

PRIMULATOR



**#MISTRZOWSKAKAWA
WYMAGA
DOSKONAŁYCH
SKŁADNIKÓW**

*Witaj w świecie kawy...
Świecie niezwykłych aromatów i nieskończonej ilości smaków.*



PRIMULATOR

#MISTRZOWSKAKAWA WYMAGA DOSKONAŁYCH SKŁADNIKÓW

Witaj w świecie kawy, pełnym aromatów, smaków i możliwości, które zaczynają się znacznie wcześniej niż w chwili podania gotowego napoju. Coffee Business to jeden z kluczowych obszarów działalności Primulator. W gastronomii kawa jest czymś więcej niż pozycją w menu. Towarzyszy gościom przy śniadaniu, spotkaniu, przerwie czy deserze, a dla właściciela lokalu stanowi ważne źródło przychodu i sposób na budowanie rozpoznawalności.

Pasję do kawy przekładamy na wiedzę, technologię i rozwiązania dopasowane do charakteru prowadzonego biznesu. Współczesny rynek wymaga dziś czegoś więcej niż dobrego espresso. Rosnąca popularność kaw specjalty, alternatywnych metod parzenia i autorskich napojów sprawia, że liczy się cały proces: od ziarna i przemiału, przez przygotowanie porcji, po jakość wody i powtarzalność pracy.

Naszą drogę zaczynamy od zielonego ziarna, które wypalamy w piecach Selmi. Kolejne etapy procesu wspierają młynki Mahlkönig oraz rozwiązania PUQ, od automatycznego tampowania po precyzyjną dystrybucję zmielonej kawy. Odpowiednio dobrana technologia pozwala zachować kontrolę nad jakością, powtarzalnością i sprawnością pracy na każdym etapie przygotowania napoju.

Oferta ekspresów obejmuje rozwiązania dla różnych modeli biznesowych. Faema łączy włoskie doświadczenie z technologią dla profesjonalnych baristów, SLAYER daje szeroką kontrolę nad ekstrakcją i charakterystyczne wzornictwo, a automatyczne ekspresy WMF zapewniają powtarzalność i sprawną obsługę. Systemy BUNN uzupełniają ofertę o profesjonalne rozwiązania do kawy filtrowanej. Istotnym elementem całego procesu jest także woda, stanowiąca ponad 90% gotowego napoju. O jej odpowiednie parametry i ochronę urządzeń pomagają zadbać systemy filtracji Everpure.

Tak rozumiemy kompletny koncept kawowy: od zielonego ziarna, przez każdy etap przygotowania, aż po filiżankę gotowego napoju. Technologia, wiedza i doświadczenie łączą się tu w rozwiązania dopasowane do kawiarni, restauracji, hoteli, piekarni, sklepów i innych miejsc, w których dobra kawa ma znaczenie.

akademia  espresso

 SERWIS

Akademia Espresso to projekt szkoleniowy Primulator, rozwijany od 2000 roku z myślą o osobach i firmach, które chcą świadomie budować jakość kawy. Łączymy wiedzę o ziarnie, ekstrakcji i metodach parzenia z praktyką codziennej pracy baristy oraz realiami prowadzenia biznesu. Szkolimy baristów i personel gastronomiczny, a także wspieramy sieci gastronomiczne i retailowe we wdrażaniu rozwiązań kawowych, tworzeniu conceptów, standardów pracy i receptur. Pomagamy porządkować proces przygotowania kawy, podnosić powtarzalność napojów i doskonalić umiejętności osób pracujących z kawą. Szkolenia prowadzimy w naszych biurach oraz bezpośrednio u Klientów, w rzeczywistym środowisku pracy.

Serwis Primulator to ogólnopolska organizacja skupiająca ponad 100 specjalistów przeszkolonych w obsłudze profesjonalnych urządzeń gastronomicznych. Każdego roku realizujemy ponad 40 000 zleceń, wspierając Klientów w utrzymaniu ciągłości pracy ich biznesu. Zapewniamy instalacje i uruchomienia urządzeń, naprawy, konserwację oraz przeglądy okresowe, zgodnie z wymaganiami producentów. Dzięki własnym oddziałom, technikom pracującym w całej Polsce i rozbudowanemu zapleczu serwisowemu możemy reagować lokalnie i sprawnie. Naszą pracę wspierają systemy planowania i kontroli realizacji zgłoszeń, a stosowanie oryginalnych części pozwala zachować właściwe parametry i niezawodność urządzeń.



PALARKI DO KAWY

SELMI



MŁYNKI DO KAWY

MAHLKÖNIG



AUTOMATYCZNE TAMPERY

PUQ



CIŚNIENIOWE EKSPRESY DO KAWY

FAEMA



CIŚNIENIOWE EKSPRESY DO KAWY

SLAYER



AUTOMATYCZNE EKSPRESY DO KAWY

WMF



PRZELEWOWE EKSPRESY DO KAWY

BUNN



SYSTEMY UZDATNIANIA WODY

EVERPURE



SELMI

Profil palenia ma kluczowy wpływ na to, jak potencjał zielonego ziarna zostanie przetworzony na aromat, smak i jakość gotowej kawy. W tradycyjnym modelu stworzenie dobrego profilu wymaga doświadczenia, wielu prób i stałej kontroli procesu. Dla biznesu oznacza to czas, dodatkowe kompetencje oraz ryzyko strat wynikających z nieudanych wypałów.

Selmi Roaster pozwala znacząco uprościć ten proces. Opatentowany system Vertiflow® oraz zaprogramowane profile automatycznie kontrolują kolejne etapy palenia i chłodzenia, ułatwiając uzyskanie powtarzalnych rezultatów. Primulator zapewnia wdrożenie urządzenia, przygotowanie profili dopasowanych do wybranego ziarna i oczekiwanego efektu sensorycznego oraz szkolenie z obsługi. Wspieramy również Klientów w wyborze zielonej kawy i jej dostawców.

Po wdrożeniu receptury użytkownik może samodzielnie prowadzić kolejne wypały według zapisanych parametrów. Otwiera to kawiarniom, hotelom, restauracjom i palarniom możliwość stworzenia własnej kawy, której profil smakowy staje się częścią oferty i rozpoznawalności marki.

Własne palenie daje większą kontrolę nad świeżością, jakością i kosztem produktu. Pozwala również budować unikalną ofertę, zwiększać wartość sprzedawanej kawy i lepiej zarządzać jej rentownością. Selmi Roaster zmienia więc palenie z procesu wymagającego wyspecjalizowanego zaplecza w rozwiązanie, które może stać się realnym elementem modelu biznesowego.



Świeżość pod kontrolą
palisz wtedy i tyle,
ile faktycznie potrzebujesz



Prostsze wdrożenie procesu
Primulator przygotowuje profile, szkoli z obsługi
i wspiera przy wyborze zielonego ziarna



Oferta, która może się zmieniać
testowanie nowych profili i tworzenie
kaw sezonowych lub limitowanych



Powtarzalny profil palenia
zapisane receptury pomagają utrzymać
stabilny rezultat kolejnych wypałów



Własna kawa, własna marka
indywidualny profil smakowy może
stać się wyróżnikiem lokalu lub sieci



Większa kontrola kosztów
własne palenie daje większy wpływ
na koszt produktu i sposób jego kalkulacji

MODELE

Oferta palarek Selmi obejmuje dwa modele, które pozwalają dopasować skalę produkcji do potrzeb biznesu, od kawiarni i własnej małej palarni po produkcję półprzemysłową. Kompaktowy Roaster 106 pracuje z wsadem do 6 kg, a czas palenia kawy wynosi ok. 15–18 minut. Wydajność urządzenia sięga 30 kg/h. Większy Roaster 120 umożliwia pracę z wsadem do 20 kg i osiąga wydajność do 50 kg/h przy czasie palenia 22–25 minut.



VERTIFLOW®

Jest to opatentowany system palenia kawy i innych surowców, wykorzystujący kontrolowany obieg gorącego powietrza. Podczas procesu produkt pozostaje w ciągłym ruchu w strumieniu powietrza, dzięki czemu ciepło oddziałuje na całą partię, wspierając równomierne palenie. W komorze nie zastosowano ruchomych elementów mechanicznych odpowiedzialnych za mieszanie surowca.

