



Der Weg zu Ihrem eigenen Kaffee!

nachhaltig • kostengünstig • imagefördernd



**Hier könnte
Ihr Name stehen**

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



Willkommen in der Zukunft

Röstmaschine CA-2000



- ✓ Keine Rösterkenntnisse nötig durch neueste digitale Technologie (Inverter Technologie).
- ✓ Touchscreen Technologie (Rösten mit nur drei Handgriffen).
- ✓ Mehr als 100 bedarfsorientierte Röstprofile in einem eigens entwickelten Röstprogramm.
- ✓ Vollautomatisches Rösten 100 % digital (nach Röstende öffnet sich die Tür vollautomatisch).
- ✓ Manuelles Rösten, 100 % digital – optimal für Röstmeister und für Anwender, die das Selbströsten erlernen möchten.
- ✓ Elektronische Sicherheitskontrolle der Lüfter-Laufleistung im Minutentakt mit vollautomatischer Unterbrechung des Röstvorgangs bei abweichender Laufleistung.
- ✓ Automatische Sicherheitsabschaltung der Energiequellen (Heizelemente) bei Störung oder Defekt, bspw. von Lüftern und anderen sicherheitsrelevanten Komponenten.
- ✓ Ferndiagnose: Internetanbindung im Störfall – der Techniker kann sich ganz einfach auf das Gerät aufschalten.
- ✓ Professionell perfekte Ergebnisse durch fehlerfreie, einfache Bedienung und eingebettete Röstprofile.
- ✓ Vollautomatische Überwachung der Raum- und Bohnenrestfeuchte in der Trommel.
- ✓ Abkühlen nach einem Röstvorgang in nur wenigen Minuten, um die Wartezeit bis zur nächsten Röstung so gering wie möglich zu halten.

Ihre Kunden werden Sie lieben!

... und dafür müssen Sie kein Röstmeister sein!



Alle Cafe Ama°ro Röstanlagen können sowohl vollautomatisch als auch manuell betrieben werden. Sie benötigen daher keinerlei Rösterkenntnisse! Speziell die Modelle der CA-2000 (X5 und X7) rösten vollkommen selbstständig. Es handelt sich um die Revolution des Kaffeeröstens durch eine speziell entwickelte Kaffee-Röst-Technologie mit digitaler Bedienung.

Einfache Bedienung

- ✓ Keine Rösterkenntnisse nötig durch neueste digitale Technologie (Inverter Technologie) – vollautomatisches easy-Rösten!
- ✓ Touchscreen Technologie (Rösten mit nur drei Handgriffen).
- ✓ Eigen entwickeltes Röstprogramm mit mehr als 100 bedarfsorientierten Röstprofilen.
- ✓ Das Rohkaffeegewicht im Profil auswählen und den Röstvorgang starten – so einfach geht das!

Einfache Reinigung

- ✓ Automatisches Reinigungsprogramm.
- ✓ Automatische Reinigungsmeldung nach 100 Röstvorgängen.
- ✓ Automatischer Transfer der Kaffeebohnenhäutchen und ätherischen Öle zum geräteeigenen Abfallbehälter für mehr Umweltfreundlichkeit und weniger Reinigungsaufwand.
- ✓ Easy-Reinigung und Austausch des integrierten Aktivkohlefilters.



Rundum Sorglospaket

Services von Café Ama°ro



- ✓ Fachmännische Aufstellung.
- ✓ Kostenneutrale Personaleinweisung.
- ✓ Gleichbleibende Qualität bei Lieferung Ihrer Rohkaffees.
- ✓ Rohkaffee auch in stauraumfreundlichen Kilobeuteln erhältlich.
- ✓ Bestell-Hotline Mo. – Fr.: 8.30 – 16.00 Uhr.
- ✓ Service-Hotline Mo. – Fr.: 8.30 – 16.00 Uhr.
- ✓ Telemetrische Betreuung und Hilfestellung über WiFi inklusive (Technischer Fernzugriff „Easy Service“ mittels Internetanbindung).
- ✓ Ersatzteile immer vorrätig.
- ✓ Fachspezifische Schulungen im manuellen Rösten für interessierte Betreiber.
- ✓ Informationsvideos, Vorführvideos, Kunden-Referenzvideos.
- ✓ Individuelles Definieren Ihrer Röstprofile, absolut kostenneutral.
- ✓ Ein Ansprechpartner für alle Ihre Niederlassungen (Inseln auf Anfrage).
- ✓ Technischer Vor-Ort-Service.



Nachhaltigkeit | Green Technologie



Mit der CA-2000 setzen Sie Akzente im Bereich Nachhaltigkeit: Das gesamte CA-2000 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 CA-2000 Röster zeichnen sich durch Umweltfreundlichkeit aus und benötigen keine gesonderte Betriebserlaubnis vom Umweltbundesamt.

Umweltbewusstsein!

- Ersparnis von O₂, CO₂ und CO Emissionen und Immissionen durch den Einsatz zertifizierter, integrierter Karbonfilter
- Ätherische Öle, Rauch und sonstige umweltbelastende Substanzen werden durch einen speziell dafür entwickelten AIR CLEAN (elektrostatischen Filter) eliminiert.

Verbrennungsprozess!

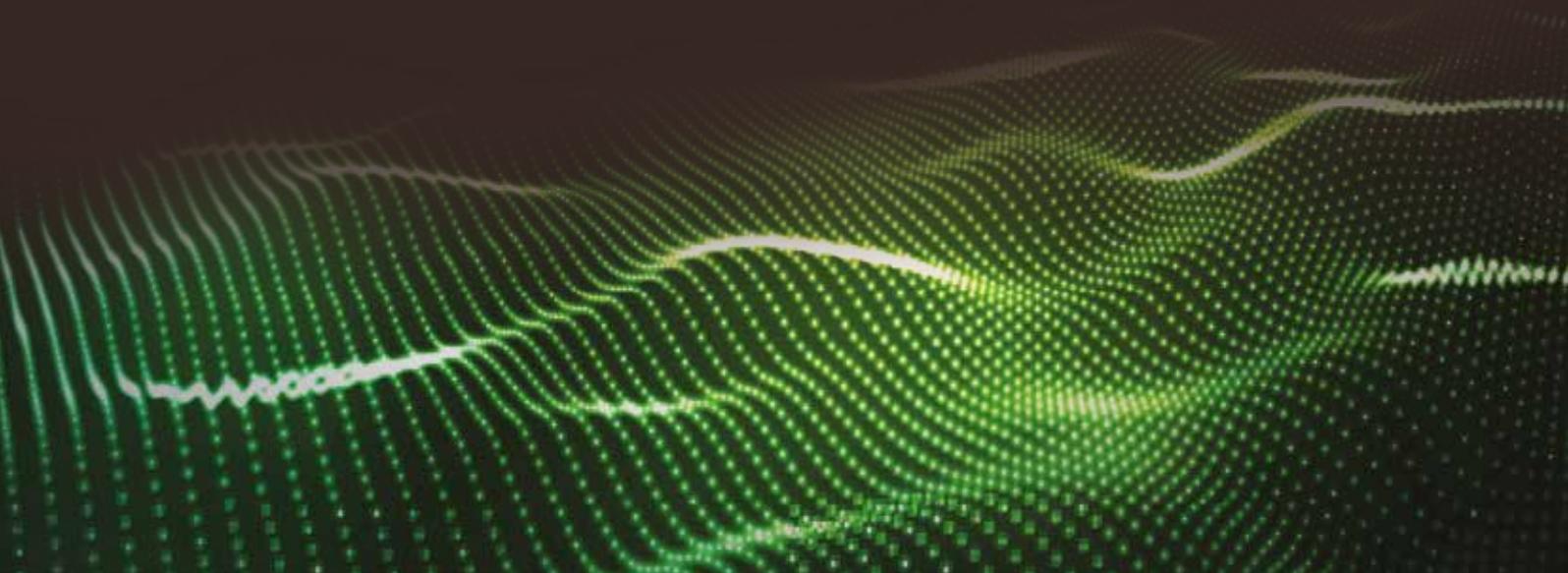
Durch die bei Cafe Ama°ro verwendete, neueste Inverter Technologie findet während der gesamten Röstdauer kein Verbrennungsprozess statt.

