

PRIMULATOR

#MISTRZOWSKAKAWA WYMAGA DOSKONAŁYCH SKŁADNIKÓW

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



#MISTRZOWSKAKAWA WYMAGA DOSKONAŁYCH SKŁADNIKÓW

Witaj w świecie kawy - świecie niezwykłych aromatów i nieskończonej ilości smaków.

Coffee Business to wiodący obszar działania Primulator. Kawa ma bardzo ważne znaczenie w każdym biznesie gastronomicznym. To nie tylko napój - kawa dla konsumenta to styl życia, kultura i pozytywne emocje. Dla właściciela lokalu gastronomicznego to najważniejszy kanał generowania zysku i jednocześnie doskonała metoda na tworzenie przyjaznego wizerunku. Dla nas to również sposób na życie, nasza pasja i emocje, które przekazujemy naszym Klientom.

Aktualne tendencje i wymagania konsumenckie nie ograniczają się już tylko do napojów takich jak: kawa czarna, latte czy cappuccino. Pojawiają się trendy ocierające się o Specialty Coffee, a to wymaga specjalistycznej wiedzy w zakresie Coffee Business.

Nasz dział szkoleniowy Akademii Espresso oferuje pełne wsparcie technologiczne: doradzi jak zaspokoić najwyższe wymagania Klientów, stworzy odpowiednie menu kawowe, dobierze właściwą mieszankę kawy i optymalne parametry w ekspresie. Do Państwa dyspozycji oddajemy również wysoko wykwalifikowaną kadrę techników serwisu na terenie całej Polski, posiadających niezbędną wiedzę i doświadczenie.

Naszą przygodę z kawą zaczynamy od surowego ziarna. Poddajemy je obróbce termicznej, przy użyciu palarek do kawy Selmi. Wypaloną kawę mielimy idealnie co do miligrama, za pomocą najbardziej precyzyjnych młynków do kawy na świecie Mahlkönig.

Nasza oferta obejmuje szeroką gamę ekspresów - od tradycyjnych Faema, przygotowanych przez baristów dla baristów, przez automatyczne WMF - gdzie wszystko dzieje się za pomocą naciśnięcia jednego przycisku, po przelewowe BUNN, które wydobywają maksimum smaku z kawy filtrowanej.

W całym procesie nie zapominamy o wodzie, która stanowi ponad 90 % kawy, gdzie uprzednio jest ona filtrowana i uzdatniana za pomocą systemów Everpure.

Daj się porwać naszej wizji kawy kompletnej, kawy przygotowywanej od zielonego ziarna do głębokiego, pełnego aromatów espresso - a wszystko to w Twojej kawiarni, w Twoim lokalu.



S P O N S O R S P R Z Ę T U
SCA MISTRZOSTW POLSKI

BARISTA | CEZVE / IBRIK
COFFEE IN GOOD SPIRITS





PALARKI DO KAWY
SELMI

3



MŁYNKI DO KAWY
MAHLKÖNIG

5



CIŚNIENIOWE EKSPRESY DO KAWY
FAEMA

9



AUTOMATYCZNE EKSPRESY DO KAWY
WMF

15



PRZELEWOWE EKSPRESY DO KAWY
BUNN

21



SYSTEMY UZDATNIANIA WODY
EVERPURE

22



SELMI

Każda kawa, którą kiedykolwiek piliśmy była najpierw surowa, czyli zielona. Zanim zostanie zmielona i zaparzona musi zostać wypalona. Jest to niezwykle istotny proces, który w sposób kluczowy wpływa na jakość finalnego napoju.

Do dziś palenie kawy było sztuką, która wymagała bardzo szerokiej i skomplikowanej wiedzy o kawie, zarówno zielonej, jak i palonej. Kompetencje w tej dziedzinie zdobywano poprzez wieloletnie doświadczenie, ciągłe poszerzanie wiedzy i duże nakłady finansowe. Wyzwanie w tym procesie stanowi szczególnie tzw. powtarzalność, o którą właściciele palarni toczą walkę niemal w każdej minucie palenia. Przyjęte jest, że: „każdy musi zepsuć kilka ton kawy, aby upalić ten pierwszy kilogram zgodnie z oczekiwaniami”.

