



Kaffee Röstmaschine CA-2000/CA 3000

Rösten Sie Ihren eigenen Kaffee!



**Hier könnte
Ihr Name stehen**

← Rösten Sie Ihren eigenen Kaffee
und vermarkten ihn
im eigenen Label!



Willkommen in der Zukunft!

... automatisches Rösten - ohne Fachpersonal!



Einfache Reinigung

- ✓ Automatische Reinigungsmeldung & Reinigungsprogramm.
- ✓ Automatischer Transfer der Kaffeebohnenhäutchen und Öle zum geräteeigenen Abfallbehälter.
- ✓ Zertifizierter Aktivkohlefilter integriert.

Einfache Bedienung

- ✓ Vollautomatisch rösten, ohne Fachkenntnisse!
- ✓ Rösten Sie mit nur drei Handgriffen.
- ✓ Ihre eigene Kaffeemarke, täglich frisch geröstet.
- ✓ Portionsweises Rösten direkt im Ladengeschäft.
- ✓ Voreingestellte Röstprofile

Café Ama°ro Service

- ✓ Fachmännische Aufstellung und Personaleinweisung.
- ✓ Telemetrische Fernbetreuung und Hilfestellung über WiFi.
- ✓ Anpassen Ihrer Röstprofile bei Erstinstallation.
- ✓ Schulungen im manuellen Rösten für interessierte Betreiber.

Sicherheit

- ✓ Elektronische Sicherheitskontrolle der Lüfter-Laufleistung.
- ✓ Automatische Sicherheitsabschaltung der Heizelemente bei Störung oder Defekt von sicherheitsrelevanten Komponenten.
- ✓ Professionelle Ergebnisse durch einfach bedienbare Technik und voreingestellte Ama°ro Röstprogramme.

ein Angebot alle Möglichkeiten

... und dafür müssen Sie kein Röstmeister sein!



Alle Cafe Ama°ro Röstmaschinen können sowohl vollautomatisch als auch manuell betrieben werden.
Dank voreingestellter Röstprofile rösten sie vollkommen selbstständig (EASY-Betrieb).

Paket „Röster EASY“ für jedermann mit Easy Service-Vereinbarung

- ◆ Vollautomatisches EASY-Rösten – ohne Fachpersonal!
Für Cafés, Konditoreien und Betriebe in denen einfache, schnelle Bedienung und gleichbleibende Produktqualität benötigt werden.

Ihre Vorteile:

- ✓ Vollautomatisches rösten, ohne Fachkenntnisse!
- ✓ Portionsweise Rösten direkt im Ladengeschäft.
- ✓ Ihre eigene Kaffeemarke, täglich frisch geröstet.

Rösten Sie mit nur drei Handgriffen:

1. Ama°ro Röstprofil auswählen
2. passenden Rohkaffee einfüllen
3. Röstvorgang starten

Der Röstvorgang wird vollautomatisch zu Ende gebracht.

Rohkaffee-Servicevereinbarung

- ✓ Erweiterte Ersatzteilarantie für die gesamte Laufzeit der Servicevereinbarung. .
- ✓ Sofort loslegen mit geprüften Ama°ro Röstprofilen und Rohkaffe von Cafe Amaro für sofortigen Erfolg und stets gleichbleibende Qualitätsergebnisse.

Paket „Röster PLUS“ für Profis ohne Easy Service-Vereinbarung

- ◆ Manuelle Handwerkskunst mit Röster Plus.
Für Röster, Kaffeehändler, Importeure und Sachkundige die sich täglich frei entfalten möchten. Für das manuelle Rösten im Paket „Röster PLUS“ werden erweiterte Geräte- und Röstkenntnisse benötigt. Hierzu bieten wir Ihnen gerne individuelle Fachschulungen an.
Mit „Röster Plus“ haben Sie folgende Vorteile:

- ✓ Manuelles Rösten für Sachkundige und Profis.
- ✓ Automatisches Rösten - ohne Fachpersonal - sofort möglich.
- ✓ Portionsweises Rösten direkt im Ladengeschäft.
- ✓ Technikvorteil durch frei programmierbare Heizkurven.
- ✓ Speichern und reproduzieren Ihrer Erfolge.
- ✓ Verwendung eigener Rohkaffees und Sorten.
- ✓ 12 Monate extra Ersatzteilarantie zzgl. zur gesetzlichen Gewährleistung.



