

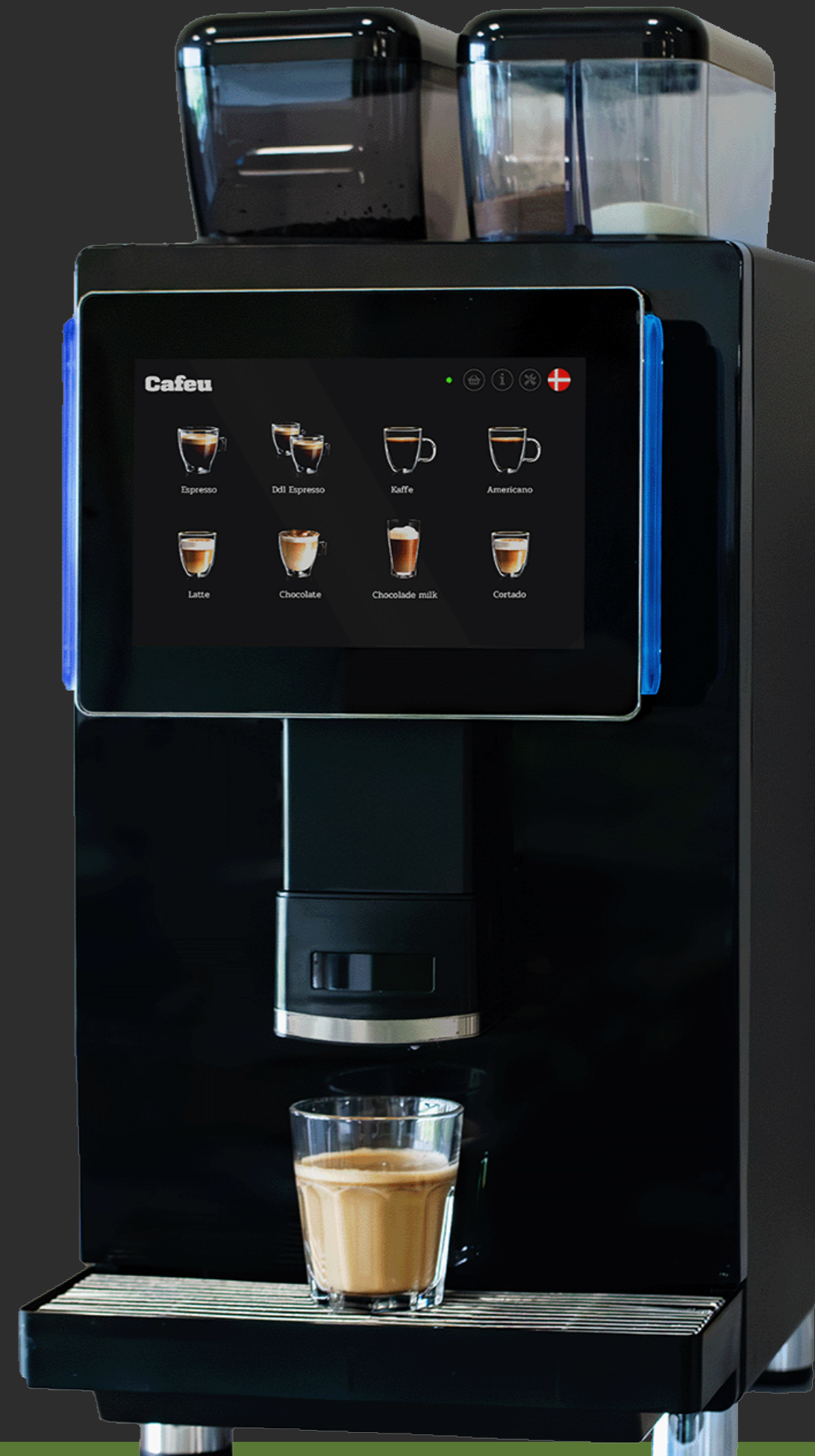
Fuldautomatisk
Espressomaskine

Cafeumat PRO 20™

Fuldautomatisk espressomaskine

Cafeu

Den enkle kop kaffe™



FEATURES



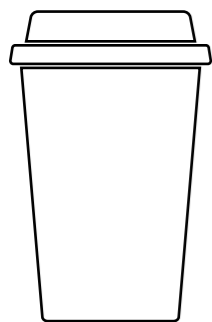
Brugervenlighed i top

Med den intuitive touch skærm kan du let vælge hvilken kaffe- eller kakaovariant du ønsker, vælge styrke, kopstørrelse, m.m. Skærmen vil selv fortælle hvornår grumsbeholderen skal tømmes og hvornår det automatiske rengøringsprogram kører. Du kan også let finde information om næringsindhold og allergener.