Naturverbunden!

Kaffeebohnenhäutchen gelangen umweltbewusst in die dafür vorgesehenen Edelstahlbehälter und können nach dem Röstvorgang als Premium-Gewürzsalz genutzt oder verkauft statt in einem Zyklon verbrannt zu werden.

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 gerade mal 450W (ca. 0,15 €) pro Röstvorgang, setzen die Modelle der CA-2000 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.



Deshalb sollten Sie Röster werden:

Sie verkaufen Ihren selbstgerösteten Kaffee und erweitern damit Ihre Dienstleistung und Ihr 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 Röstanlage 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.

Vertragsfreiheit Sie lösen sich von teuren Kaffee-Knebelverträgen, rösten Ihren täglichen Bedarf selbst und profitieren parallel von einer zusätzlichen Kosten-Einsparung. Gerne liefern wir Ihnen u.a. Ihre Kaffee-/ Espresso-tassen mit Ihrem eigenen Brand.

Image Vorteile



Heben Sie sich von Ihren Mitbewerbern ab!

- ✓ Alleinstellungsmerkmal aktivieren.
- ✓ Das Image eines Rösters genießen.
- ✓ Mit Ihrem hauseigenen Branding punkten.
- ✓ Röstfrischen Kaffee (vergleichbar mit Brot vom Bäcker) anbieten.
- ✓ Sich einfach abheben im heiß umkämpften Kaffeemarkt.

Marketing Vorteile



Marketinginstrument mit hoher Wertigkeit

- ✓ Nachhaltiges Empfehlungsmarketing aktivieren.
- ✓ Einen zuverlässigen Kundenmagneten nutzen.
- ✓ Zum Gesprächsthema Nummer eins werden.
- ✓ 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

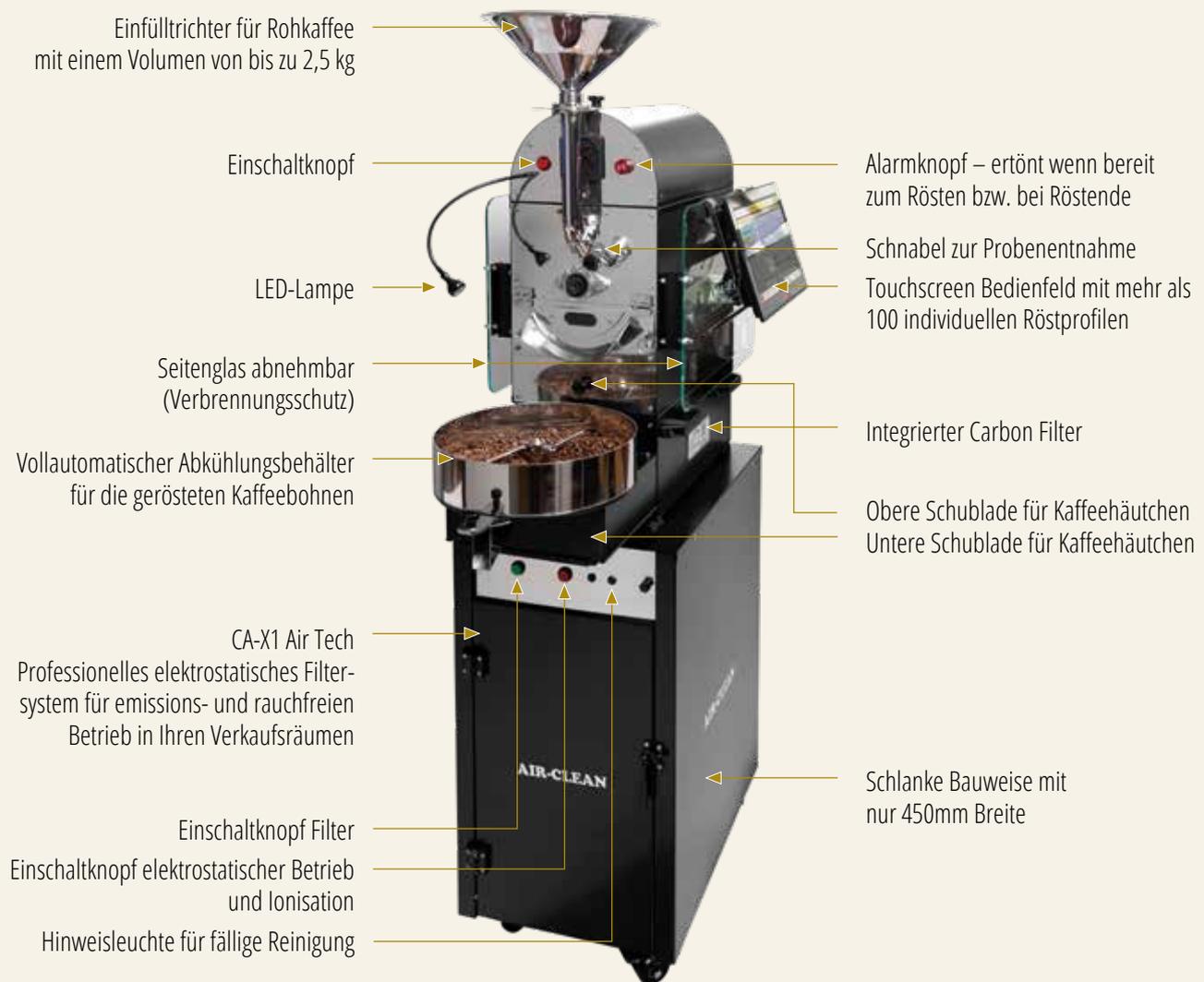


Bieten Sie Ihrem Kunden ...

- ✓ Vertrauen, Sicherheit und Kompetenz.
- ✓ Sicherheit durch immer gleichbleibende Röstergebnisse in Premium-Qualität.
- ✓ Abwechselnd bis zu 20 röstfrische Kaffeesorten zur Auswahl.
- ✓ Das Aroma von frisch geröstetem Kaffee ... jeden Tag.
- ✓ Das unbezahlbare Gefühl, täglich die richtige Entscheidung zu treffen.



CA-2000 Modellvarianten



Technische Daten	Modell X5	Modell X7	Modell X9
Stundenleistung	2-3 kg	4-5 kg	10-12 kg
Maximale Leistungsaufnahme (stufenweise steuerbar)	1800W	2800W	5000W
Spannung	230V AC/50Hz	2 x 230V AC/50Hz	3 x 230V AC/50Hz
Leistung	max. 9A	max. 13A	max. 23A
Röstkapazität pro Röstvorgang	250 – 1500 gr.	250 – 2500 gr.	250 – 5000 gr.
Maße H / B / T in mm	850 / 400 / 1000	850 / 400 / 1000	950 / 500 / 1100
Baumaterial: 304 rostfreier Edelstahl (Inox)	✓	✓	✓
Betriebsgeräusch: 52 – 65 dB	52 dB	52 dB	52 dB
Gewicht	75 kg	75 kg	100 kg
Leasing / Miete 60 Monate ab (exkl. CA-X1)	€ 185,00 mtl.	€ 198,00 mtl.	€ 315,00 mtl.

EU Zertifikate CE Zertifizierung („NEW TECHNOLOGY SYSTEMS“ Certificate) CO₂, 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 elektrostatische Filter „AIR CLEAN“, Modell CA-X1 ist ein spezielles Filtrationssystem mit fortschrittlicher Technologie. Er wurde speziell für die Shopröster von Café Ama°ro entwickelt.



Emissionsfreie Kaffeeproduktion
Geräuscharme Lüfter
Luftsterilisation durch Ionisation



Elektrostatisches Filtersystem
Steckerfertige Lieferung
Kein hauseigener Abzug nötig



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

AIR CLEAN, Modell CA-X1 (Air-Tech)

- ✓ Mit dem AIR CLEAN werden bis zu 98% von Rauch, Ölen, Gerüchen und anderen schädlichen Substanzen absorbiert. Gleichzeitig sterilisiert der AIR CLEAN die Luft durch Ionisation.
- ✓ Eine umweltfreundliche Geruchs- und Rauchfalle, die mit vier (4) Spezialfiltern für Nachhaltigkeit sorgt.
- ✓ Das AIR CLEAN Filtersystem ist einfach zu bedienen.
- ✓ Es wird steckerfertig geliefert und erfordert keine spezielle Installation.
- ✓ Ein elektrostatisches Filtersystem empfiehlt sich immer dann,
 - wenn Nachbarn sich wider Erwarten durch intensiven Kaffeegeruch gestört fühlen.
 - wenn das Abgasrohr einer Kaffeeröstanlage nicht mit dem hauseigenen Abzug (aus baulichen Gründen) verbunden werden kann.
 - wenn Sie in geschlossenen Räumen (rauch- und emissionsfrei) rösten möchten.



Technische Daten

Netzspannung:	230V ± 5% – 50-60Hz
Absorbierte Leistung (Watt):	15 – 20Watt
Luftstrom (m³/h):	500 – 1000
Max. Leistung:	500Watt
H/B/T in mm:	890 / 450 / 620
Stromverbrauch:	ca. 0,15 €/Std.

CA-X1 (AIR-TECH) besteht aus vier Filtern

C1	Aktivkohlezellenfilter nimmt alle unangenehmen 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.
Leasing / Miete 60 Monate ab € 79,00 mtl.	

Professioneller Systemservice

Basierend auf mehreren Säulen bieten wir Ihnen folgenden Service:

Konzept 50 mit Ihrer vollautomatischen Röstanlage CA-2000

- ✓ Leasing, Miete oder Kauf Ihrer Röstanlage CA-2000 zu günstigen Konditionen plus Starterpaket.
- ✓ Kauf von Rohkaffee in bester Qualität aus dem exklusiven Sortiment von Café Ama°ro und bis zu 50 % sparen.
- ✓ All-In-Technik-Sorglospaket für mehr Kostentransparenz (*Reparatur- und Wartungsvereinbarung*) optional.
- ✓ Café Ama°ro Marketing- und Preiskonzept optional
(*umfassendes Marketingpaket für mehr Profit, finanzielle Flexibilität und Sichtbarkeit*).
- ✓ Sie rösten Ihren eigenen Kaffee und verkaufen mit Ihrem guten Namen – Ihrem eigenen Branding.

Starterpaket inklusive

Für die Erstinbetriebnahme haben wir ein Starterpaket für Sie zusammengestellt.

Die Röstanlage selbst wird Ihnen steckerfertig und betriebsbereit geliefert. Eine entsprechende Personaleinweisung erfolgt (auf Termin) bei Ihnen vor Ort durch einen unserer geschulten Techniker.

- ✓ 12kg Rohkaffee
- ✓ 250gr. / 1000gr. Beutel zum Abfüllen des Röstkaffees
- ✓ Jute-Säckchen für mehr Professionalität
- ✓ Rohkaffee Tassen-Geschmacksprofile
- ✓ Kaffeeschaufel aus Edelstahl

Der Liebling Ihrer Kunden

Privilegierte Nutzer

Unser Angebot richtet sich ausschließlich an Unternehmen. Besondere Profiteure der Röstmaschinen CA-2000 sind Unternehmen, deren Kunden Lebensfreude und Gaumenfreuden lieben.

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

Rohkaffee in Premium-Qualität

SINGLE ORIGIN COFFEE

Das Café Ama^oro Exklusivsortiment beinhaltet Rohkaffee-Varietäten aus den besten Anbaugebieten der Welt.

Bis zu 20 Sorten Rohkaffee – vom Klassiker bis zum Gourmetkaffee – die speziell zum Selbströsten geeignet sind, um immer professionelle Röstergebnisse zu erreichen.