Primulator jako jedyna firma w Polsce posiada rozwiązanie, które sprawia, że palenie kawy jest proste, przyjemne oraz zapewnia doskonałą kawę dla Klientów i jeszcze lepszy biznes dla właścicieli m.in. kawiarni i palarni.

Tym rozwiązaniem jest automat do palenia kawy firmy Selmi.

Pełen profesjonalizm, niezbędny w procesie palenia kawy, zapewniają specjaliści firmy Primulator, którzy programują profile palenia w urządzeniu Selmi według potrzeb i oczekiwań Klienta. Zajmujemy się również szeroko rozumianym doradztwem w procesie wyboru dostawcy i rodzaju kawy. W gestii użytkownika pozostają jedynie podstawowe czynności obsługowe. Cały proces palenia kawy kontroluje procesor. Wydaje się to niewiarygodne, ale po krótkim przeszkoleniu każdy może palić kawę, bez ryzyka pomyłki i z gwarancją powtarzalności. W ten sposób właściciele kawiarni i każdego innego biznesu, gdzie liczy się jakość napoju, może kreować swoją markę kawy, której unikalność będzie jego własnością i znakiem firmowym. Ponadto zastosowanie automatu Selmi znacząco zwiększa dochodowość każdego biznesu kawowego.

Prostota w procesie wdrażania i obsługi, większa rozpoznawalność, unikalna oferta, wyższa jakość, świeżość, niższe koszty i wyższe dochody - to synonimy Selmi Roaster w świecie Speciality Coffee!

MODELE

W ofercie wypalarek do kawy Selmi znajdują się 3 modele, które bez wątpienia sprostają oczekiwaniom zarówno małej kawiarni, jak i sprawdzą się przy produkcji na skalę półprzemysłową. Gamę modeli otwiera Roaster 102, w którym możemy wypalić już od 1 kg kawy w cyklu, poprzez model 106, którego średnia wydajność sięga jednorazowo 6 kg wypalanej kawy, kończąc na poziomie 25 kg na wrzut w modelu Roaster 120. Przy cyklu trwającym 25 do 30 minut możemy uzyskać nawet ponad pół tony kawy dziennie!



VERTIFLOW

VERTIFLOW jest opatentowanym, innowacyjnym systemem wypalania kawy oraz orzechów. Polega na wypalaniu surowca w strumieniu gorącego powietrza. Temperatura wypalanego produktu jest badana w czasie rzeczywistym przez sondę. System jest obiegowy, co oznacza, że cała partia kawy przechodzi cyklicznie przez czujnik temperatury, co w konsekwencji pozwala na pełną i automatyczną kontrolę całego procesu, równe wypalenie surowca i absolutną powtarzalność końcowego efektu. Po zakończeniu procesu wypalania, automat osiągając zadane parametry końcowe samoczynnie przechodzi w proces studzenia kawy. Dzięki temu, od momentu zasypiania i wciśnięcia przycisku „start” użytkownik może pozostawić urządzenie bez ciągłego nadzoru, po czym wrócić jedynie by odebrać wypalony i ostudzony surowiec.

STEROWANIE

Dotykowy panel sterowania jest bardzo przejrzysty i w czytelny sposób obrazuje wszystkie funkcje i procesy. Sterownik pozwala na zapisanie indywidualnych programów. Każdy program można spersonalizować w zakresie: nazwy, temperatury grzałki i temp. docelowej surowca, siły nadmuchu oraz czasu chłodzenia.

Możemy skorzystać z drogi uproszczonej, gdzie celem jest jedynie temperatura końcowa produktu lub zaprogramować cały proces w czterech krokach czasowych, czyli profilować palenie kawy.

Nasi technologowie zapewniają pełne doradztwo oraz wsparcie przez cały okres współpracy. W drodze samorozwoju możemy samodzielnie w pełni korzystać z opcji profilowania i we własnym zakresie odkrywać zmiany, jakie zachodzą w kawie na każdym etapie – profilowania i zmiany parametrów. Takie doświadczenia często prowadzą do zaskakujących odkryć i wyjątkowych profili smakowych, które podkreślają wyjątkowość kaw klasy Speciality.





