



PRIMULATOR

#KAWA W TWOIM BIURZE

Kawa Specjalty w Twoim biurze

Kawa to styl życia, kultura i pozytywne emocje. Dla wielu osób filiżanka małej czarnej jest nieodłącznym elementem poranka i chwilą przyjemności w ciągu dnia. W miejscu pracy kawa towarzyszy spotkaniom, rozmowom i codziennym zadaniom. Dla pracodawców to okazja, aby zadbać o komfort zespołu i stworzyć przestrzeń, w której pracownicy chętnie zatrzymają się na krótką przerwę.

Wiele osób sięga po kawę w czasie pracy, ceniąc jej smak, aromat i związany z nią rytuał. Dobrze przygotowana kawa może stać się drobnym, ale ważnym elementem biurowej codzienności. Wspólna przerwa daje okazję do odpoczynku, wymiany pomysłów i rozmów, na które nie zawsze jest czas podczas zaplanowanych spotkań. Dlatego warto zadbać zarówno o jakość kawy, jak i wygodny dostęp do niej. Intuicyjny ekspres i menu dopasowane do upodobań zespołu pomagają stworzyć przyjazne miejsce na chwilę wytchnienia.

Oczekiwania wobec kawy w biurze wykraczają poza sam wybór między kawą czarną, latte a cappuccino. Znaczenie mają również pochodzenie ziaren, profil smakowy i sposób przygotowania napoju. Zainteresowanie kawą specjalty zachęca do odkrywania nowych smaków i bardziej świadomego wyboru kawy. Pracownicy, którzy przygotowują ją w domu lub kupują w ulubionej kawiarni, mają własne przyzwyczajenia i oczekiwania. Warto je poznać i uwzględnić przy tworzeniu biurowego menu. Odpowiednio dobrane ziarna, profesjonalny ekspres i właściwe ustawienia pozwalają zadbać o jakość, do której chce się wracać każdego dnia.

Primulator oferuje pełne wsparcie technologiczne i rozwiązania gastronomiczne dla Twojego biura. Od 35 lat dostarczamy ekspresy do kawy renomowanych marek: automatyczne ekspresy WMF, kolbowe FAEMA oraz przelewowe BUNN. Nasze urządzenia pracują w biurach, hotelach, na stacjach paliw oraz w lokalach gastronomicznych. Doradzamy, jak sprostać wymaganiom miłośników kawy, pomagamy stworzyć odpowiednie menu kawowe, dobrać właściwe ziarna i ustawić optymalne parametry ekspresu. Aby ograniczyć zużycie plastikowych opakowań, oferujemy również dystrybutory wody marki Cornelius z systemem filtracji Everpure, które są podłączane do sieci wodociągowej i nie wymagają użycia plastikowych butli. Zapewniamy także wsparcie wykwalifikowanych techników serwisu na terenie całej Polski, którzy dbają o sprawne działanie urządzeń i pomagają w ich codziennej eksploatacji.

Wyjdź naprzeciw oczekiwaniom i upodobaniom pracowników i zaskocz ich wspianią, świeżo przygotowaną kawą z nowoczesnego i profesjonalnego ekspresu do biura.



WMF ELEVATION 10

WMF Elevation 10 to kompaktowy, w pełni automatyczny ekspres, rekomendowany do przygotowania około 50 kaw dziennie. Został zaprojektowany z myślą o małych biurach, hotelach, salonach usługowych i niewielkich lokalach gastronomicznych, w których liczą się wygodna obsługa i szeroki wybór napojów. Urządzenie ma wbudowany zbiornik na wodę o pojemności 2 litrów i może korzystać z opcjonalnego zbiornika zewnętrznego o pojemności 6 litrów lub bezpośredniego podłączenia do sieci wodociągowej. W zależności od konfiguracji system mleczny Essential Foam i opcjonalny pojemnik na proszek rozszerzają menu o kawy mleczne i gorącą czekoladę. System dwóch bojlerów zapewnia sprawne przygotowanie napojów i stabilną temperaturę, a zaparzacze o pojemności 16 g lub opcjonalny 24 g umożliwia przygotowanie także większych porcji kawy w jednym cyklu. Dotykowy ekran o przekątnej 7 lub opcjonalnie 10 cali zapewnia intuicyjną obsługę ekspresu. System Click+Clean umożliwia codzienne czyszczenie układu mlecznego w około trzy minuty.

