



CATALOGO DOLCIARIO & CAFFETTERIA



Non si sa dove e quando sia stato preparato il primo caffè, ma esistono molte leggende. Una di queste racconta che il caffè fu scoperto in Etiopia: un giorno il pastore Kaldi notò che le sue capre, dopo aver mangiato le bacche di un alberello che contenevano piccoli chicchi verdi, si eccitavano e cominciavano a saltellare di qua e di là. Incuriosito, mangiò qualche bacca e si sentì tutto allegro. Ne portò poi un po' a un santone che, indignato per l'effetto che producevano, le buttò nel fuoco per distruggerle, ma appena cominciarono a bruciare si sprigionò un buon profumo. Il santone allora tolse dal fuoco i piccoli chicchi rimasti, li buttò nell'acqua e così preparò il primo caffè. Un'altra leggenda narra la storia di Omar, medico e sacerdote di Moca, città dello Yemen che si affaccia sul Mar Rosso. Per i suoi comportamenti giudicati immorali, Omar un giorno fu mandato in esilio in un deserto. Alcuni ammalati lo seguirono. Non avendo di che mangiare, Omar raccolse le bacche di alcuni alberelli selvatici, le fece bollire, bevve l'infuso ottenuto e lo offrì ai suoi pazienti che presto si sentirono quasi guariti. Quando, ritornati a Moca, raccontarono ciò che era successo, Omar, richiamato in città, fu venerato come un santo.

Capsule

Macchina professionale per l'erogazione di bevande in capsula, ultra compatta, permette di erogare bevande con i due sistemi più conosciuti sul mercato: la capsula professional, o la capsula Keurig. Oppure da la possibilità di usare i due sistemi contemporaneamente.



- Erogazione bevande in capsula Professional
- Erogazione bevande in capsula Keurig
- Possibilità di erogazione contemporanea delle due tipologie di capsule
- Tre livelli di temperatura : Ambiente , caldo , molto caldo
- Vassoio con doppio posizionamento per bevande in tazza grande o piccola
- Serbatoio acqua 2 Lt. alta redditività in pochissimo spazio

Misure:
Altezza: 41,5 cm
Larghezza: 23,5 cm
Profondità: 35,5 cm

Le capsule Foodness compatibili con il sistema Dolce Gusto®* ti permettono di spaziare tra una gamma di gusti innovativi tutti da scoprire! Il sistema Dolce Gusto®* è il sistema in capsula più diffuso in Italia. Con semplicità ti permette di ottenere una bevanda cremosa e ben calibrata.



LIMONE & ZENZERO
Pezzi:50



NOCCIOLINO
Pezzi: 50



GINSENG LIFE AMARO
Pezzi 50



MIRTILLO & MELOGRANO
Pezzi:50



MACACCINO
Pezzi:50

DISPONIBILI ANCHE:
Caffè verde - Ginseng amaro - Minicao Dark - Nocciolino - Orzo

Creme

Macchina professionale dedicata alla produzione di creme fredde per bar. Estremamente compatta e semplice da usare. Ideale per preparare anche granite e sorbetti. La raffinata tecnologia vi permetterà di accontentare tutti i vostri clienti in ogni periodo dell' anno!



Macchina professionale e compatta per chi vuole accontentare i propri clienti con creme fredde d' eccezione. Concepita per un facile utilizzo, nata per essere notata e per presentare al meglio il gelato.

Capacità 6 lt
Dimensioni
cm: 20 x 48 x 62h

Tutta la cremosità della crema fredda yogurt e al caffè' da gustare in purezza o con l' aggiunta di frutta fresca, per soddisfare la ricerca di benessere al bar. UN' IDEA PIACEVOLE E LEGGERA IDEALE IN QUALUNQUE MOMENTO DELLA GIORNATA!



CREMA YOGURT
Busta: 1kg



CREMA YOGURT
Busta: 650gr



CREMA CAFFE'
Busta: 1kg



CREMA CAFFE'
Busta: 650gr

Master per Granite

Macchina versatile con una nuova elevata capacità produttiva. Affidabile, poco ingombrante e facile da usare. Ideale per l'erogazione di granite e sorbetti. Facile da pulire.