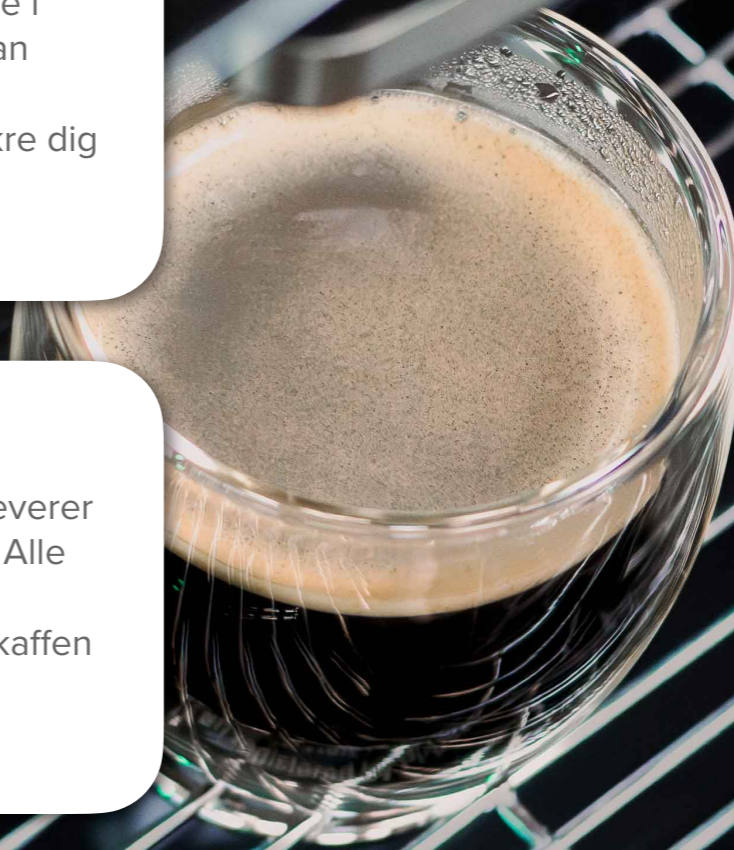
Innovation og Teknologi

Cafeumat PRO 20 er tilkoblet vores IoT-system hvorfra vi kan tilgå din automat og fejlsøge problemer digitalt. For dig betyder det at vi løser 70% af servicehenvendelser på få øjeblikke, mens du har vores kundeservice i telefonen. Det sparer både dig og os tid, hvormed vores teknikere kan koncentrere sig om de opgaver der kræver et fysisk besøg. Vores teknologier er udviklede i samarbejde med Innovationsfonden og sikre dig en driftsikker løsning med hurtig service.



Den helt rigtige kaffesmag

Kvalitet og smag er i højsædet når du vælger Cafeumat PRO 20. Vi leverer hele friskristede kaffebønner fra vores eget risteri af højeste kvalitet. Alle produkter (kaffe, mælk og kakao) er udviklet til at give den optimale smagsoplevelse i samspil med måden maskinene maler og brygger kaffen på. Herudover lader vores IoT-tilkobling os finjustere smagen af hver kaffevariant til netop dine præferencer.



Specifikationer

| CAFEUMAT PRO 20 | Standard | Tilkøb |
|----------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Dimensioner (HxBxD): | 73,8 x 33,8 x 56,6 cm | Underskab (90 x 45 x 55 cm) |
| Vægt: | 32 kg. | |
| El-tilslutning: | 230 V / 2360 W | |
| Bryggetid: | 30-45 sek. (kaffe) / 6-7 sek. (kakao) | |
| Rengøring: | Automatisk | |
| Skærm: | 10" touch display | |
| Vandtilslutning: | Fast vandtilslutning anbefales | Ekstern pumpestation |
| Strømforbrug: | 1,7 kWh* | |
| Kaffe: | Hele bønner fra eget risteri | |
| Mælk: | 100% skummentmælksgranulat 0,8% | |
| Kakao | Deluxe kakaoblanding | |





Den gode smag...

Skabes når alt går op i en højere enhed

Den gode kaffe skabes i samspillet mellem hvordan kaffebønnerne ristes, kværnes og brygges. Med et strømlinet kaffekoncept fra bønne til kop sikrer vi, at hvert trin bidrager til den optimale smagsoplevelse.