Das rundum easy Sorglospaket

Services von Café Ama°ro



Deshalb sollten Sie Röster werden:

Sie verkaufen Ihren selbstgerösteten Kaffee und erweitern damit Ihre Dienstleistung und Produktsortiment!

Monetäre Vorteile



Enormes Einsparpotenzial Sie sparen beim Kauf von Rohkaffee bis zu 50% der Kosten im direkten Vergleich zur Fertigröstung.

Amortisation Sie erwirtschaften die Tagesinvestition Ihrer Röstmaschine schon durch das Rösten von 1 kg Rohkaffee / Tag.

Sie sparen Personalkosten Stellen Sie sich vor, Sie beschäftigen einen professionellen Röstmeister, der täglich ohne Lohn für Sie arbeitet. Ihr Personal muss weder auf Schulungen noch auf Röster-Seminare gehen oder laufend vor der Röstmaschine stehen.

Image Vorteile



Heben Sie sich von Ihren Mitbewerbern ab!

- ✓ Alleinstellungsmerkmal aktivieren.
- ✓ Röster werden und eigene Kaffeemischungen kreieren.
- ✓ Mit Ihrem hauseigenen Branding punkten.
- ✓ Sich einfach abheben im heiß umkämpften Kaffeemarkt.

Marketing Vorteile



Marketinginstrument mit hoher Wertigkeit

- ✓ Nachhaltiges Empfehlungsmarketing aktivieren.
- ✓ Einen zuverlässigen Kundenmagneten nutzen.
- ✓ Zufriedene Kunden nehmen die Leistungen des Unternehmens häufiger sowie in größerem Umfang in Anspruch und stellen ein enormes Empfehlungspotenzial dar.
- ✓ Zufriedene Kunden entwickeln gerne eine Produkt- und Markentreue.

Emotionale Vorteile



Bieten Sie Ihrem Kunden ...

- ✓ Rösten nach Wunsch oder auf Bestellung.
- ✓ Sicherheit durch immer gleichbleibende Röstergebnisse in Premium-Qualität.
- ✓ Röstfrischen Kaffee (vergleichbar mit Brot vom Bäcker) anbieten.
- ✓ Das Aroma von frisch geröstetem Kaffee ... jeden Tag.



Der Liebling Ihrer Kunden

...mit hauseigenem Röstkaffee punkten



Unser Angebot richtet sich ausschließlich an Unternehmen. Besondere Profiteure der CA-Röstmaschinen sind Unternehmen, deren Kunden Lebensfreude und Gaumenfreuden lieben.

- | | | |
|----------------------|-------------------------------------|---------------------|
| ✓ Tankstellen | ✓ Lebensmittelhandel | ✓ Eismanufakturen |
| ✓ Schnellrestaurants | ✓ Ho-Re-Ca | ✓ Eisdielen |
| ✓ Bäckereien | ✓ Kaffee- und Kaffeemaschinenhandel | ✓ Chocolaterien |
| ✓ Konditoreien | ✓ Röster und Barista | ✓ Pâtisseries u.v.a |

Startpaket inklusive

Für die Erstinbetriebnahme haben wir ein Starterpaket für Sie zusammengestellt.

Die Röstmaschine selbst wird Ihnen steckerfertig und betriebsbereit geliefert. Eine entsprechende Personaleinweisung erfolgt bei Ihnen vor Ort durch geschulte Techniker.

- ✓ Rohkaffee für die erste Verwendung
- ✓ 250 g / 1000 g Beutel zum Abfüllen des Röstkaffees
- ✓ Jute Säckchen für mehr Professionalität
- ✓ Kaffeeschaufel aus Edelstahl

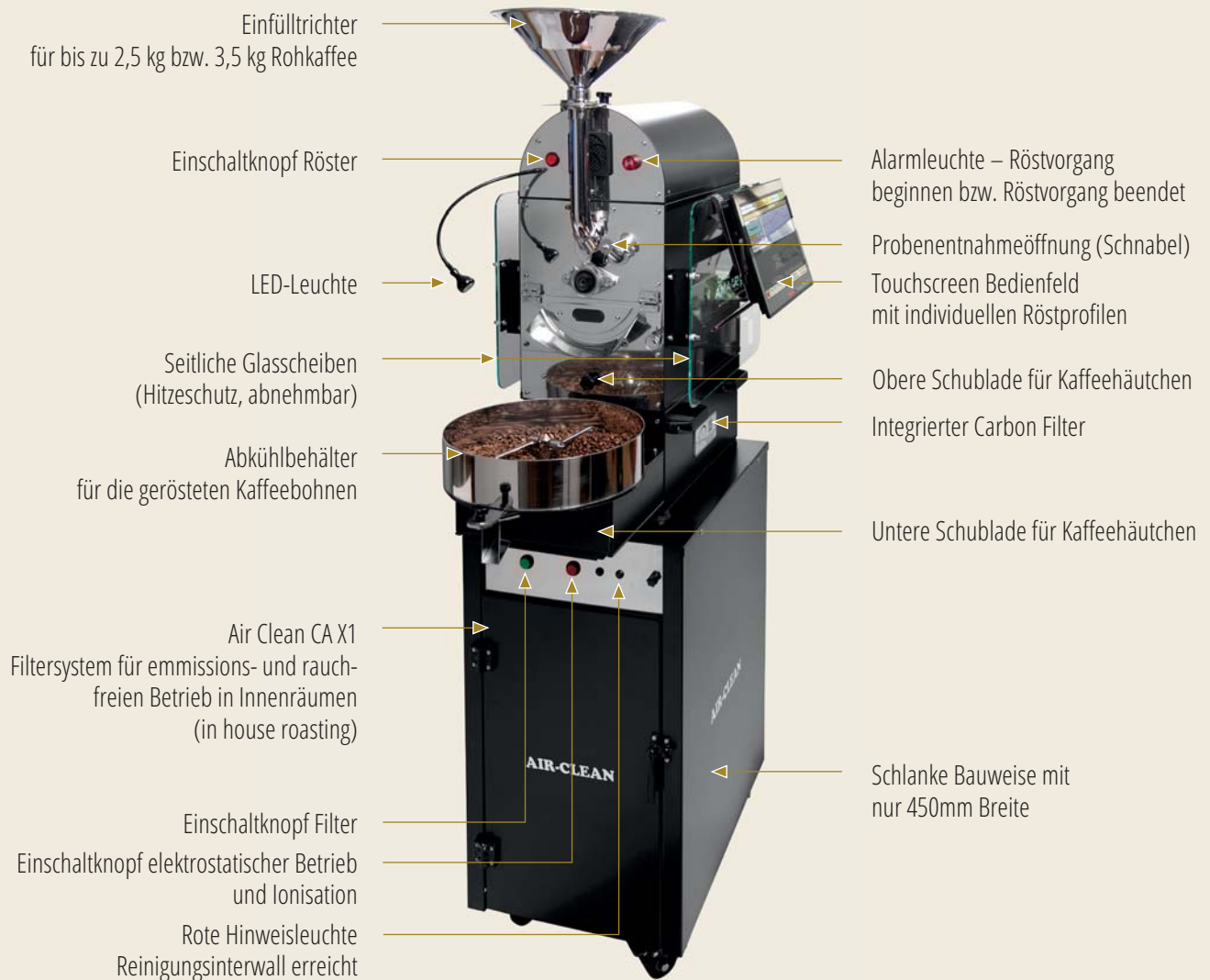
Professioneller Systemservice

Basierend auf mehreren Säulen bieten wir Ihnen folgenden Service:



