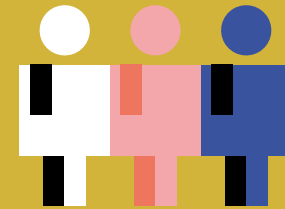


k<sup>o</sup>lektív

# technológie



# kto sme

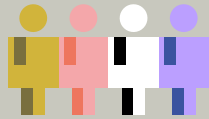
Založený v roku 2024, čerpajúci z 13 rokov skúseností celého kolektívu odborníkov so samostatným zameraním, žijúcich v srdci Slovenska, v Banskej Bystrici. V meste, ktorého minulosť je prepletaná obchodom s medou, ktorý presiahol hranice Európy.

Náš zámer možno nie je prekonať hranice Európy, či dokonca Slovenska, no radi vnímame spojitosť našej vízie a skúseností s tým, čo Banská Bystrica priniesla svetu. Práve jej obchodnícka história prepletená s obrovským technologickým pokrokom, flexibilitou, umom a citom pre detail, je to, čo nás inšpirovalo k založeniu spoločnosti, ktorá sa venuje výhradne technológiám a efektívite pri príprave kávy. Či v kaviarni, alebo domácom prostredí.

Už viac ako dekádu dozadu sme boli zodpovedným partnerom pri vzniku niektorých z prvých kaviární s výberovou kávou na Slovensku.

Partnerom technologického zabezpečenia niekoľkých baristických súťaží, ktoré na Slovensko priniesli aj tituly majstrov sveta, či podporovateľmi školení s najväčšími osobnosťami vo svete kávy. Vášeň pre kvalitné produkty, výnimočnú spoľahlivosť a flexibilitu pri riešení akýchkoľvek výziev, sme postavili na piedestál našich hodnôt, za ktorými stojíme už druhé desaťročie.

Dnes nadišiel čas, aby vysokokvalifikovaný kolektív nadšencov prinášal najnovšie trendy, technológie, či poznatky do celom Slovensku. Náš remeselný pohľad na kávu, jej prípravu a komplexné poznanie problematiky nás predurčuje k ponúkaniu dôležitej pomocnej ruky pre našich zákazníkov a celé odvetvie. Minimálne po hranice Slovenska.



k<sup>o</sup>lektív

# Podnikateľské hľadisko

## PRI VÝBERE KÁVOVARU ČI MLYNČEKA

Espresso kávovar, či mlynček, prípadne kávovar na prípravu filtrovanej kávy, sú častokrát srdcom podniku. A nie vždy musí byť reč práve o kaviarni. Platí to naprieč celým gastronomickým sektorom. Dobrý koláč, vyžaduje vynikajúcu kávu. Kulinárska reštaurácia, či útulná vináreň taktiež. Pri výbere je nevyhnutné zohľadniť niekoľko faktorov, ktoré by mali ovplyvniť Vaše finálne rozhodnutie.



### Voda

Analýza kvality vody na mieste, kde chcete podnikáť je absolútne prvým faktorom, ktorý by Vás mal zaujímať. Mineralizácia vody sa líši nielen naprieč krajinami, ale je veľmi rozdielna aj naprieč mestami, či ich jednotlivými časťami. Správna úprava vody nielenže zabezpečí dlhšiu životnosť Vašich zariadení, ale má priami dopad aj na kvalitu, teda chuť a vôňu kávy, ktorú budete ponúkať.



### Rozloženie baru

Koľko miesta na barovej ploche chcete vyhraďiť pre prípravu kávy? Chcete aby bol barista otočený tvárou k hosťovi, či kávovar bude niekde v zadnej časti baru, nenápadne slúžiť? Aký druh komunikácie medzi baristom a hosťom chcete vytvoriť? Aký pocit má mať hosť z kávy, ktorú mu pripravujete, ak opomenieme jej chuť a vôňu? Kolektív prichádza s rôznymi riešeniami, ktoré reflektujú potreby akéhokoľvek podnikateľského zámeru.



### Energetická náročnosť

Analýza elektrickej kapacity v priestore, kde chcete vytvoriť svoj vysnívaný podnik by taktiež mala byť na popredných priečkach v rozhodovaní procese pri výbere vhodnej technológie. Prípadne Vás zaujíma finančná náročnosť prevádzky Vašich nových zariadení? Tieto faktory môžu zasahovať do Vášho rozhodovania pri správnom výbere.



### Kávové menu

Ak bude pre Vás káva prioritou číslo jedna, budete potrebovať kávovar, ktorý nápor vydrží. A to nielen z pohľadu objemu, ale práve konzistencie a teplotnej či tlakovej stability. Rovnako tak by ste mali dbať na technologické vymoženosti dnešných zariadení, ktoré dokážu násobne urýchliť a uľahčiť prácu baristom. Rátajte s hektickými chvíľami vo Vašom podniku, s ktorými Vám správny výber dokáže pomôcť a ušetriť tak vzácny čas a peniaze.



### Údržba

Pravidelná údržba kávovarov a mlynčiekov je neoddeliteľnou súčasťou vlastníctva akejkoľvek značky a typu technológie. Niektoré modely však potrebujú starostlivosti viac. Či už po stránke materiálovej, prípadne časovej. Uistite sa, že o Vami vybranom zariadení budete vedieť všetky informácie, ktoré môžu Vaše rozhodnutie potvrdiť, prípadne vyvrátiť. Vo všeobecnosti platí, že technologicky vyspelejšie a dokonalejšie zariadenia si budú vyžadovať vyššiu mieru starostlivosti. Čo sa odrazí aj v cene údržby a jej časovej náročnosti, či frekvencii.



### Konzistencia, ktorá prináša hosti naspäť

Hostia v kaviarni očakávajú stabilitu, konzistenciu. Vo všeobecnosti ľudia vyhľadávajú istoty a neklame si, dokonalá šálka kávy štartuje deň nás všetkých. Dbajme na to, aby sme našartovali deň Vašich hostí správne. Pri výbere by ste mali zohľadniť všetky faktory, ktoré majú vplyv na konzistenciu Vami pripravených nápojov. Či už je to kvalita espressa, či mliečnej peny. Dnešná doba nám pomáha svojím technologickým pokrokom. Prijmeme ho a využijeme vo svoj prospech.



### Spôľahlivosť

Pri výbere zariadenia je nevyhnutné zamyslieť sa nad jeho spoľahlivosťou. Lacnejšie kávovary sú častokrát technologicky jednoduchšie a pri nadmernej záťaži môžu vytvárať odchýlky. Kávovar bude srdcom Vášho podniku, ktorý bude pripravovať desiatky až stovky nápojov s vysokou pridanou hodnotou. Jeho výber netreba podceňovať, nakoľko nesprávny výber môže vystaviť Vašich baristov hektickým chvíľam, ktoré vytvárajú priestor pre chyby. Kolektív sa snaží pre Vás vybrať technológiu v rôznych cenových úrovniach, na ktorú sa budete môcť spoľahnúť, no niektoré technologické obmedzenia sú jednoducho neodstrániteľné.



### Objemová náročnosť

Koľko káv denne chcete pripraviť? Aký je finančný bod zlomu Vášho podnikateľského zámeru? Koľko času by mal zákazník u Vás v kaviarni stráviť, prípadne ako dlho má čakať, kým pripravíte jeho nápoj? Zohľadnenie týchto faktorov by malo výrazne ovplyvniť Váš výber a finančnú náročnosť novovznikajúceho, či rokmi overeného podniku.



### Dizajn, ktorý je atraktívny, no účelný

Prvým vnem, ktorý hostia majú, či už z Vášho podniku, či pripravenej šálky kávy je pohľad. Investícia do dizajnu zariadení by nemala byť podceňovaná. Prvý dojem robíme iba raz. Našťastie dnešná doba prináša najmodernejšie technológie v spojení s nádherným a nadčasovým dizajnom. Veríme, že široká ponuka zariadení v portfóliu Kolektívu odpovie na všetky Vaše potreby a podnety.

# 90-98,5% objemu kávy tvorí voda

## PREČO JE NEVYHNUTNÁ ÚPRAVA VODY PRE KÁVOVARY?



Nesprávna úprava vody je najčastejšou príčinou poškodenia kávovaru. Voda je zložitá a v jednotlivých regiónoch sa výrazne líši, preto venujte veľkú pozornosť testovaniu kvality vody vo Vašej lokalite a podľa potreby ju upravte. Využite pomoc spoľahlivej spoločnosti, ktorá zhodnotí vašu vodu a odporučí Vám vhodné riešenie ošetrovania vody. Pri hodnotení kvality vody treba brať do úvahy dva najdôležitejšie faktory: uhličitán vápenatý a chloridy.

Uhličitán vápenatý je rozpustený minerál, ktorý určuje „tvrdosť“ alebo „mäkkosť“ vody. Žiaduci rozsah tvrdosti je 4 - 5 nemeckých stupňov, teda zhruba 90 ppm. Uhličitán vápenatý sa časom hromadí ako tvrdá látka, nazývaná vodný kameň, a bráni prietoku vody v kávovarochoch. V strojoch, ktoré sú vystavené tvrdšej vode, sa vodný kameň hromadí rýchlejšie a vyžaduje si skoršiu údržbu.

Chlorid je vlastne chlór v kombinácii s elektrónom zo záporne nabitého iónu. Existuje mnoho druhov chloridov vrátane chloridu vápenatého, chloridu horečnatého, chloridu sodného a podobne. Chloridy vytvárajú soli, ktoré dodávajú silnú chuť, čo mení chuť espressa. Chloridy tiež podporujú jamkovú koróziu, ktorá spôsobuje poškodenie kávovaru. Vstupná voda by nemala obsahovať viac ako 30 ppm chloridov.

Kolektív je spoločnosť zaoberajúca sa aj filtráciou vody. Vytvoríme pre Vás plán úpravy vody na základe Vašich potrieb. Medzi bežné možnosti úpravy patrí uhlíková filtrácia, iónová výmena a reverzná osmóza. Všetkými naše portfólio disponuje.

Uhlíková filtrácia je proces, pri ktorom voda prechádza cez granulované aktívne uhlie, ktoré priťahuje a zadržáva mnohé chemické látky vo vode, ktoré majú nepríjemnú farbu, chuť alebo zápach.

Uhlíková filtrácia je potrebná pre všetky zariadenia. V prípade vody s tvrdosťou 4 - 5 nemeckých stupňov je uhlíková filtrácia pravdepodobne jedinou potrebnou úpravou vody.

Iónová výmena je proces, pri ktorom voda prechádza systémom iónovej výmeny, kde sa zadržávajú nežiaduce minerálne zložky a uvoľňujú sa žiaducejšie látky, napríklad sodík. Systém iónovej výmeny by sa mal používať v kombinácii so systémom uhlíkovej filtrácie a je obzvlášť prospešný pre vodu s tvrdosťou v rozmedzí 6-9 nemeckých stupňov. Tento systém je relatívne lacný a účinný pri odstraňovaní anorganických látok. Neodstraňuje však organické látky, napríklad baktérie.

Reverzná osmóza so zmiešavacím ventilom (alebo remineralizovaná voda) je technológia, ktorej výsledkom je proces, pri ktorom sa voda pri vysokom tlaku pretláča cez polopriepustnú membránu so selektívnou veľkosťou pórov a potom sa zmieša s príslušným množstvom požadovaných minerálov. Pri miešaní minerálov s filtrovanou vodou sa zamerajte na hodnotu TDS (celkové rozpustené pevné látky) v rozmedzí od 75 do 125 ppm. Experimentujte s rôznymi hodnotami TDS, aby ste zistili, aká je vaša preferovaná chuť kávy.

Všetky kávovary musia byť pripojené k uhlíkovému filtru vody, aby sa odstránil chlór, usadeniny, zápach a nežiaduce chute.

Požiadavky na filtráciu sa môžu sezónne líšiť. Voda by sa mala testovať počas každého ročného obdobia, aby sa určil najlepší plán filtrácie. Výmena filtrácie, respektíve filtračných membrán je závislá na objeme a rôznych úrovniach tvrdosti vstupnej vody.



