

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.

SPONSOR
MISTRZOSTW POLSKI BARISTA
MISTRZOSTW POLSKI BREWERS CUP
2020





PALARKI DO KAWY
SELMI

3



MŁYNKI DO KAWY
MAHLKÖNIG

5



CIŚNIENIOWE EKSPRESY DO KAWY
FAEMA

9



AUTOMATYCZNE EKSPRESY DO KAWY
WMF

13



PRZELEWOWE EKSPRESY DO KAWY
BUNN

17



SYSTEMY UZDATNIANIA WODY
EVERPURE

18



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 naszej ofercie znajdują się 3 modele, które sprostają każdym oczekiwaniom. Od pojedynczej kawiarni do skali półprzemysłowej. Od najmniejszego modelu Selmi Roaster 102, w którym możemy wypalić nawet 1 kg kawy w cyklu, aż do modelu Selmi Roaster 120, gdzie wypalimy aż 25 kg w cyklu. 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 technolodzy 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 I BREWERS CUP

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.

PEAK

Topowy młynek do kaw espresso o dużej wydajności (3 gramy na sekundę), niebywale dokładnym systemie mielenia oraz regulacją porcji kawy do 0,01 sekundy! O wysoką jakość zmielonej kawy dba dodatkowy system chłodzenia stalowych żaren wyposażony w podwójny wentylator. Młynek posiada regulowany i podświetlany wysyp kawy, licznik porcji oraz bezstopniową regulację mielenia. Dodatkowym atutem jest duży pojemnik na kawę o pojemności 1500 gram.





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 Mahlkönig 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.





OFICJALNE EKSPRESY DO KAWY
MISTRZOSTW POLSKI BARISTA

FAEMA

OD BARISTÓW DLA BARISTÓW

Faema to włoski producent legendarnych ekspresów do kawy. Na przestrzeni siedmiu dekad istnienia Faema tworzyła i tworzy rozwiązania przełomowe dla rynku urządzeń do kawy, które wyznaczają nowe standardy i ścieżki, którymi podążają inni producenci.

Możemy zaobserwować dwa kierunki rozwoju. Przede wszystkim Faema to ekspresy dla profesjonalistów. Od baristów dla baristów. Precyzyjne narzędzia z najwyższą stabilnością wszystkich parametrów, które w rękach osoby, która wie co chce uzyskać zapewnią wspaniałą jakość kawy - dlatego też Faema została wybrana oficjalnym ekspresem Mistrzostw Polski Baristów 2020.

Drugi kierunek to ekspresy zawierające rozwiązania, które zapewniają wysoką jakość i powtarzalność kawy, nawet jeśli urządzenia obsługuje niewykwalifikowana osoba.

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



E71E



**OFICJALNY EKSPRES DO KAWY
MISTRZOSTW POLSKI BARISTA**

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 interakcję 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.



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 tą 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.

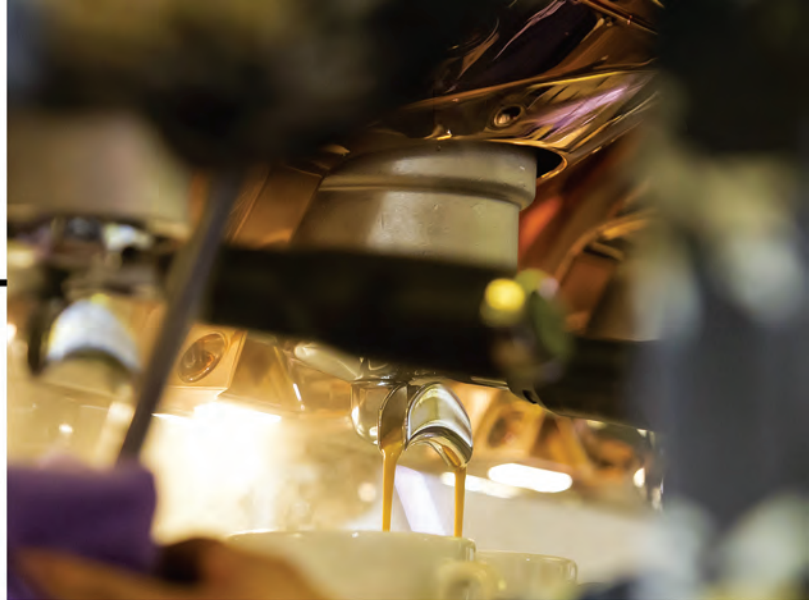


PRESTIGE(+)

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 dwóch wersjach: Prestige oraz Prestige+. Ekspres zawiera rozwiązania, które pozwalają przygotować doskonałej jakości espresso, takie jak Eco i Smart Boiler. Zmniejszają one również zużycie energii oraz zwiększają wydajność. 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 mistrzowskich modelach E71 i E71E zastosowano system multiboiler. Każda grupa to oddzielny bojler o objętości 600 ml ogrzewany grzałką o mocy 1,4 kW. Takie połączenie zapewnia najwyższą stabilność i wydajność gorącej wody. Ekspresy spełniają najwyższe standardy 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 zaparzenia, pozwalający wszystkim smakom w kawie odpowiednio się rozwinąć. Dzięki temu rozwiązaniu zawsze wydobędziemy z kawy to co najlepsze, zwłaszcza gdy pracujemy na świeżej kawie wprost 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

