

Kaffee Partner 

BARISTA Grande

Eine Klasse für sich.



In Kooperation mit **LA CIBALI**



BARISTA Grande

im Überblick



- ① Übersichtliches Drucktastenfeld
- ② Zwei separat programmierbare Brühgruppen
- ③ Klassische Dampfzange für manuelles Milchaufschäumen
- ④ Erhöhter Auslauf für hohe Tassen und Latte Gläser bis 14,5 cm
- ⑤ Verchromtes Gehäuse und Brühgruppen
- ⑥ Tassenwärmer für bis zu 30 Espressotassen
- ⑦ Übersichtlicher Bildschirm zur Anzeige von Wartung, Temperatur und Füllständen
- ⑧ SMART Boiler – Großer 10 Liter Kessel für ein Maximum an Dampf und Heißwasser in Stoßzeiten
- ⑨ TurboSteam – automatische Milchaufschäumung mit Temperatursensor für perfekten Milchschaum in 4 Qualitäten

Ihre Vorteile für perfekten Genuss

Italienische Ingenieur- und Kaffeekunst

Unser Partner, der renommierte Hersteller LaCimbali, steht für feinste italienische Espresso-Tradition und das seit über 100 Jahren.

Starke Leistung für Profis

Zwei Brühgruppen für Espresso- oder Café Creme-Bohnen und Siebträger mit Einzel- oder Doppelauslass ermöglichen die Zubereitung von bis zu 4 Kaffeegetränken parallel.

ThermoDrive für perfekten Kaffeegeschmack

Die Brühtemperaturen an beiden Brühgruppen lassen sich passend zur Bohnenmischung separat programmieren.

Kontrolle der Durchflussgeschwindigkeit

Die Messung zeigt an, falls die Kaffeebohnen feiner oder grober gemahlen werden müssen.

TurboSteam Milk4-Dampfpflanze für perfekten Milchschaum

4 verschiedene Milchrezepte (3x Schaum und heiße Milch) können automatisch zubereitet werden. Die Dampfabgabe wird gestoppt, sobald die eingestellte Temperatur der Milch erreicht ist.

Funktionales Design für schnelle und einfache Bedienung

Arbeitsflächen-Beleuchtung, Service-Display und übersichtliches Drucktastenfeld erleichtern die Arbeit ebenso wie geneigte Siebträger und lange Dampfpflanzen.

Intelligente Technologie für mehr Nachhaltigkeit

Der isolierte Kessel, Energy-Saving-Modus und programmierbare Ein- und Ausschaltzeiten sparen Energie.

Reinigungskontrolle für mehr Hygiene

Programmierbare Reinigungszyklen und die Erinnerungsfunktion im Display helfen bei der Pflege.

Unsere BARISTA Grande macht Ihre Mitarbeiter zu Baristas

Durch die kontinuierliche Kontrolle von Brühtemperatur, Durchflussgeschwindigkeit und Wassermenge garantiert die **BARISTA Grande** gleichbleibend hohe Kaffeequalität. Zusammen mit der TurboSteam-Technologie, die für perfekten Milchschaum sorgt, zaubern Sie so Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato der Extra-Klasse.



Beans & More Abo – nie wieder leere Vorratsräume!

- ① Sie legen Menge und Lieferhäufigkeit von Kaffeebohnen, Reinigungsmitteln u.ä. zu Beginn einmal fest.
- ② Wir rufen Sie automatisch einen Tag vor Versendung an und fragen nach Mengenabweichungen und Zusatzartikeln.
- ③ Wir liefern versandkostenfrei am gewünschten Tag.

So erhalten Sie immer die passende Menge Ihres Wunschproduktes pünktlich frei Haus! Alles rund um Ihre Kaffeeversorgung finden Sie in unserem Online-Shop: www.kaffee-partner-shop.at

Technische Daten

Netzspannung	400 V ~ (± 10 %)
Frequenz	50/60 Hz (± 2 %)
Maximale Leistungsaufnahme	4,2 – 4,9 kW
Absicherung Aufstellort	16 A (einzeln abgesichert)
Abmessungen HxBxT	548 x 794 x 547 mm
Leergewicht	ca. 75 kg



Professionelles Zubehör – unverzichtbar für echte BARISTA-Kaffeequalität



BARISTA Kaffee-Dosiermühle für Siebträger

Die Profi-Kaffeemühle mahlt auf Knopfdruck die Bohnen portionsweise direkt in den Siebträger: einfach und präzise. Mahlgrad sowie Einzel- und Doppel-Dosiermengen können separat programmiert werden. Wird der Mahlgrad verstellt, so passt sich automatisch die Menge an. Alle Werte werden auf dem digitalen Kontrolldisplay angezeigt.



BARISTA Tamperstation

Die stabile Tamperstation aus Edelstahl garantiert präzises, reproduzierbares Tampern ohne großen Kraftaufwand. Durch Drücken des Handhebels wird das Kaffeemehl im Siebträger gleichmäßig angepresst. Der voreingestellte, konstante Pressdruck beträgt bis zu 25 kg.



BARISTA Sudschublade

Der hochwertige Abschlagkasten ist für den professionellen Einsatz in Bars, Cafés und Restaurants konzipiert und bietet Stellfläche für die Kaffeemühle. Gummipuffer und Silikon-Ummantelung der Abschlagstange minimieren das Abschlaggeräusch. Massiver Edelstahl und leichtgängige Schienen garantieren hohe Stabilität und Langlebigkeit.



Echter Service – ganz nach Ihrem Geschmack

Genuss fängt auch beim Service an.

Deshalb sind wir von Kaffee Partner persönlich für Sie da.

Wir helfen Ihnen bei der Auswahl des passenden Gerätes und kümmern uns anschließend darum, dass der Genuss schnellstmöglich bei Ihnen einzieht – so, wie Sie es zu Recht von einem echten Kaffee-Partner erwarten!

Aufstellen. Einstellen. Genießen.

Das ist unser Prinzip. Darum sind in unserem Servicebereich nur absolute Experten tätig, die Ihnen freundlich und kompetent zur Seite stehen – wann immer Sie uns brauchen.

Rundum-sorglos-Service – persönlich für Sie da, jederzeit und ganz direkt.

- ✓ Experten-Hotline, 7 Tage die Woche
- ✓ Bundesweites Techniker-Netz, so sind wir schnell bei Ihnen vor Ort
- ✓ Ausschließlich eigene, festangestellte Techniker sorgen für volle Verlässlichkeit
- ✓ All-in-one-Wartung umfasst Einsatz- und Reparaturzeiten, An- und Abfahrt und den kostenlosen Einbau und Überlassung von Ersatzteilen (inkl. aller Verschleißteile)



Unsere Kunden sind zufrieden – TÜV geprüft!



Ein echter Partner für Ihren Genuss

Ein guter Espresso oder Cappuccino kann den Tag retten. Deshalb gibt es Kaffee Partner: Wir bringen den Kaffeegenuss in Europas Unternehmen – vom Büro und Betrieb über Bistros und Bäckerei-Cafés bis hin zur gehobenen Gastronomie und Hotellerie.

Mit unseren preisgekrönten Kaffeefullautomaten und Siebträgern, den aromatischen Kaffeebohnen und einem herausragenden Service sind wir für mehr als 70.000 Kunden in Österreich, Deutschland und der Schweiz die Nummer Eins – als fairer, zuverlässiger und professioneller Partner für den Genuss!

Kaffee Partner

Kaffee Partner GmbH

Kaffee-Partner-Allee 1 · 49090 Osnabrück · Deutschland

T +49 (0) 541 750 45 - 100 · F +49 (0) 541 750 45 - 390

info@kaffee-partner.de · www.kaffee-partner.de

www.kaffee-partner-shop.de

Kaffee Partner Austria GmbH

Himmelreich 1 · 5020 Salzburg · Österreich

T +43 (0) 662 2682 - 31 · F +43 (0) 662 2682 - 46

info@kaffee-partner.at · www.kaffee-partner.at

www.kaffee-partner-shop.at

Kaffee Partner Schweiz AG

Hinterbergstrasse 24 · 6312 Steinhausen · Schweiz

T +41 (0) 41 741 00 - 50

info@kaffee-partner.ch · www.kaffee-partner.ch

www.kaffee-partner-shop.ch



Detaillierte Informationen hinsichtlich der Verarbeitung von personenbezogenen Daten durch den jeweiligen vorgenannten Verantwortlichen enthält deren jeweilige Datenschutzerklärung, die Sie unter dem jeweiligen Webseiten-Link des Verantwortlichen einsehen können.