# KÁVOVARY VICTORIA ARDUINO



# BLACK EAGLE MAVERICK

VICTORIA ARDUINO



Dostupná konfigurácia : VOL / GRAVI

Dostupné množstvo hláv: 2 / 3

Vylepšená verzia legendárneho kávovaru VA388 Black Eagle prináša okrem iného nový pohľad na prípravu filtrovanej kávy za pomoci espresso kávovaru. Kliknutím jedného gombíka prepnete varný režim z espressa na prípravu filtrovanej kávy pod nízkym tlakom s pomocou patentovaného 20 gramového hliníkového sitka. Integrované váhy kávovaru Gravitech prinášajú dokonalú kontrolu nad prípravou každého espressa. Pomáhajú udržiavať nastavený recept za pomoci prípravy kávy s integrovanou váhou v odpadovej miske, ktorá sa nespolieha na technológiu prietoku, ale váženia každej dávky nápoja. Vylepšená technológia T3 Genius bola vyvinutá tak, aby baristom poskytla absolútnu kontrolu nad teplotou vody, ktorá je nepretržite elektronicky meraná a udržiavaná na troch rôznych miestach v kávovare – hlavny boiler, boiler pre prípravu espressa a hlava kávovaru.

T3 Genius prichádza aj so systémom rekuperácie vyprodukovanej teplej vody, ktorá ohrieva vodu, ktorá vstupuje do kávovaru. Menší pamäťový boiler pracuje s parou stlačenou na 2,2 baru a ovládanie horúcej pary umožňuje baristovi používať v rovnakom čase dve rôznych pary – suchšiu a vlhkejšiu pre dokonale našľahané mlieko.

Pure Brew Technology je označenie pre revolučnú, trojfázovú extrakčnú metódu, ktorá využíva pulzujúcu frekvenciu tlaku vody, ktorá napomáha uvoľneniu tých najčistejších chutí z akéhokoľvek kávového zrna. Nový Maverick sa vývojom podarilo ešte zmenšiť. Jeho nízkoprofilový tvar umožňuje minimalizovať bariéru medzi hosťom a baristom a vytvára tak dokonalý predpoklad pre vznik dialógu, čo zlepšuje dojem z Vašej práce a prevádzky.

**Technológia T3 Genius**  
Je nástupcom rokmi overenej technológie T3, ktorá umožňuje baristovi kontrolovať a nepretržite udržiavať presnú teplotu vody v kávovare.

**Konektivita s aplikáciou**  
Kávovar jednoducho a intuitívne komunikuje s mobilnou aplikáciou, v ktorej môžete nastavovať a kontrolovať všetky parametre prípravy kávy.

**Ohrev šálok (programovateľný)**  
Inteligentný systém ohrevu šálok je základnou výbavou kávovaru.

**Patentovaná technológia T.E.R.S. (Thermal Energy Recovery System)**  
Využíva odpadovú horúcu vodu na ohrev vody, ktorá vstupuje do kávovaru, čo znižuje energetickú náročnosť kávovaru o 8%.

**Podsvietenie**  
Integrované LED svetidlá osvetľujú pracovnú plochu kávovaru, čo zvyšuje prehľad o extrakcii konkrétneho espressa.

**On/Off Režim**  
Aj napriek rýchlemu nahriatiu kávovaru prichádza Maverick s možnosťou nastavenia automatického zapnutia. Dokonalý budíček.

**Autopurge – automatický oplach hláv**  
Systém automatického oplachu hláv zlepšuje hygienu a predlžuje životnosť kávovaru, pri znižovaní nákladov na jeho údržbu. Navyše napomáha pred tvorbou nepríjemných zápachov a chutí z preextrahovanej kávy.

**Multifunkčný displej**  
Ponúka baristom okamžitú kontrolu nad rôznymi parametrami kávovaru. Nastavenie dávok, teploty, tlaku, preinfúzie či iných funkcií.

**Gravitech**  
Systém integrovaných váh, ktorý udržiava recept nastaveného espressa s maximálnou presnosťou.

**Automatická tryska Easycream (priplatoč)**  
Umožňuje baristovi bez námahy našľahať vždy dokonale jemné mlieko v požadovanej teplote za pomoci stlačenia jedného gombíka.

**Nerezové portafiltre**  
Portafiltre z nereze sú odolnejšie voči poškodeniu ako aj zachytávajú masť z lúhovanej kávy, čím zlepšujú hygienu, chuť a vôňu kávy.

**Displej s časovačom**  
Integrovaný displej s časovačom priamo v hlave kávovaru ponúka nekompromisnú kontrolu prípravy dokonalého espressa.

**Cool touch tryska**  
Dvojstranná tryska kávovaru zlepšuje hygienu, minimalizuje riziko popálenia a zefektívňuje prácu baristu.

**Steam by Wire tryska (2 polohy)**  
Energetická účinnosť kávovaru je zaručená aj ergonomickým a elektronickým ovládaním trysky, ktorá umožňuje kontrolu dávkovania suchej pary v dvoch fázach.

## Špecifikácie

|                                     | 2-pákový | 3-pákový |
|-------------------------------------|----------|----------|
| • Výška                             | 43,3 cm  | 43,3 cm  |
| • Šírka                             | 80,6 cm  | 105,6 cm |
| • Hĺbka                             | 74,5 cm  | 74,5 cm  |
| • Váha                              | 100 kg   | 122 kg   |
| • Napätie                           | 380V     | 380V     |
| • Výkon (min)                       | 6900     | 8700     |
| • Kapacita kávového boileru (litre) | 0,6      | 0,6      |
| • Kapacita parného boileru (litre)  | 8        | 17       |

# EAGLE ONE

VICTORIA ARDUINO



Eagle One predstavuje nový pohľad na prípravu espressa. Dizajn, kvalita použitých materiálov, funkčnosť a nižšia energetická náročnosť v kompaktnom tele sú hlavné faktory pri vytváraní neopakovateľného zážitku z fantasticky pripravenej kávy. Multibojlerový kávovar Eagle One prináša tvary inšpirované minulosťou pretkané najmodernejšou technológiou prípravy veľkého množstva kávy. Eagle One je výsledkom práce niekoľkých špecialistov naprieč rôznymi spektrami pôsobnosti. Od dizajnérov, architektov, baristov až po inžinierov a vývojárov. Architekt Carlo Viglino sa inšpiroval kávovarmi spred viac ako 60 rokov, aby vytvoril kompaktný kávovar, ktorý zapadne do každého interiéru vďaka nekonečným možnostiam personalizácie.

Nový konštrukčný dizajn kávovaru s menším počtom vnútorných systémov si stále udržuje vysokú úroveň kvality, konzistencie a presnosti. Na jeho výrobu sa používajú nové materiály, nerezový bojler, či izolácia z unikátneho a patentovaného materiálu, ktorý zabraňuje rozptylu tepla do okolitého prostredia. Aj preto je kávovar dodávaný v štandarde s ohrevom šálok. Patentovaný nový motor s označením NEO, či rekuperačný systém T.E.R.S. znižujú energetickú náročnosť kávovaru o desiatky percent v porovnaní s konkurenčnými modelmi od iných výrobcov.

#### Technológia NEO

New Engine Optimization zaručuje vysoký výkon, dokonalú stabilitu a konzistenciu, pri nižšej spotrebe energie. Technológia NEO predhrieva výrazne menšie množstvo vody, čím znižuje náklady na prevádzku kávovaru o niekoľko desiatok percent.

#### Autopurge – automatický oplach hláv

Systém automatického oplachu hláv, ktorý je v každom kávovare Eagle One štandardom zlepšuje hygienu a predlžuje životnosť kávovaru, pri znižovaní nákladov na jeho údržbu.

#### Automatická tryska Easycream (priplatok)

Umožňuje baristovi bez námahy našľahať vždy dokonale jemné mlieko v požadovanej teplote za pomoci stlačenia jedného gombíka.

#### Cool touch tryska

Dvojstenná tryska kávovaru zlepšuje hygienu, minimalizuje riziko popálenia a zefektívňuje prácu baristu.

#### Konektivita s aplikáciou

Eagle One jednoducho a intuitívne komunikuje s mobilnou aplikáciou, v ktorej môžete nastavovať a kontrolovať všetky parametre prípravy kávy.

#### Steam by Wire tryska

Energetická účinnosť kávovaru je zaručená aj ergonomickým a elektronickým ovládaním trysky, ktorá umožňuje kontrolu dávkovania suchej pary. Jej ergonomické riešenie ponúka aj polohu rýchleho výplachu trysky.

#### Podsvietenie

Integrované LED svetidlá osvetľujú pracovnú plochu kávovaru, čo zvyšuje prehľad o extrakcii konkrétneho espressa.

#### Multifunkčný displej

Ponúka baristom okamžitú kontrolu nad rôznymi parametrami kávovaru. Nastavovanie dávok, teploty, tlaku, preinfúzie či iných funkcií.

#### Nerezové portafiltre

Portafiltre z nerezu sú odolnejšie voči poškodeniu ako aj zachytávajú masť z ľúhovanej kávy, čím zlepšujú hygienu, chuť a vôňu kávy.

Dostupné množstvo hláv: 2 / 3

#### Patentovaná technológia T.E.R.S.

(Thermal Energy Recovery System) Využíva odpadovú horúcu vodu na ohrev vody, ktorá vstupuje do kávovaru, čo znižuje energetickú náročnosť kávovaru o 8%.

#### On/Off Režim

Aj napriek rýchlemu nahriatiu kávovaru prichádza Eagle One s možnosťou nastavenia automatického zapnutia. Dokonalý budiček.

#### Displej s časovačom

Integrovaný displej s časovačom priamo v hlave kávovaru ponúka nekompromisnú kontrolu prípravy dokonalého espressa.

#### VIS (Virtual Intelligent Scale)

Virtuálna váha založená na algoritme umelej inteligencie, ktorá uprednostňuje ešte rýchlejší pracovný postup baristov monitorovaním dávky pri každom esprese. VIS digitálne odhaduje správnu dávku vody v každom esprese pomocou algoritmickej výpočtu. V kávovare nastavíte iba požadovanú dávku espressa v gramoch.

## Špecifikácie

|                                     | 2-pákový   | 3-pákový   |
|-------------------------------------|------------|------------|
| • Výška                             | 43,7 cm    | 43,7 cm    |
| • Šírka                             | 75,8 cm    | 98,8 cm    |
| • Hĺbka                             | 57,6 cm    | 57,6 cm    |
| • Váha                              | 76 kg      | 92 kg      |
| • Napätie                           | 230V (380) | 230V (380) |
| • Výkon (min)                       | 5000       | 6500       |
| • Kapacita kávového boileru (litre) | 0,8        | 0,8        |
| • Kapacita parného boileru (litre)  | 14         | 17         |

# EAGLE TEMPO

VICTORIA ARDUINO



Dostupná konfigurácia : NEO / DIGIT

Dostupné množstvo hláv: 2 / 3

Eagle Tempo prináša vysoký výkon a komfort v kompaktnom dizajnovom tele.

Nový konštrukčný dizajn kávovaru s menším počtom vnútorných systémov si stále udržuje vysokú úroveň kvality, konzistencie a presnosti. Na jeho výrobu sa používajú nové materiály, nerezový bojler, či izolácia s unikátného a patentovaného materiálu, ktorý zabraňuje rozptylu tepla do okolitého prostredia. Patentovaný nový motor s označením NEO, či rekuperačný systém T.E.R.S. znižujú energetickú náročnosť kávovaru o desiatky percent v porovnaní s konkurenčnými modelmi od iných výrobcov.

NEO Technology napomáha kávovaru znižovať dopady na životné prostredie. NEO využíva systém okamžitého „prietokového“ ohrevu s unikátnym izoláčnym materiálom. Funguje okamžite, precízne a spoľahlivo. Ohrevom len nevyhnutného množstva vody kladie dôraz na znižovanie nákladov na energiu. Produktivita a výkon zostávajú rovnaké, ako pri iných multibojlerových kávovaroch, zatiaľ čo dopad na životné prostredie je znížený o 23%.

