

SERVOMAT WINTER SPECIALS 2016



PERFEKTER KAFFEEGENUSS – PERFEKTE TEMPERATUR – PERFEKT FÜR KALTE WINTERTAGE. MIT LA RHEA GENIESSEN SIE AUF EINE BESONDERS LEICHTE ART KÖSTLICHE KAFFEESPEZIALITÄTEN, WIE VON EINEM PROFESSIONELLEN BARISTA IN IHRER FAVORISIERTEN KAFFEEBAR – UND DAS ÜBERALL. EGAL OB IM BÜRO, IN DER GASTRONOMIE ODER IM SELF-SERVICE, MIT IHRER LA RHEA MASCHINE GELINGT JEDE SPEZIALITÄT MIT EINER LEICHTEN BERÜHRUNG.

Der verlockende Duft eines frisch gemahlten Espresso, der cremige Geschmack eines Cappuccino oder die optische Verführung eines dreischichtigen Latte Macchiato. La Rhea – macchine per caffè – garantieren ein Fest für die Sinne. Nicht nur geschmacklich sind die Premiummaschinen la Rhea ein Highlight für den Winter. Mit den drei Komponenten der v+ Technologie stehen Tradition & Trend, Nachhaltigkeit

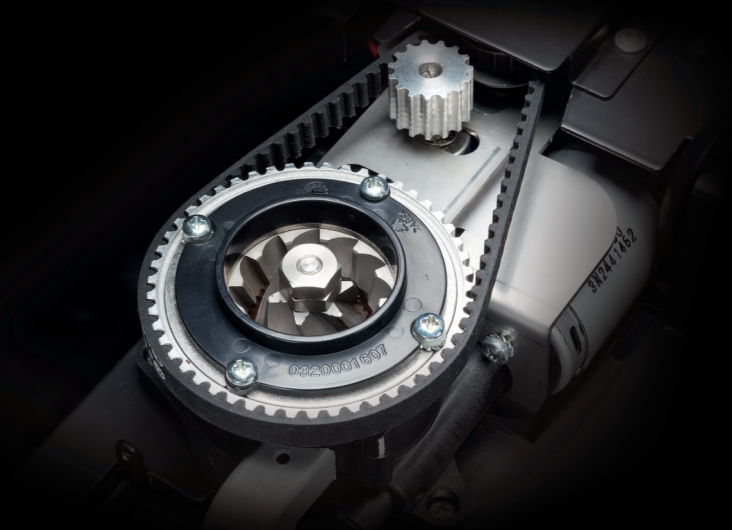
und Qualität im Mittelpunkt der Maschinenreihe. Variflex® garantiert die perfekte Kaffeemenge für Ihre gewählte Kaffeespezialität. Egal ob Espresso oder Kaffee, die Kaffee- und Wassermengen sind optimal aufeinander abgestimmt und kreieren die unvergleichbaren Trendspezialitäten. Abgerundet durch den perfekten Anpressdruck garantiert variflex® hervorragende Qualität in jeder Tasse. Trend und Tradition vereint in einer



Technologie für die kreative Kaffeewelt von Morgen und den Kaffeeliebhaber 3.0 mit einem hohen Anspruch an die Kaffeinnovationen. Kontinuität und Qualität erhalten Sie mit der varigrind® Technologie. Diese patentierte Mühle mahlt schnell, dauerhaft präzise, mit dem perfekten Mahlgrad und der idealen Menge. Sie justiert sich automatisch, variabel und selbstständig nach. Mit dieser Technologie sind Sie frei von Raum und Zeit, denn varigrind® ist unabhängig von Maschineneinlaufzeiten oder

Durchsatz. Damit können Sie sich konstant auf eine garantierte hohe Qualität ohne aufwendigen Technikeingriff verlassen. „Die heilige 3 Faltigkeit“ – varitherm® das abrundende Highlight der v+ Technologie. Dieses einzigartige, wartungsfreie induktionsbasierende Heizsystem bereitet jede Spezialität in seiner individuellen Tonalität zu. Sofort und an jede Anforderung angepasst. Sie erhalten stufenlos die richtige Temperatur Ihrer gewählten Kaffeespezialität und das, ohne jede Aufheizphase. Varitherm® liefert nicht nur die optimale Temperatur, sondern arbeitet zusätzlich energieeffizient. Im Standby Modus werden bis zu 90 % Energie gegenüber herkömmlichen Heizsystemen eingespart. Dadurch genießen Sie nicht nur den Premiumgenuss perfekter Kaffeespezialitäten, sondern tun gleichzeitig etwas für die Umwelt. Erleben Sie die kalte Jahreszeit mit der Premiummaschinenlinie la Rhea – macchine per caffè – form- und funktionsvollendet in der Kaffeewelt 3.0.

Die innovative v+ Technologie finden Sie nicht nur in der Premiummaschinenlinie la Rhea. Auch in der, auf den diesjährigen ViA Tagen vorgestellten luce.zero ist diese zu finden. Erleben Sie diesen Winter die neue Ära der



Standgeräte – neues Design – höchste Qualität – perfekte Verarbeitung – alles vereint. Mit der Einführung der Maschinenserie bietet Ihnen das Unternehmen nun weitere topmoderne Standgeräte mit zeitgemäßer Anwahl. Dadurch steht Ihnen garantiert immer die perfekte Maschine für jeden Standort zur Verfügung. Genuss vom ersten Blick bis zum letzten Schluck. Um dieses Versprechen halten zu können, arbeitet die Entwicklung auf Hochtouren an der Perfektionierung der neuen Standgeräteserie, welche voraussichtlich in Frühling 2017 für den Markt freigegeben werden.



Weitere Informationen unter:
servomat steigler GmbH
Tel. +49 (0) 7348 9566-0
info@servomat-steigler.com
www.servomat-steigler.com