MAHLKÖNIG

IKONA WŚRÓD MŁYŃKÓW



OFICJALNE MŁYŃKI DO KAWY
MISTRZOSTW POLSKI

BARISTA | CEZVE / IBRIK | COFFEE IN GOOD SPIRITS

Młynki do kawy Mahlkönig to najdokładniejsze urządzenia do mielenia kawy na świecie. Model EK43 stał się kultowym urządzeniem dla kawy Speciality w każdym zakątku świata. Wydajne i trwałe, o przebadanej bardzo wysokiej precyzji i powtarzalności mielenia młynki Mahlkönig to urządzenia dla osób poszukujących perfekcji w każdym calu, a ich celem jest podawanie kawy najwyższej jakości.



EK43S

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.

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



E65S

Następca legendarnej serii K30, nowy standard dla każdej kawiarni. Smukły kształt i nowoczesny design, a do tego wysokiej jakości żarna, które wydobywają maksimum smaku z każdego ziarna kawy by zaparzyć idealne espresso.

Sprawdzony system mielenia Mahlkonig gwarantuje doskonałe wrażenia smakowe i powtarzalność mielenia.

Wyświetlacz LCD z wielofunkcyjnymi przyciskami sterowania pozwala na łatwe sterowanie oraz możliwość zaprogramowania własnych receptur.

E65S posiada szybki, bezstopniowy i precyzyjny system ustawiania grubości mielenia, wydajność na poziomie 4-10 gram na sekundę oraz pojemnik na kawę 1200 g.

E65S GBW

Nieźrównana kontrola: szybkie, absolutnie precyzyjne i spójne mielenie w oparciu o wagę. Mahlkonig E65S GBW został wyposażony w zintegrowaną i precyzyjną wagę, która podczas procesu mielenia waży ziarna 6000 razy na sekundę. To pierwszy raz, kiedy młynek do espresso zapewnia kontrolę nad masą mielonej kawy w czasie rzeczywistym.

Innowacyjna funkcja Disc Distance Detection umożliwia ustawienie stopnia rozdrobnienia z najwyższą precyzją i perfekcją. Jest to pierwszy młynek do espresso z regulacją mielenia w oparciu o rzeczywistą odległość między żarnami. Wskazanie pozwala na dokładność 0,001 mm i mieści się w zakresie od 180 do 600 µm.

Utrzymanie idealnych indywidualnych ustawień młynka do espresso nigdy nie było tak łatwe, a jednocześnie tak precyzyjne. Żarna o średnicy 65 mm gwarantują optymalną wielkość cząstek, dzięki czemu espresso uwalnia swój pełny smak i aromat.





E80_{SUPREME}

Najszybszy młynek espresso do kawiarni w swojej klasie.

Mahlkönig E80 Supreme to najszybszy i najbardziej zaawansowany profesjonalny młynek do kawy klasy premium na rynku. Porcję kawy na podwójne espresso zmieli w mniej, niż 2 sekundy!

Jego zaletą są wyjątkowe stalowe żarna (średnica 80mm), których opatentowana konstrukcja gwarantuje optymalne i bezpyłowe mielenie. Dodatkowo pionierski system ich regulacji (Disc Distance Detection) pozwala dopasować mielenie w oparciu o rzeczywistą odległość między żarnami.

Jakość mielonych ziaren chroniona jest również przez innowacyjną kontrolę temperatury silnika. Konstrukcja została zaprojektowana tak, aby zapewnić łatwy przepływ powietrza od dołu do góry młynka. Wentylator chłodzi automatycznie silnik, gdy E80 Supreme mieli kawę.

Obudowa i osłony boczne urządzenia izolowane są pianką, a przedni panel specjalną folią tłumiącą hałas. Taka konstrukcja sprawia, że młynek E80 Supreme jest bardzo cichy, a poziom hałasu podczas pracy urządzenia wynosi < 70 dBA.

Dla kawiarni i baristów, którzy szukają wysokiej jakości, powtarzalnych i dokładnych wyników mielenia, Mahlkönig E80 Supreme, to najlepszy wybór wśród młynków do kawy klasy premium.





OFICJALNE EKSPRESY DO KAWY
MISTRZOSTW POLSKI
BARISTA | COFFEE IN GOOD SPIRITS

FAEMA

OD BARISTÓW DLA BARISTÓW

Faema to włoski producent legendarnych ekspresów do kawy. Od ponad siedmiu dekad istnienia Faema tworzyła i nadal tworzy rozwiązania przełomowe dla rynku urządzeń do kawy. Wyznacza nowe standardy i przeciera szlaki, którymi podążają inni producenci.