Verzia Digit prichádza s jednobojlerovým riešením kávovaru s nepretržitou elektronickou kontrolou tlaku pary v boileri, čo zvyšuje precíznosť a kapacitu kávovaru.

#### Technológia NEO

New Engine Optimization zaručuje vysoký výkon, dokonalú stabilitu a konzistenciu, pri nižšej spotrebe energie. Technológia NEO predhrieva výrazne menšie množstvo vody, čím znižuje náklady na prevádzku kávovaru o niekoľko desiatok percent.

#### Autopurge - automatický oplach hláv (príplatok)

Systém automatického oplachu hláv zlepšuje hygienu a predlžuje životnosť kávovaru, pri znižovaní nákladov na jeho údržbu. Navyše napomáha pred tvorbou nepríjemných zápachov a chutí z preextrahovanej kávy.

#### Automatická tryska Easycream (príplatok)

Umožňuje baristovi bez námahy našľahať vždy dokonale jemné mlieko v požadovanej teplote za pomoci stlačenia jedného gombíka.

#### Cool touch tryska (príplatok)

Dvojitenná tryska kávovaru zlepšuje hygienu, minimalizuje riziko popálenia a zefektívňuje prácu baristu.

#### Podsvietenie (príplatok)

Integrované LED svetlá osvetľujú pracovnú plochu kávovaru, čo zvyšuje prehľad o extrakcii konkrétneho espressa.

#### Multifunkčný displej

Ponúka baristom okamžitú kontrolu nad rôznymi parametrami kávovaru. Nastavovanie dávok, teploty, tlaku, preinfúzie či iných funkcií.

#### PID (verzia Tempo Digit)

Nepretržitá elektronická kontrola tlaku pary v hlavnom boileri zvyšujúca produktivitu a precíznosť kávovaru.

#### Nerezové portafiltre

Portafiltre z nereze sú odolnejšie voči poškodeniu ako aj zachytávaniu mastnoty z lúhovanej kávy, čím zlepšujú hygienu, chuť a vôňu kávy.

#### Ohrev šálok (príplatok)

Nakofko kávovar disponuje veľmi výkonným, novým systémom izolácie boilerov, je ohrev šálok odporúčany.

#### On/Off Režim

Aj napriek rýchlemu nahriatiu kávovaru prichádza s možnosťou nastavenia automatického zapnutia. Dokonalý budičiek.

#### Steam by Wire tryska

Energetická účinnosť kávovaru je zaručená aj ergonomickým a elektronickým ovládaním trysky, ktorá umožňuje kontrolu dávkovania suchej pary. Jej ergonomické riešenie ponúka aj polohu rýchleho výplachu trysky.

| Špecifikácie                        | NEO 2-pákový | NEO 3-pákový | DIGIT 2-pákový | DIGIT 3-pákový |
|-------------------------------------|--------------|--------------|----------------|----------------|
| • Výška                             | 41,6 cm      | 41,6 cm      | 41,6 cm        | 41,6 cm        |
| • Šírka                             | 82,5 cm      | 105,5 cm     | 82,5 cm        | 105,5 cm       |
| • Hĺbka                             | 65 cm        | 65 cm        | 65 cm          | 65 cm          |
| • Váha                              | 62 kg        | 73 kg        | 62 kg          | 73 kg          |
| • Napätie                           | 230V (380)   | 230V (380)   | 230V (380)     | 230V (380)     |
| • Výkon (min)                       | 6000         | 7400         | 4700           | 5200           |
| • Kapacita kávového boileru (litre) | 0,14         | 0,14         | -              | -              |
| • Kapacita parného boileru (litre)  | 8            | 8            | 14             | 17             |



# WHITE EAGLE LEVA

VICTORIA ARDUINO

Kávovar, ktorý spája moderný štýl s tradičnou technológiou prípravy espressa. Leva je označenie pre tradičný pákový infúzný systém, ktorý poznáme už od roku 1946. Tento systém ponúka jedinečný zážitok pre hosta, ako aj baristu, ktorý každé jedno espresso pripravuje s dôrazom na cit a lásku pre svoje remeslo.

Technológia Leva umožňuje baristovi manuálne kontrolovať čas preinfúzie. Keď je páka stlačená dole, do výdajnej jednotky vstupuje horúca voda a zavláča pomletú kávu v portafiltre kávovaru. Čím dlhšie barista drží páku v polohe dole, tým dlhšia bude preinfúzia. Skúsenejší barista vie, že keď počká na prvé kvapky espressa, dosiahol plné nasýtenie vodou v priestore pomletej kávy.

Technológia Leva je predurčená na prípravu naozaj plnej, krémovej šálky espressa. Každá výdajná jednotka, alebo hlava kávovaru používa iba jeden liter vody v danej chvíli. Voda je vždy čerstvá, nestojí v bojleri a prichádza do hlavy pri teplote 100 stupňov Celzia a potom rapídne klesá na teplotu okolo 88-92 stupňov Celzia, čo predstavuje optimálnu teplotu na prípravu espressa. Počas prípravy kávy navyše klesá tlak vody, čo aj pri dlhšom čase extrakcie nespôsobuje nepríjemnú dochuť kávy, práve naopak. V čase keď je káva už v podstate vyextrahovaná pôsobí nižším tlakom, čo spôsobuje jej výraznú sladkosť a krémosť.



## Špecifikácie

|                                     | 2-pákový   | 3-pákový |
|-------------------------------------|------------|----------|
| • Výška                             | 82 cm      | 82 cm    |
| • Šírka                             | 83 cm      | 106 cm   |
| • Hĺbka                             | 66 cm      | 66 cm    |
| • Váha                              | 71 kg      | 91 kg    |
| • Napätie                           | 230V (380) | 380V     |
| • Výkon (min)                       | 3000       | 5000     |
| • Kapacita kávového boileru (litre) | -          | -        |
| • Kapacita parného boileru (litre)  | 14         | 17       |

# EAGLE ONE PRIMA

VICTORIA ARDUINO



Dostupná konfigurácia : PRIMA / EXP / PRO

Profesionálny kávovar, zmenšený pre domáce potreby. Taký, ktorý inšpiruje aj skúseného baristu, no podnecuje aj zvedavého začiatočníka? Taký, ktorý premení každé espresso na zážitok? Ideálne v spojení s domácou atmosférou v kruhu rodiny? Odpoveď je jednoznačná: Eagle One v prevedení Prima. Prima spája všetko, čo predstavuje dokonalý kávovar a čo od neho očakáva profesionálny barista. Dokonalá teplotná stabilita, výborná obsluha. Či už z pohľadu ergonómie, alebo nastavovania rôznych parametrov za pomoci aplikácie.

Jednoducho sen tých, ktorí snívajú o príprave dokonalého espressa a o spoločníkovi na dobrodružstvá doma i mimo domov. Prima vyzerá tak dobre, ako funguje. Svoje Vám o tom povedia aj desiatky pražiarov, ktorí majú tento kávovar u seba v pražiarni, či využívajú jeho robustnosť na rôznych udalostiach, kde chcú odprezentovať svoje remeslo v tom najlepšom svetle.

**Technológia NEO**  
New Engine Optimization zaručuje vysoký výkon, dokonalú stabilitu a konzistenciu, pri nižšej spotrebe energie. Kávovar dosahuje plnú prevádzkovú teplotu za 8 minút.

**Cool touch tryska**  
Dvojstenná tryska kávovaru zlepšuje hygienu, minimalizuje riziko popálenia a zefektívňuje prácu baristu.

**Autopurge - automatický oplach hláv**  
Systém automatického oplachu hláv, ktorý je v každom kávovare Eagle One štandardom zlepšuje hygienu a predlžuje životnosť kávovaru, pri znižovaní nákladov na jeho údržbu. Navyše napomáha pred tvorbou neprijemných zápachov a chuti z preextrahovanej kávy.

**Automatická tryska Easycream (příplatok)**  
Umožňuje baristovi bez námahy našať vždy dokonale jemné mlieko v požadovanej teplote za pomoci stlačenia jedného gombíka.

**Konektivita s aplikáciou**  
Eagle One jednoducho a intuitívne komunikuje s mobilnou aplikáciou, v ktorej môžete nastavovať a kontrolovať všetky parametre prípravy kávy.

**On/Off Režim**  
Aj napriek rýchlemu nahriatiu kávovaru prichádza Eagle One Prima s možnosťou nastavenia automatického zapnutia. Dokonalý budičiek.

**Steam by Wire tryska**  
Energetická účinnosť kávovaru je zaručená aj ergonomickým a elektronickým ovládaním trysky, ktorá umožňuje kontrolu dávkovania suchej pary. Jej ergonomické riešenie ponúka aj polohu rýchleho výplachu trysky.

**Pure Brew (verzia EXP)**  
Nová verzia kávovaru (model EXP) prináša možnosť prepnutia režimu z espressa na Pure Brew, teda prípravu filtrovanej kávy pod nízkym tlakom za pomoci patentovaného 20 gramového dvojstenného, kovového sitka.

**Farby inšpirované architektom Cappellinim**  
Biela, čierna či strieborná? Tak to s Eagle One Prima nehrozí. Okrem týchto základných farieb prichádza kávovar s celou škálou farieb, prípadne je možné ho za pomoci kolektívu personalizovať tak, aby vyhovel aj tým, najnáročnejším baristom.

**Podsvietenie**  
Integrované LED svetlá osvetľujú pracovnú plochu kávovaru, čo zvyšuje prehľad o extrakcii konkrétneho espressa.

**Displej s časovačom**  
Integrovaný displej s časovačom priamo v hlave kávovaru ponúka nekompromisnú kontrolu prípravy dokonalého espressa.

| Špecifikácie                        | PRIMA      | EXP        | PRO     |
|-------------------------------------|------------|------------|---------|
| • Výška                             | 38 cm      | 38 cm      | 38 cm   |
| • Šírka                             | 41,1 cm    | 41,1 cm    | 41,1 cm |
| • Hĺbka                             | 51 cm      | 51 cm      | 51 cm   |
| • Váha                              | 43 kg      | 37 kg      | 38 kg   |
| • Napätie                           | 230V (380) | 230V (380) | 1x200V  |
| • Výkon (min)                       | 1600       | 1600       | 2000    |
| • Výkon (max)                       | 2600       | 2600       | 2900    |
| • Kapacita kávového boileru (litre) | 0,15       | 0,15       | 0,8     |
| • Kapacita parného boileru (litre)  | 1,4        | 1,4        | 1,7     |

# KÁVOVARY NUOVA SIMONELLI



# APPIA

## NUOVA SIMONELLI



Dostupná konfigurácia : XT / TIMER / LIFE

Dostupné množstvo hláv: 1 / 2 / 3 / 4

Appia Life je vytvorená na základe úspechu dvoch predošlých verzii kávovaru Appia. Vďaka vysokej produktivite a vysokému výkonu tento kávovar oceňujú tisíce baristov na celom svete. Appia Life vyniká nielen svojou osvedčenou spoľahlivosťou, ale aj moderným štýlom, ktorý ho robí jedinečným. Je to ideálny kávovar pre veľké spoločnosti, siete kaviarní

alebo všade tam, kde je potrebné pripraviť množstvo skvelej kávy, no zároveň dbáte na finančnú náročnosť počítať investície. Appia Life je navrhnutá tak, aby šetrila energiu, znižovala dopady výkonu na životné prostredie a bola nákladovo efektívna, pri kúpe či pravidelnej údržbe.

### Vysoká produktivita a konzistencia

Appia Life dokáže denne pripraviť viac ako 250 cappuccin (v dvojpákovovej verzii). Hlavnou prednosťou kávovaru je systém SIS, ktorý umožňuje konzistentný výsledok v každej pripravenej šálke kávy a možnosť inštalácie automatickej trysky Easycream.

### Úspora energie a nákladov

Appia Life disponuje novou, patentovanou technológiou izolácie Drytex Thermal, ktorá znižuje spotrebu energie o 13 %. Vďaka novému tepelnému systému, novým materiálom a celkovej optimalizácii mechanických komponentov má Appia Life o 20 % nižší vplyv na životné prostredie.

### Vysoký komfort = spokojný a usmiaty barista

Appia Life zefektívňuje produktivitu vďaka ergonomickým konštrukciám, zvyšuje rýchlosť obsluhy a pomáha baristovi pri každodenných výkonoch.

### Push panel gombíkov (verzia V)

5 rôznych gombíkov ponúka široké spektrum nastavení rôzne veľkých nápojov.

### Versatilita

Appia Life prichádza v rôznych veľkostných verziách. Jednopákové riešenie je ideálnym partnerom pre menšie podniky, zatiaľ čo dvojpáková verzia ponúka aj možnosť kompaktného tela kávovaru, ktoré šetrí miestom na bare pri neznižovanej efektívite a výkone kávovaru.

### Automatická tryska Easycream (prípatok)

Umožňuje baristovi bez námahy našľahať vždy dokonale jemné mlieko v požadovanej teplote za pomoci stlačenia jedného gombíka.

### Reverzné zrkadlo

Táto pomôcka umiestnená nad odpadovou miskou kávovaru umožňuje baristovi vylepšiť hygienu pri príprave kávy.

### Displej (verzia Timer a XT)

Prehľadný displej ponúka baristom lepšiu kontrolu nad rôznymi procesmi vo vnútri kávovaru, integruje časovač extrakcie kávy, ako aj jednoduchšie nastavovanie rôznych parametrov zariadenia.

### SIS System

Soft infusion System je rokmi overený systém extrakcie kávy, ktorý zabezpečuje jemnú infúziu pomletej kávy, čím sa eliminujú nedostatky pri utlačení kávy a nedochádza tak k vytváraniu kanálikov v kávovom puku.

### Poloha hláv kávovaru

Appia Life je možné objednať so zvýšenými hlavami kávovaru, čo ocenia prevádzky zamerané na Take Away.

### Ešte pokročilejšia verzia

Model Timer ponúka baristom prehľad o čase extrakcie každého espressa. Model XT prináša komplexnejší displej, ktorý ponúka baristom ešte rozširujúce portfólio nastavení.

### Push & Pull ovládanie trysiek

Ergonomický systém otvárania ventilov horúcej pary ponúka bezprecedentnú ľahkosť práce s kávovarom, ako aj znižuje náročnosť práce baristom.

### Cool Touch trysky (prípatok)

Dvojstenné trysky kávovaru zlepšujú hygienu, minimalizujú riziko popálenia a zefektívňujú prácu baristu, ktorý sa tak môže plne venovať hostom v kaviarni.

### Ohrev šálok (prípatok)

Integrovaný ohrev šálok zabezpečuje presnú teplotu šálky, čo má za následok ešte lepší pôžitok z každej šálky cappuccina či espressa.

### Špecifikácie

- Výška
- Šírka
- Hĺbka
- Váha
- Napätie
- Výkon (min)
- Kapacita boileru (litre)

### 2-pákový

- 50 cm
- 54,4 cm
- 56 / 22
- 54 kg
- 230V
- 3350
- 11

### 3-pákový

- 50 cm
- 54,4 cm
- 56 / 22
- 72 kg
- 380V
- 5400
- 15

# APPIA COMPACT

NUOVA SIMONELLI



Appia Life je vytvorená na základe úspechu dvoch predošlých verzii kávovaru Appia. Vďaka vysokej produktivite a vysokému výkonu tento kávovar oceňujú tisíce baristov na celom svete. Appia life vyniká nielen svojou osvedčenou spoľahlivosťou, ale aj moderným štýlom, ktorý ho robí jedinečným. Je to ideálny kávovar pre veľké spoločnosti, siete kaviarní

alebo všade tam, kde je potrebné pripraviť množstvo skvelej kávy, no zároveň dbáte na finančnú náročnosť počiatočnej investície. Appia Life je navrhnutá tak, aby šetrila energiu, znížovala dopady výkonu na životné prostredie a bola nákladovo efektívna, pri kúpe či pravidelnej údržbe.

#### Vysoká produktivita a konzistencia

Appia Life dokáže denne pripraviť viac ako 250 cappuccín (v dvojčkovej verzii). Hlavnou prednosťou kávovaru je systém SIS, ktorý umožňuje konzistentný výsledok v každej pripravenej šálke kávy a možnosť inštalácie automatickej trysky Easycream, umožňujúcej rýchlu a automatizovanú prípravu hustého a zamätavého mliečného nápoja.

#### Vysoký komfort = spokojný a usmiaty barista

Appia Life zefektívňuje produktivitu vďaka ergonomickému konštrukcii, zvyšuje rýchlosť obsluhy a pomáha baristovi pri každodenných výkonoch. Appia Life bola navrhnutá tak, aby bola efektívnejšia aj pri údržbe.

#### Push & Pull ovládanie trysiek

Ergonomický systém otvárania ventilov horúcej pary ponúka bezprecedentnú ľahkosť práce s kávovarom, ako aj znižuje náročnosť práce baristom.

#### Push panel gombíkov (verzia V)

5 rôznych gombíkov ponúka široké spektrum nastavení rôzne veľkých nápojov.

#### Úspora energie a nákladov

Appia Life disponuje novou, patentovanou technológiou izolácie Drytex Thermal, ktorá znižuje spotrebu energie o 13 % v porovnaní s modelom Appia II. Vďaka novému tepelnému systému, novým materiálom a celkovej optimalizácii mechanických komponentov má Appia Life o 20 % nižší vplyv na životné prostredie v porovnaní s predchodcom Appia II.

#### Automatická tryska Easycream (príplatok)

Umožňuje baristovi bez námahy našťahať vždy dokonale jemné mlieko v požadovanej teplote za pomoci stlačenia jedného gombíka.

#### SIS System

Soft infusion System je rokmi overený systém extrakcie kávy, ktorý zabezpečuje jemnú infúziu pomletej kávy, čím sa eliminujú nedostatky pri utlačení kávy a nedochádza tak k vytváraniu kanálikov v kávovom puku.

#### Poloha hláv kávovaru

Appia Life je možné objednať so zvýšenými hlavami kávovaru, čo ocenia prevádzky zamerané na Take Away.

#### Reverzné zrkadlo

Táto pomôcka umiestnená nad odpadovou miskou kávovaru umožňuje baristovi vylepšiť hygienu pri príprave kávy.

#### Cool Touch trysky (príplatok)

Dvojstenné trysky kávovaru zlepšujú hygienu, minimalizujú riziko popálenia a zefektívňujú prácu baristu, ktorý sa tak môže plne venovať hosťom v kaviarni.

#### Ohrev šálok (príplatok)

Integrovaný ohrev šálok zabezpečuje presnú teplotu šálky, čo má za následok ešte lepší pôžitok z každej šálky cappuccina či espresso.

## Špecifikácie

- Výška
- Šírka
- Hĺbka
- Váha
- Napätie
- Výkon (min)
- Kapacita boileru (litre)

## Compact

- 49,8 cm
- 55,4 cm
- 54,5 cm
- 47 kg
- 230V
- 2900
- 7,5

# APPIA 1GR

NUOVA SIMONELLI



Appia Life je vytvorená na základe úspechu dvoch predošlých verzii kávovaru Appia. Vďaka vysokej produktivite a vysokému výkonu tento kávovar oceňujú tisíce baristov na celom svete. Appia life vyniká nielen svojou osvedčenou spoľahlivosťou, ale aj moderným štýlom, ktorý ho robí jedinečným. Je to ideálny kávovar pre veľké spoločnosti, siete kaviarní

alebo všade tam, kde je potrebné pripraviť množstvo skvelej kávy, no zároveň dbáte na finančnú náročnosť počítačovej investície. Appia Life je navrhnutá tak, aby šetrila energiu, znižovala dopady výkonu na životné prostredie a bola nákladovo efektívna, pri kúpe či pravidelnej údržbe.

#### Vysoká produktivita a konzistencia

Hlavnou prednosťou kávovaru je systém SIS, ktorý umožňuje konzistentný výsledok v každej pripravenej šálke kávy a možnosť inštalácie automatickej trysky Easycream, umožňujúcej rýchlu a automatizovanú prípravu hustého a zamätového mliečného nápoja.

#### Úspora energie a nákladov

Appia Life disponuje novou, patentovanou technológiou izolácie Drytex Thermal, ktorá znižuje spotrebu energie o 13 %. Vďaka novému tepelnému systému, novým materiálom a celkovej optimalizácii mechanických komponentov má Appia Life o 20 % nižší vplyv na životné prostredie.

#### Poloha hláv kávovaru

Appia Life je možné objednať so zvýšenými hlavami kávovaru, čo ocenia prevádzky zamerané na Take Away.

#### Reverzné zrkadlo

Táto pomôcka umiestnená nad odpadovú misku kávovaru umožňuje baristovi vylepšiť hygienu pri príprave kávy.

#### Vysoký komfort = spokojný a usmiaty barista

Appia Life zefektívňuje produktivitu vďaka ergonomickej konštrukcii, zvyšuje rýchlosť obsluhy a pomáha baristovi pri každodenných výkonoch. Appia Life bola navrhnutá tak, aby bola efektívnejšia aj pri údržbe.

#### Automatická tryska Easycream (príplatok)

Umožňuje baristovi bez námahy našťahať vždy dokonale jemné mlieko v požadovanej teplote za pomoci stlačenia jedného gombíka.

#### Push & Pull ovládanie trysiek

Ergonomický systém otvárania ventilov horúcej pary ponúka bezprecedentnú ľahkosť práce s kávovarom, ako aj znižuje náročnosť práce baristom.

#### Cool Touch trysky (príplatok)

Dvojstenné trysky kávovaru zlepšujú hygienu, minimalizujú riziko popálenia a zefektívňujú prácu baristu, ktorý sa tak môže plne venovať hosťom v kaviarni.

#### Push panel gombíkov (verzia V)

5 rôznych gombíkov ponúka široké spektrum nastavení rôzne veľkých nápojov.

#### SIS System

Soft infusion System je rokmi overený systém extrakcie kávy, ktorý zabezpečuje jemnú infúziu pomletej kávy, čím sa eliminujú nedostatky pri utlačení kávy a nedochádza tak k vytváraniu kanálikov v kávovom puku.

#### Ohrev šálok (príplatok)

Integrovaný ohrev šálok zabezpečuje presnú teplotu šálky, čo má za následok ešte lepší pôžitok z každej šálky cappuccina či espressa.

## Špecifikácie

- Výška
- Šírka
- Hĺbka
- Váha
- Napätie
- Výkon (min)
- Kapacita boileru (litre)

## 1-pákový

- 49,8 cm
- 40,4 cm
- 54,5 cm
- 37 kg
- 230V
- 2900
- 5

# PRONTOBAR

NUOVA SIMONELLI

Ideálny pomocník pre tých, ktorí vyhľadávajú kvalitné a vysoko produktívne automatické riešenie prípravy kávy do prevádzky. Kongresy, raňajky, kancelárie, predajne a iné. Kávovar obsahuje dva mlynčeky, dokáže pripraviť kvalitné espresso a mliečnenápoje. Pre skúsenejších ponúka aj profesionálnu trysku na šľahanie mlieka, či dokonca príplatkovú verziu Easycream – automatická tryska.

Kvalitná varná jednotka, rotačné čerpadlo. Možnosť pripojiť kávovar na vodovodný okruh, či možnosť využiť jeho 5 litrovú nádržku na vodu, robí ProntoBar naozaj flexibilným pomocníkom. 7 palcový dotykový displej ponúka intuitívnu interakciu s obsluhou, či dokonca laickou verejnosťou. Ponúka možnosť nastavenia až 20 rôznych nápojov. Jeho nastavenie je rovnako jednoduché ako používanie smartphonu.

Hodinová produkcia až 140 káv, prípadne 100 cappuccín. Dva zásobníky na 800 gramov kávy, dva izolované bojleri, výdajník horúcej vody. ProntoBar je naozaj výkonný a vážny zástupca segmentu superaautomatických kávovarov.



## Špecifikácie

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| • Výška                    | 60 cm |
| • Šírka                    | 33 cm |
| • Dĺžka                    | 52 cm |
| • Váha                     | 40 kg |
| • Napätie                  | 230V  |
| • Výkon (min)              | 2800  |
| • Kapacita nádržky (litre) | 5     |
| • Zásobník na kávu         | 800 g |

# OSCAR MOOD

NUOVA SIMONELLI

Dokonalý, malý pákový kávovar, ktorý umožňuje pripravovať a vychutnať si dokonalé espresso a mliečne nápoje v domácich podmienkach, prípadne v malom hoteli či bistre. Alebo v kancelárii.

- PID kontrola teploty: Elektronická regulácia tlaku parného bojlera umožňuje dosahovať konzistenciu požadovanej teploty na prípravu kávy.
- Nastaviteľný tlak: Oscar Mood ponúka možnosť nastavenia tlaku vody v systéme pre presnú extrakciu kávy
- Možnosť nastavenia dávok: Oscar Mood ponúka možnosť nastavenia dvoch dávok, prípadne používanie manuálneho módu extrakcie kávy.
- Rýchlosť: Oscar Mood sa zohreje do plnej prevádzkovej teploty do 15 minút.
- Cool Touch Tryska: Dvojstenná tryska kávovaru zlepšuje hygienu, minimalizuje riziko popálenia a zefektívňuje prácu baristu.
- Farebnosť: Nový Oscar prináša 4 nové, pôsobivé farby, ktoré zapadnú do každej kuchyne.
- Integrovaná odpadová miska: Kapacita odpadovej misky až 1 liter a jednoduchá manipulácia s ňou robí z prípravy kávy doma pôžitok.



## Špecifikácie

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| • Výška                            | 40 cm   |
| • Šírka                            | 30 cm   |
| • Dĺžka                            | 40,8 cm |
| • Váha                             | 15 kg   |
| • Napätie                          | 230V    |
| • Výkon (min)                      | 1200    |
| • Kapacita nádržky (litre)         | 3       |
| • Kapacita parného boileru (litre) | 2       |



# GLOSSARY

## Nuova Simonelli & Victoria Arduino

### NEO

Systém New Engine Optimization zaručuje vysoký výkon, dokonalú stabilitu a konzistenciu, pri nižšej spotrebe energie. Kávovar dosahuje plnú prevádzkovú teplotu za 8 minút. Technológia NEO predhrieva výrazne menšie množstvo vody, čím znižuje náklady na prevádzku kávovaru o niekoľko desiatok percent.

### T.E.R.S.

Technológia využíva odpadovú horúcu vodu na ohrev vody, ktorá vstupuje do kávovaru, čo znižuje dodatočné zníženie energetickej náročnosti kávovaru o 8%.

### VIS

Virtuálna váha založená na algoritme umelej inteligencie, ktorá uprednostňuje ešte rýchlejší pracovný postup baristov monitorovaním dávky pri každom espresso. Vis je exkluzívna technológia Victoria Arduino, ktorá digitálne odhaduje správnu dávku vody v každom espresso pomocou algoritmickeho výpočtu. V kávovare nastavíte iba požadovanú dávku espresso v gramoch a systém VIS automaticky monitoruje prietok na jej získanie.

### Steam by Wire

Energetická účinnosť kávovarov je zaručená aj ergonomickým a elektronickým ovládaním trysky, ktorá umožňuje kontrolu dávkovania suchej pary. Jej ergonomické riešenie ponúka aj polohu rýchleho výplachu trysky.

### Cool Touch

Dvojstenná tryska kávovar zlepšujú hygienu, minimalizuje riziko popálenia a zefektívňuje prácu baristu.

### EasyCream tryska

Umožňuje baristovi bez námahy našfahať vždy dokonale jemné mlieko v požadovanej teplote za pomoci stlačenia jedného gombíka.

### Autopurge

Systém automatického oplachu hláv, zlepšuje hygienu a predlžuje životnosť kávovaru, pri znižovaní nákladov na jeho údržbu. Navyše napomáha pred tvorbou nepríjemných zápachov a chutí z preextrahovanej kávy.

### Integrované váhy

Integrované váhy v kávovare či mlynčeku na kávu pomáhajú dokonale kontrolovať extrakciu kávy a udržiavať prednastavený recept pri každom jednom espresso.

### Konektivita s aplikáciou

Niektoré kávovary jednoducho a intuitívne komunikujú s mobilnou aplikáciou, v ktorej môžete nastavovať a kontrolovať všetky parametre prípravy kávy.

### Displej s časovačom

Niektoré kávovary disponujú integrovaným displejom, ktorý ponúka prehľad o čase extrakcie kávy, ale aj iných funkciách v kávovare a mlynčeku.

### Pure Brew

Revolučná, trojfázová extrakčná metóda, ktorá využíva pulzujúcu frekvenciu tlaku vody, ktorá napomáha uvoľneniu tých najčistejších chutí z akéhokoľvek kávového zrna.

### Push & Pull ovládanie trysiek

Ergonomický systém otvárania ventilov horúcej pary ponúka bezprecedentnú ľahkosť práce s kávovarom, ako aj znižuje náročnosť práce baristom.

### SIS System

Soft Infusion System je rokmi overený systém extrakcie kávy, ktorý zabezpečuje jemnú infúziu pomletej kávy, čím sa eliminujú nedostatky pri utlačení kávy a nedochádza tak k vytváraniu kanálikov v kávovom puku.

### LED podsvietenie

Integrované LED svetidlá osvetľujú pracovnú plochu kávovaru, čo zvyšuje prehľad o extrakcii konkrétneho espresso.

### Smartwater

Technológia kontroly mineralizácie vstupnej vody do kávovaru.

### PID (Digit)

Nepretržitá elektronická kontrola tlaku pary v hlavnom bojleri kávovaru.





# LATTE ART FACTORY

100% konzistencia našľahaného mlieka

Automatizácia, či väčší dôraz na konzistenciu sú často a dlhodobo zmieňované témy v gastronómii. Latte Art Factory je dokonalou odpoveďou na všetky otázky v oblasti prípravy kávových nápojov s mliekom.

Flexibilita, ktorú ponúka „podpultové“ riešenie, či možnosť šľahania aj studeného mlieka. Prípadne uloženie desiatok rôznych objemových a teplotných variant, ako aj možnosť duálneho režimu, teda dvoch rôznych mliek, či „nemliek“, robí z Latte Art Factory lídra v tejto oblasti na trhu.

Nízke náklady na energie, automatický úsporný režim, presnosť dávkovania znižujúca spotrebu mlieka v kaviarni a 100% konzistencia. Aj to je automatický napeňovač mlieka, ktorý sa hlavne vo vyťažených prevádzkach objavuje za barovým pultom čoraz častejšie.



| Špecifikácie           | LAF PRO | LAF BAR        |
|------------------------|---------|----------------|
| • Výška                | 63 cm   | 60 cm          |
| • Šírka                | 22,4 cm | 21 cm          |
| • Hĺbka                | 71,5 cm | 32,5 cm        |
| • Váha                 | 28,4 kg | 8 kg / 25,8 kg |
| • Napätie              | 230V    | 230V           |
| • Výkon (max)          | 3 600W  | 3 600W         |
| • Chladnička (napätie) | 230V    | 230V           |

# MYG 75 / MYG 85

VICTORIA ARDUINO

Mlynček z rady MY, alebo Mythos bol navrhnutý tak, aby definoval absolútnu kontrolu a presnosť pri mletí kávy. Dnes znovu-zrodený Mythos s označením MY ďalej posúva svoje užívateľské schopnosti na základe niekoľkoročných skúseností a prichádza s vylepšeniami pre lepšiu údržbu a ešte lepší pôžitok z mletia kávy.

Zjednodušená logika ovládania za pomoci nového displeja vylepšuje zážitok z používania tohto bestsellera. Ešte lepšia a stabilnejšia kontrola teploty pomletej kávy, jednoduchšia a rýchlejšia údržba, vyššia presnosť a precíznosť, posúvajú tento ikonický mlynček bližšie k dokonalosti. Nový dizajn násypky zlepšuje pohyb kávových zŕn do mlecej komory. Nové silentbloky znižujú vibrácie a izolovaný motor od tela mlynčeka zlepšuje konzistenciu a precíznosť mletia.

Technológia Gravitech (mlynčeky s označením G), ponúka nový systém s rýchlym kalibračným algoritmom, ktorý zlepšuje efektívitu práce baristu. Prediktívny algoritmus integrovanej váhy v mlynčeku umožňuje absolútne presné dávkovanie pomletej kávy.

Vylepšená konštrukcia „Clump Crushera“, teda drviča hrudiek pomletej kávy a celého výdajníka pomletej kávy zaručuje dokonalé prúdenie pomletej kávy do portafiltera. Nový dizajn držiaka portafiltera pomáha distribuovať pomletú kávu a minimalizuje odpad.

Rôzne druhy kávy vyžadujú rôzne teploty mletia. Nový Mythos a vylepšená technológia Clima Pro ponúka baristom možnosť nastavenia teploty mlecích kameňov v rozmedzí od 30 do 60 stupňov Celzia. Lepšia kontrola vedie k lepším chuťam a vôňam kávy.

## Špecifikácie

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| • Mlecie kamene   | 75 mm / 85 mm     |
| • Veľkosť násypky | 1500 g            |
| • Denná produkcia | neobmedzená       |
| • Výška           | 48 cm             |
| • Šírka           | 19,5 cm           |
| • Hĺbka           | 39,5 cm           |
| • Váha            | 23,8 kg / 26,8 kg |
| • Napätie         | 230 V             |
| • Prikon          | 600 W             |

# MLYNČEKY VICTORIA ARDUINO



# MYONE

VICTORIA ARDUINO



Mlynček z rady MY, alebo Mythos bol navrhnutý tak, aby definoval absolútnu kontrolu a presnosť pri mletí kávy. Dnes znovuzrodený Mythos s označením MY ďalej posúva svoje užívateľské schopnosti na základe niekoľkoročných skúseností a prichádza s vylepšeniami pre lepšiu údržbu a ešte lepšiu pôžitok z mletia kávy.

Zjednodušená logika ovládania za pomoci nového displeja vylepšuje zážitok z používania tohto bestsellera. Ešte lepšia a stabilnejšia kontrola teploty pomletej kávy, jednoduchšia a rýchlejšia údržba, vyššia presnosť a precíznosť, posúvajú tento ikonický mlynček bližšie k dokonalosti. Nový dizajn násypky zlepšuje pohyb kávových zŕn do mleckej komory. Nové silentbloky znižujú vibrácie a izolovaný motor od tela mlynčeka zlepšuje konzistenciu a precíznosť mletia.

Vylepšená konštrukcia „Clump Crushera“, teda drviča hrudiek pomletej kávy a celého vydávajnika pomletej kávy zaručuje dokonalé prúdenie pomletej kávy do portafiltru. Nový dizajn držiaka portafiltru pomáha distribuovať pomletú kávu a minimalizuje odpad.

Rôzne druhy kávy vyžadujú rôzne teploty mletia. Nový Mythos a vylepšená technológia Clima Pro ponúka baristom možnosť nastavenia teploty mlecích kameňov v rozmedzí od 30 do 60 stupňov Celzia. Lepšia kontrola vedie k lepším chuťam a vôňam kávy.

## Špecifikácie

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| • Mlecie kamene   | 75 mm       |
| • Veľkosť násypky | 1200 g      |
| • Denná produkcia | neobmedzená |
| • Výška           | 51 cm       |
| • Šírka           | 19 cm       |
| • Hĺbka           | 40 cm       |
| • Váha            | 23,8 kg     |
| • Napätie         | 230 V       |
| • Prikon          | 800 W       |

# MDJ

VICTORIA ARDUINO

Profesionálny, fresh mlynček na kávu MDJ je vynikajúcim prvkom vo svete čerstvo pomletej kávy v čase jej objednávky. Mlynček spája všetky technologické a ergonomické poznatky Simonelli Group, s využitím tam, kde sa vyžaduje rýchlosť, konzistencia i kvalitné a precízne mletie.

Nová technológia pri výrobe „Clump Crushera“, rozbíjača hrudiek, znižuje elektrický statický efekt pri mletí kávy, udržuje kontinuálny výdaj kávy bez hrudiek a znižuje objem odpadu pri práci s mlynčekom. Rovnako tak premyslený držiak páky maximalizuje efektívnosť a komfort pri práci s mlynčekom a optimalizuje kvalitu práce.

- Násypka s objemom až 1,5 kilogramu, konzistentné dávkovanie, tichý motor a jednoduché používanie s pomocou intuitívneho, dotykového displeja.
- Kvalitný a tichý: vďaka svojmu nerezovému telu je mlynček predurčený na dlhú životnosť. Mikrometrické nastavenie mletia spolu so 75 mm mlecími kameňmi zaručuje mlynčeku presnosť a konzistentnú dávku a zároveň znižuje množstvo odpadu vďaka premyslenému systému výdaja pomletej kávy.
- Technológia Silent je k dispozícii v každom mlynčeku od Simonelli Group. Vytvára v kaviarni príjemnejšie prostredie.
- MDJ je navrhnutý tak, aby sa jednoducho čistil a udržoval. Čo zlepšuje nielen hygienu, ale aj čistotu chutí a vône použitej kávy.

## Špecifikácie

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| • Mlecie kamene (kónické) | 75 mm       |
| • Veľkosť násypky         | 1600 g      |
| • Rýchlosť mletia         | 2,5 - 3 g/s |
| • Výška                   | 61 cm       |
| • Šírka                   | 22 cm       |
| • Hĺbka                   | 29 cm       |
| • Váha                    | 15 kg       |
| • Napätie                 | 230 V       |
| • Prikon                  | 575 W       |



# MDX S

VICTORIA ARDUINO



Profesionálny, fresh mlynček na kávu MDX S je vynikajúcim vstupným prvkom do sveta čerstvo pomletej kávy v čase jej objednávky. Mlynček spája všetky technologické a ergonomické poznatky Simonelli Group, s využitím tam, kde sa vyžaduje rýchlosť, konzistencia i kvalitné a precízne mletie.

Nová technológia pri výrobe „Clump Crushera“, rozbíjača hrudiek, znižuje elektrický statický efekt pri mletí kávy, udržuje kontinuálny výdaj kávy bez hrudiek a znižuje objem odpadu pri práci s mlynčekom. Rovnako tak premyslený držiak páky maximalizuje efektívnosť a komfort pri práci s mlynčekom a optimalizuje kvalitu práce.

- Násypka s objemom až 1,5 kilogramu, konzistentné dávkovanie, tichý motor a jednoduché používanie s pomocou intuitívneho, dotykového displeja.
- Kvalitný a tichý: vďaka svojmu nerezovému telu je mlynček predurčený na dlhú životnosť. Mikrometrické nastavenie mletia spolu so 65 mm mlecími kameňmi zaručuje mlynčeku presnosť a konzistentnú dávku a zároveň znižuje množstvo odpadu vďaka premyslenému systému výdaja pomletej kávy.
- Technológia Silent je k dispozícii v každom mlynčeku od Simonelli Group. Vytvára v kaviarni príjemnejšie prostredie.
- MDX S je navrhnutý tak, aby sa jednoducho čistil a udržoval. Čo zlepšuje nielen hygienu, ale aj čistotu chuti a vône použitej kávy.



## Špecifikácie

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| • Mlecie kamene (kónické) | 65 mm       |
| • Veľkosť násypky         | 1600 g      |
| • Rýchlosť mletia         | 2,5 – 3 g/s |
| • Výška                   | 60 cm       |
| • Šírka                   | 21 cm       |
| • Hĺbka                   | 29 cm       |
| • Váha                    | 15 kg       |
| • Napätie                 | 230 V       |
| • Príkon                  | 575 W       |

# ATOM

VICTORIA ARDUINO



Špeciálna edícia mlynčekov Atom Prima je predovšetkým určená ako dvojička ku kávovaru Eagle One Prima. Svojou technologickou vyspelosťou to však nemusí byť tak.

Atom je vhodný predovšetkým pre mletie kávy na espresso, no zvládne aj hrubšie mletie na filter, vďaka ergonomickej nádobke. Mikrometrické nastavenie hrúbky mletia je veľmi presné, citlivé a predurčuje mlynček aj na iné použitia ako v domácich podmienkach. Je to ideálny spoločník pre mletie čerstvej bezkofeínovej kávy, prípadne druhej kávy vo Vašej ponuke.



## Špecifikácie

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| • Mlecie kamene (kónické) | 65 mm  |
| • Veľkosť násypky         | 300 g  |
| • Výška                   | 44 cm  |
| • Šírka                   | 18 cm  |
| • Hĺbka                   | 23 cm  |
| • Váha                    | 9,5 kg |
| • Napätie                 | 230 V  |
| • Príkon                  | 350 W  |

# PUQPRESS



## PUQPRESS

Puqpress bol navrhnutý tak, aby nahradil tlak pri ručnom utláčaní a zabezpečil presnosť a konzistenciu pri každom utláčaní.

Chcete kontrolovať utláčanie podľa druhu pripravovanej kávy? Alebo radšej uprednostňujete rýchly pracovný postup? Prednastavené možnosti utláčania Vám umožňujú nastaviť rýchlosť, tlak a počet utláčaní.

Puqpress je nástroj vyrobený baristami pre baristov - výrobcovi teda záleží na vzhľade rovnako ako Vám. Zachovali teda čistotu a zvolili dotykové tlačidlá a diskretný displej.



### puq press mini

Dokonalé espresso, každé jedno. Aj doma.



### puq press Q2

Dokonalé espresso, každé jedno.



### puq press - M2

Integrovaný tamper určený pre mlynčeky Mythos a Mythos II od Victoria Arduino.



### puq press M3

Integrovaný tamper určený pre mlynčeky E65 II od Mahlkönig, či s prídavným podstavcom aj pre Victoria Arduino MDJ s a MDJ.



### puq press M6

Integrovaný tamper určený pre mlynčeky MY od Victoria Arduino.

# ČISTIČE TECHNOLOGIE

CAFETTO



# CAFETTO

## evo espresso machine cleaner



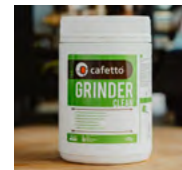
Vysokoučinné čistiace prostriedky, ktoré sú určené na čistenie hlavíc, ventilov a potrubí kávovarov na espresso. Sortiment čistiacich práškov Cafetto na kávovary odstraňuje kávové oleje, usadeniny a škvvrny, čím zlepšuje chuť a arómu espressa po vyčistení kávovaru. Prášky možno použiť aj zriedené na namáčanie portafiltrov kávovaru a odstraňovanie škvŕn. Zložky sú rýchlo biologicky odbúrateľné a bez zápachu. Nie je geneticky modifikovaný a neobsahuje fosfáty a chlór. Súčasťou 1kg nádoby je odmerka na presné dávkovanie.

## milk block cleaner



Sortiment čističov pre mliečne cesty (MFC) bol vyvinutý na dezinfekciu, odstraňovanie zvyškov mlieka a vodného kameňa z mliečnych ciest a napeňovačov. Silný, alkalický čistiaci prostriedok, ktorý zabezpečí odblokovanie mliečnych ciest kávovaru, ktorý je špeciálne navrhnutý pre plnoautomatické stroje s vysokým nánosom mliečnej špiny.

## grinder cleaner



Odstraňuje nahromadené zvyšky zatuchnutej kávy a zápach kávy z mliečich kameňov. Znižuje upchatie medzi mlecími kameňmi a vnútornými komorami. Bezpečkové a 100% prírodné patentované zloženie na báze obilia - pri spracovaní sa nepoužívajú žiadne spojivá ani chemikálie.

Ako na to Vám ukážeme po kliknutí na QR kód. Všetky ostatné doplnky, ako handričky či kefy na čistenie nájdete v našom portfóliu.



# BARISTICKÉ POTREBY

Kolektív spolupracuje s desiatkami spoločnosťami z celého sveta s jedným cieľom. Vyhovieť aj tým najdetailnejším a najkomplikovanejším požiadavkám svojich zákazníkov.

Naše portfólio zďaleka nekončí tým, o čom si môžete v tomto magazíne prečítať.

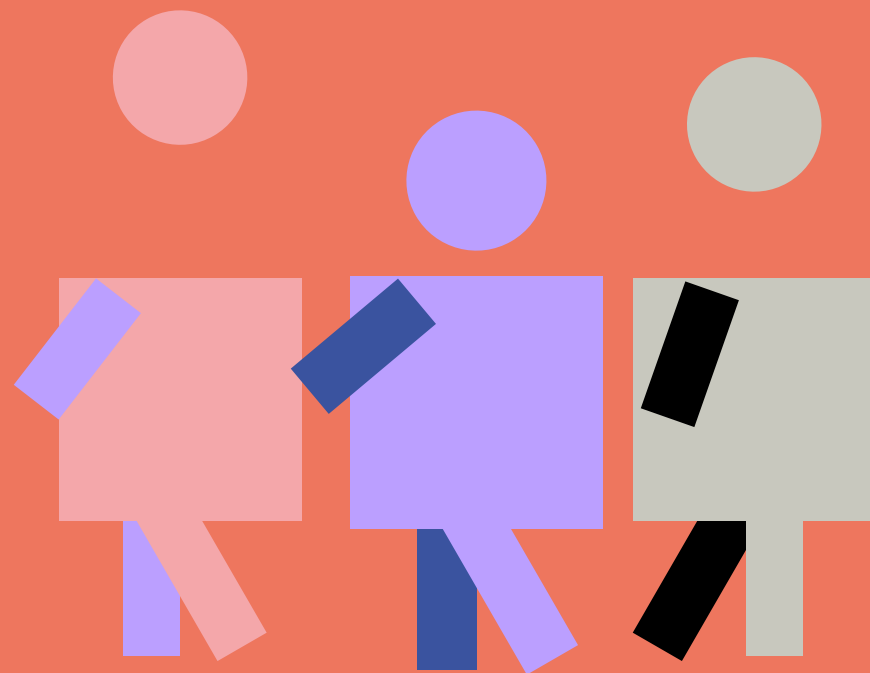
Ku každému zákazníkovi a projektu pristupujeme individuálne a nastavujeme procesy za barom tak, aby vyhovovali konkrétnym požiadavkám. Áno, niekedy to znamená hodiny konzultácií, hodiny za volantom či počítačom. Či komunikáciu s rôznymi dodávateľmi, aby sme dokázali zabezpečiť takmer čokoľvek, na čo si spomeniete. Individuálny branding, personalizácia farieb zariadení, ich celkový dizajn, ako aj špecifické baristické potreby.

Druhá dekáda skúseností, kontaktov a cestovania po celom svete pre Vás znamená iba jedno. Vyslovte svoju požiadavku a sme viac ako presvedčení, že na ňu budeme vedieť reagovať.





# PREČO S NAMI ROBIŤ?



k<sup>o</sup>lektív



# ÚDRŽBA KÁVOVAROV A MLYNČEKOV

Pri téme údržby zariadení na prípravu kávy je dôležité zohľadniť najmä časové hľadisko. Znie to priam až neuveriteľne, no v praxi sa stretávame aj na miestach, kde by sme to neočakávali s prevkapaním, keď povieme, že zariadenia sa čistia denne, ak nie dokonca aj počas dňa.

## Denná údržba

Pri dennej údržbe by malo dôjsť k dôkladnému prečisteniu hláv kávovaru za pomoci slepého sitka a čistiacej chémie. My dokonca odporúčame aj odnímať sprchu kávovaru na dennej báze a prečisťovať ju – stačí aj pod horúcou tečúcou vodou. Rovnako tak by sme nemali zabudnúť na dôkladné rozobratie a prečistenie portafiltrov, teda pák. Taktiež stačí pod horúcou tečúcou vodou, vrátane sítiok a všetkých vnútorných súčastí. Pomôže nám kefka. Denná údržba by mala zahŕňať aj dôkladné prečistenie mliečnych systémov za pomoci čistiaceho prostriedku.

## Týždenná údržba

Pri správnej údržbe na dennej báze postačuje pri frekvencií raz za týždeň prečistiť odpadovú misku kávovaru, ktorá sa väčšinou nachádza pod mriežkou na šálky pod hlavami kávovaru. Naše odporúčanie je však aj vyumývať vnútorné časti kávovaru na miestach kde je možné sa dostať. Ideálne pri vypnutom kávovare, aby nás nepopálili vnútorné súčasti kávovaru, ktoré sú inak horúce.

Pri mlynčekoch odporúčame raz za týždeň dôrazne umyť násypku na zrnkovú kávu, nie vodou ale alkoholom, ktorý nezanechá pach a vlhkosť. Takisto je vhodné mlynček manuálne rozobrať a prečistiť okolie mliečich kameňov. Tu závisí frekvencia skôr od množstva spotrebovanej kávy, ako od času. No raz za týždeň by sa tak malo stať. Našou snahou je aby baristi prečisťovali tieto súčasti mlynčeka každých 10 kilogramov spotrebovanej kávy. Niektoré mlynčeky sú jednoduchšie na údržbu, čo je aj veľmi veľkým faktorom, prečo máme v portfóliu mlynčeky od konkrétnych výrobcov.

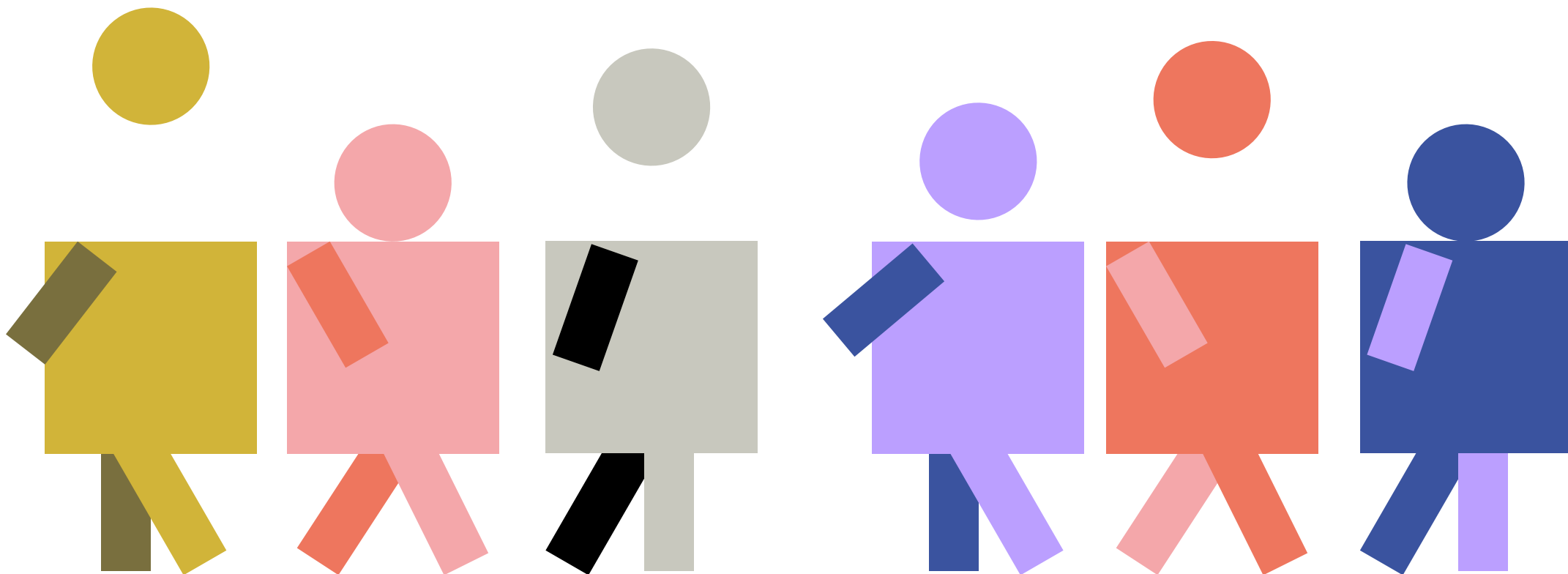
## Polročná údržba – vykonaná odborným servisným technikom.

Približná doba trvania takéhoto zásahu je jedna hodina. Predpokladá sa, že servisný technik, ktorý vykonáva údržbu pozná bezpečnostné opatrenia, najmä pokiaľ ide o úkony týkajúce sa elektroinštalácie, parných bojlerov a vody. Pred touto údržbou by mal byť technik plne informovaný o akýchkoľvek problémoch, ktoré počas posledných mesiacov nastali.

## Technik vykonáva:

- Kontrolu nápojov a správnosť dávkovania a prietokov
- Kontrolu stavu naplnenia bojlerov
- Kontrolu ventilov a možné netesnosti v ich okolí
- Kontrolu tesnosti parného bojlera a iných bojlerov či spojov
- Výmenu tesnení v hlave kávovaru spoločne so sitkami
- Kontrolu a prípadnú výmenu tesnení v tryskách horúcej pary
- Kontrolu káblových spojov
- Kontrolu hlučnosti čerpadla
- Kontrolu čistoty odpadovej misky a hadice
- Kontrolu tesnosti pretlakového a odvzdušňovacieho ventilu
- Kontrolu tlakov v parnom bojleri, vstupnej vody a čerpadla
- Kontrolu mineralizácie vody a prípadná výmena filtračných náplní
- Pri technologicky vyspelejších kávovarov sa vykoná kontrola aj iných súčastí (čidlo automatického oplachu hlavy kávovaru, kontrola počtu čistiacich cyklov, kontrola stavu teflónu vých hadičiek, prietokových restiktorovo a iné...)





## ŠKOLENIA

Mať na bare vynikajúcu technológiu o ktorú je dokonale postarané, čerstvú a kvalitnú kávu a najvhodnejšie baristické pomôcky je základom úspechu. Málo z nás si však uvedomuje, že barista je vlastne kuchár. Kuchár, ktorý pred Vašimi očami pripravuje každú jednu šálku ručne. Skutočné remeslo.

Barista dokáže všetko toto krásne dokončiť, no niekedy aj pokaziť. My Vás s technológiou naučíme pracovať. Nielen sa o ňu starať, ale vyladovať jej technologické vymoženosti do najmenších detailov, tak aby každá jedna šálka kávy bola dokonalá. Radi hovoríme o baristoch ako o najdôležitejšom medzičlánku, bez ktorých to jednoducho nejde. A nejde iba o poznanie kávy ako takej, alebo o schopnosti nastavenia mlynčeka a našľahania skvelého mlieka. Ide nám o efektívnosť a čistotu práce.

Chceme docieľiť vo Vašej prevádzke skutočnú pohodu, úsmev na tvári baristu a hostí, ktorí sa radi za takýmto zážitkom budú vracieť. Deň čo deň. Chceme docieľiť dokonalú harmóniu medzi funkčnosťou, servisom a komunikáciou. Koniec koncov, práve interakcia medzi ľuďmi robí z gastronómie jedno z najkrajších a najzaujímavejších remesiel, aké svet pozná. Každá jedna šálka kávy je iná, každý hosť, každý zážitok je neopakovateľným časom, ktorý nám všetkým spríjemňuje všedné dni.

kolektív

# TESTOVACIE CENTRUM / SHOWROOM

## Miesto, kde sa najväčší konkurenti kamošia

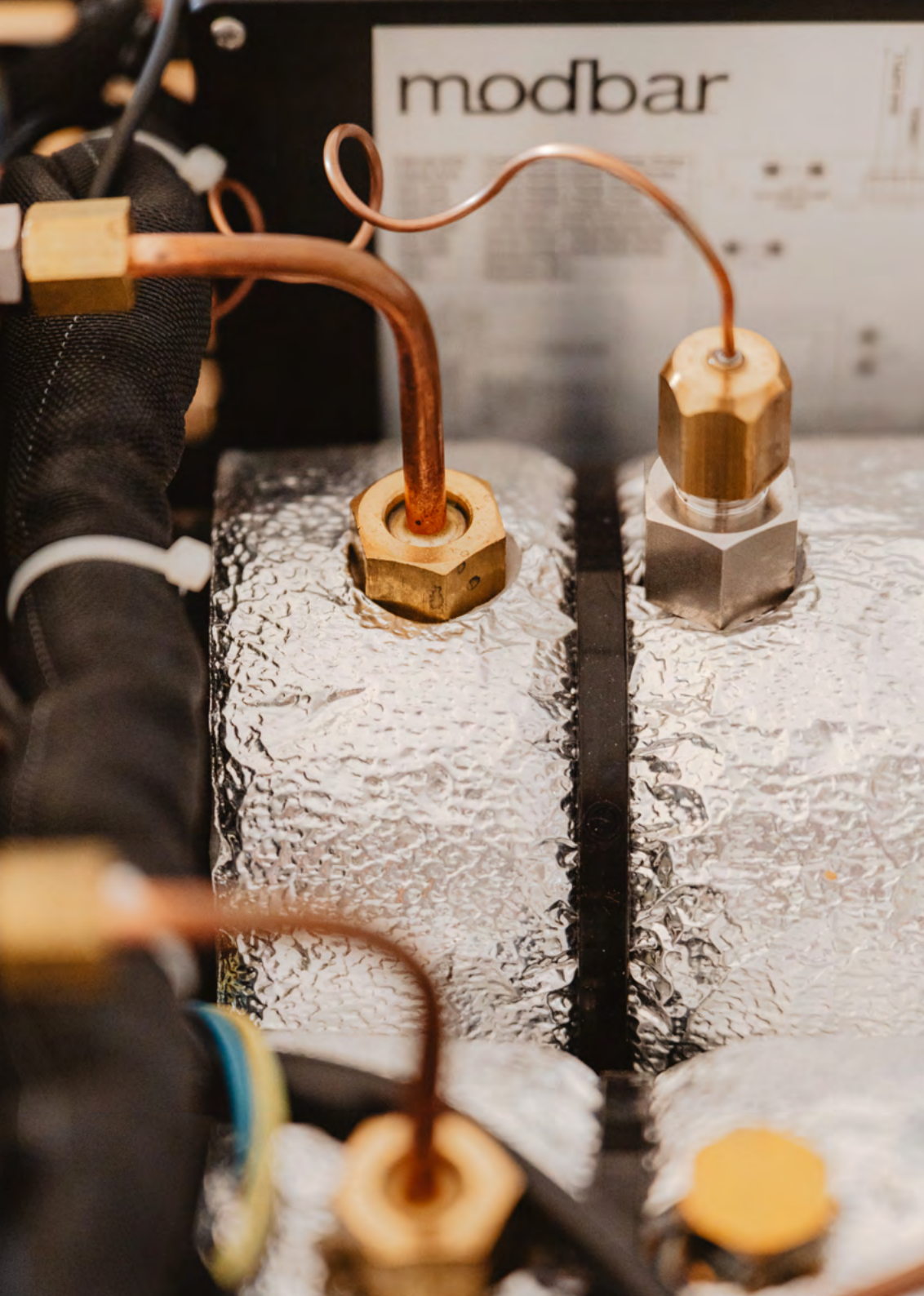
Viete si predstaviť, že existuje showroom, kde vedľa seba stoja úplné nové BMW, Mercedes a Audi? Je niečo také možné? Za nás je. Ved' prečo nie. Ved' nové auto si nekupujete každý mesiac a je vhodné vedieť o všetkých možnostiach všetko. Rovnako tak to vnímame s kávovarom, či mlynčekmi na kávu. Je teda na mieste, aby ste o všetkom vedeli čo najviac. A to nielen z internetu, ale mali ste možnosť si tie najlepšie technológie z najlepších vyskúšať vlastnými rukami, očami, chuťovými pohárkami či ušami. Taká malá Utópia. Kde sú všetci kamoši, kde si vždy povieme a ukážeme všetko narovinu a Vy si teda vyberiete správne hneď na prvýkrát. Lebo v tom je ukrytý úspech v podnikaní. Nie ušetriť, ale investovať správne na začiatku.