ZA DOTKNIĘCIEM JEDNEGO PRZYCISKU

Automatyczne ekspresy 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 (do 80/150/180/250 i 350 kaw dziennie). Ekspresy WMF przygotowują napoje dla każdego - od napojów kawowych z mlekiem lub bez, z pianką mleczną lub bez, 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 opisy ułatwiają wykonywanie codziennych procedur mycia i serwisowych, a ulubione receptury, obrazy i kolory tła można łatwo zapisać. Istnieje również możliwość dostosowywania wyglądu ekranu wyboru napojów dzięki możliwości wgrania własnych grafik lub wyboru z gotowych szablonów. W wybranych modelach dzięki aplikacji WMF MyCoffee użytkownicy mogą tworzyć własne receptury bezpośrednio na smartfonie. Aplikacja pozwala wybrać ulubione napoje, aby dostosować ilość kawy, mleka i piany mlecznej, a nawet wielkość kubka lub filiżanki. Szeroka gama akcesoriów, takich jak: lodówki na mleko (pojemność od 3,5 l do 18 l z możliwością zainstalowania obok, po środku, pod ekspresem lub pod blatem), podgrzewacze do filiżanek (również w wersji z wbudowaną lodówką), podajników do kubków oraz mobilnych stacji kawowych, dają nieograniczone możliwości obsługi i aranżowania przestrzeni. Bogaty wybór opcji, na czele z systemem Dynamic Milk (spienianie mleka w kilku konsystencjach, na ciepło i na zimno), gorącą czekoladą, syropami smakowymi, zasilaniem wodnym z sieci lub z wbudowanego pojemnika na wodę umożliwiają spersonifikowaną konfigurację każdego ekspresu.



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.



WMF 9000 S+

WMF 9000 S+ to sztandarowy model klasy premium wśród automatycznych ekspresów do kawy WMF. Wprowadza on użytkowników w zupełnie nowe doświadczenia. Zaprojektowany pod kątem bardzo dużej wydajności (ponad 350 kaw dziennie) i w pełni automatyczny zaspokaja oczekiwania klientów pod każdym względem - niezależnie od tego, czy chodzi o jakość produktu czy też różnorodność napojów. Wyposażony standardowo w system Dynamic Milk pozwala na spienianie mleka na zimno lub na ciepło w kilku konsystencjach, a dzięki nowej stacji syropowej można wzbogacić nasze menu o napoje z dodatkami 4 syropów - wszystko za dotknięciem jednego przycisku i zawsze w najwyższej jakości.



WMF 1100 S

Poznaj niedostępną wcześniej jakość kawy z profesjonalnego rynku HoReCa w Twoim biurze lub sklepie. 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 około 80 kaw dziennie.



WMF 1500 S+

Następca i sukcesor jednego z najbardziej popularnych ekspresów WMF, modelu presto! Zaspokaja zapotrzebowanie do ok. 180 napojów kawowych dziennie i tym samym stanowi doskonałe rozwiązanie dla 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 mogą się pojawiać informacje na temat wartości odżywczych. Nowe żarna młynków do kawy zapewniają mniejsze pylenie podczas mielenia i wysoką precyzję, co gwarantuje ich maksymalną trwałość i łatwość konserwacji. Opcjonalnie może być wyposażony w system Dynamic Milk i stację syropową.

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 spieniania mleka na zimno i 4 poziomy konsystencji przy spienianiu na ciepło.



DYNAMIC COFFEE ASSIST

O stałą i wysoką jakość kawy w modelach S+ dba 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 ustawiony, nominalny przepływ oraz automatycznie je reguluje wprowadzając wymagane korekty. Dynamic Coffee Assist to stabilne parametry przy każdym zaparzeniu, ale również ograniczenie kosztów przeglądów i serwisu.

COFFEECONNECT

WMF CoffeeConnect zmienia potencjał ekspresów do kawy, dając im możliwość dostarczania cennych danych i odbierania instrukcji zdalnie. Pozwala to na: przeglądanie danych dotyczących sprzedaży, informacji o usługach w dowolnym miejscu i czasie, otrzymywanie ostrzeżeń o np. niskim poziomie surowców lub konieczności konserwacji. Dzięki temu, że system również wysyła dane do ekspresu, pozwala to m.in. na przesyłanie spersonalizowanych reklam bezpośrednio do pamięci urządzenia. Gromadząc, analizując i przetwarzając dane pakiet WMF CoffeeConnect umożliwia optymalizację procesów, obniżenie kosztów usług i zwiększenie obrotów.





OFICJALNE WARNIKI
MISTRZOSTW POLSKI BREWERS CUP

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 I BREWERS CUP

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 od wielu lat dostarczamy systemy filtracji, które zapewniają najlepszą wodę dla Waszych urządzeń. Dziękując 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. Unikatowy 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 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 optymalną ilość dobrych minerałów dla jej smaku. Dodatkowo odwrócona osmoza chroni urządzenia 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
MISTRZOSTW POLSKI BARISTA
MISTRZOSTW POLSKI BREWERS CUP
2020