Oferta urządzeń Faema dopasowana jest do wymagań i kompetencji każdego Klienta. „Od Baristów dla baristów” – to idea, która wyznacza kierunek rozwoju producenta. Rozwiązania technologiczne zastosowane w ekspresach Faema pomagają zachować najwyższe standardy jakości przygotowywanych napojów, nawet jeśli urządzenie obsługuje niewykwalifikowana osoba.

Faema to przede wszystkim ekspresy dla profesjonalistów, w rękach których urządzenia te stają się precyzyjnym narzędziem, a najwyższa stabilność wszystkich parametrów zapewnia wspaniałą jakość kawy. Dlatego Faema została wybrana w 2019 roku oficjalnym ekspresem Mistrzostw Polski Barista i utrzymuje ten tytuł do dnia dzisiejszego.

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



E71E

Wyobraź sobie maszynę, która zaspokoi potrzeby specjalistów od kawy, a jednocześnie wzbudzi zainteresowanie każdego baristy. E71E jest przeznaczony dla tych, którzy nie akceptują kompromisów dotyczących kawy oraz dla tych, którzy cenią interakcje z maszyną w prosty i bezpośredni sposób. Oficjalny ekspres do kawy Mistrzostw Polski Baristów i zdobywca prestiżowej nagrody za najlepszy design Red Dot 2019, z systemem multiboiler, profilowanymi grupami i długimi dyszami pary dla jeszcze większego komfortu pracy.

Ekspres stworzony przez baristów dla baristów.



OFICJALNY EKSPRES DO KAWY
MISTRZOSTW POLSKI
BARISTA | COFFEE IN GOOD SPIRITS





PRESIDENT

Ikona się odradza. Ekspres zaprojektowany dla tych, którzy patrzą w przyszłość i jednocześnie nie rezygnują z tradycji. Niepowtarzalny design i styl sprawiają, że nowy President przykuwa wzrok, a swoją wyjątkowość zawdzięcza m.in. niekończącym się opcjom dostosowywania wyglądu, jak i nowatorskim rozwiązaniom technologicznym. W wersji termosyfonicznej występuje w obudowie ze stali w matowej czerni, natomiast w wersji GTI znajdują się elementy z satynowej i chromowanej stali z drewnianymi akcentami. Połączenie tradycji i innowacji tchnęło nowe życie w tę wyrafinowaną maszynę. Jest to pierwszy ekspres w historii maszyn do kawy z tak rozbudowanymi możliwościami konfiguracji, spełniającymi wymagania każdego baristy oraz pozwalającymi na odwzorowanie i podkreślenie indywidualnego charakteru Twojego lokalu.





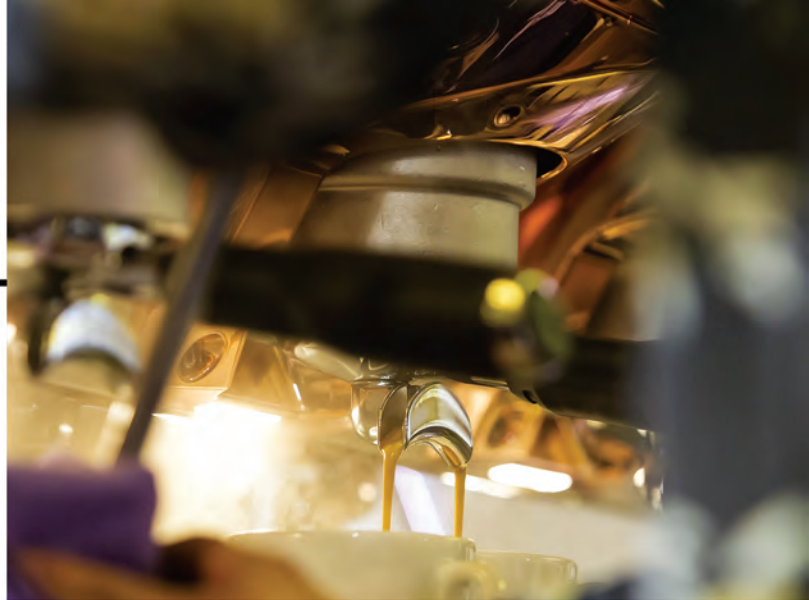
PRESTIGE

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 Thermosymphonic 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 ekspresów Faema zastosowano system multibojlerowy GTI. Każda grupa ma oddzielny bojler o pojemności 0,6 litra, który jest ogrzewany grzałką o mocy 1,4 kW. Takie rozwiązanie zapewnia wysoką stabilność termiczną i pozwala na precyzyjne ustawienie temperatury parzenia espresso. Ekspresy spełniają najwyższe standardy WBC (World Barista Championship) i posiadają certyfikat SCA (Specialty Coffee Association).



PROFILOWANIE

Dla wymagających baristów, poszukujących doskonałej filiżanki kawy, Faema opracowała opatentowany system profilowania czasu preinfuzji, czyli wstępnego zaparzania. System ten odpowiedzialny jest za uwalnianie się wszystkich aromatów ukrytych w kawie, zwłaszcza gdy pracujemy na świeżych ziarnach prosto z palarni.



EKOLOGIA

O redukcję i minimalizację zużycia energii dba opatentowany system Smart Boiler, który utrzymuje ciśnienie na stałym poziomie oraz dodatkowa izolacja EcoBoiler redukująca stratę ciepła. Dodatkowo bojler oraz grupy ekspresu są pokryte powłoką Ruveco Teck, która zabezpiecza przed utlenianiem się metali ciężkich do wody (zgodnie z normą DIN 10531).





WMF

ODKRYJ IDEALNE POŁĄCZENIE DOSKONAŁEJ JAKOŚCI KAWY I ŁATWEJ OBSŁUGI

Urządzenia WMF to najlepszy sposób na otrzymanie doskonałej jakości kawy za dotknięciem jednego przycisku, niezawodnie i zawsze w najwyższej jakości.

Szeroka gama modeli umożliwia wybór ekspresu w zależności od wydajności (od 80 do ponad 350 kaw dziennie). Ekspresy WMF przygotowują napoje dla każdego wymagającego klienta – kawę z mlekiem lub bez, z pianką mleczną, z dodatkiem gorącej czekolady. Espresso, ristretto, cappuccino, americano, espresso macchiato, caffè latte lub flat white – różnorodność napojów jest praktycznie nieograniczona. Intuicyjna obsługa za pomocą ekranu dotykowego umożliwia szybkie i łatwe poruszanie się po menu – wyrafinowana ergonomia użytkowania, która upraszcza więcej niż tylko obszar samoobsługi.

Animowane grafiki ułatwiają wykonywanie codziennych procedur pielęgnacyjnych, a ulubione receptury, obrazy i kolory tła można łatwo zapisać. Istnieje również możliwość dostosowania wyglądu ekranu wyboru napojów, dzięki możliwości wgrania własnych grafik lub zastosowania gotowych szablonów.

AKCESORIA



Rozszerz ofertę i spersonalizuj przestrzeń kawową w Twoim lokalu dzięki dodatkowym akcesoriom dla ekspresów WMF, takim jak: dodatkowe pojemniki na kawę, lodówki na mleko (pojemność od 3,5 do 18 litrów z możliwością zainstalowania obok, po środku, pod ekspresem lub pod blatem), podgrzewacze do filiżanek (również w wersji z wbudowaną lodówką), podajniki do kubków oraz mobilne stacje kawowe. Wszystkie akcesoria pozwalają na nieograniczone możliwości obsługi klientów i aranżowania przestrzeni.

OPCJE



Ekspresy WMF można w dowolny sposób spersonalizować dzięki bogatemu wyborowi opcji, takich jak: bezkonkurencyjny system mleczny Dynamic Milk (opatentowane spienianie mleka w kilku konsystencjach, na ciepło i na zimno), możliwość korzystania z 2 rodzajów mleka (np. wegańskiego i klasycznego UHT), gorąca czekolada, syropy smakowe, podgrzewanie filiżanek parą, sensor obecności kubka i zasilanie wodne z sieci lub z wbudowanego pojemnika na wodę. Wszystkie powyższe opcje umożliwiają indywidualną konfigurację każdego ekspresu w taki sposób, aby Twój lokal wyróżniał się na tle konkurencji.



iOS



android

POBIERZ APLIKACJĘ I ZOBACZ JAK WYGLĄDAJĄ EKSPRESY WMF W TWOIM OTOCZENIU



WMF ESPRESSO

Model Espresso to nowa klasa i nowy sektor profesjonalnych maszyn do kawy. Jest to najbardziej zaawansowany technologicznie profesjonalny ekspres hybrydowy, który łączy wszystkie zalety tradycyjnych maszyn z nowoczesnymi rozwiązaniami „Fully automatic”.