- ✓ Leasing, Miete oder Kauf Ihrer Kaffeeautomaten, Röstmaschinen oder Wasserspender zu günstigen Konditionen.
- ✓ All-In-Technik-Sorglospakete für mehr Kostentransparenz.
- ✓ Röstkaffee und Rohkaffee in bester Qualität aus dem exklusiven Sortiment von Café Ama°ro.

Technische Daten



Technische Daten	CA-2000/X5	CA-3000/X7
Röstkapazität pro Röstvorgang	500 – 2500 gr.	500 – 3500 gr.
Dauer Röstvorgang	12-25 min	12-25 min
Abkühlzeit von 200°C auf 150°C	ca. 5 min	ca. 10 min
Max. mögliche Stundenleistung	5 kg	7 kg
Maximale Leistungsaufnahme (stufenweise steuerbar)	2800 W	2400 W / 3600 W
Spannung	230 V AC/50Hz	2 x 230 V AC/50Hz
Leistung	max. 13 A	max. 16 A
Maße H / B / T in mm	850 / 400 / 1150	950 / 500 / 1250
Betriebsgeräusch:	52 - 65 dB	52 - 65 dB
Gewicht	75 kg	95 kg

EU Zertifikate CE Zertifizierung („NEW TECHNOLOGY SYSTEMS“ Certificate) CO, CO₂, O₂ Zertifizierung nach Abgasmessung
Carbon-Filter Zertifizierung | ISO Zertifikat 9001 – WEEE-Reg.-Nr. DE92471293

Elektrostatisches Filtersystem

Rauch-, Geruchs- und Kohlenstofffiltrationssystem von Café Ama°ro

Der air cleaner CA-X1 ist ein spezielles Filtrationssystem mit fortschrittlicher Technologie. Er wurde speziell für In-House-Roasting mit Röstmaschinen von Café Ama°ro entwickelt.



Emmissionsfreie Kaffeeproduktion
Geräuscharmer Lüfter
Luftreinigung durch Ionisation



Elektrostatisches Filtersystem
Steckerfertige Lieferung
für inhouse roasting



Einfache Bedienbarkeit
Mobil durch Rollen
Schlanke Bauweise (B: 450 mm, H: 890 mm)

Modell CA-X1

- ✓ Mit dem CA-X1 werden bis zu 98% von Rauch, Ölen, Gerüchen und anderen schädlichen Substanzen absorbiert. Gleichzeitig reinigt der CA-X1 die Luft durch Ionisation.
- ✓ Eine umweltfreundliche Geruchs- und Rauchfalle mit vier Spezialfiltern
- ✓ Das CA-X1 Filtersystem ist einfach zu bedienen.
- ✓ Es wird steckerfertig geliefert und erfordert keine spezielle Installation.

Ein elektrostatisches Filtersystem empfiehlt sich immer dann,

- wenn Nachbarn sich widererwarten durch intensiven Kaffeeeruch gestört fühlen.
- wenn das Abluftrohr einer Kaffeeröstmaschine nicht mit dem hauseigenen Abzug verbunden werden kann.
- wenn Sie in geschlossenen Räumen rauch- und emissionsfrei rösten möchten.



Technische Daten

Netzspannung:	230V ± 5% (50-60Hz)
Luftstrom	> 160 m³/h
Leistungsaufnahme max	500 W
H/B/T	890 / 450 / 620 mm

CA X1 - Filter

C1	Aktivkohlezellenfilter: nimmt unangenehme Gerüche auf.
ESP	Elektrostatischer Filter: absorbiert Öle, Rauch, Staub sowie Schadstoffe. Zudem wird die durchströmende Luft sterilisiert.
B1	Rauchfilter
A1	Ölfilter: nimmt die beim Rösten freigesetzten Öle auf.

