

S e r w i s K a w o w y

Siedziba: ul. Tylna 4B lok. 40, 90-364 Łódź; NIP: 729-242-14-55; REGON: 101712870

Dzierżawa/Wynajem ekspresów do kawy, tania kawa ziarnista

Kontakt:

Joanna Kuźnik, mail: biuro@serwis-kawowy.com, tel. 791 091 004

EKSPRES + 10kg KAWY = 650zł netto

Oferta dotyczy najmu automatycznego, ciśnieniowego ekspresu do kawy z młynkiem i obejmuje poniższe pozycje:

1. Ekspres Saeco Lirika OTC (**ONE TOUCH CAPPUCCINO** – kawy mleczne za pomocą 1 przycisku),
2. Miesięczny minimalny* odbiór kawy ziarnistej 10 kg (ok. 1000 kaw miesięcznie),
3. Środki eksploatacyjne (płyn odkamieniający),
4. Okresowe dostawy kawy,
5. Proponowany okres trwania umowy – 12 miesięcy,
6. Serwis w przypadku awarii,
7. Brak jakichkolwiek ukrytych kosztów dodatkowych.

Oferta dotyczy wyłącznie **FABRYCZNIE NOWYCH** maszyn.

* **Koszt dodatkowej kawy** powyżej limitu ofertowego (10kg) **to 45zł netto/kg.**

Specyfikacja maszyny:

I. Saeco Lirika OTC – plusy: **ONE TOUCH CAPPUCCINO** – kawy mleczne za pomocą 1 przycisku;



Regulowany dozownik kawy - **szklanki latte do 14,5cm**

zbiornik kawy ziarnistej: 0,5 kg

zbiornik na wodę: 2.5 l

pojemność zbiornika na fusy: 15

taca ociekowa o pojemności 0,5 l

możliwość przygotowywania 2 napojów równocześnie

wylewka gorącej wody i pary

ONE TOUCH CAPPUCCINO –

Latte, Cappuccino za pomocą 1 przycisku

ceramiczny młynek

Trzystopniowy wybór mocy kawy

Regulacja mocy kawy

Kolor (front/dodatki): Czarny / Chrom

Wymiary: 215 x 381 x 430 mm

Pobór mocy: 1850 W

Waga: 8 kg

Serwis Kawowy

Siedziba: ul. Tylna 4B lok. 40, 90-364 Łódź; www.serwis-kawowy.com, biuro@serwis-kawowy.com

S e r w i s K a w o w y

Siedziba: ul. Tylna 4B lok. 40, 90-364 Łódź; NIP: 729-242-14-55; REGON: 101712870

Dzierżawa/Wynajem ekspresów do kawy, tania kawa ziarnista

Ponadto oferta najmu obejmuje bezpłatnie:

- dostawę i montaż ekspresu,
- szkolenie z obsługi,
- serwis gwarancyjny,
- zastępczą maszynę w razie awarii ekspresu.

Maszyny, które oferujemy są fabrycznie nowe. Proces zaparzania czarnej kawy jest w pełni automatyczny, z pomocą 1 przycisku, spienione mleko zasysane jest z butelki/kartonu.

Oferujemy wiele gatunków kawy, świeżo palonych w naszej palarni ze sprowadzonych najlepszych, wyselekcjonowanych zielonych ziaren z całego świata, m.in. 100% arabiki: **Santos Brazylia, Columbia Excelso** oraz firmowe **mieszanki Espresso Blend** (arabika/robusta) bardzo popularne w gastronomii i całym sektorze HORECA (kawy te w sprzedaży detalicznej dochodzą do 90-150 zł brutto).

Kawę powyżej limitu ofertowego (10kg) oferujemy w cenie **45zł netto/kg**.

Więcej informacji na temat palarni i kawy znajduje się pod adresem:
www.imperiumkawy.com

KORZYŚCI

Posiadanie profesjonalnego ekspresu do kawy niesie ze sobą następujące korzyści:

- **komfort, wygoda i szybka obsługa** (dzięki ekspresowi nie ma problemu z gorącym kubkiem kawy dla gości lub klientów),
- **oszczędność czasu pracy i energii elektrycznej** (ekspresy przygotowują produkt w kilkanaście sekund i pobierają mniej energii niż czajniki),
- brak problemów z **dostawą produktu, serwisowaniem maszyny**.