Capacità
10 lt
Dimensioni
28 x 47 x 67h



MASTER GRANITE
Bottiglia: 1kg



GRANITA NEUTRA
Busta: 1kg

DISPONIBILI NELLE TIPOLOGIE:

Amarena - Anguria - Arancia - Cola - Fragola - Limone - Melograno - Melone - Menta

Orzo & Ginseng

L'attrezzatura ideale per il bar, disponibile nella versione a 2 oppure a 3 canestri.
Erogazione del prodotto separata;
Carrozzeria in acciaio e illuminazione a LED;
Il sistema erogazione dell'orzo ha un componente che crea maggior crema e toglie l'acidità;
Prodotto sempre costante in termini di gusto e corposità;

Tutta la cremosità della crema fredda yogurt e al caffè da gustare in purezza o con l'aggiunta di frutta fresca, per soddisfare la ricerca di benessere al bar. UN'IDEA PIACEVOLE E LEGGERA IDEALE IN QUALUNQUE MOMENTO DELLA GIORNATA!



Dimensioni cm:
2 canestri 20x37x51h
3 canestri 27x37x51h
Contenitore acqua:
3 lt.



GINSENG LIFE
Barattolo: 3kg



GINSENG LIFE FREE AMARO
Barattolo: 400gr



GINSENG PREMIUM
Busta: 700gr
Barattolo: 3kg



ORZO BIO
Busta: 300gr

Topping

Gusti racchiusi in bottiglie dal design iconico,
per un sapore intenso ed una consistenza densa e cremosa.

L' inconfondibile bottiglia "squeezable" top-down permette di dosare la quantità perfetta di crema per decorare caffè, cocktail, dessert: creare fantastiche opere d' arte sulle vostre creazioni non è mai stato così facile come con la linea Creamy di ODK!



CIOCCOLATA CALDA WHITE
Barattolo: 1kg



CIOCCOLATA CALDA THICK
Barattolo: 1kg



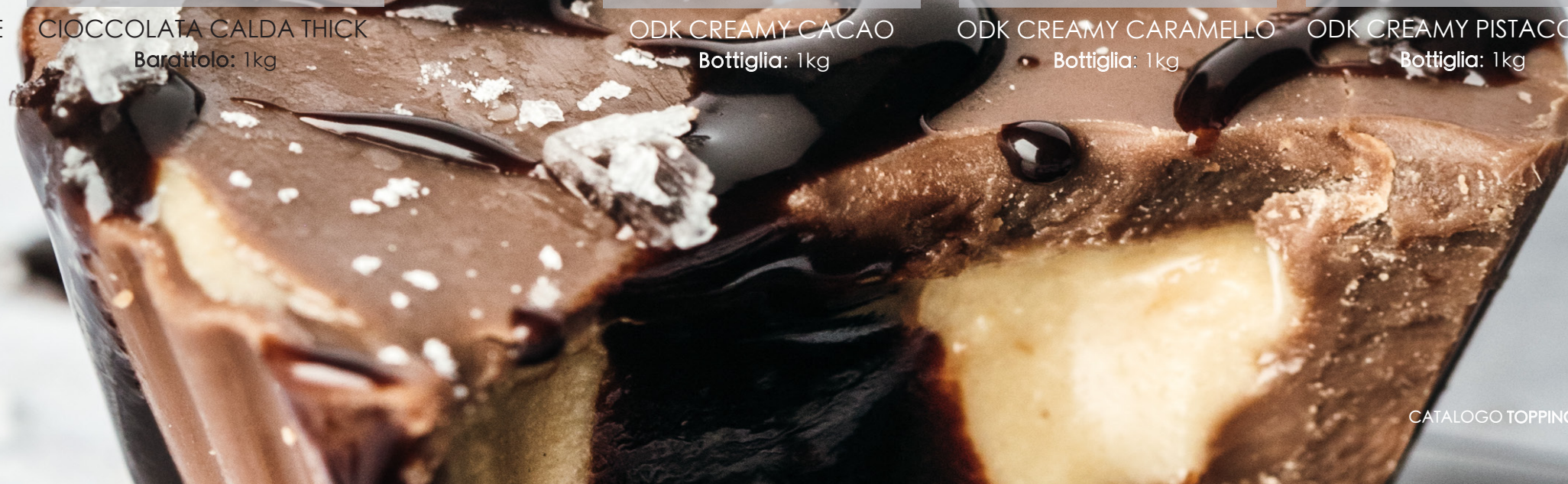
ODK CREAMY CACAO
Bottiglia: 1kg



ODK CREAMY CARAMELLO
Bottiglia: 1kg



ODK CREAMY PISTACCHIO
Bottiglia: 1kg



Zuccheri



ZUCCHETO SEMOLATO
Confezione: 10kg



ZUCCHERO DEMERARA
Busta: 500gr



ZUCCHERO BIANCO PININ PERO
Bottiglia: 1kg



ZUCCHERO DI CANNA
Confezione: 5kg



NATY'S ZUCCHERO GREZZO
Busta: 1kg