Temperatura produktu jest na bieżąco monitorowana przez sondę znajdującą się bezpośrednio w jego strefie, co pozwala precyzyjnie kontrolować przebieg palenia i moment jego zakończenia. Po zakończeniu palenia produkt trafia do wentylowanej komory chłodzenia, a po zakończeniu tego etapu następuje automatyczny rozładunek. Tak zaprojektowany proces ogranicza konieczność stałego nadzoru operatora i ułatwia uzyskiwanie równomiernych oraz powtarzalnych rezultatów kolejnych wypałów.

STEROWANIE

Dotykowy panel sterowania zapewnia czytelny dostęp do parametrów pracy i umożliwia zapisywanie własnych programów palenia. Każdą recepturę można dostosować do konkretnego surowca i oczekiwanego efektu, definiując m.in. temperaturę, siłę nadmuchu, temperaturę docelową produktu oraz czas chłodzenia. Zapisane programy pozwalają następnie odtwarzać wypracowane ustawienia podczas kolejnych wypałów i utrzymywać powtarzalność procesu.

Użytkownik może skorzystać z prostszego sposobu pracy, opartego na osiągnięciu zadanej temperatury końcowej lub stworzyć bardziej rozbudowany, czteroetapowy profil palenia. Pozwala to zarówno pracować na sprawdzonych recepturach, jak i świadomie modyfikować parametry w poszukiwaniu nowych profili smakowych.

Specjaliści Primulator wspierają Klientów przy pierwszym uruchomieniu, przygotowaniu profili oraz nauce obsługi urządzenia. Zdobyte doświadczenie pozwala później samodzielnie rozwijać receptury i dostosowywać je do różnych ziaren, stopnia palenia oraz oczekiwanego efektu sensorycznego.





MAHLKÖNIG

IKONA WŚRÓD MŁYNNKÓW

Mahlkönig to marka, która od ponad stu lat łączy niemiecką precyzję, innowacyjność i charakterystyczny, ponadczasowy design. Firma powstała w 1924 roku w Hamburgu jako producent urządzeń do mielenia zboża i surowców przemysłowych. Od początku koncentrowała się na trwałości, dokładności i wysokiej efektywności pracy, czyli wartościach, które do dziś pozostają fundamentem jej filozofii. W latach 60. XX wieku Mahlkönig skierował swoje doświadczenie w stronę rynku kawy. Młynki marki szybko zdobyły uznanie w palarniach, gastronomii i kawiarniach dzięki wysokiej jakości przemiału, niezawodnej konstrukcji oraz precyzyjnej regulacji.

Dziś urządzenia Mahlkönig są obecne w kawiarniach specjalty i podczas najważniejszych zawodów baristycznych na całym świecie. Każdy młynek projektowany jest z myślą o wydobyciu pełnego potencjału ziaren, zachowaniu powtarzalności receptur i zapewnieniu wygodnej pracy baristy. Obecnie marka należy do szwajcarskiej grupy Hemro, skupiającej również m.in. markę Anfim. Rozbudowane zaplecze badawczo-rozwojowe pozwala stale rozwijać technologie związane z wydajnością, precyzją i automatyzacją mielenia.

Portfolio Mahlkönig obejmuje między innymi kultowe modele EK43 i EK43 S, nowoczesny EK Omnia oraz młynki z serii E65 i E80. Najbardziej zaawansowane wersje wykorzystują technologię mielenia wagowego Grind-by-Weight oraz system Grind-by-Sync, który umożliwia synchronizację młynka z kompatybilnym ekspresem i automatyczną korektę ustawień na podstawie parametrów ekstrakcji. Kluczowym elementem młynków Mahlkönig są płaskie żarna stalowe, których średnica i geometria dostosowane są do konkretnego zastosowania. Modele z serii E65 wykorzystują żarna o średnicy 65 mm, a urządzenia z serii E80 żarna 80 mm. Zapewniają one szybkie, stabilne i równomierne mielenie, szczególnie istotne podczas przygotowywania espresso.

Modele EK43, EK43 S i EK Omnia wyposażono w żarna o średnicy 98 mm, cenione za wysoką jednorodność przemiału w szerokim zakresie, od espresso po metody przelewowe. Dostępne są również specjalne żarna Turkish, przeznaczone do wyjątkowo drobnego mielenia. Odpowiednio dobrana geometria żaren wpływa nie tylko na wydajność młynka, ale również na klarowność, intensywność, body i cały profil sensoryczny kawy. Dzięki temu Mahlkönig oferuje rozwiązania zarówno dla intensywnie pracujących kawiarni, jak i najbardziej wymagających zastosowań specjalty.

EK43 S

Żarnowy młynek do kawy dedykowany dla segmentu HoReCa. Model EK43 w nowej, mniejszej i kompaktowej obudowie. Małe wymiary, ale tak samo doskonałe wyniki mielenia! O jego wyjątkowości stanowi fakt, że jest to najdokładniejszy młynek dostępny na rynku. Badania wykazały, że różnice między cząstkami zmielonej kawy są minimalne. Dzięki niedużej wielkości i powtarzalności drobin można osiągnąć bardzo wysoki poziom ekstrakcji (czyli wydobycia pożądaných związków z kawy) – powyżej 20% bez otrzymania nieprzyjemnej goryczy.

Młynek dostępny w białym lub czarnym kolorze.

Wyższa ekstrakcja oznacza, że kawa ma więcej wyczuwalnych smaków, aromatów, jest bardziej słodka oraz zbliżona do idealnego profilu espresso.



EK43 S

EK OMNIA

Mahlkönig EK Omnia to nowa generacja kultowego młynka EK43, zaprojektowana z myślą o kawiarniach specjality, które oczekują najwyższej jakości, szybkości i pełnej powtarzalności mielenia. Urządzenie wykorzystuje stalowe żarna o średnicy 98 mm oraz nowoczesny silnik BLDC, zapewniający cichą pracę, mniejsze wibracje i ograniczone nagrzewanie ziaren.

Trzy tryby pracy pozwalają dopasować młynek do różnych zastosowań: od klasycznej obsługi ręcznej, przez mielenie czasowe do espresso, po inteligentny Tryb Biblioteki, umożliwiający zapisanie do 10 receptur. EK Omnia automatycznie ustawia odległość między żarnami z dokładnością do mikronów, a po zastosowaniu opcjonalnej jednostki PDU także precyzyjnie dozuje odpowiednią porcję ziaren. Dotykowy ekran HMI, automatyczna i ręczna regulacja grubości mielenia, moduł Wi-Fi oraz wygodny podświetlany zsyg usprawniają codzienną pracę baristy. Młynek jest dostępny w dwóch eleganckich wariantach kolorystycznych, białym i czarnym, dzięki czemu łatwo dopasować go do charakteru baru i pozostałego wyposażenia.



EK OMNIA

E65T GBS

Mahlkönig E65T Grind-by-Sync to nowa generacja profesjonalnego młynka do espresso, rozwijająca sprawdzoną konstrukcję E65S o inteligentną automatykę. Stalowe żarna o średnicy 65 mm zapewniają szybkość mielenia 4–5 g/s, wspierając sprawną obsługę również przy intensywnym ruchu. Elektryczna regulacja odległości żaren, wspierana przez system Disc Distance Detection (DDD), pozwala precyzyjnie ustawić stopień mielenia z dokładnością do mikrona. Po zmianie ustawienia algorytm automatycznie koryguje czas mielenia, pomagając utrzymać stałą masę dozy i ograniczyć straty kawy podczas kalibracji. E65T GbS może pracować jako samodzielny młynek, a dzięki ekosystemowi Mahlkönig Sync współpracować z kompatybilnymi urządzeniami. Aktywne chłodzenie, wykrywanie kolby i cicha praca wspierają płynny rytm pracy oraz powtarzalność przez cały dzień.