Det rigtige mælkesmag

Vores Barista Skummetmælk er udviklet specifikt til Cafeumat PRO 20 til at give den naturlige mælkesmag til cafe latten. Produktet er lavet af 100% skummetmælk og giver dermed den rigtige smag, konsistens og skum, som du kender den fra friskmælk - bare uden den omfattende rengøring.

Fuld kontrol over kaffen

På vores risteri i Esbjerg ristes kaffebønnerne helt jævnt ved en kontrolleret varmluftstrømning. Dette giver den samme gode smag i hver kop. Cafeumat Pro 20 indstilles til at male og brygge kaffen for det optimale resultat med netop den bønne I vælger.

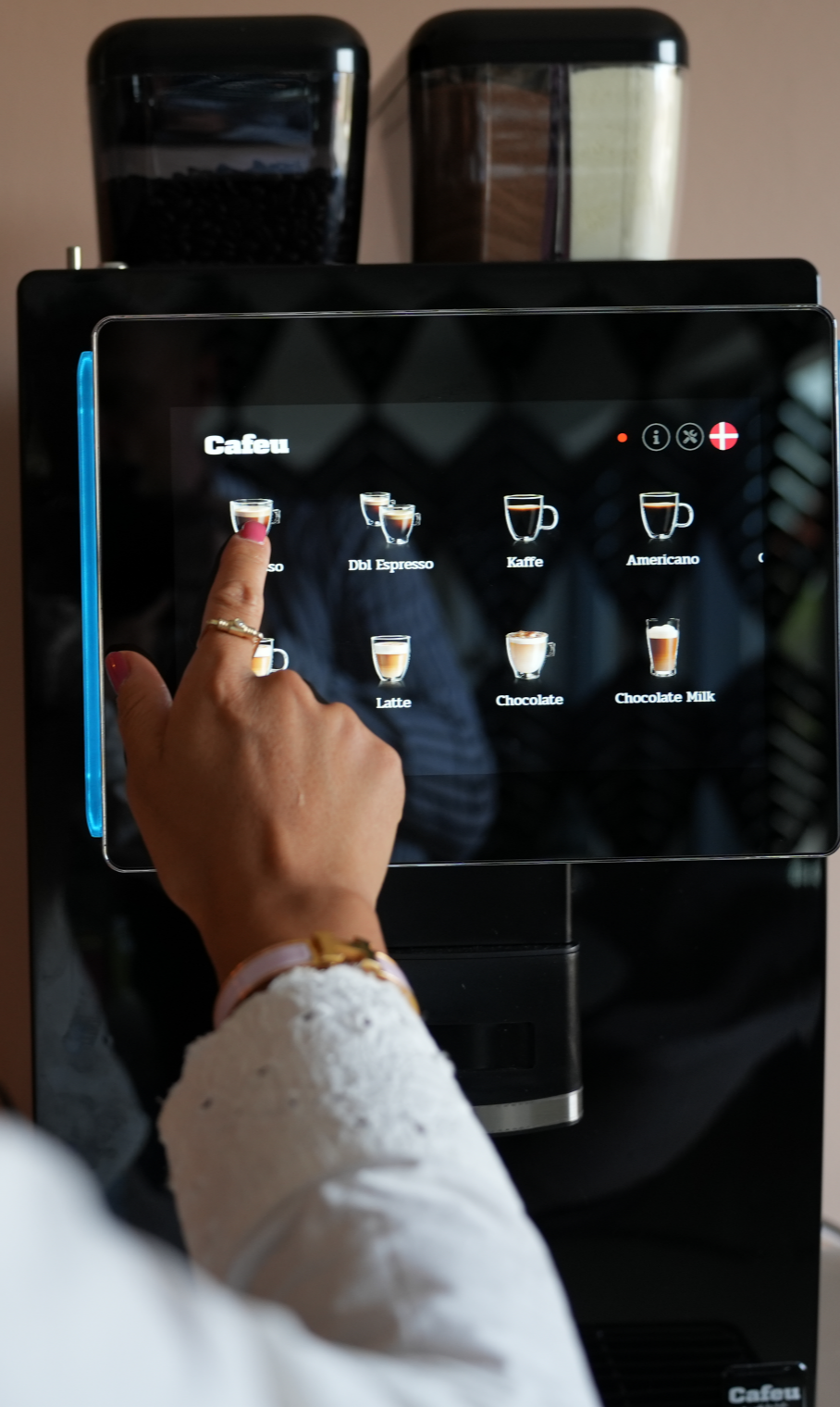
Skræddersyet til jeres smag

Smag og behag er forskellig. Især når det kommer til kaffe. Derfor tilpasser vi gerne brygningen til jeres præferencer og ønsker.