Práve takéto miesto sme vytvorili v Banskej Bystrici – teda všetci k nám majú relatívne blízko. Miesto, kde vedľa seba stoja tí najväčší rivali. Bok po boku. A kamošia sa. Aspoň za našimi dverami. Neveríte? Neváhajte a pridte nás navštíviť.

Naším poslaním je uchovávať a propagovať espresso kultúru a vôbec kávovú kultúru za pomoci tých najlepších vo fachu. Či už z pohľadu výrobcov technológií, alebo pražiarov.

Náš showroom, prípadne testovacie a školiace centrum je miestom plné vášne. Miestom, kde popularizujeme kávu, espresso kultúru, ale aj iné metódy prípravy kávy. Je miestom, kde veríme, že obohacovaním našich zručností a vedomostí sa spoločne s Vami vyberieme tým správnym smerom do budúcnosti. Miestom, kde propagujeme integráciu, diverzitu a sústredíme sa na trvalú udržateľnosť našej práce a našich cieľov. V neposlednom rade, je to miesto, kde podnecujeme k dialógu a interakcii s cieľom obohatiť naše vzťahy a podporiť umenie dobrého života a nežitia.





# SERVIS ZARIADENÍ A ZÁRUKA

V Kolektíve si uvedomujeme, že správny a najmä nepretržitý chod zariadení je kľúčovým faktorom úspechu našich zákazníkov. Máme skúsenosti aj s niekoľkými vlastnými prevádzkami, poznáme problémy, ktorým čelíte. Práve preto máme v Kolektíve niekoľko pravidiel, ktorých sa držíme a ktoré ctíme:

1. Reagujeme na poruchy veľmi rýchlo a aktívne. Garantujeme našim zákazníkom, že v rámci 24 hodín majú problém vyriešený. Nech ide o akúkoľvek závalu na akomkoľvek zariadení. Na akomkoľvek mieste. Radi formulujeme tento záväzok voči zákazníkovi nasledovne: nasledujúci deň otvárate prevádzku na čas a s vyriešeným problémom.
2. Väčšinu problémov sme schopní odstrániť priamo na mieste. No ak to znamená dlhší servisný zásah – obmedzenie chodu prevádzky na dve a viac hodín, zariadenia radšej v krátkom čase vymeníme a jeho servis a následná dôsledná kontrola prebieha na našom akreditovanom servisnom stredisku. Počas tohto času Vám garantujeme zapožičanie adekvátnej, plne funkčnej a častokrát aj novej technológie, zdarma.
3. Držíme obrovské množstvo náhradných dielov skladom, teda eliminujeme čas opráv zariadení.

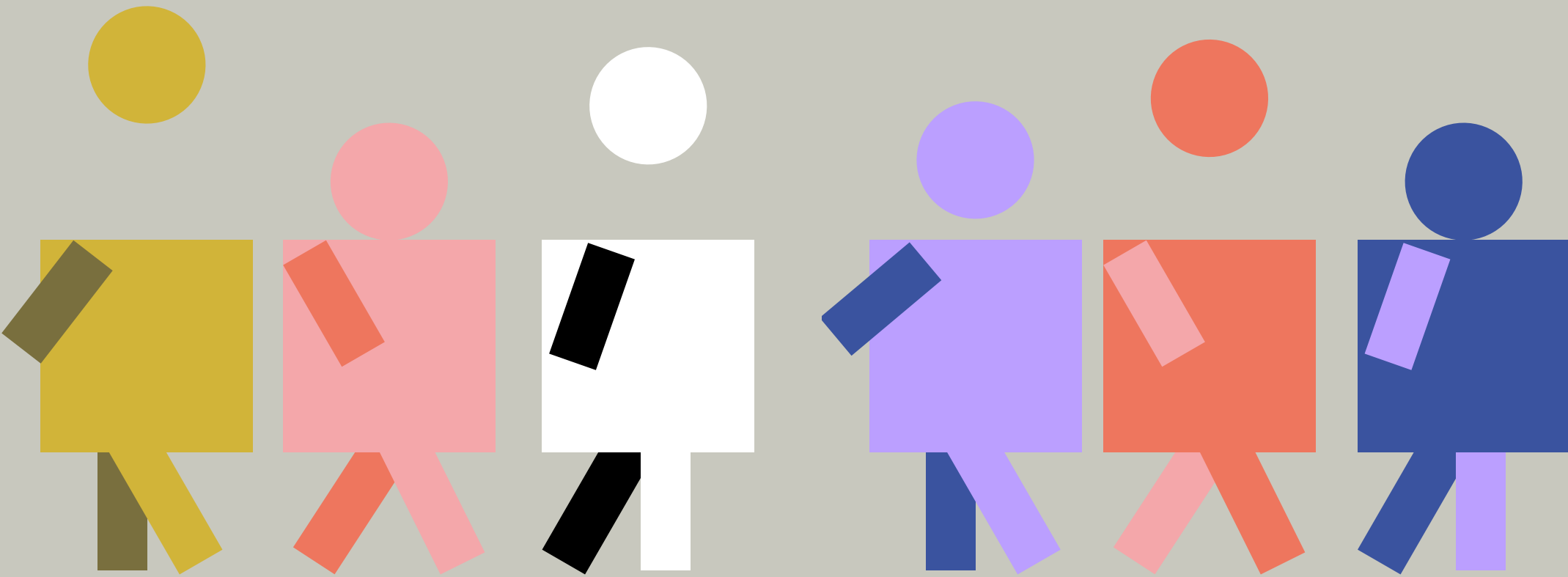
4. Naše servisné zásahy sa snažíme vykonávať za čo najlepšie cenové podmienky. Neúčtujeme si cestovné náklady na základe odjazdených kilometrov, ale paušálne podľa vzdialenosti. Na Slovensku neexistuje preprava na servisný zásah drahšia ako 30 EUR.

5. Naším zákazníkom na začiatku spolupráce ponúkame možnosti zakúpenia si pravidelných údržbových zásahov aj na niekoľko rokov vopred za zvýhodnené podmienky. Ceny sa líšia podľa typu technológie.

6. Prinášame na Slovensko ako jediný možnosť predĺženej záruky až na niekoľko rokov. Ceny sa líšia podľa typu technológie.

7. Pravidelne kontrolujeme stav mineralizácie vody a upozorňujeme Vás vopred na nutnosť jej výmeny. Minimálne raz za rok, v závislosti od objemu použitej vody a kvality vstupnej, surovej vody.

8. Každý úkon evidujeme, dokumentujeme a vopred Vás informujeme o zistených závadách a finančnej a časovej náročnosti ich odstránenia.



## PROGRAM LOJALITY

Za posledných 13 rokov sme natrafili na rôzne požiadavky našich zákazníkov. Jedno z azda najfrekvencovanejších je jednoduché vyzretie podniku, ktoré si vyžaduje mierny zásah do konceptu podnikania. Častokrát to znamená nutnosť výmeny zariadení na prípravu kávy. Či ide o kávovar alebo mlynček, vieme pomôcť.

Len za posledný rok sme pomohli desiatkam zákazníkov po celom Slovensku s výmenou ich buď staršieho zariadenia za nové, alebo jednoducho zariadenia, ktoré už nepostačovalo požiadavkám hostí. Alebo naopak, niektorí naši zákazníci svoju prevádzku predimenzovali a ocitli sa v situácii, že jednoducho ich kávovar je príliš veľký, náročný na údržbu a drahý na prevádzku.

V takýchto situáciách sme veľmi radi, ak sa na nás zákazníci obrátia so svojou špecifickou prosbou, na ktorú takmer okamžite reagujeme. A to buď hľadaním kupcu na ich zariadenie, ktoré chcú vymeniť, alebo priamym odkupom a výmenou za zariadenia výkonnejšie, lepšie. Často-krát sme schopní spracovať takúto výmenu behom pár dní.

Platí to nielen pre espresso kávovary, ale aj mlynčeky na kávu, či zariadenia na prípravu filtrovanej kávy, či výtlačníkov horúcej vody. Našich lojálnych zákazníkov – priateľov, radi podporíme v ich raste, alebo zmene koncepcie. Veľkosť našej firmy nám to dovoľuje. Jednoducho povedané, sme tu pre Vás. Stačí sa na nás obrátiť.

# FILTRÁCIA VODY

Kvalitná šálka kávy začína prvou kvapkou vody, ktorá priteká do Vášho kávovaru. Dávno predtým, ako nasypete čerstvú kávu do mlynčeka, zomeliete ju a necháte extrahovať. Voda tvorí 90-99% objemu každej šálky kávy. Navyše, téma kvalitnej vody je veľmi komplexnou témou, s ktorou si aj my necháme poradiť najfundovanejšími odborníkmi na svete. Práve preto naša spoločnosť spolupracuje hneď s viacerými výrobcami filtračných mechanizmov. Menovite Brita a Aquaphor. Spoločnosť Aquaphor pochádza z Estónska a patrí medzi najväčšie na svete v danej oblasti. Na Slovensko dovážame 3 riešenia z ich dielne.



## Crystal Soft

je priamy filter s bez soľnou iónovou výmenou a uhlíkovým filtrom. Efektívne odstraňuje vápnik a magnézium z vody, čo redukuje tvorbu vodného kameňa na nevyhnutné minimum. Navyše redukuje aj náklady na prevádzku, ktoré sú nižšie o viac ako 30% v porovnaní s konkurenčnými filtrami a disponuje zabudovaným prietokomerom, tak aby sme vedeli vždy a včasne vymeniť filtračné patríóny v závislosti od kvality Vašej vstupnej vody.



## APRO-100-PRO-SST

je jednou z najkompaktnejších reverzných osmóz na trhu s dodatočnou mineralizáciou vody, aby bola zabezpečená optimálna mineralizácia, ktorá podporuje vyváženú chuť a vôňu kávy u Vás v prevádzke.



## APRO-NP-80

je riešením reverznej osmózy s vysokým prietokom, nastaviteľnou a stabilnou mineralizáciou. APRO-NP-80 garantuje delikátny balans medzi vynikajúcou čistotou vody a udržaním správnej hladiny žiadúcich minerálov. Je plne automatická, nenáročná na energiu, navyše so zabudovanou tlakovou nádobou.



## Brita Purity C Quell ST

spĺňa všetky Vaše potreby. Ponúka overenú technológiu systematického filtrovania vody, kedy z vody odstráni uhlíčitany v štyroch krokoch. Účinne znižuje obsah neželaných látok, ktoré negatívne ovplyvňujú chuť a arómu – a to aj v obtokovej vode, pre dosiahnutie optimálnej kvality koncového produktu. Brita Purity C Quell ST filtrujú vody v 4 krokoch:

1. Predfiltrácia, kedy filter zachytí hrubé častice.
2. Zníženie uhlíčanovej tvrdosti, kedy filtračné médium znižuje uhlíčanovú tvrdosť vody, ktorá znižuje tvorbu vodného kameňa.
3. Filtrácia aktívnym uhlím, kedy všetka voda, vrátane obtokovej, neupravenej vody prechádza cez filter s aktívnym uhlíkom, ktorý znižuje obsah látok ovplyvňujúcich chuť a arómu vody.
4. Jemná filtrácia, počas ktorej vlnený filter nakoniec zachytí najjemnejšie častice vo vode.

# k<sup>o</sup>lektív

Robotnícka 19,  
974 01 Banská Bystrica,  
IČO: 44534850

SHOWROOM:  
Jána Bottu 1,  
974 01 Banská Bystrica