E65T GBS

E65W GBS

Mahlkönig E65W GbS to kompaktowy młynek do espresso, który łączy precyzyjne dozowanie wagowe z inteligentną automatyzacją procesu mielenia. Technologia Grind-by-Weight kontroluje masę kawy w czasie rzeczywistym, zapewniając dokładne i powtarzalne porcje nawet podczas intensywnego ruchu. Dzięki systemowi Grind-by-Sync młynek może komunikować się z kompatybilnym ekspresem lub urządzeniem Sync, analizować czas ekstrakcji i automatycznie korygować ustawienie grubości mielenia. Elektryczna regulacja odległości żaren umożliwia także wyjątkowo precyzyjne mikroregulacje. Stalowe żarna o średnicy 65 mm, pracujące z prędkością 1400 obr./min, zapewniają wydajność 4–5 g/s przy ustawieniu 250 µm. Aktywny system chłodzenia ogranicza wzrost temperatury i pomaga zachować stabilność mielenia. Czytelny wyświetlacz, automatyczna kalibracja punktu zerowego, wykrywanie portafiltera oraz podświetlany, regulowany zsyg usprawniają codzienną pracę. E65W GbS jest dostępny w białej i czarnej wersji obudowy.

E65W GBS

E80T GBS

Mahlkönig E80T GbS automatyzuje to, co w intensywnej pracy baru zwykle wymaga ciągłej korekty. Inteligentny algorytm po zmianie stopnia mielenia sam dobiera czas pracy młynka, pomagając utrzymać stałą masę dozy i ograniczyć straty kawy podczas kalibracji. Elektryczna regulacja żaren z systemem Disc Distance Detection (DDD) pozwala wykonywać precyzyjne i powtarzalne mikroregulacje, a zerowanie można przeprowadzić bez użycia narzędzi, bezpośrednio z poziomu ekranu. 80-milimetrowe stalowe żarna, szybkość mielenia 6–7 g/s i aktywna kontrola temperatury zapewniają wysoką wydajność także podczas dużego obciążenia.

E80T Grind-by-Sync umożliwia ponadto ręczne wprowadzenie czasu ekstrakcji, na podstawie którego może automatycznie skorygować grubość mielenia, a w ekosystemie Mahlkönig Sync współpracuje z kompatybilnymi urządzeniami.



E80T GBS

E80W GBS

Mahlkönig E80W GbS to wysokowydajny młynek do espresso stworzony z myślą o intensywnie pracujących kawiarniach, w których liczą się szybkość, precyzja i powtarzalność każdej porcji. Technologia Grind-by-Weight wykorzystuje precyzyjną wagę do dozowania kawy w czasie rzeczywistym, zapewniając dokładną gramaturę niezależnie od tempa pracy. System Grind-by-Sync umożliwia połączenie młynka z kompatybilnym ekspresem lub urządzeniem Sync, dzięki czemu E80W GbS analizuje czas ekstrakcji i automatycznie koryguje ustawienie grubości mielenia. Elektryczna regulacja odległości żaren pozwala wykonywać szybkie i bardzo precyzyjne mikroregulacje. Stalowe żarna o średnicy 80 mm, pracujące z prędkością 1400 obr./min, zapewniają wydajność na poziomie 6–7 g/s. Zbiornik na około 1,8 kg kawy pozwala zachować płynność pracy również w godzinach największego ruchu. Czytelny wyświetlacz, wykrywanie portafiltera i podświetlany zsyg dodatkowo usprawniają obsługę. Młynek jest dostępny w białej i czarnej wersji obudowy, dzięki czemu łatwo dopasować go do stylistyki baru.



E80W GBS



PUQ

POWTARZALNOŚĆ BUDUJE JAKOŚĆ

PUQ to marka profesjonalnych narzędzi dla baristów, która usprawnia pracę przy ekspresie i pomaga zachować wysoką jakość każdego espresso. Jej najbardziej rozpoznawalnymi produktami są automatyczne tampery PUQ Press, a ofertę uzupełniają rozwiązania do przygotowania i dystrybucji kawy, takie jak PUQ Prep Navigator.

Tamping jest jednym z kluczowych etapów przygotowania espresso. Odpowiedni nacisk, równy kąt i właściwe ułożenie kawy w portafiltrze wpływają na przebieg ekstrakcji oraz smak napoju. Przy intensywnej pracy ręczne ubijanie kawy może jednak obciążać dłonie, nadgarstki i ramiona baristy.

Automatyczne tampery PUQ Press przejmują ten etap, zapewniając precyzyjny i powtarzalny nacisk przy każdej porcji. Pomagają ograniczyć różnice wynikające z techniki poszczególnych pracowników, zwiększają tempo obsługi i poprawiają ergonomię stanowiska. Cyfrowe panele sterowania oraz regulacja siły nacisku pozwalają dopasować urządzenie do receptury, rodzaju kawy i specyfiki lokalu.

Szeroka oferta marki obejmuje wolnostojące modele z serii Q-Line, przeznaczone do lokali o różnym poziomie obciążenia, a także modele M3 i M5 montowane bezpośrednio pod wybranymi młynkami Mahlkönig. Takie rozwiązanie pozwala zaoszczędzić miejsce na blacie i stworzyć bardziej uporządkowany workflow.

PUQ Prep Navigator wspiera etap poprzedzający tampowanie. System cienkich igieł rozbija grudki i równomiernie rozprowadza zmieloną kawę w portafiltrze, ograniczając ryzyko powstawania kanałów podczas ekstrakcji. Połączenie PUQ Prep Navigator z automatycznym tamperem PUQ Press pozwala uporządkować cały proces przygotowania espresso.

PUQ to rozwiązania dla kawiarni, restauracji, hoteli i lokali specjalty, w których liczą się jakość, szybkość, powtarzalność oraz komfort pracy baristy, bez względu na poziom jego umiejętności.

MINI | Q | PRO

Wolnostojące tampery PUQ Press tworzą linię dopasowaną do różnej skali pracy, od mniejszych lokali po najbardziej intensywne bary kawowe. Wszystkie oferowane przez nas modele mają średnicę 58 mm i zapewniają precyzyjne, równomierne oraz powtarzalne ubijanie kawy. Mini to kompaktowe rozwiązanie rekomendowane do dziennego zużycia do 1 kg kawy. Sprawdza się tam, gdzie liczą się prostota obsługi i oszczędność miejsca. PUQ Press Q został zaprojektowany dla lokali o większym obciążeniu, oferując wydajność do 25 kg kawy tygodniowo, regulację nacisku od 5 do 30 kg oraz pięć profili tampowania. Najbardziej zaawansowany PUQ press PRO powstał z myślą o pracy bez ograniczeń. Oferuje nieograniczoną wydajność tygodniową, funkcję szybkiej zmiany profilu, pokrętko regulacyjne oraz tackę z lustrem ułatwiającą kontrolę ubicia. Wszystkie modele poprawiają ergonomię stanowiska i ograniczają różnice wynikające z ręcznej pracy baristy.



M3 | M5

PUQ Press M3 i M5 to automatyczne tampery zaprojektowane do bezpośredniego montażu pod wybranymi młynkami Mahlkönig. Model M3 współpracuje z urządzeniami serii E65S, natomiast M5 przeznaczony jest dla gamy modeli E80S. Takie połączenie pozwala wykorzystać przestrzeń pod młynkiem, ograniczyć liczbę urządzeń ustawionych obok siebie i lepiej uporządkować stanowisko baristy. Oba modele wykonują cykl ubijania w zaledwie 1,3 sekundy. Siłę nacisku można regulować w zakresie od 5 do 30 kg, z dokładnością do 1 kg, dopasowując ustawienia do kawy, receptury oraz oczekiwanego efektu ekstrakcji. Tamper o średnicy 58 mm ma nieprzystawiające wykończenie, a precyzyjna regulacja dolnego tłumienia pozwala dostosować urządzenie do używanej kolby. M3 i M5 są również kompatybilne z portafiltrami typu naked. Automatyczne ubijanie ogranicza różnice wynikające z techniki poszczególnych baristów, przyspiesza przygotowanie espresso i zmniejsza fizyczne obciążenie personelu. To rozwiązanie przeznaczone do lokali, w których liczą się szybka obsługa, stabilność pracy i efektywne wykorzystanie przestrzeni na barze.