ZALECANA WYDAJNOŚĆ DZIENNA

50 KAW

KOMPAKTOWE WYMIARY
SZEROKOŚĆ / GŁĘBOKOŚĆ / WYSOKOŚĆ

300 / 560 / 503 MM

BOGATE MENU

20 RECEPTUR



WMF PEAK 50

WMF Peak 50 to następca cenionego modelu WMF 1100 S, oferujący większą elastyczność, nowoczesną obsługę i szersze możliwości konfiguracji. Rekomendowany do przygotowania około 80 kaw dziennie, sprawdza się w biurach, sklepach convenience, hotelach i przestrzeniach samoobsługowych. Ekspres może mieć dwa pojemniki na kawę ziarnistą albo jeden na ziarna i jeden na proszek, umożliwiające, zależnie od zawartości, przygotowanie gorącej czekolady, napojów z matchą lub na bazie mleka w proszku. System Essential Foam zapewnia powtarzalną jakość gorącego mleka i gorącej pianki mlecznej, a zaparzacze 16 g lub opcjonalny 24 g pozwala przygotowywać także większe porcje kawy w jednym cyklu. Intuicyjny 7-calowy ekran dotykowy ułatwia obsługę, funkcje Click+Clean i Clean in Place skracają czas czyszczenia układu mlecznego, a opcjonalny WMF CoffeeConnect umożliwia zdalne monitorowanie pracy urządzenia.

ZALECANA WYDAJNOŚĆ DZIENNA

80 KAW

KOMPAKTOWE WYMIARY
SZEROKOŚĆ / GŁĘBOKOŚĆ / WYSOKOŚĆ

325 / 571* / 473 MM
* Z PRZEWODEM ZASILAJĄCYM

BOGATE MENU

20 RECEPTUR



WMF 1300 S

WMF 1300 S to automatyczny ekspres zaprojektowany z myślą o wymagających miłośnikach kawy. Intuicyjny 7-calowy ekran dotykowy ułatwia codzienną obsługę, od wyboru napojów po ustawienia i programy czyszczenia. Personel może wygodnie ustawiać receptury oraz dostosowywać grafiki i kolorystykę ekranu. Do wyboru są dwa systemy mleczne: Basic Milk lub Smart Milk, przygotowujące gorące mleko i gorącą piankę mleczną. Smart Milk umożliwia dodatkowo podawanie zimnego mleka, rozszerzając gamę napojów. Regulacja stopnia mielenia pozwala dopasować ekstrakcję do wybranej kawy, a trwałe zaparzacze można łatwo wyjąć do czyszczenia i konserwacji. Rekomendowana wydajność około 120 filiżanek dziennie sprawia, że WMF 1300 S dobrze sprawdza się w biurach o większym zapotrzebowaniu na kawę. Po aktywowaniu trybu Eco urządzenie obniża temperaturę bojlera parowego podczas przerw w pracy, ograniczając zużycie energii. Ekspres jest wyposażony w zbiornik na wodę i może zostać opcjonalnie podłączony do sieci wodociągowej.

ZALECANA WYDAJNOŚĆ DZIENNA

120 KAW

KOMPAKTOWE WYMIARY
SZEROKOŚĆ / GŁĘBOKOŚĆ / WYSOKOŚĆ

325 / 574 / 670 MM

BOGATE MENU

24 RECEPTURY

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany danych technicznych bez uprzedniego powiadomienia. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy. Primulator sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie i błędy składu w niniejszej broszurze.

PRIMULATOR

PRIMULATOR.PL
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL