

Unsere **coffee@office** Lösungen für Sie!



kämmerer¹⁹¹⁸
Kaffees Maschinen Service

tuttocaffè
coffee@office

Wir lieben Kaffee und kennen die besonderen Herausforderungen in den Büros

deshalb haben wir die richtigen Maschinen für die dezentrale Kaffeeversorgung aus der Teeküche heraus oder auch für Ihre Kantine oder Lounge. Bei Bedarf stellen wir auch die Abrechnungssysteme mit Bargeld oder bargeldlos. Unsere große Auswahl an Kaffees, Schokoladen und Tees lässt keine Wünsche offen um unser Maschinen-, Service- und Produktangebot komplett zu machen.



Jura Giga X3

**Eine Mühle,
Frischmilch und Heißwasser**

bereiten Ihnen Ihre Spezialitäten auf Knopfdruck. Durch die kompakte Bauweise findet diese Jura überall Ihren Platz.



Krea

**Eine Mühle,
100% Magermilchpulver,
Schokolade und Heißwasser**

bieten Ihnen eine große Auswahl an Spezialitäten auf Knopfdruck. Die Verwendung von 100% Magermilchpulver sorgt für Genuss ohne Zusätze und erleichtert Ihnen die Handhabung erheblich.



Prime Coffee

**Zwei Mühlen,
frische Milch,
Schokolade und 100% Magermilchpulver,
sowie Heißwasser**

lassen keine Wünsche offen. Die 2 Mühlen sorgen für perfekten Espresso und Kaffee. Die Reinigung des Milchsystems ist durch das einzigartige System ein Kinderspiel und kostet kaum Zeit.

Eine Auswahl aus unserer **Premium Linie**

**1 Mühle,
2. Mühle oder gemahlener Kaffee, Schokolade,
100% Magermilchpulver, eine weitere Spezialität
nach Wunsch und Heißwasser**
machen die 9100 zur vielfältigsten Maschine nicht nur für Tassen, sondern auch für Kannen um z.B. für eine Besprechung einzudecken. Die besonders großen Produktbehälter sorgen dafür, dass die Maschine auch mal ein paar Tage allein zurecht kommt.



9100

**2 Mühlen,
Frischmilch und Heißwasser**
in Verbindung mit dem besten Milchschaum und Mühlen für Espresso und Kaffee garantieren höchsten Kaffeegenuss. Die schweizer Verarbeitungsqualität und die automatische Milchreinigung sorgen für ungetrübten Kaffeegenuss auf kleinstem Raum.



Thermoplan 4c

**2 Mühlen,
frische Milch und Heißwasser**
Die BW³, die leistungsstarke Schwester der 4c, ist die richtige für große Mengen und TOP Qualität in der Tasse. Als Bonbon bietet diese Maschine auch kalte Milch und kalten Milchschaum für Frappes. Muss nicht sein? Stimmt – schmeckt aber super lecker. Sie wird der beliebteste Treffpunkt in Ihrer Kantine oder Lounge werden.



Thermoplan BW³

**Kaffee,
Espresso,
Milchschaum und Heißwasser**
Die Dalla Corte ist die absolute Premiumklasse unter den traditionellen Kaffeemaschinen und bringt Ihnen mit jeder Tasse für einen kleinen Moment „Dolce Vita“ in Ihre Kaffee Lounge.



**Dalla Corte
EVO 2**



Neben der Auswahl hochwertiger Rohkaffees aus Anbaugeländern rund um den Globus, sind das handwerklich, traditionelle und schonende Trommelröstverfahren eines der wichtigsten Qualitätskriterien bei der Auswahl unserer Kaffeesorten. Je nachdem ob Sie einen unserer schweizer „Schümlis“, die Kaffees unserer regionalen Röstereien oder die italienischen Espresso Röstungen bevorzugen, wir bringen zusammen, was zusammengehört: Den richtigen Kaffee zum ausgewählten Maschinentyp. Die optimale Abstimmung von Kaffee und Maschine für maximale Getränkequalität, kompetenter und schneller Service. Und wenn es mal brennt, helfen wir mit einem Ersatzgerät.



kämmerer¹⁹¹⁸
Kaffees Maschinen Service

tuttocaffè
coffee@office

Lise-Meitner-Straße 24
63457 Hanau
Telefon (0 61 81) 300 340
Fax (0 61 81) 6 20 41

E-Mail info@k-gmbh.de
oder kontakt@tuttocaffe.de
Internet www.k-gmbh.de
oder www.tuttocaffe.de