NAVIGATOR

PUQ Prep Navigator to automatyczne narzędzie do dystrybucji zmielonej kawy w portafiltrze, zaprojektowane jako etap poprzedzający tampowanie. Urządzenie wykorzystuje układ cienkich igieł, które przy każdej porcji poruszają się w nieco inny sposób, rozbijając grudki i wypełniając puste przestrzenie w kawie. Dzięki temu ogranicza ryzyko powstawania kanałów, przez które woda mogłaby przepływać zbyt szybko i nierównomiernie.

Obsługa Navigatora odbywa się jednym dotknięciem, co upraszcza proces przygotowania espresso i pozwala zachować powtarzalny sposób dystrybucji niezależnie od doświadczenia baristy. Urządzenie może pracować jako samodzielny element stanowiska lub zostać zintegrowane z młynkiem za pomocą zestawu in-line, tworząc płynny układ mielenia, dystrybucji i tampowania.

PUQ Prep Navigator sprawdza się zarówno z nowoczesnymi, jak i starszymi modelami młynków, pomagając lepiej wykorzystać jakość przemiału. Automatyzacja tego etapu przyspiesza pracę, ogranicza ręczne czynności i przygotowuje równą, uporządkowaną porcję kawy do dalszego ubijania oraz ekstrakcji.





FAEMA

OD BARISTÓW DLA BARISTÓW

Faema to jedna z najbardziej rozpoznawalnych włoskich marek w świecie profesjonalnych ekspresów do kawy. Od dekad rozwija rozwiązania, które realnie wpływają na sposób pracy baristów i standard przygotowywania espresso. Marka zasłynęła nie tylko charakterystycznym wzornictwem, ale przede wszystkim technologiami, które później stały się punktem odniesienia dla całej branży. Historia Faemy to połączenie tradycji włoskiego espresso z ciągłym poszukiwaniem większej precyzji, stabilności i powtarzalności.

Modele, takie jak E61, na trwałe zapisały się w historii profesjonalnych ekspresów, a współczesne konstrukcje rozwijają tę filozofię, wykorzystując między innymi niezależne systemy grzewcze, zaawansowaną kontrolę temperatury, programowanie parametrów ekstrakcji, rozwiązania wspierające spienianie mleka oraz komunikację z młynkami. Faema projektuje urządzenia zarówno dla doświadczonych baristów, którzy chcą mieć pełną kontrolę nad każdym etapem parzenia, jak i dla lokali potrzebujących intuicyjnej obsługi oraz wysokiej powtarzalności. Dzięki temu w ofercie marki znajdują się ekspresy przeznaczone do kawiarni specjalty, restauracji, hoteli, piekarni, cukierni i conceptów o dużym natężeniu ruchu. Każdy model łączy ergonomię, trwałą konstrukcję i technologię podporządkowaną jakości napoju.

Faema nie traktuje ekspresu wyłącznie jako urządzenia zaplecza. To centralny element baru, narzędzie pracy i część charakteru miejsca. Szerokie portfolio, od kompaktowych modeli jednokolbowych po rozbudowane ekspresy wielogrupowe, pozwala dopasować rozwiązanie do skali działalności, stylu obsługi i oczekiwanego poziomu automatyzacji.

Z szerokiego i bogatego portfolio Faemy, każde kawowe miejsce wybierze coś dla siebie.



FAEMINA

Faema Faemina przenosi wybrane technologie profesjonalnych ekspresów marki do kompaktowej, jednogrupowej konstrukcji. Dwa niezależne bojler systemu GTi odpowiadają osobno za ekstrakcję kawy oraz przygotowanie pary i gorącej wody, zapewniając szybkie nagrzewanie, stabilną temperaturę i płynną pracę przy kolejnych zamówieniach. Ekspres wyposażono w dyszę pary, wylewkę gorącej wody oraz opcjonalny AutoSteam, który automatyzuje spienianie mleka. Regulowana tacka Up&Down System pozwala wygodnie pracować z różnymi wysokościami filiżanek i naczyń, natomiast funkcja DRIP umożliwia ustawienie porcji, temperatury i przepływu wody do przygotowania kaw przelewowych. Faemina korzysta ze zbiornika na wodę o pojemności 2,5 l z filtrem zmiękczającym, a opcjonalne przyłącze do sieci wodnej zwiększa komfort codziennej obsługi. Po 10 minutach bezczynności urządzenie przechodzi w tryb czuwania, ograniczając zużycie energii. Model dostępny jest w dwóch liniach stylistycznych. Urban występuje w kolorze białym, czarnym i żółtym, natomiast Classy wyróżnia się eleganckim wykończeniem z polerowanego aluminium.



E61 LEGEND

Faema E61 Legend / Jubilé to historia włoskiego espresso zachowana w stalowej formie i oparta na rozwiązaniach, które do dziś pozostają punktem odniesienia dla profesjonalnych ekspresów. Regulowana pompa wolumetryczna utrzymuje stałe ciśnienie 9 barów, zapewniając stabilne warunki ekstrakcji. System Thermosyphonic dba o równowagę termiczną, a Thermobalance umożliwia osobne dopasowanie temperatury każdej grupy do konkretnej mieszanki kawy. Przedwstępna komora parzenia odpowiada za łagodną preinfuzję i równomierne nasycenie krążka. Wewnątrz pracuje miedziany bojler z niezależnymi wymiennikami ciepła, wspierany przez automatyczne napełnianie oraz manometry ciśnienia sieci i pompy. Stalowa konstrukcja i obudowa ze stali nierdzewnej podkreślają trwałość urządzenia. Wersja Legend pozwala ręcznie sterować ekstrakcją, natomiast Jubilé oferuje programowane porcje espresso i café crème. Legend występuje w wersji 1-, 2- i 3-grupowej, a Jubilé w wersji 1- i 2-grupowej.



E71 E



Faema E71E została zaprojektowana z myślą o baristach, którzy chcą samodzielnie kształtować każdy etap ekstrakcji. Intuicyjne panele przy grupach pozwalają niezależnie ustawiać temperaturę, blooming, preinfuzję i czas parzenia, dzięki czemu każdą recepturę można precyzyjnie dopasować do konkretnej kawy. System GTi dba przy tym o stabilność parametrów i powtarzalność kolejnych espresso. W codziennej pracy dużą rolę odgrywa także ergonomia. Przeprojektowane portafiltery z drewnianymi uchwytami dobrze leżą w dłoni, a opcjonalna wersja naked pozwala obserwować przebieg ekstrakcji. Długie, przegubowe dysze pary w technologii Cold Touch ułatwiają spienianie mleka, ograniczają osadzanie się zabrudzeń i poprawiają bezpieczeństwo pracy. E71E wyposażono również w boiler o pojemności 7 l z systemem Smart Boiler, który wspiera stały dostęp do pary i gorącej wody nawet podczas intensywnej obsługi. Model jest dostępny w wersji 2- i 3-grupowej.

Ekspres stworzony przez baristów dla baristów.



E71 TOUCH

Faema E71 Touch łączy precyzję profesjonalnego ekspresu z obsługą, która pozwala barście skupić się na kawie, a nie na ustawieniach urządzenia. Centralnym punktem pracy jest dotykowy ekran 4,3", z którego można wybierać porcje, programować funkcje i kontrolować parametry ekstrakcji. System GTi z niezależnym sterowaniem grupami umożliwia osobne ustawienie temperatury, bloomingu, preinfuzji i czasu parzenia dla różnych receptur. Podczas intensywnej obsługi technologia Smart Boiler utrzymuje stałą dostępność pary i gorącej wody. Opcjonalny AutoSteam Milk4 automatycznie podgrzewa i spienia mleko, oferując kilka poziomów jego napowietrzenia, a po zakończeniu pracy uruchamia czyszczenie dyszy. Ergonomiczne portafiltery z uchwytem nachylonym pod kątem 10° oraz modułowe wylewki usprawniają codzienną obsługę i pomagają zachować porządek na stanowisku. E71 Touch współpracuje z wybranymi młynkami poprzez systemy PGS i BDS. Dostępny jest w wersji 2- i 3-grupowej, z boilerem o pojemności 7 l i dwiema dyszami pary.