Sammen sæt jeres egen café-menu

Alle opskrifter kan justeres og tilpasses jeres smagspræferencer.

I vælger altså selv, hvordan I ønsker jeres kaffe, cappuccino, caffè latte, espresso, americano, varm kakao, wiener melange, cortado, caffè mocha, latte macchiato, hot chocolate, osv.



IoT-Fjernsupport

Vi løser 70% af servicehenvendelser i telefonen

Vores intelligente kaffeautomater er udstyret med IoT-teknologi, som gør dem mere driftsikre, enklere at vedligeholde og i stand til at skræddersy kaffebrygningen til jeres smag.

Hurtigere service

Ved at løse størstedelen af servicehenvendelser digitalt, kan vores serviceteknikere koncentrere sig om de opgaver som kræver et fysisk servicebesøg. Det giver hurtigere problemløsning og mindre ventetid.

Avanceret historik

Vores IoT-system indsamler data om forbrug, fejlmeldinger, rengøring, filterskift, m.m. Med disse data er det hurtigere for vores serviceteam at identificere og løse problemer, det øjeblik de opstår.

Løbende optimering

Den teknologiske udvikling går stærkt. Vores IoT-system opdaterer løbende jeres automats software, så den brygger den bedst mulige kaffe på den mest økonomiske, bæredygtige og energieffektive måde.





Brugervenlighed i top

Med den intuitive touch skærm kan du let vælge hvilken kaffe- eller kakaovariant du ønsker, vælge styrke, kopstørrelse, m.m. Skærmen vil selv fortælle hvornår grumsbeholderen skal tømmes og hvornår det automatiske rengøringsprogram kører. Du kan også let finde information om næringsindhold og allergener.

Automatisk rengøring

Cafeumat PRO 20 er udstyret med et intelligent rengøringsprogram som indstilles efter jeres kaffevaner. Dermed kan vi undgå at maskinen starter en rengøringscyklus lige når I skal til at brygge kaffe.

Automatisk produktbestilling

Bestillings algoritmen lærer løbende jeres forbrug at kende og sender produkter så det passer til jeres forbrug. Dermed undgår I både at løbe tør for kaffe og drukne i produkter i perioder med lavt forbrug, som f.eks. ferierperioder.

Tilpasset jeres hverdag

Hvilke og hvor mange funktioner Cafeumat PRO 20 skal have kan tilpasses jeres ønsker. Ønsker I at kunne vælge kopstørrelse og styrke for hver brygning? Eller skal maskinen brygge kaffe med et tryk? Det er helt op til jer.



Ansvarlighed

Siden vi begyndte i 2010, har vi haft en ambition om at forbedre kaffen på danske arbejdspladser, samt i hotel- og restaurationsbranchen. Herunder ønsker vi at levere en mere ansvarlig kaffeløsning. Vi er klar over, vi er på en rejse og langt fra i mål. Men vi tager hele tiden små skridt mod den kop kaffe der passer bedst muligt på miljøet. Kaffen ristes i Danmark for at levere frisk kaffe til vores kunder og spare de mange liter diesel det koster at transportere den tværs gennem Europa.

Reduceret transport og servicekørsler

Vi reducerer ca. 70% af vores CO₂-udledende servicekørsler via fjernsupport og digital adgang til maskinen. Derudover holder maskinen selv styr på jeres forbrug og sørger for at sende kaffe og produkter efter behov. Dette afhjælper to store miljøpåvirkninger; transport og madspild.

Kafferistning i verdens klasse

Ingen kaffeautomat uden kaffe, Vores ristianlæg genanvender den opvarmede luft under ristningen for at reducere energiforbruget med 25-30% pr. ristning. Derudover er ristningen udstyret med et avanceret filtrerings system som reducerer partikeludledningen i atmosfæren med 99,7%.

Kontakt

Vores kaffekonsulenter er klar til at rådgive dig om den rigtige kaffeløsning til din arbejdsplads' behov

Tlf: 70 70 11 28
salg@cafeu.dk
www.cafeu.dk

Cafeu Denmark ApS
Storstrømsvej 42
6715 Esbjerg N

Cafeu
Den enkle kop kaffe™

