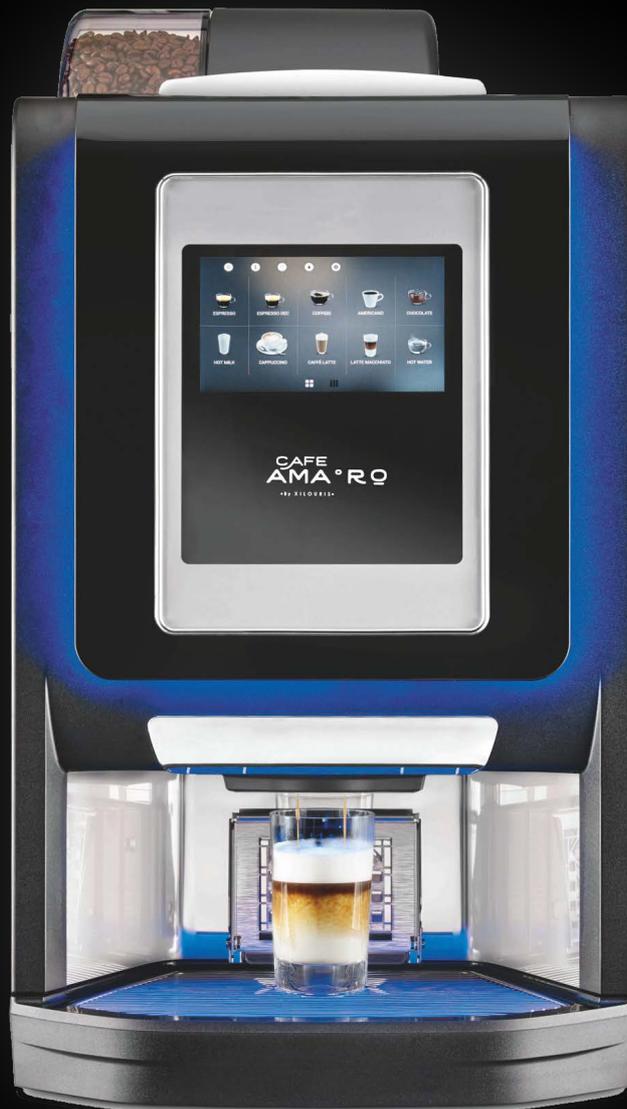
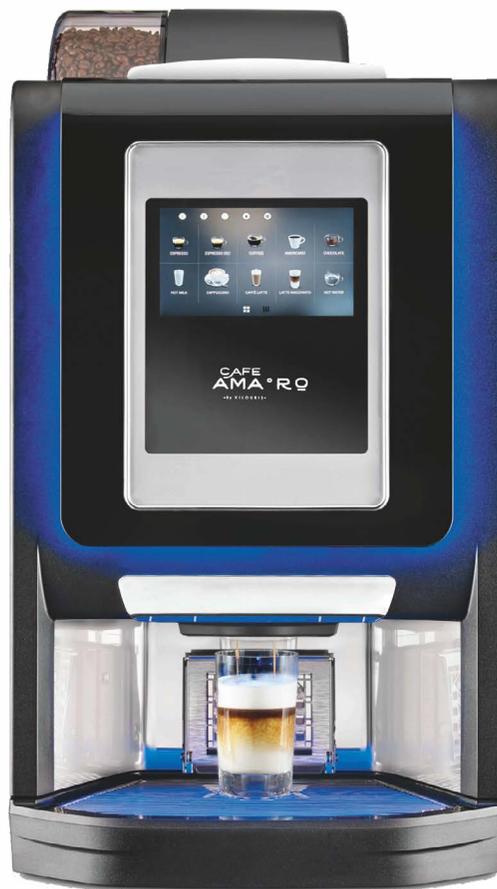




# Konzept X3 Touch

Willkommen in der Zukunft





## Ihre Vorteile

Starten Sie die Zukunft jetzt!