PRESIDENT

Faema President to profesjonalny ekspres, który łączy wyrazisty włoski design z dużą swobodą konfiguracji. Model dostępny jest w dwóch wersjach systemu termicznego. Wariant HX wykorzystuje układ termosyfoniczny i pozwala regulować temperaturę każdej grupy, natomiast wersja GTi korzysta z niezależnych bojlerów kawowych, zapewniając jeszcze większą kontrolę nad parametrami ekstrakcji. President został zaprojektowany z myślą o lokalach, które chcą dopasować ekspres zarówno do sposobu pracy baristów, jak i charakteru wnętrza. Wersja termosyfoniczna wyróżnia się matową, czarną obudową ze stali, a wariant GTi łączy stal satynową i chromowaną z drewnianymi detalami. Ekspres wyposażono w dwie dysze pary Cold Touch, wylewkę gorącej wody z trzema zakresami temperatury oraz opcjonalny teleskopowy system AutoSteam. Faema President występuje w wersji 2-, 3- i 4-grupowej, z boilerami o pojemności od 11 do 24,1 l. To model stworzony dla kawiarni, które oczekują wysokiej wydajności, szerokich możliwości personalizacji i mocnego, rozpoznawalnego wzornictwa.

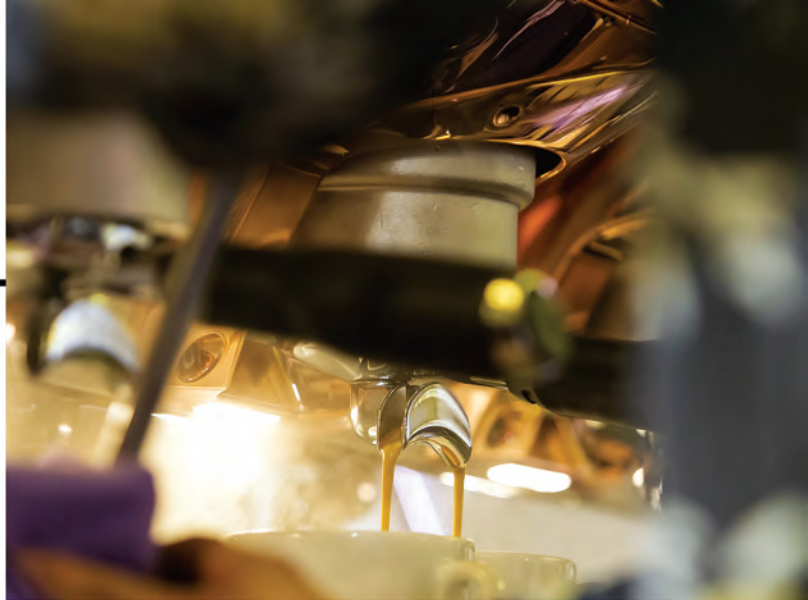


PRESTIGE

Prestige to ekspres, który zapisał się w historii marki Faema jako zaskakująco wszechstronna i wyjątkowa maszyna. Ikona lat siedemdziesiątych od teraz jest dostępna w nowej odsłonie i występuje w trzech wersjach: Prestige Compact, Prestige oraz Prestige+. Ekspres posiada rozwiązania, które pozwalają przygotować doskonałej jakości espresso, takie jak Thermosyphonic System oraz Thermal Balance System. Linie konstrukcji ekspresu nawiązują do tradycji postmodernizmu. Do wyboru są 2 kolory obudowy oraz dodatkowo istnieje możliwość personalizacji paneli bocznych (w czterech wersjach wykończenia). Warto wspomnieć również o portafiltrach z uchwytami „soft touch”, które poprawiają ergonomię i podkreślają wyjątkowość modelu Prestige.

STABILNOŚĆ TERMICZNA

W wybranych modelach Faema zastosowano system termiczny GTi z niezależnymi boilerami kawowymi o pojemności 0,6 l dla każdej grupy. Umożliwia on oddzielne ustawienie temperatury ekstrakcji, dzięki czemu na jednym ekspresie można pracować z różnymi profilami kawy i zachować precyzyjnie dobrane parametry dla każdej grupy. Niezależna kontrola temperatury oraz parametrów infuzji wspiera wysoką stabilność termiczną i powtarzalność ekstrakcji także podczas intensywnej pracy i kolejnych cykli parzenia. Modele Faema E71E i President GTi znajdują się na aktualnej liście SCA Certified Commercial Equipment.



PROFILOWANIE

W wybranych modelach Faema barista może precyzyjnie kontrolować początkową fazę ekstrakcji, dobierając jej parametry do charakteru używanej kawy. Odpowiednie zarządzanie czasem infuzji pozwala równomiernie nasycić zmieloną kawę wodą i świadomie kształtować profil sensoryczny espresso. Rozwiązanie to jest szczególnie przydatne, gdy pracujemy na świeżo palonych ziarnach, których charakter wymaga precyzyjnego doboru parametrów ekstrakcji. W modelach E61 stosowana jest natomiast klasyczna preinfuzja, będąca jednym z najbardziej charakterystycznych rozwiązań tej konstrukcji.

EKOLOGIA

Efektywność energetyczna profesjonalnych ekspresów Faema opiera się na kilku uzupełniających się rozwiązaniach. System Smart Boiler inteligentnie zarządza energią zgromadzoną w boilerze, pomagając utrzymać stabilne ciśnienie również przy dużym obciążeniu. Dodatkowa izolacja ogranicza straty ciepła i zmniejsza ilość energii potrzebnej do podtrzymania temperatury. W modelach z technologią GTi niezależne boilery kawowe pozwalają precyzyjniej zarządzać temperaturą każdej grupy, a funkcje Energy Saving i stand-by ograniczają pobór energii w okresach mniejszego ruchu. Rozwiązania te wpisują się w koncepcję Green Machine, łącząc wysoką wydajność z bardziej racjonalnym wykorzystaniem energii.





SLAYER

FORMA SPOTYKA PRECYZJĘ

Od pierwszego spojrzenia wiadomo, że to nie jest zwykły ekspres. Niska, otwarta sylwetka, wyraziste detale i charakterystyczna forma sprawiają, że urządzenia Slayer naturalnie stają się centrum baru.

Marka powstała w 2007 roku w Seattle i od początku tworzy profesjonalne ekspresy z myślą o baristach, palarniach i kawiarniach specjalty. Projektowane i wykonywane w Stanach Zjednoczonych urządzenia łączą precyzyjną inżynierię, ręczne wykonanie oraz charakterystyczne podejście do wzornictwa. W świecie Slayera ekspres nie jest wyłącznie maszyną do przygotowywania kawy. Staje się narzędziem pracy z ziarnem, częścią rytmu baru i naturalnym punktem kontaktu między baristą a gościem.

Rozpoznawalny, niski profil urządzeń otwiera przestrzeń nad blatem, dzięki czemu przygotowanie espresso pozostaje widoczne i bardziej bezpośrednie. Forma nie dominuje nad pracą baristy, lecz ją eksponuje. Jednocześnie pod wyrazistą obudową kryją się rozwiązania pozwalające z dużą swobodą prowadzić ekstrakcję i świadomie wpływać na charakter espresso.

Jednym z najbardziej charakterystycznych rozwiązań Slayera jest opatentowany zawór igłowy, umożliwiający precyzyjne ograniczanie przepływu wody podczas ekstrakcji. Pozwala wydłużyć etap wstępnego nasycania, pracować z drobniejszym przełamiem i tworzyć własne profile ekstrakcji. Dzięki temu barista może wpływać na balans, słodycz, strukturę i odczucie espresso w ustach, zamiast ograniczać się do jednego, z góry narzuconego schematu parzenia.

Oferta obejmuje rodziny Slayer Espresso oraz Slayer Steam. Pierwsza została stworzona dla osób, które chcą zachować bezpośredni, manualny wpływ na przebieg ekstrakcji. Steam odpowiada natomiast na potrzeby lokali wymagających większej wydajności, automatyzacji i sprawnego tempa pracy, bez całkowitej rezygnacji z kontroli baristy. Szerokie możliwości personalizacji, obejmujące kolory paneli, rodzaje drewna, metalowe wykończenia i detale, pozwalają dopasować urządzenie do charakteru wnętrza. Slayer pozostaje dzięki temu jednocześnie profesjonalnym narzędziem pracy, wyrazistym elementem designu i jednym z najbardziej rozpoznawalnych symboli współczesnego baru kawowego.



