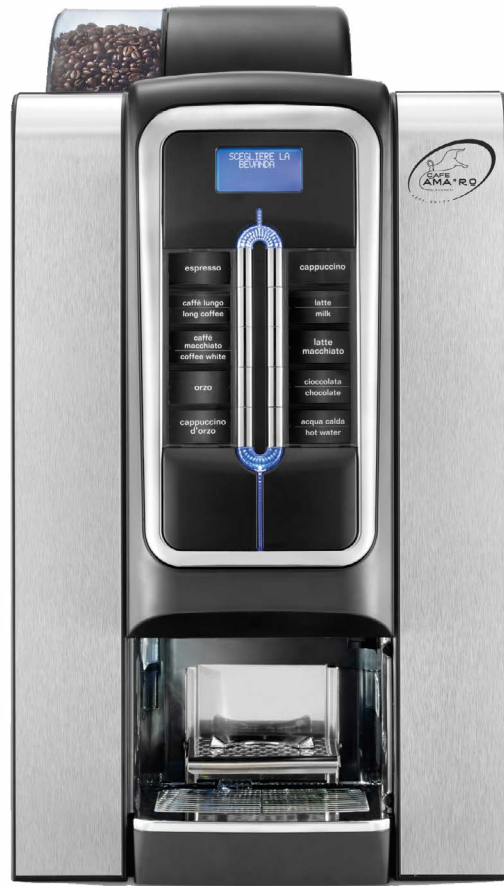




Konzept X3 Classic

Der Klassiker





Ihre Vorteile

Der Klassiker

Maximale Ersparnis

- ✓ 0% Finanzierung (*Leasing, Miete*)
- ✓ Preisgarantie: Feste Monatsraten über die gesamte Mietdauer
- ✓ Übernahmeoption des Kaffeevollautomaten nach der Grundmietlaufzeit
- ✓ 25% Ersparnis der Kaffeebohnenkosten durch produktspezifische Einstellmöglichkeiten
- ✓ 20% Milch-Kaufpreisersparnis durch Milchpulvereinsatz in Premiumqualität
- ✓ Kostentransparenz durch Servicevertrag
- ✓ Feste Reparaturpauschalen alternativ zu einem klassischen Servicevertrag

Einfache Reinigung

- ✓ Minimaler Reinigungsaufwand, Tagesreinigungsaufwand 3-5 Minuten
- ✓ 1x wöchentlich 8-10 Minuten durch Integriertes Spül- und Reinigungsprogramm
- ✓ Herausnehmbare Brüheinheit für mehr Hygiene

Einfache Bedienung

- ✓ 8-10 Produktwahlen
- ✓ Schokoladenspezialitäten ohne Mehraufwand
- ✓ Perfekte Ergebnisse durch fehlerfreie einfache Bedienung
(*Latte Macchiato in Gastronomiequalität*)

**Leasen ab 69,00 €/mtl. | 2,30 €/Tag
bei 48 Monaten Laufzeit
0% Finanzierung!**

Bonität vorausgesetzt. Andere Laufzeiten auf Anfrage.

Professioneller Systemservice

Basierend auf mehreren Säulen bieten wir Ihnen folgenden Service:

Konzept 50 mit der vollautomatischen X3 Classic

- ✓ Miete, Leasing oder Kauf eines professionellen Kaffeevollautomaten aus der Café Ama°ro Profi-Line plus Startpaket
- ✓ Kauf von gerösteten Kaffeebohnen in bester Qualität aus dem exklusiven Sortiment von Café Ama°ro und bis zu 30% sparen
- ✓ All-In-Technik-Sorglospaket für mehr Kostentransparenz (*Reparatur- und Wartungsvereinbarung*) alternativ, Ersatzteilgarantie-Verlängerungsoption
- ✓ Café Ama°ro Marketing- und Preiskonzept
(*umfassendes Marketingpaket für mehr Profit, finanzielle Flexibilität und Sichtbarkeit*)



Rundum Sorglospaket

von Café Ama°ro

Services

- ✓ Fachmännische Installation
- ✓ Personaleinweisung vor Ort mit Zertifikatausstellung
- ✓ Garantiert röstfrische Kaffeebohnenlieferung
- ✓ Bestell-Hotline Mo. – Fr.: 8.30 – 16.00 Uhr
- ✓ Service-Hotline Mo. – Fr.: 8.30 – 16.00 Uhr
- ✓ Technischer Service vor Ort
- ✓ 650 Ersatzteile immer vorrätig
- ✓ Ein Ansprechpartner für alle Ihre Niederlassungen (*Inseln auf Anfrage*)

Neueste innovative Technik

- ✓ Kaffeebohnen Hochleistungsmahlwerk
- ✓ Milch Aufschäumung elektronisch einstellbar
- ✓ Espressodruck elektronisch einstellbar
- ✓ Hohes Geschmacks- und Qualitätsniveau durch 24V Mixermotor und den Einsatz von Qualitätsprodukten

X3 Classic

Der Klassiker

Startpaket inklusive

Sie erhalten mit Ihrer Café Ama°ro X3 Classic ein Startpaket für 750 freie Kaffee- und 250 Schokoladengetränke.

Das für Sie zusammengestellte Paket beinhaltet:

- ✓ Geröstete Qualitätsbohnen (*Café Ama°ro La Barista*)
- ✓ Premium Milchpulver (*Topping*) Café Ama°ro Milki
- ✓ Premium Schokoladenpulver mit echter Kakaobohne (*Café Ama°ro Choci*)
- ✓ Zuckertütchen á 4g (*Café Ama°ro Zucker-Sticks*)
- ✓ Reinigungstabletten-Dose 150 Stück (*Brühgruppenreinigung*)

Tageshöchstleistung: 150 Kaffee- und Milch-Mix-Produkte plus 150 Schokoladengetränke



Partner



Das perfekte Wasser für den perfekten Kaffeeenuss!
Mit Café Ama°ro & BWT Technologie bleiben Sie auf der Überholspur!

