

E k s p r e s y D o K a w y C O M

Siedziba: Nastrojowa 60 lok. 8, 91-496 Łódź, Magazyn: Milionowa 25/27, 93-193 Łódź;

NIP: 726-221-24-80; REGON: 100468390

Dzierżawa / Wynajem ekspresów do kawy

Kontakt:

Michał Majak, mail: biuro@ekspres-do-kawy.com, tel: 791 091 004

EKSPRES + 6kg KAWY = 550zł netto miesięcznie

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

1. **Wynajem ekspresu Saeco Lirika OTC** (ONE TOUCH CAPPUCCINO – kawy mleczne za pomocą 1 przycisku) **w cenie 10zł netto**,
2. Miesięczny minimalny odbiór **kawy ziarnistej 6 kg** (ok. 600-650 kaw miesięcznie) w **cenie 90zł netto/kg**,
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 (6kg) to 59zł netto/kg.

Specyfikacje maszyn:

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

Ekspresy Do Kawy COM

Siedziba: Nastrojowa 60 lok. 8, 91-496, Łódź; Magazyn: Milionowa 25/27, 93-193 Łódź;
tel. kom. +48 791 091 004, www.ekspres-do-kawy.com, biuro@ekspres-do-kawy.com.

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 ONE TOUCH CAPPUCCINO lub z pomocą 2 przycisków (za pomocą przystawki cappuccino, która zasysa, podgrzewa i spienia mleko 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 (6kg) oferujemy w cenie **59zł 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**.