

PRESSEINFORMATION

Für Einsteiger und Profis – der neue Siebträger BARISTA Grande garantiert stets höchsten Kaffeegenuss

Salzburg, 27. Juni 2022 – Mit der Einführung der BARISTA Grande aus dem Hause LaCimbali ergänzt Kaffee Partner sein Portfolio um einen klassischen Siebträger für die Gastronomie. Unterstützende, smarte Funktionen versprechen konsequent hohe Kaffequalität und perfekten Milchschaum auch bei ungeübtem oder wechselndem Personal.

Ein professioneller Barista beherrscht die Kunst der Zubereitung von perfektem Espresso und Cappuccino aufgrund jahrelanger Erfahrung. Der neue Siebträger BARISTA Grande ermöglicht dies nun auch Einsteigern, denn intelligente Technologie übernimmt das diffizile Austarieren von Mahlgrad, Brühdruck und Wassermenge. Zusätzlich lässt sich die Brühtemperatur an beiden Brühgruppen individuell einstellen und so perfekt auf Espresso- oder Café Creme-Bohnen abstimmen.

Und auch die Königsdisziplin, das Milchaufschäumen, gelingt mühelos. Feinporigen Milchschaum per Handaufschäumen zu erhalten, erfordert viel Fingerspitzengefühl. Der neue Siebträger verfügt deshalb über eine TurboSteam Milk4-Dampflanze mit Temperatursensor, mit der auf Knopfdruck drei verschiedene Milchschaumkonsistenzen von flüssig-cremig bis extra-standfest und heiße Milch kreierte werden können.

Der leistungsstarke, patentierte Smart Boiler fasst 10 Liter und garantiert, dass auch bei intensivem Betrieb konstant Dampf und Wasser in maximaler Menge abgegeben wird.

Die BARISTA Grande wird einzeln oder im Profi-Set mit ein oder zwei Kaffee-Dosiermühlen, Tamperstation und Sudschublade angeboten und von einem Rundum-sorglos-Servicepaket ergänzt. Festangestellte Techniker von Kaffee Partner übernehmen bei der Installation die optimale Einstellung aller Siebträger-Parameter, schulen das Personal und führen regelmäßige Wartungen durch.

Über Kaffee Partner

Frischer Kaffeegenuss für den Arbeitsplatz – dieses Versprechen gibt das Unternehmen Kaffee Partner seit 1973. Das Portfolio reicht vom designpreisgekrönten Kaffeevollautomaten über aromatische Kaffeebohnen, Toppings, Tees und Tassen bis hin zu einer Rundumbetreuung inklusive Vor-Ort-Service durch mehr als 150 fest angestellte Servicetechniker. Über 70.000 Büros, Bistros und Bäckerei-Cafés ebenso wie die gehobene Gastronomie und Hotellerie in Deutschland, Österreich und der Schweiz setzen bereits auf das breite Produkt- und Leistungsspektrum von Kaffee Partner.

Bild



BARISTA Grande

Pressekontakt

Für Rückfragen:

Presseagentur

dialogisch GmbH

Carl-Miele-Straße 27-29

33442 Herzebrock-Clarholz

Telefon: +49 5245 84408-41

sr@dialogisch-agentur.de

www.dialogisch-agentur.de

Ansprechpartnerin: Sandra Rogge

Unternehmen

Kaffee Partner Austria GmbH

Himmelreich 1

5020 Salzburg

www.kaffee-partner.at

Ansprechpartner: Matthias Kappeler

Telefon: +49 541 75 045-123

Mail: mkappeler@kaffee-partner.de