ESPRESSO

Nie każdy ekspres daje bariście tak bezpośredni wpływ na przebieg ekstrakcji. Linia Slayer Espresso została stworzona dla tych, którzy chcą świadomie kształtować profil smakowy kawy. Obejmuje modele **Espresso V3** oraz **Espresso Single Group**, wykorzystujące opatentowaną technologię zaworu igłowego. Rozwiązanie to pozwala precyzyjnie ograniczać przepływ wody podczas fazy Pre-Brew, wydłużać wstępne nasycanie kawy i pracować z drobniejszym przemiałem. Dzięki temu barista może wpływać na balans, słodycz, strukturę i odczucie espresso w ustach, dopasowując przebieg ekstrakcji do konkretnego ziarna i receptury. **Espresso V3** dostępny jest w wersji dwu- i trzygrupowej. Każda grupa posiada niezależny zbiornik zaparzający, a osobny układ pary zapewnia stabilność podczas równoczesnego przygotowywania espresso i napojów mlecznych. **Espresso Single Group** przenosi tę samą technologię do kompaktowej konstrukcji jednogrupowej. Wyposażony jest w niezależny bojler zaparzający i parowy, profesjonalną grupę zaparzającą oraz trójpozycyjne sterowanie przepływem, pozwalające bariście łatwo przechodzić pomiędzy kolejnymi etapami ekstrakcji. Espresso to linia dla baristów, którzy chcą nie tylko odtwarzać recepturę, ale również aktywnie ją rozwijać i świadomie interpretować charakter każdej kawy.



STEAM

Wydajność i kontrola nie muszą się wykluczać. Linia **Steam** obejmuje 3 modele o wyraźnie różnym charakterze pracy: prostszy i bardziej zautomatyzowany **EP** (2 lub 3 grupy), bardziej zaawansowany **LP** (2 lub 3 grupy) oraz kompaktowy **Single**. **Steam EP** stawia na szybkość, prostotę i powtarzalność. Oferuje programowane dozowanie oraz funkcję Pre-Wet, czyli etap wstępnego zwilżania kawy przed właściwą ekstrakcją przy ciśnieniu 9 barów. Pomaga to równomiernie nasycić kawę i przygotować ją do ekstrakcji. Każda grupa posiada własny zbiornik zaparzający z kontrolą PID, który odpowiada za stabilność zadanej temperatury. Panel sterowania "Centralized Heads-Up Barista Dashboard™" pozwala z jednego ekranu obsługiwać ekspres, programować ustawienia i kontrolować najważniejsze parametry jego pracy. **Steam LP** oferuje większy wpływ na przebieg ekstrakcji poprzez profilowanie ciśnienia, programowaną preinfuzję i postinfuzję oraz funkcję Record & Playback (pozwala zapisać ręcznie przygotowany profil ekstrakcji i później go odtwarzać). Każda grupa posiada własny Barista Dashboard™, co ułatwia niezależną kontrolę parametrów i receptur. **Steam Single** przenosi rozwiązania znane ze Steam LP do kompaktowej konstrukcji jednogrupowej. Posiada dedykowany obieg preinfuzji, funkcję Record & Playback z możliwością zapisania do dwóch receptur oraz wewnętrzny zbiornik na wodę o pojemności 2,5 l. Opcjonalny zestaw przyłączeniowy umożliwia również podłączenie bez pośrednio do instalacji wodnej.

WMF

ODKRYJ IDEALNE POŁĄCZENIE DOSKONAŁEJ JAKOŚCI KAWY I ŁATWEJ OBSŁUGI

WMF to jeden z najbardziej rozpoznawalnych producentów profesjonalnych ekspresów do kawy na świecie. Niemiecka precyzja, wysoka jakość wykonania i konsekwentnie rozwijana automatyzacja tworzą urządzenia przygotowane do pracy w bardzo różnych warunkach, od biur i hoteli po gastronomię, stacje paliw, sklepy convenience i duże koncepty sieciowe.

Szeroka gama modeli pozwala dopasować ekspres do rzeczywistego zapotrzebowania, sposobu obsługi i oczekiwanego menu. Oferta rozpoczyna się od kompaktowego WMF Elevation 10, rekomendowanego do około 50 kaw dziennie, poprzez modele Peak 50, 1300 S i 1500 S+, aż po wysokowydajne WMF 5000 S+ i flagowy 9000 S+, przygotowany do serwowania nawet około 350 kaw dziennie. Portfolio uzupełniają rozwiązania o bardziej wyspecjalizowanym charakterze: WMF 1500 F przeznaczony do szybkiego przygotowania nawet 220 porcji świeżo mielonej kawy filtrowanej dziennie oraz WMF espresso NEXT, który przy zalecanej wydajności około 300 kaw dziennie łączy pracę z portafiltrem i charakter tradycyjnego ekspresu z zaawansowaną automatyzacją.

Niezależnie od modelu wspólnym mianownikiem pozostają powtarzalna jakość napojów, wysoka wydajność i technologie upraszczające codzienną pracę.

AKCESORIA

Rozszerz ofertę i spersonalizuj przestrzeń kawową w Twoim lokalu dzięki dodatkowym akcesoriom do ekspresów WMF, takim jak: dodatkowe pojemniki na kawę, lodówki na mleko (pojemność od 2,5 do 10,5 litrów z możliwością zainstalowania obok, pośrodku, pod ekspresem lub pod blatem), podgrzewacze do filiżanek (również w wersji z wbudowaną lodówką), podajniki do kubków oraz mobilne stacje kawowe. Wszystkie akcesoria zapewniają szerokie możliwości obsługi klientów i aranżowania przestrzeni.



OPCJE

W zależności od modelu ekspresy WMF można spersonalizować dzięki bogatemu wyborowi opcji, takich jak: system mleczny Dynamic Milk (opatentowane spienianie mleka w kilku konsystencjach, na ciepło i na zimno), możliwość korzystania z dwóch rodzajów mleka lub alternatyw mleka (np. napoju roślinnego i klasycznego mleka UHT), gorąca czekolada, matcha, syropy smakowe, podgrzewanie filiżanek parą, sensor obecności kubka oraz zasilanie wodą z sieci lub z wbudowanego pojemnika na wodę.

Wszystkie powyższe opcje umożliwiają indywidualną konfigurację ekspresu w taki sposób, aby Twój lokal wyróżniał się na tle konkurencji.



**50**NAPÓJÓW
DZIENNE

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 może być wyposażone we wbudowany zbiornik na wodę o pojemności 2 litrów, zewnętrzny zbiornik 6-litrowy lub podłączone bezpośrednio do sieci wodnej. Pojemnik na kawę ziarnistą oraz dodatkowy moduł na proszek pozwalają przygotowywać klasyczne kawy, napoje mleczne i gorącą czekoladę. System dwóch bojlerów zapewnia szybkie działanie i stabilną temperaturę, a zaparzacze 16 lub 24 g umożliwia przygotowanie także większych porcji kawy w jednym cyklu. Ekran dotykowy o przekątnej 7 lub 10 cali ułatwia wybór i personalizację napojów, a system Click+Clean pozwala wyczyścić układ mleczny w około trzy minuty.

**80**NAPÓJÓW
DZIENNE

WMF PEAK 50

WMF Peak 50 to następca cenionego modelu WMF 1100 S, rozwijający jego sprawdzoną koncepcję o większą elastyczność, nowoczesną obsługę i szersze możliwości konfiguracji. Rekomendowany do przygotowania około 80 kaw dziennie, doskonale sprawdza się w biurach, sklepach convenience, hotelach i przestrzeniach samoobsługowych. Ekspres może być wyposażony w dwa pojemniki na kawę ziarnistą albo w jeden pojemnik na ziarna i jeden pojemnik na proszek, umożliwiając przygotowanie napojów czekoladowych. System Essential Foam (Basic Milk) zapewnia powtarzalną jakość gorącego mleka i pianki, a dwa warianty zaparzacza, 16 lub 24 g, pozwalają przygotowywać różne wielkości napojów. Intuicyjny ekran dotykowy 7" upraszcza codzienną obsługę, natomiast funkcje Click+Clean i Clean in Place ograniczają czas potrzebny na czyszczenie. Opcjonalny WMF CoffeeConnect umożliwia zdalne monitorowanie pracy urządzenia.