EU Zertifikate: CE Zertifizierung, CO/CO₂ Zertifizierung nach Abgasmessung, ISO Zertifikat 9001
WEEE-Reg.-Nr. DE92471293

Rohkaffee in Premium-Qualität

SINGLE ORIGIN COFFEE

Das Café Ama°ro Exklusivsortiment beinhaltet Rohkaffee-Varietäten aus den besten Anbaugebieten der Welt.

Bis zu 15 Sorten Rohkaffee – vom Klassiker bis zum Gourmetkaffee – die speziell zum Selbströsten geeignet sind, um immer professionelle Röstergebnisse zu erreichen.



INDIA MONSUN MALABAR

Eine butterweiche Tasse mit vollen Körper, eine milde Säure und einer erdigen Note, gemischt mit scharfen Gewürzaromen und einem Hauch von Pfeifentabak als Beilage.

INDIA (PULPED NATURAL)

Eine Bohne, die durch ihre natürliche Süße keinen Zucker benötigt. Eine ausgewogene Tasse, die an süße Mandeln erinnert, mit nussigem Karamell-Abgang.

BRAZIL

Voller Körper, eine gute Säure und Gleichmäßigkeit in der Tasse – zarte Noten von Früchten und Zitrus. Aroma von gerösteten Erdnüssen.

COLOMBIA EXCELSE

Im Charakter perfekt ausbalanciert: Ein voller Körper, fruchtiges Aroma, Noten von dunkler Schokolade und Karamell, harmonisch verbunden mit einer milden Säure.

ETHIOPIA YIRGACHEFFE

Eine der am meist geschätzten Tassen der Welt, mit zitronenähnlichen Tönen vermischt. Gänseblümchenähnliche Düfte und ein reicher und heller Schokoladenton.

Fair-trade & Bio

ETHIOPIA SIDAMO

Ein einzigartiger Kräutergeschmack. Süße Zitrusnoten und eine Basis aus Milkschokolade. Aroma von Blumen duften und Zitrus. Ein geschmeidiger Körper mit ausgewogenem Säuregehalt.

COSTA RICA

Ein guter Körper mit einem hohen angenehmen Säuregehalt und ein großartiges Aroma. Gute Schokoladenbasis mit Orangen- und Vanillenoten.

HONDURAS

Süße Zitrus- und Fruchtnoten, gemischt mit hellbraunem Zuckeraroma, mittlerem Körper und weicher Säure. Ein Kaffee, bei dem der Schokoladen- und Zitronengeschmack in einer leidenschaftlichen Beziehung vermischt sind.

GUATEMALA SHB EP

Guter cremiger und vollmundiger Körper und angenehmer Säure. Noten von Milkschokolade, Haselnuss- und Kakaonibs, bestreut mit einem Hauch von süßem Pfirsich.

Bio

KENIA

Unser Kenia bietet ein Getränk mit mittlerem Körper, fruchtigen Tönen, gemischt mit einem ausgezeichneten Blaubeer- und Karamellgeschmack und einem angenehmen, weinähnlichen Abgang.

PERU AMAZONAS

Köstliches süßes Aroma von dunkler Schokolade, Haselnuss- und Mandelnoten und ein cremiges Ende, ergänzt durch ein seidig-angenehmes Gefühl auf der Zunge.

**Fair-trade & Bio
Rainforest Alliance**

PERU DECAFF.

Der milde Säuregehalt gleicht sich perfekt mit den Aromen von Rosinen und einer Honigsüße aus. Es gibt auch Noten von Zitrusfrüchten und einen langen süßen Abgang.