### 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-Kaufpreiserparnis 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

- ✓ Selbstbedienungsmodus
- ✓ 100 Produktwahlen möglich
- ✓ Schokoladenspezialitäten ohne Mehraufwand
- ✓ Perfekte Ergebnisse durch fehlerfreie einfache Bedienung (*Latte Macchiato in Gastronomiequalität*)



**Leasen ab 79,00 €/mtl. | 2,63 €/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 Touch

- ✓ 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 Zertifikatsausstellung
- ✓ 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
- ✓ Milchaufschäumung elektronisch einstellbar
- ✓ Espressodruck elektronisch einstellbar
- ✓ Hohes Geschmacks- und Qualitätsniveau durch 24V Mixermotor und den Einsatz von Qualitätsprodukten

# X3 Touch

## Die neue Kaffeewelt 3.0

### Startpaket inklusive

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

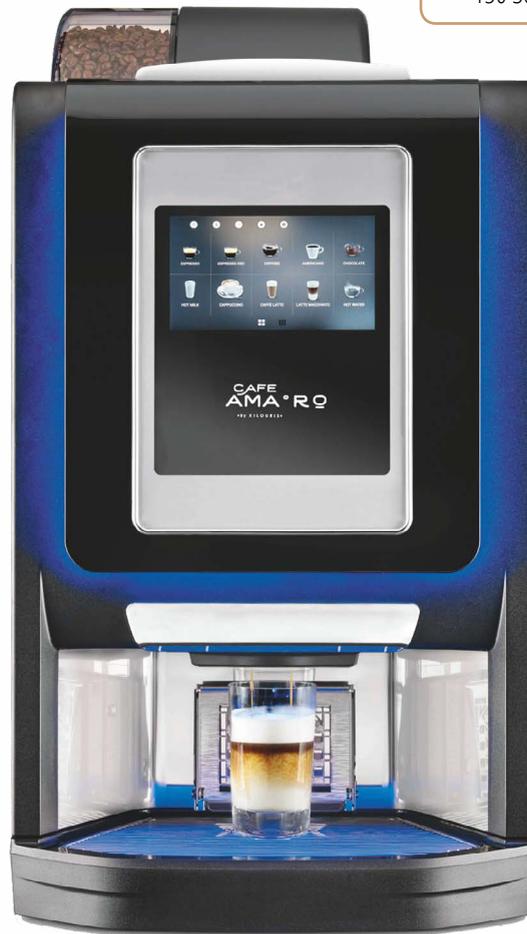
Das für Sie zusammengestellte Paket beinhaltet:

- ✓ 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*)

### Alleinstellungsmerkmale

- ✓ Große Touchscreen Benutzeroberfläche
- ✓ RGB-LED Seitenstreifen an der Tür (*bis zu 256 Farben*)
- ✓ Internetfähigkeit durch eingebettete IOT-Konnektivität (*WiFi u. Bluetooth als Standard, 3G-Modul Optional*)

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



## Modellvarianten

### X3 Touch

1 Bohnenmahlwerk + 3 Instant-Pulver-Produktbehälter  
**Touchscreen Bedienfläche**

### X3 Classic

1 Bohnenmahlwerk + 3 Instant-Pulver-Produktbehälter  
**Knopftastatur 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<sup>o</sup>ro X3 Touch 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 Touch*

**Die perfekte Ergänzung zu Ihrer X3 Touch**



**Röstanlage CA-2000**



**X3 Touch**

Für mehr Informationen zum Konzept 100 rufen Sie uns gerne an  
oder besuchen uns unter: [www.cafeamaro-tropical.de](http://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 Wallnuss. Herkunft: Brasilien und Guatemala (Arabica), Indien (Robusta)



### GOB-Xilouris, Kaffee-Systemservice

Nikolaos Xilouris  
L12, 18 (Quadrate)  
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