**120**NAPOJÓW
DZIENNE

WMF 1300 S

WMF 1300 S to automatyczny ekspres do kawy rekomendowany do przygotowania około 120 napojów dziennie. Obsługa za pomocą 7-calowego ekranu dotykowego jest intuicyjna i pozwala sprawnie zarządzać codzienną pracą urządzenia. Personel może z poziomu ekranu uruchamiać programy czyszczenia i konserwacji, ustawiać receptury napojów oraz dostosowywać grafiki i kolorystykę interfejsu. Możliwość regulacji stopnia mielenia pozwala dopasować ustawienia młynka do wybranego rodzaju kawy i receptury. Konstrukcja zaparzacza została opracowana z myślą o trwałości oraz łatwym demontażu podczas czyszczenia i konserwacji. Ekspres jest dostępny z dwoma systemami mlecznymi: Basic Milk lub Smart Milk. Basic Milk umożliwia przygotowanie gorącego mleka i pianki mlecznej, natomiast Smart Milk rozszerza możliwości urządzenia o serwowanie również zimnego mleka. Dzięki temu WMF 1300 S pozwala przygotowywać szeroką gamę klasycznych napojów kawowych i mlecznych.

**180**NAPOJÓW
DZIENNE

WMF 1500 S+

Przy rekomendowanej wydajności około 180 napojów kawowych dziennie WMF 1500 S+ sprawdza się w miejscach o dużym natężeniu ruchu, takich jak stacje paliw, hotele czy sklepy convenience. Centralnym elementem obsługi jest 10-calowy ekran dotykowy, który można dostosować pod względem graficznym, funkcjonalnym i językowym. Przy poszczególnych napojach mogą być również wyświetlane informacje o ich wartościach odżywczych, co pozwala lepiej dopasować sposób prezentacji oferty do potrzeb lokalu. Młynki wyposażono w stalowe żarna zaprojektowane z myślą o precyzyjnym mieleniu, ograniczeniu pylenia oraz trwałej i stabilnej pracy. Zakres konfiguracji ekspresu można rozszerzyć o system mleczny Dynamic Milk, stację syropową oraz WMF 2-Milk Solution, umożliwiającą przygotowywanie napojów z wykorzystaniem dwóch rodzajów mleka lub mleka i napoju roślinnego w jednym urządzeniu.



250
NAPÓJÓW
DZIENNE



WMF 5000 S+

WMF 5000 S+ to sztandarowy model klasy premium wśród samoobsługowych automatycznych ekspresów do kawy WMF. Wprowadza on użytkowników w zupełnie nowe doświadczenia. Zaprojektowany pod kątem bardzo dużej wydajności (250 kaw dziennie) i w pełni automatyczny, zaspokaja oczekiwania klientów pod każdym względem - niezależnie od tego, czy chodzi o jakość produktu czy też różnorodność napojów. Sercem ekspresu jest stalowy, bezobsługowy zaparacz. WMF 5000 S+ został również wyposażony standardowo w unikalny system Dynamic Milk, który pozwala na spienianie mleka na zimno lub na ciepło w kilku konsystencjach, a wersja 2-Milk Solution umożliwia korzystanie z dwóch rodzajów mleka lub mleka i napoju roślinnego. Dodatkowo dzięki nowej stacji syropowej można wzbogacić menu o napoje z dodatkami 4 syropów - wszystko za dotknięciem jednego przycisku i zawsze w najwyższej jakości.



300
NAPÓJÓW
DZIENNE



WMF ESPRESSO NEXT

WMF Espresso Next to hybrydowy ekspres, który łączy jakość kawy przygotowywanej na profesjonalnym ekspresie kolbowym z wygodą rozwiązań automatycznych. Zaprojektowany do miejsc o dużym natężeniu ruchu, może przygotować nawet 300 filiżanek dziennie, zachowując powtarzalność napojów niezależnie od doświadczenia obsługi. Urządzenie automatycznie mieli kawę i ubija ją z odpowiednim naciskiem, pozostawiając użytkownikowi pracę z kolbą i kontrolę nad procesem przygotowania espresso. Dwa wbudowane młynki umożliwiają korzystanie z różnych rodzajów ziaren, a funkcja Americano pozwala przygotować napój za jednym dotknięciem. System Auto Steam automatyzuje spienianie mleka, zapewniając właściwą temperaturę i konsystencję pianki. Intuicyjny ekran dotykowy, automatyczne czyszczenie i diagnostyka ułatwiają codzienną pracę oraz ograniczają potrzebę specjalistycznego szkolenia personelu.

DYNAMIC MILK



Odkryj całkowicie nowe możliwości tworzenia napojów na bazie kawy i mleka. System Dynamic Milk dostępny w wybranych modelach automatycznych ekspresów WMF pozwala przygotowywać szeroką gamę napojów z wykorzystaniem zimnego lub ciepłego mleka oraz mlecznej pianki o różnej konsystencji.

Użytkownik może wybrać 3 poziomy konsystencji podczas spieniania mleka na zimno oraz 4 poziomy podczas spieniania na ciepło. Pozwala to precyzyjnie dopasować strukturę pianki do rodzaju napoju, od lekkiej i delikatnej po bardziej kremową i zwartą.

Dynamic Milk zapewnia przy tym wysoką powtarzalność przygotowania, dzięki czemu każdy napój może być serwowany w tej samej jakości niezależnie od pory dnia czy osoby obsługującej ekspres.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

Stalą i wysoką jakość kawy w ekspresach z linii WMF S+ oraz WMF espresso NEXT wspiera system Dynamic Coffee Assist. Po ustawieniu parametrów napoju system stale monitoruje przepływ podczas parzenia i porównuje go z zaprogramowanymi wartościami.

W momencie wykrycia odchylenia automatycznie koryguje stopień mielenia lub ilość mielonej kawy, czyli dwa kluczowe parametry wpływające na przebieg ekstrakcji. Pozwala to utrzymać stabilny czas parzenia i powtarzalną jakość napojów na bazie espresso.

Dynamic Coffee Assist na bieżąco wprowadza potrzebne korekty, ograniczając konieczność ręcznej regulacji młynka i pomagając zachować ustawioną jakość kawy przez cały dzień, filiżanka po filiżance, także przy intensywnej pracy.



AUTOCLEAN

WMF AutoClean automatyzuje czyszczenie systemu kawy i mleka w wybranych profesjonalnych ekspresach WMF, ograniczając codzienną obsługę do minimum. Po jednorazowym skonfigurowaniu cyklu system uruchamia czyszczenie automatycznie o wybranej porze, bez konieczności ręcznego dozowania środków czyszczących.

Granulat do czyszczenia układu kawowego jest przechowywany w ekspresie i precyzyjnie dozowany podczas każdego cyklu. Jego zapas wystarcza na 60 cykli czyszczenia. Płyn przeznaczony do układu mlecznego również dozowany jest automatycznie i wymaga wymiany dopiero po 40 cyklach.

Czyszczenie systemu mleka rozpoczyna się automatycznie po podłączeniu przewodu mlecznego. Przewód może być dodatkowo płukany podczas uzupełniania mleka, co pomaga ograniczyć przestoje. Po zakończeniu procesu ekspres jest od razu gotowy do dalszej pracy. AutoClean zapewnia regularny, powtarzalny proces czyszczenia i wspiera utrzymanie wysokiego poziomu higieny przy znacznie mniejszym nakładzie pracy personelu.

STACJA SYROPOWA

Rozszerz menu napojów kawowych o nowe, ciekawe smaki. Wystarczy stacja syropowa, która może podawać automatycznie cztery rodzaje syropów do kawy. Jest to doskonałe rozwiązanie, które poprzez możliwość stworzenia unikatowego menu przyciągnie fanów połączenia niekonwencjonalnych smaków z ich ulubionym napojem.

W zależności od skonfigurowanej receptury, wystarczy wybrać na ekranie urządzenia odpowiedni smak syropu, a resztę wykona ekspres.

