



Piazza d'Oro Leone

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 Leone, 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 Leone wurde speziell für unseren Espresso Piazza d'Oro entwickelt. Sie stellt das Herzstück unseres Espresso-Konzeptes dar, da Sie auf traditionelle Art höchste italienische Espresso-Kultur verkörpert. Mit ihrem glänzenden Chrom und dem traditionellen Design ist die Piazza d'Oro Leone ein Blickfang für jeden Gast – und ein Traum für Profis. Der originale Klang der Espresso-Zubereitung und das Aroma frisch gemahlener Bohnen runden das Bild eines echten italienischen Cafés vollständig ab.

Die Piazza d'Oro Leone ist selbst auf größte Herausforderungen eingestellt. Je nach Ausführung der Maschine können Sie mit ihr eine Kapazität von 120 bis 480 Tassen pro Stunde abdecken. Dank des eingebauten Kühlschranks zur Aufbewahrung von Milch, z.B. für die Zubereitung von Cappuccino und Caffè latte, ist die Piazza d'Oro Leone auch aus hygienischer Sicht eine komfortable, und darüber hinaus Platz sparende Lösung. Für alle Einzelheiten der Piazza d'Oro Leone und deren professionelle Bedienung bieten wir Ihnen natürlich die notwendigen Schulungen. So möchten wir sicherstellen, dass Sie mit Hilfe unserer Piazza d'Oro Leone Ihre Gäste jederzeit mit köstlichen Espresso-Spezialitäten verwöhnen können.

### Vorteile der Piazza d'Oro Leone

- Erhältlich mit bis zu drei Siebträgern zur Anpassung an Ihren Kapazitätsbedarf
- Bei zwei und drei Siebträgern auch mit integriertem Kühlschrank erhältlich, zur komfortablen Zubereitung von Milch-Variationen wie z.B. Cappuccino
- Professionelle und zuverlässige Verarbeitung
- Traditionelles, attraktives Design





## BESONDERE LEISTUNGSMERKMALE DER PIAZZA D'ORO LEONE

Die Piazza d'Oro Leone verfügt über die folgenden speziellen Ausstattungsmerkmale:

MERKMAL	VORTEIL
Übersichtlich gestaltete, bedienungsfreundlich eingepasste Folientastatur	Komfortable Bedienung Schnelle und einfache Reinigung
Eingebaute Milchkühleinheit mit Cappuccinatore (für Modelle mit 2 oder 3 Siebträgern)	Einfachste Zubereitung von heißer Milch und Milchschaum mit perfektem Ergebnis Kontinuierliche und hygienisch einwandfreie Kühlung der Milch Geringerer Platzbedarf gegenüber anderen Lösungen Einfache Reinigung
Verstellbarer Auslauf für Heißwasser/Milch	Ermöglicht die Nutzung von nahezu jeder Glas- bzw. Tassengröße
Besonders ergonomischer Filterhalter	Einfache und komfortable Benutzung auch bei hoher Beanspruchung
Integriertes Manometer	Ermöglicht die Überprüfung von Druck und Boiler-Temperatur
Große beheizte Tassenablage	Ermöglicht Ihnen das Vorwärmen von Tassen direkt am Ort der Espresso-Zubereitung und vereinfacht somit das Arbeiten
Wahlweise manuelle oder automatische Wasserdosierung	Bei manueller Wasserdosierung kann jeder Espresso nach individuellen Wünschen zubereitet werden
Modelle mit 1, 2 oder 3 Siebträgern	Ermöglicht Ihnen die traditionelle Zubereitung auch bei hoher Nachfrage



## 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 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 PIAZZA D'ORO LEONE

	Eingruppig	Zweigruppig
Strom	230 V/2 kW/16 A	230 V/2,6 kW/16 A
Gewicht unbefüllt	51 kg	80 kg
Standardmaße (Tiefe/Höhe/Breite)	570 mm/530 mm/500 mm	570 mm/530 mm/720 mm
Wasseranschluss bauseits	3/8 oder 3/4 Zoll mit Absperrhahn	3/8 oder 3/4 Zoll mit Absperrhahn
Anzahl Mahlwerke und Bohnenbehälter	-	-
Anzahl Brüheinheiten	1	2
Zubehör	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Wahlmöglichkeiten	Espresso	Espresso
	Café Crème	Café Crème
	Heißwasser	Heißwasser
	Dampf	Dampf
		Bei Einsatz der optionalen Milchkühl- einheit Zubereitungsmöglichkeiten für diverse Espresso-Spezialitäten mit Milch
Kapazitätsbeispiele pro Stunde	Je Maschinentyp ca. 120-480 Espresso oder 60-240 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)