**Zertifiziert nach Swiss
Water Prozess***

* Swiss Water®-Prozess ist zertifiziert organisch und 100% chemikalienfrei



Nachhaltigkeit | Green Technologie



Mit Ihrer Cafe Ama°ro Röstmaschinen setzen Sie Akzente im Bereich Nachhaltigkeit: Das gesamte Cafe Ama°ro Konzept ist auf der Basis von Sparsamkeit, Wiederverwertbarkeit und Ökologie ausgerichtet. Damit steigern Sie Ihr Image und leisten nachhaltig Ihren Beitrag zur Erhaltung unserer Lebensräume!

Betriebserlaubnis!

Die Cafe Ama°ro Röstmaschinen zeichnen sich durch Umweltfreundlichkeit aus und benötigen keine gesonderte Betriebserlaubnis vom Umweltbundesamt.

Umweltbewusstsein!

- Ersparnis von CO₂ und CO Emissionen durch den Einsatz zertifizierter, integrierter Karbonfilter
- Ätherische Öle, Rauch und sonstige umweltbelastende Substanzen werden durch einen speziell dafür entwickelten Filter eliminiert.

Kein Verbrennungsprozess!

Durch die bei Cafe Ama°ro verwendete Technologie findet während der gesamten Röstdauer kein Verbrennungsprozess statt.

Naturverbunden!

Kaffeebohnenhäutchen gelangen umweltbewusst in die dafür vorgesehenen Edelstahlbehälter.

Ökologisch!

- Durch die Anwendung neuester Inverter Technologien wurden Energie-Effizienzklassen erreicht, die in Zeiten des Umdenkens (Nachhaltigkeitsbewusstsein) ein klares Zeichen setzen.
- Mit einem Durchschnittsverbrauch von deutlich weniger als 1 kW/h pro Röstvorgang, setzen die Modelle von Cafe Ama°ro neue Maßstäbe.
- Durch das Cafe Ama°ro Air Clean (elektrostatisches Filtersystem) werden bis zu 98 % Rauch, ätherische Öle, Gerüche und andere umweltschädliche Substanzen absorbiert. Gleichzeitig wird die Raumluft durch Ionisation sterilisiert.

Kaffeemühlen

für Cafés, Supermärkte und Röstereien



Feinste Mahlgrade in Profiqualität von Santos

Santos Produkte garantieren eine qualitativ hochwertige und homogene Mahlung ohne Kompromisse.



Modell 63



Modell 01



Modell 01 Bar

Siegel Folienschweißgerät

Hermetische Schweißschließung zum Schutz Ihrer Röstaromen



Eine Siegelnaht ist eine spezielle Schweißnaht, die Ihre Kaffeeröstung maximal frisch hält. Um das zu gewährleisten, bietet Ihnen das AUDION Lamino ein exzellentes Schweißverfahren.

Einfache und schnelle Bedienung

- ✓ Der Audion Lamino kann mit dem Fußpedal (manueller Easy-Modus) oder über Automatik (Auto-Easy-Modus) betrieben werden.
- ✓ Der Bediener hat zum Justieren des Beutels beide Hände frei.
- ✓ Die Schweißbacken schließen in einem zeitlich einstellbaren Rhythmus.

Anwendungsgebiet

- ✓ Alle Arten von heißsiegelfähigen Beuteln (Cellophan, Papier, sowie Alu-Verbund und Laminat)



AMA°RO Premium Röstungen

Kennen Sie schon unsere Ama°ro Arabica und Canephora Blends?



GOB-Xilouris, Kaffee-Systemservice

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

info@cafeamaro-tropical.de
Tel: 0621 490845-0
Fax: 0621 490845-29



GOB-Xilouris, Kaffee-Systemservice

Nikolaos Xilouris

info@cafeamaro-tropical.de

L12, 18 (Quadrate)

Tel: 0621 490845-0

D-68161 Mannheim

Fax: 0621 490845-29



www.cafeamaro-tropical.de