WMF Espresso mieli, dozuje i ubija zaprogramowaną porcję kawy – wykonuje procesy, które zwykle wymagają wiedzy i doświadczenia baristy. Połączenie najlepszych cech tradycyjnego ekspresu ciśnieniowego oraz zautomatyzowanie procesów zaparzania kawy, pozwala na zachowanie najwyższej jakości i powtarzalności przygotowanego napoju.

Nowe oprogramowanie zawiera inteligentny system diagnostyczny monitorujący pracę każdego podzespołu ekspresu. Kontrolowany jest każdy cykl parzenia kawy i jednocześnie dokonywane są wymagane korekty parametrów.

Technologia zastosowana w modelu Espresso gwarantuje, że nawet niedoświadczony pracownik odpowiednio zaparzy każdy rodzaj kawy. Z kolei doświadczony barista korzystając z mnogości funkcji i własnego kunsztu z łatwością dostosuje ustawienia maszyny, dzięki którym stworzy kawę - arcydzieło.

WYDAJNOŚĆ DZIENNA
80 KAW



WMF 1100 S

Poznaj niedostępną wcześniej jakość kawy z profesjonalnego rynku w sektorze ekspresów o wydajności ok. 80 kaw dziennie. Wszystko w możliwie najmniejszej przestrzeni, łatwo dostępne i w jak najkrótszym czasie. Pomimo niewielkich wymiarów ekspres spełnia wszystkie wymagania stawiane automatycznym ekspresom do kawy WMF. Wyposażony jest w system spieniania mleka Basic Milk oraz dozownik gorącej czekolady, tym samym nawet najbardziej wyszukane receptury mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb klienta za pomocą wygodnego ekranu dotykowego.

WYDAJNOŚĆ DZIENNA
120 KAW



WMF 1300 S

Ekspres WMF 1300 S spełni oczekiwania wszystkich wymagających koneserów kawy. Poruszanie się po 7-calowym ekranie dotykowym jest intuicyjne i przyjazne dla użytkownika. Personel w łatwy sposób może uruchomić programy czyszczenia i konserwacji lub ustawić przepisy, obrazy i tonacje kolorów wyświetlacza. Dzięki możliwej regulacji stopnia zmielenia ziaren możemy uzyskać idealną ekstrakcję wybranego rodzaju kawy. Wyjątkowa konstrukcja zaparzacza gwarantuje długą żywotność i umożliwia łatwy demontaż do czyszczenia i konserwacji. Ekspres jest dostępny z 2 systemami spieniania mleka: klasycznym Basic Milk oraz Smart Milk. Od teraz możesz przygotowywać napoje kawowe, łącząc je z zimnym lub ciepłym i spienionym mlekiem.

WYDAJNOŚĆ DZIENNA
180 KAW



WMF 1500 S+

Następca i sukcesor jednego z najbardziej popularnych ekspresów WMF, modelu presto! Rekomendowana wydajność to ok. 180 napojów kawowych dziennie, co stanowi doskonałe rozwiązanie dla większości stacji paliw, hoteli i punktów C-Stores. 10" ekran dotykowy wynosi sposób komunikacji z ekspresem na nowy poziom. Ekran można w pełni dostosować pod względem graficznym, funkcjonalnym i językowym, a dodatkowo przy każdym z napojów możemy otrzymać informacje na temat jego wartości odżywczych. Nowe, stalowe żarna młynków do kawy zapewniają mniejsze pylenie i wysoką precyzję mielenia, co gwarantuje ich maksymalną trwałość i łatwość konserwacji. Ekspres opcjonalnie może być wyposażony w bezkonkurencyjny system Dynamic Milk i stację syropową.

