



The value of great coffee.

CUP&CINO revolutioniert Kaffeemaschinenmarkt

Im Bereich der Kaffeesysteme versprechen alle Hersteller perfekte Qualität bei einfacher Handhabung. Das Hövelhofer Kaffeeunternehmen CUP&CINO präsentiert nun einen ganz neuen Maschinentyp auf der Internorga vom 15. bis zum 19. März in Hamburg, der beide Komponenten optimal miteinander vereint.

Bereits im letzten Jahr glänzte das Kaffeeunternehmen mit einer Weltinnovation, der BaristaONE. Nun wurde diese Hybrid-Siebträgermaschine weiterentwickelt und kommt im Herbst diesen Jahres als BaristaONE Solo automatic auf den Markt. Auf der Internorga zeigt das Unternehmen erstmalig alle Funktionalitäten dieses revolutionären Kaffeesystems.

Die BaristaONE Solo automatic ist ein vollautomatisierter Siebträger, der die Bedienung so einfach macht, dass diese Kaffeemaschine auch im Bereich der Selbstbedienung Einsatz finden kann. Die Siebträgerqualität ist, unabhängig vom Bediener, zu jederzeit garantiert. Dafür sorgt zum einen die automatische Mühleneinstellung, die während des Betriebes permanent die Durchlaufzeit der Kaffeespezialität überprüft und sich entsprechend dieser bei Bedarf neu justiert. Auch das Tampen und der Anpressdruck sind in der BaristaONE Solo automatic vollautomatisiert, um ein perfektes Ergebnis in der Tasse zu erzielen.

Was dieses Kaffeesystem revolutionär macht, ist der automatische Milchschaum auf Knopfdruck. Dabei wird, je nach Produkt, zwischen heißer oder kalter Milch und zwei verschiedenen Milchschaumkonsistenzen unterschieden. Darüber hinaus können zwei verschiedene Sorten Milch angeschlossen werden, oder sogar weitere Produkte wie Kakao oder Cold Brew. Damit bietet die BaristaONE Solo automatic eine sehr große Produktvielfalt an.

Das Familienunternehmen CUP&CINO vermietet die BaristaONE Solo automatic zusammen mit ihrem Kaffeeconcept, so dass Kunden keine Investitionen tragen müssen. Geeignet ist diese revolutionäre Maschine für 30 bis 100 Tassen am Tag. Damit bietet es für die Gastronomiebranche, sowie Tankstellen, Bäckereien, Hotels oder den Office-Bereich eine attraktive Lösung bei höchstem Qualitätsanspruch.

Auch im Bereich Technik ist CUP&CINO mit der neuen Kaffeemaschine Vorreiter: Durch eine modulare Bauweise können defekte Teile durch das sogenannte Plug&Play vom Kunden vor Ort ausgetauscht werden. Vergleichbar mit einem Boxenstopp in der Formel 1. CUP&CINO versichert somit extrem kurze Ausfallzeiten und somit fast keine Breakdown Zeiten mehr. Defekte Teile werden dem Kunden einfach per Express mit einem Paketdienst zugeschickt.

Dem Hövelhofer Kaffeeunternehmen lag es immer schon am Herzen, die beste In-Cup-Qualität zu bieten. Mit der neuen BaristaONE Solo automatic hat CUP&CINO eine innovative Kaffeelösung für die Gastronomiebranche eingeführt, die die Vorteile eines Vollautomaten mit einer Siebträgermaschine vereinen.

Kontakt:

CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG

Kathrin Overrödter | 0 52 57 - 98 98 75 | marketing@cupcino.de | www.cupcino.com



Bildmaterial 1:

Die BaristaONE Solo automatic überzeugt mit Barista-Qualität auf Knopfdruck.

Pressekontakt:

CUP&CINO Kaffeesystem Vertrieb GmbH & Co. KG
Kathrin Overrödter
- Marketingleitung -
Paderborner Straße 33, 33161 Hövelhof

Phone: 0 52 57 – 98 98 75
Mail: overroedder@cupcino.de
Web: www.cupcino.com