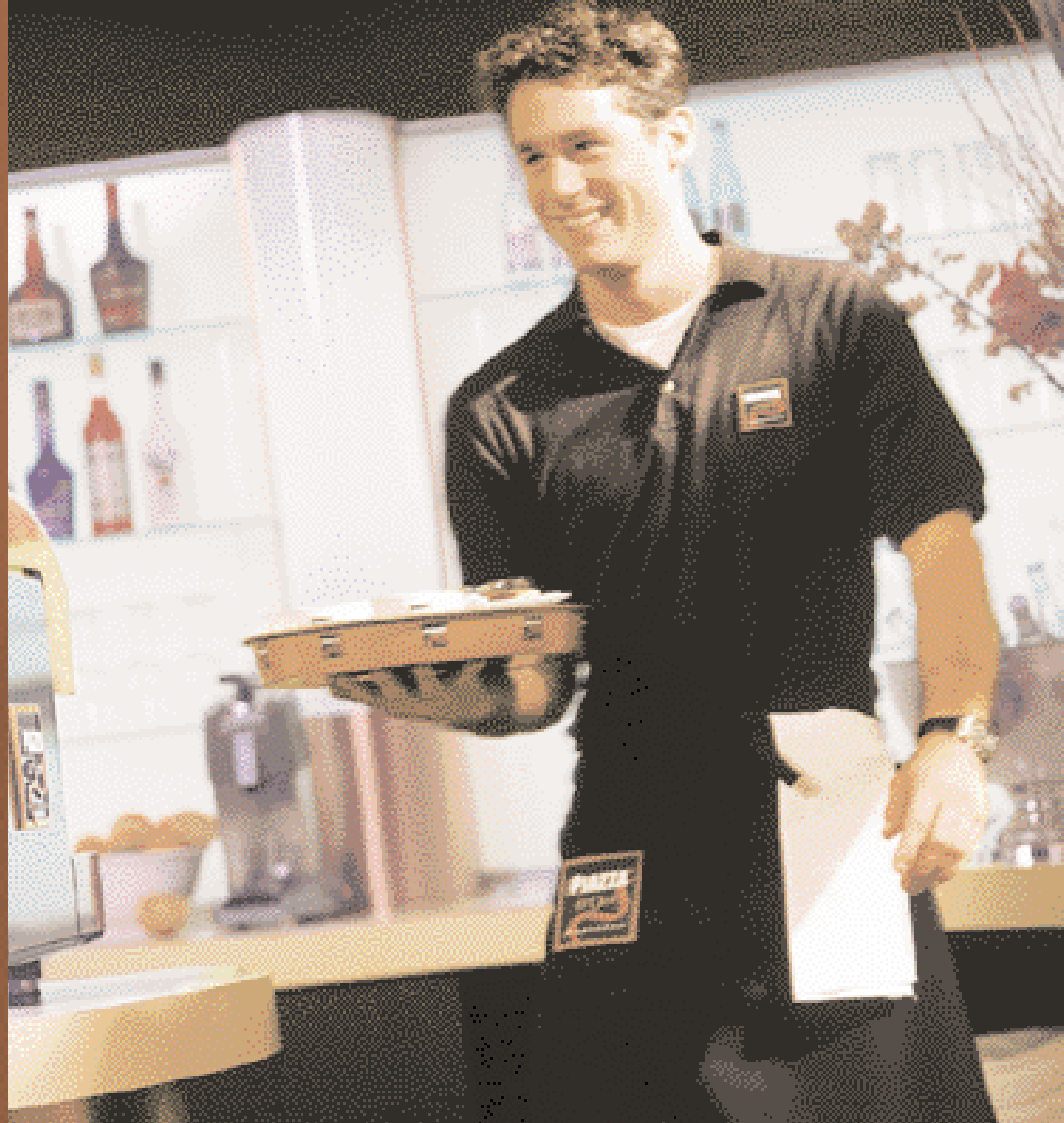
Um zu gewährleisten, dass sich das Endprodukt mit jeder Tasse durch höchste Qualität auszeichnet, verfügt die Piazza d'Oro 180 über ein eigenes tägliches Reinigungsprogramm, das Sie individuell auf Ihren Betrieb ausrichten können. Der gesamte Reinigungsprozess nimmt dabei nicht mehr als fünf Minuten täglich in Anspruch und erhöht sich bei Nutzung der optionalen Kühleinheit für Milch nur um ca. 10 Minuten.



KUNDENSERVICE

Unsere Service-Techniker sind darauf geschult, Ihre Piazza d'Oro Maschine jährlich, 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 180

Strom	400 V/9 kW/3 x 16 A
Gewicht unbefüllt	37 kg
Standardmaße (Tiefe/Höhe/Breite)	510 mm/755 mm/420 mm
Wasseranschluss bauseits	3/8 oder 3/4 Zoll mit Absperrhahn
Anzahl Mahlwerke und Bohnenbehälter	2
Anzahl Brüheinheiten	1
Zubehör	Auf Anfrage
Wahlmöglichkeiten	Espresso
	Café Crème
	Heißwasser
	Dampf
	Bei Einsatz der optionalen Milchkühleinheit Zubereitungsmöglichkeiten für diverse Espresso-Spezialitäten mit Milch
Kapazitätsbeispiele pro Stunde	ca. 180 Espresso oder
	ca. 120 Café Crème oder
	ca. 120 Cappuccino

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