WYDAJNOŚĆ DZIENNA
250 KAW



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 (ponad 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 zaparzac. 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 w wersji Dual Milk obsługuje zupełnie niezależnie dwa rodzaje mleka np. tradycyjnego UHT i 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.

DYNAMIC MILK

Odkryj całkowicie nowe możliwości tworzenia napojów na bazie kawy i mleka.

Od teraz, w wybranych modelach automatycznych ekspresów do kawy (WMF 1500 S+, WMF 5000 S+ i WMF 9000 S+) możesz przygotowywać napoje kawowe, łącząc je z zimnym lub ciepłym spienionym mlekiem o dowolnie wybranej konsystencji.

Użytkownik może wybrać 3 poziomy konsystencji przy spienianiu mleka na zimno i 4 poziomy konsystencji przy spienianiu na ciepło.



DYNAMIC COFFEE ASSIST

Stalą i wysoką jakość kawy w modelach S+ gwarantuje innowacyjny system Dynamic Coffee Assist, który kontroluje i automatycznie reguluje optymalne parametry do zaparzenia za każdym razem idealnego espresso.

DCA przez cały czas monitoruje ustawienia żaren, aby utrzymać zaprogramowany, nominalny przepływ oraz automatycznie je reguluje wprowadzając wymagane korekty.

Dynamic Coffee Assist to stabilne parametry przy każdym zaparzeniu, ale również ograniczenie kosztów przeglądów technicznych i serwisu.



AUTOCLEAN

W przełomowym, oszczędzającym czas, nowym rozwiązaniu ręczne czyszczenie systemów kawy i mleka w wybranych modelach profesjonalnych ekspresów do kawy WMF staje się przeszłością.

Wystarczy raz skonfigurować cykl czyszczenia, a system WMF AutoClean zajmie się resztą - niezależnie i bezobsługowo. WMF AutoClean eliminuje potrzebę ręcznego czyszczenia ekspresu. Granulat czyszczący jest przechowywany w ekspresie i dozowany automatycznie; należy wymieniać go tylko raz na 60 cykli czyszczenia. Po skonfigurowaniu cyklu czyszczenia - prostego procesu, który wystarczy wykonać tylko raz - urządzenie czyści się samo w wybranym przez nas czasie i po jego zakończeniu jest natychmiast gotowe do pracy.

Proces czyszczenia systemu mleka również rozpoczyna się w pełni automatycznie. Wystarczy podłączyć przewód mleka do adaptera i płukanie rozpocznie się bez dodatkowej ingerencji ze strony pracownika. Co więcej, płyn do czyszczenia systemu mlecznego jest także dozowany samoczynnie - należy go wymieniać tylko raz na 40 cykli czyszczenia.

STACJA SYROPOWA

Rozszerz menu napojów kawowych o nowe, ciekawe smaki. W tym celu wystarczy stacja syropowa, która może podawać automatycznie cztery rodzaje syropów do kawy. Jest to doskonałe rozwiązanie dla lokali, które poprzez stworzenie unikatowego menu przyciągnie fanów połączenia niekonwencjonalnych smaków z ich ulubionym napojem.

W zależności od skonfigurowanego rodzaju kawy lub czekolady 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

Opcja, która idealnie wpisuje się w rosnący trend rezygnacji z produktów pochodzenia zwierzęcego. Weganizm i wegetarianizm zyskują coraz większą popularność. WMF wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów, wprowadził do swojej oferty lodówkę z podzielnym zbiornikiem.

Rozwiązanie takie jest dedykowane pod dwa rodzaje mleka. W ofercie możemy mieć kawę z tradycyjnym mlekiem UHT i jednocześnie z mlekiem bez laktozy lub pochodzenia roślinnego.

Ekspres wyposażony w system 2 milk solution, dzięki specjalnej konstrukcji i dwóm niezależnym pompom, odrębnie przygotuje kawę z wybranym rodzajem mleka. Dwie oddzielne linie mleczne w jednym urządzeniu to idealne rozwiązanie również dla osób uczulonych na dowolny składnik np. z mleka UHT.

FUNKCJE SMART

Smart Remote

WMF SmartRemote to innowacyjne narzędzie do całkowicie bezdotykowego zamawiania i przygotowywania napojów kawowych. Wystarczy zeskanować za pomocą urządzenia mobilnego kod QR wyświetlany na ekranie ekspresu, po czym kod QR przekierowuje na generowaną dynamicznie stronę www z menu wyboru napoju.