BWT – For You and Planet blue

Modellvarianten

X3 Classic

1 Bohnenmahlwerk + 3 Instant-Pulver-Produktbehälter
Knopftastatur Bedienfläche

X3 Touch

1 Bohnenmahlwerk + 3 Instant-Pulver-Produktbehälter
Touchscreen Bedienfläche

Technische Daten

Spannung: 230V AC/50Hz | Leistung: 1950W | Boiler-Kapazität 0,6L | Abmessungen: B: 410mm, H: 750mm, T: 564mm | Gewicht: 41kg

Tageshöchstleistung: 150 Kaffee- und Milch-Mix-Produkte plus 150 Schokoladengetränke

EU Zertifikate

CE Zertifizierung | ISO Zertifizierung

Konzept 100

Sie können die Konzepte miteinander verbinden



Starten Sie die Zukunft jetzt! Mit Konzept 100 doppelt sparen!

Falls Ihrem Bedarf entsprechend das Konzept 100 in Frage kommt, profitieren Sie ab sofort von bis zu 50% Kaufpreisersparnis beim Kauf von Rohkaffee im Vergleich zur Fertigröstung.

Mit der vollautomatischen Café Ama°ro X3 Classic und der CA-2000 fahren Sie immer auf der Überholspur:
Sie rösten Ihren Lieblingskaffee selbst und erhöhen nebenbei Ihren Gewinn.

- ✓ Rösten Sie vollautomatisch und Softwaregesteuert
- ✓ Keine Vorkenntnisse oder Röstseminare nötig
- ✓ Bieten Sie Ihren Kunden röstfrischen Kaffee als Kiloware an
- ✓ Punkten Sie mit Ihrem hauseigenen Branding
- ✓ Lassen Sie Ihr Unternehmen durch das Aroma von frisch geröstetem Kaffee auffallen
- ✓ Erhöhen Sie Ihren Gewinn im hart umkämpften Kaffeesektor
- ✓ Schnellere Amortisation der Geräte bereits nach nur wenigen Monaten möglich
- ✓ Heben Sie sich von Ihren Mitbewerbern ab und machen Sie den Unterschied

Röstanlage CA-2000 + X3 Classic

Die perfekte Ergänzung zu Ihrer X3 Classic



Röstanlage CA-2000



X3 Classic

Für mehr Informationen zum Konzept 100 rufen Sie uns gerne an
oder besuchen uns unter: **www.cafeamaro-tropical.de**

KAFFEESORTEN 100% ARABICA

(SINGLE ORIGIN COFFEE)

PANAMA GEISHA

Leicht süß und saftig im Geschmack mit aromatisch blumigen Noten. Ein Kaffee mit cremigem Körper, großer Komplexität und ausgewogener Tasse. Nachgeschmack: Kirsche

KOLUMBIEN

Ein Kaffee mit starkem Körper, intensiven Aromen, nussiger Säure. Nachgeschmack: Walnuss

INDIA

Starker cremiger Körper und intensives Aroma, fruchtige Säure. Nachgeschmack: Keks

HONDURAS

Exotischer Charakter, Exotisches Aroma, fruchtige Säure. Nachgeschmack: Haselnuss

ETHIOPIA

Aromakaffee exotische Duftnote mit fruchtiger Säure. Nachgeschmack: Walnuss

BRASILIEN

Kaffee mit einer süßen Note, reich an Aromen, mit leichter Säure. Nachgeschmack: Schokolade

BALI RED BOURBON

Unverwechselbarer Kaffee mit leichtem Körper, reich an aromatischen Duftnoten, mit leichter Säure. Nachgeschmack: Schokolade

PAPUA

Mild und samtig im Geschmack, fruchtige Säure. Nachgeschmack: Kirsche

PERU

Aus biologischem Anbau, reich an Aromen, feine Geschmacksnote. Nachgeschmack: Keks

GUATEMALA

Kaffee mit einer süßen Note, reich an Aromen, mit leichter Säure. Nachgeschmack: Schokolade

AMARO ESPRESSO BLENDS

SUPREME 100% ARABICA

Eine Mischung der begehrtesten Bohnen. Anteile der berühmten Geisha mit seltenen Bohnen aus Indien, Äthiopien und Bali. Harmonische Verbindung mit seltenen Aromen.

GOLD 100% ARABICA

Eine Mischung von außergewöhnlicher Qualität. Aus ausgewählten Farmen in Peru (aus biologischem Anbau), Kenia, Kolumbien, Honduras. Ein artreiner Blend mit einzigartigem Geschmack.

AMARO ARABICA + ROBUSTA BLENDS

SILVER

60% ARABICA, 40% ROBUSTA

Kräftiges Aroma, vollmundiger Geschmack mit leichtem Zartbitter-Schokoladenaroma und kompakter Crema. Herkunft: Brasilien (Arabica), Indien (Robusta)

LA BARISTA

70% ARABICA, 30% ROBUSTA

Weich und würzig, rund im Geschmack mit einem Hauch von süßer Vanille und Walnuss. Herkunft: Brasilien und Guatemala (Arabica), Indien (Robusta)



GOB-Xilouris, Kaffee-Systemservice

Nikolaos Xilouris
L12, 18 (Quadrat)
D-68161 Mannheim

Tel: 0621 1229666
Fax: 0621 490845-29
info@cafeamaro-tropical.de

Montag – Donnerstag: 11.00 Uhr – 18.00 Uhr
Freitag: 11.00 Uhr – 16.00 Uhr
Samstag nach Vereinbarung



www.cafeamaro-tropical.de