INDIA CANEPHORA

Ausgewogener Körper mit mittlerer Intensität. Das Aroma ist intensiv und erinnert an Süssholz und Erdnuss. Sauberer runder Abgang. Eine süße Tasse mit Noten aus Karamell.

Fair-trade & Bio

INDIA MONSUN

Eine butterweiche Tasse mit vollem 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 ESTATE

Ein starker Körper, fruchtiges Aroma, Noten von dunkler Schokolade und Haselnuss, harmonisch verbunden mit einer Zitronensäure ergeben einen sauberen Abgang.

COLOMBIA EXCELSO

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

COSTA RICA

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

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 Milchsokolade. Aroma von Blumen-
düften und Zitrus. Ein geschmeidiger Körper mit ausgewogenem Säuregehalt.

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 angenehme Säure. Noten von Milchsokolade, Haselnuss- und Kakaonibs, bestreut mit einem Hauch von süßem Pfirsich.

Bio

GUATEMALA SHB

Eine vollmundige Tasse, gute Säure und besonderer Duft. Ausgewogener, cremiger, schokoladig-nussiger und sauberer Gesamteindruck. Dieses Tassenprofil ergibt einen ausgezeichneten Espresso und Kaffee.

KENIA

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

PERU AMAZONAS

Köstlich-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***

Kaffeemühlen

Für große Mengen gemahlene Kaffees für Cafés, Supermärkte und Röstereien



Feinste Mahlgrade in Profiqualität von Santos

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

Ob Espresso oder Filterkaffee, französische Presse, arabischer Mokka oder trockene Gewürze wie Kardamom, Pfeffer oder Zimt – mit Santos treffen Sie immer die richtige Wahl.



	Modell 63	Modell 55	Modell 01	Modell 01 Bar
Leistung kg/h	120	25	14	14
Betriebsgeräusch dB	65	63	63	63
Trichter kg	1,2	2,2	1,0	1,0
Gewicht kg	40	15	15	14,5
Präzisions-Mahlscheiben Ø in mm	120	63,5	63,5	63,5
Leasing / Miete 60 Monate ab	€ 49,50 mtl.	€ 17,00 mtl.	€ 19,60 mtl.	€ 15,63 mtl.

Santos Kaffeemühlen sind schnell, präzise und zuverlässig.
Die Lebenserwartung der Mahlscheiben (können nachgeschliffen werden) beträgt je nach Modell von 800 – 10.000 kg.



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 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 (im Auto-Easy-Modus) in einem zeitlich einstellbaren Rhythmus.

Anwendungsgebiet

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

Optionales Zubehör

- ✓ Codeschweißung + Ziffersatz
Der Lamino ist mit einem Codiergerät ausgestattet (bspw. für Ihre MHD-Datumsprägung). Bei Bedarf wird auf der Schweißnaht ein Code alphanumerischer Zeichen eingepreßt.



Technische Daten

Schweißnaht (L x B)	300 x 13 mm
Folienstärke	2 x 200 Mikron
Verbrauch	600W
Anschlusswerte	230V – 1ph – 50Hz
Max. Folienstärke	ca. 2 x 0,15 mm
Automatikbetrieb	einstellbar (Schließzeit regelbar)
Temperaturbereich	regelbar
Temperaturregler	elektronisch digital im Bereich 50°C bis 150°C (+/- 1%)
Leasing / Miete ab	€ 46,00 mtl.



AMA°RO Premium Röstungen

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



Aroma Kaffee

Leichter und erdiger Körper,
zarte Weinnoten, leichte
ausgewogene feine Säure,
im Abgang grünes Holz.

Mild

Crema Espresso

Vollmundiger Geschmack,
kompakte Crema,
leichte Noten von
Zartbitter-Schokolade
im Abgang.



GOB-Xilouris, Kaffee-Systemservice

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

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

Montag – Donnerstag: 10.00 – 17.00 Uhr
Freitag: 11.00 – 17.00 Uhr
Samstag nach Vereinbarung