Płatności

Ekspresy WMF pozwalają wykorzystać nowe możliwości dzięki inteligentnym, przyjaznym dla użytkownika systemom płatności mobilnych oraz płatnościom zbliżeniowym. Dzięki takim rozwiązaniom możesz stworzyć na stacji benzynowej punkty samoobsługowe bez dodatkowego personelu, skracając czas obsługi, jednocześnie zwiększając sprzedaż.

CoffeeConnect

WMF CoffeeConnect to system telemetryczny, który zmienia potencjał ekspresów do kawy, umożliwiając im wysyłanie istotnych danych dotyczących pracy urządzeń. Pozwala to m.in. na przeglądanie statystyk sprzedaży i usług w dowolnym miejscu i czasie oraz m.in. otrzymywanie ostrzeżeń o np. niskim poziomie składników (np. kawy lub mleka) lub konieczności konserwacji.





OFICJALNE WARNIKI
MISTRZOSTW POLSKI
CEZVE/IBRIK | COFFEE IN GOOD SPIRITS

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 przypadku 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.



OFICJALNE SYSTEMY UZDATNIANIA WODY
MISTRZOSTW POLSKI

BARISTA | CEZVE | IBRIK | COFFEE IN GOOD SPIRITS

PONAD 90% KAWY TO WODA

Najlepsi bariści wiedzą, że każda filiżanka kawy składa się w około 90 procentach z wody. Jakość wody jest tak samo ważna, jak ziarna kawy, ich zmielenie czy parzenie. Woda to jednak nie tylko smak. Nieodpowiedni skład mineralny lub niewłaściwa filtracja mogą powodować gromadzenie się kamienia bądź korozję, co uszkadza lub niszczy całkowicie powierzchnię metali. Mając zatem świadomość, jak duży wpływ ma zła jakość wody dla żywotności i bezawaryjnej pracy ekspresów, od wielu lat dostarczamy systemy filtracji, które zapewniają najlepszą wodę dla Waszych urządzeń. Dzielimy zarazem naszą wspólną pasję do kawy i rozumiejąc znaczenie wody dla jej jakości, tworzymy przy tym 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. Unikutowy system łączy wyrafinowaną technologię filtracyjną z inteligentną inżynierią w 6-stopniowym procesie filtracyjnym. Technologia ta, charakteryzuje się dwuetapowym procesem, który łączy precyzyjną regulację poziomu twardości węglanowej i sekwencję, 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

Poddając 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 optymalną ilość dobrych minerałów dla jej smaku. Dodatkowo odwrócona osmoza chroni urządzenie przed kamieniem i korozją.



MRS-600HE

JEDEN Z NAJBARDZIEJ SKUTECZNYCH I WYDAJNYCH SYSTEMÓW [RO] NA ŚWIECIE

Poprzez zastosowanie podwójnej pompy i bardzo wydajnej membrany RO, system pozwala na korzystanie z wody o różnych parametrach, a także równoległe podłączenie większej ilości urządzeń, bądź nawet całej instalacji lokalu. Dzięki takiemu rozwiązaniu możemy np. przygotować bardzo stabilny blend [o określonym TDS] pod kątem ekspresów do kawy, wykorzystać czystą wodę RO pod kątem urządzeń wymagających niskiego TDS [zmywarki, piece konwekcyjno-parowe] oraz przygotować filtrowaną wodę do picia dla Twoich gości i pracowników. MRS-600 HE to mniejsze straty wody i energii, wysoka wydajność, duża elastyczność, zoptymalizowane koszty eksploatacyjne dla najwyższej jakości wody oraz ochrony urządzeń przed kamieniem i korozją.

PRIMULATOR

S P O N S O R S P R Z Ę T U
S C A M I S T R Z O S T W P O L S K I

BARISTA | CEZVE / IBRIK
COFFEE IN GOOD SPIRITS



PRIMULATOR.PL
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL

Primulator sp. z o.o. zastrzega prawo do zmiany danych technicznych bez powiadomienia. Wszystkie zdjęcia produktów przykładowe. Primulator sp. z o.o. nie odpowiada za błędy w druku oraz składzie folderu.