Dzięki stacji syropowej możemy tworzyć kawy i czekolady, które będą wyróżniały się na tle konkurencji indywidualnym dodatkiem, a wyjątkowy smak napoju przyciągnie nowych klientów.



2-MILK SOLUTION

Możliwość wyboru mleka lub napoju roślinnego pozwala dopasować ofertę kawową do różnych preferencji klientów. Jedni wybierają klasyczne cappuccino, inni sięgają po latte z mlekiem bez laktozy lub napojem owsianym. Uwzględnienie tych oczekiwań w menu daje klientom większą swobodę zamawiania ulubionych kaw, a lokalowi pozwala rozwijać ofertę i odpowiadać na zainteresowanie alternatywami dla tradycyjnego mleka.

System WMF 2-Milk Solution umożliwia przygotowywanie napojów z wykorzystaniem dwóch rodzajów mleka lub mleka i napoju roślinnego w jednym ekspresie. Dzięki temu można łatwo rozszerzyć menu, serwując zarówno klasyczne cappuccino czy latte, jak i ich roślinne warianty. To praktyczne rozwiązanie dla miejsc, które chcą zapewnić klientom większy wybór.

FUNKCJE SMART

Płatności

Ekspresy WMF pozwalają wykorzystać nowe możliwości dzięki inteligentnym, przyjaznym dla użytkownika systemom płatności mobilnych oraz płatnościom zbliżeniowym. Dzięki takim rozwiązaniom można stworzyć punkty samoobsługowe bez zatrudniania dodatkowego personelu, przy jednoczesnym skróceniu procesu płatności i ograniczeniu obciążenia personelu.

CoffeeConnect

WMF CoffeeConnect to system telemetryczny, który rozszerza możliwości zarządzania ekspresami, umożliwiając im wysyłanie istotnych danych dotyczących pracy urządzeń. Pozwala to m.in. na przeglądanie statystyk sprzedaży w dowolnym miejscu i czasie oraz otrzymywanie ostrzeżeń np. o niskim poziomie składników lub konieczności konserwacji.



DELIKATNY GŁĘBOKI SMAK

BUNN to czołowy dostawca profesjonalnych ekspresów do kawy filtrowanej. Firma powstała w 1957 roku w Springfield w stanie Illinois, w USA. Za sukcesem marki kryje się jakość i wiele innowacyjnych rozwiązań. Pulse Brew i By Pass to opatentowane rozwiązania, których zastosowanie w urządzeniach BUNN ma na celu wydobyć z danej kawy maksimum smaku. Dzięki zastosowaniu dopasowanych profili parzenia dla poszczególnych gatunków kaw, zaparzając duże objętości możemy wydobyć pożądany aromat bez straty jakości. Technologia ThermoFresh zastosowana w termosach pozwala utrzymać świeżość naparu nawet do kilku godzin.



ICBA

**EKSPRES DO KAWY
PRZELEWOWEJ**

Ekspres przelewowy BUNN ICBA jest to idealna propozycja dla miejsc, gdzie kawy rzędu Specialty mają duży udział w sprzedaży kawiarni. Rozwiązania takie jak Pre-infusion oraz Pulse Brew, pozwalają wydobyć z kawy to, co najlepsze. Dzięki tym technologiom w sposób automatyczny możemy uzyskać napar taki jak w przy padku Chemex'a lub Dripa. Duża objętość w krótkim czasie. Możliwość tworzenia profili parzenia pozwala na dostosowanie receptur do konkretnego gatunku kawy. Termos z technologią ThermoFresh pozwala na przechowywanie kawy nawet do 2 godzin bez utraty jakości i smaku naparu.



CWA-APS

**EKSPRES DO KAWY
PRZELEWOWEJ**

Doskonały ekspres do rozpoczęcia przygody z kawą przelewową. Mały, kompaktowy, bez stałego przyłącza do wody pozwala na ustawienie go w każdym miejscu baru. Prosty w obsłudze, charakteryzujący się wysoką stabilnością temperatury. Dzięki temu uzyskujemy bardzo dokładną powtarzalność. Pozwala na zaparzanie kawy w ilościach do 3 litrów.



H3EA

**WARNIK
DO WODY**

Warnik H3 Element jest to warnik o kompaktowych kształtach dedykowany dla miejsc, gdzie najważniejsza jest precyzja, stabilność i powtarzalność. Dzięki zastosowanym systemom optymalizacji zużycia energii, warnik charakteryzuje się niskim zużyciem prądu. Urządzenie daje możliwość ustawienia temperatury wody w przedziale 15,6 – 96 stopni Celsjusza, dzięki czemu zwiększa się jego elastyczność zastosowań. Nowoczesny design, stabilność i precyzja to cechy, które charakteryzują BUNN H3 Element.

PONAD 90% KAWY TO WODA

Najlepsi bariści wiedzą, że każda filiżanka kawy składa się w około 90 procentach z wody. Dlatego jakość wody jest tak samo ważna jak ziarna kawy, ich zmielenie czy sposób parzenia.

Woda to jednak nie tylko smak. Nieodpowiedni skład mineralny czy niewłaściwa filtracja mogą powodować powstawanie kamienia lub korozji, które uszkadzają metalowe elementy urządzeń, a w skrajnych przypadkach prowadzą do ich zniszczenia. Mając świadomość, jak duży wpływ ma jakość wody na żywotność i bezawaryjną pracę ekspresów, od wielu lat dostarczamy systemy filtracji zapewniające odpowiednie parametry wody dla urządzeń.

Dzieląc naszą wspólną pasję do kawy i rozumiejąc znaczenie wody dla jej jakości, tworzymy coraz bardziej zaawansowane rozwiązania, które pozwalają sprostać wymaganiom pasjonatów.

Everpure. Wybierz rozwiązanie dla Siebie.



CLARIS ULTRA

WYRAFINOWANA TECHNOLOGIA FILTRACJI WODY

System filtracji wody CLARIS ULTRA zaprojektowano tak, aby spełniał wyśrubowane normy segmentu Speciality Coffee. Unikatowy system łączy wyrafinowaną technologię filtracyjną z inteligentną inżynierią w 5-stopniowym procesie filtracyjnym. Technologia ta, charakteryzuje się dwuetapowym procesem, który łączy precyzyjną regulację poziomu twardości węglanowej i sekwestrację, w celu stabilizacji zawartości składników mineralnych w wodzie. Rezultatem jest zrównoważona alkaliczność i skład mineralny o stabilnym, zbliżonym do neutralnego pH, które zapobiegają tworzeniu się kamienia kotłowego.



CONSERV™ 75E

WYSOKOWYDAJNY SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY DLA NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH

Podając wodę właściwej filtracji i redukując ilość substancji stałych w niej rozpuszczonych (TDS), możemy kontrolować parametry wody oraz jej skład mineralny. Tym samym, dzięki odwróconej osmozie możemy przygotować wodę pod kątem Twojej kawy w taki sposób, aby uzyskać odpowiednią zawartość minerałów dla przygotowywanej kawy. Dodatkowo odwrócona osmoza chroni urządzenia przed kamieniem i korozją.



EZ-RO

KOMPAKTOWY SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY STWORZONY Z MYŚLĄ O GASTRONOMII

Pentair Everpure EZ-RO to nowoczesny system filtracji wody, który skutecznie redukuje zanieczyszczenia, zapewniając stabilną jakość wody oraz ochronę urządzeń gastronomicznych. Dzięki wysokowydajnej membranie RO odzyskuje nawet do 50% wody, co pozwala znacząco ograniczyć jej zużycie i obniżyć koszty eksploatacji. System dodatkowo wzbogaca wodę w wapń i magnez, poprawiając jej smak oraz wspierając optymalną ekstrakcję kawy. EZ-RO wyróżnia się kompaktową konstrukcją, łatwą instalacją i możliwością rozbudowy bez konieczności wymiany jednostki głównej. To elastyczne rozwiązanie, które rozwija się wraz z potrzebami lokalu, zapewniając najwyższą jakość wody i niezawodną pracę urządzeń.

PRIMULATOR



NASZE URZĄDZENIA TWOJĄ INSPIRACJĄ

PRIMULATOR.PL
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany danych technicznych bez uprzedzenia. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy. Primulator sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku oraz składzie niniejszego folderu.