

Cafè Distributeur Sac a Dos

Le café devient mobile : ce sont les meilleures solutions, Coffee Trends solutions mobiles ,

L'industrie florissante du café est de plus en plus sophistiquée. Et il peut également être utilisé dans des domaines entièrement nouveaux - dans la gastronomie et surtout dans l'hôtellerie. C'est pourquoi il est nécessaire d'être aussi flexible que possible.



Dans les restaurants, les cafés et les cafés, en plus de la solution café pour leur propre bar, la vente de café dans le secteur de la restauration hors domicile ou de l'événementiel est au centre de l'attention. Cependant, d'autres applications sont nécessaires dans l'industrie hôtelière : restaurant, bar d'hôtel, chambres, suites, minibar, couloir, salle de petit-déjeuner, espace libre-service, hall d'entrée, salle de réunion,

salle de séminaire, banquet et salle de conférence, espace bien-être et spa, terrasse ou espace extérieur - la liste des applications café est extrêmement longue dans l'hôtel. En raison des nombreux segments spécifiques du café, les investissements jouent un rôle de plus en plus décisif. C'est pourquoi il est de plus en plus important d'utiliser des appareils qui peuvent être utilisés de manière flexible (par ex. avec un réservoir d'eau) même à différents endroits, avec peu ou pas de frais de personnel ou en libre service.

Stations de café mobiles

Nous entendons par là des machines à café professionnelles entièrement automatiques avec des réservoirs suffisamment compacts pour être facilement transportées et installées là où l'espace est restreint.

Domaines d'application :

Restaurant, buffet de petit déjeuner, restauration, bar d'hôtel, hall d'entrée, espace de réception, salles de conférence, espace self-service.



Les machines à café peu encombrantes sont un bon choix partout où l'on a besoin d'un café de première qualité : à la réception, dans les salles de conférence ou à l'extérieur. Désormais, Thermoplan propose également une solution sur mesure pour l'utilisation mobile de l'alimentation sur différents sites. La station de café est un chariot de service bicolore, de fabrication robuste, doté d'une armoire de base facile à déplacer et à diriger. En plus d'accueillir les réservoirs d'eau douce et d'eaux usées, le corps offre un espace de rangement supplémentaire pour d'autres accessoires. Il est disponible en deux versions différentes.

Avec la solution "Mobile Coffee Station" de Barista, spécialement développée pour l'hôtellerie et la restauration, la qualité barista devient mobile et peut être utilisée de manière flexible dans tous les domaines : le matin dans la

salle de petit-déjeuner, le midi lors d'une conférence et le soir pour un événement. Tout ce dont vous avez besoin, c'est d'une simple connexion électrique. Ces systèmes combinent la meilleure qualité de café et une vitesse de distribution élevée pour pouvoir servir de nombreux clients, surtout aux heures de pointe.

Un problème avec les solutions mobiles qui doivent produire de nombreuses portions en peu de temps a toujours été le raccordement à l'eau. Les systèmes qui ont des exigences élevées aux heures de pointe fonctionnent généralement avec un branchement fixe d'eau et d'eaux usées. Bien sûr, ce n'est pas disponible partout. Pour cette raison, un réservoir d'eau d'environ 20 litres et un réservoir d'eaux usées ont été installés dans le module de mobilier. Un remplissage du réservoir n'est donc nécessaire qu'après environ 150 portions.

Machines automatiques et distributeurs automatiques

Les distributeurs automatiques peuvent fournir aux clients l'essentiel 24 heures sur 24, tous les jours de la semaine, quelles que soient les heures d'ouverture et de réception. Le café et les boissons chaudes font partie de l'offre classique - et la qualité a longtemps été bien meilleure que la réputation du "vending coffee".



Domaines d'application :

Séminaire et restauration collective, self-service au buffet du petit déjeuner et dans l'espace événementiel, snacks et café à la fermeture du bar de l'hôtel, coin café 24 heures sur 24 pour les clients ou les collaborateurs. Une solution pour le petit déjeuner ou la restauration de séminaire est proposée sous la forme de distributeurs automatiques entièrement automatiques ou de machines combinées, qui combinent les avantages des grains entiers et du café soluble. La clé est la vitesse à laquelle le café est préparé : l'espresso est fait à partir de grains, les autres boissons sont faites à partir de grains.

Applications :

Chambre & Suites, Appartements, Hotel Bar & Lounge, au Bar, au Bar, aux Séminaires

Dallmayr Kaffee, par exemple, travaille avec ses propres capsules Capsa, mais propose des machines Nespresso pour les chambres. En outre, l'hôtelier reçoit des plateaux d'hôtel attrayants et des présentoirs pour des présentations appropriées dans les chambres ou les salles de conférence ou dans l'espace spa. Selecta coopère à son tour avec Lavazza, aussi bien dans le domaine des machines de table que dans celui des machines à emporter.



Propose des solutions de café en gélules sur mesure dans ce segment. Les machines en libre-service avec de grands réservoirs d'eau offrent une grande flexibilité d'utilisation et peuvent également être utilisées dans le secteur des séminaires et de la restauration.

Nespresso garantit à ses clients une dégustation de café optimale dans tous les espaces de l'hôtel. L'avantage des capsules réside, entre autres, dans la variété des produits : Nespresso propose désormais 15 Grand-Crus et deux Cafés aromatisés. Et il n'y a pas non plus d'arrêt high-tech dans le segment des capsules de café, ce qui donne naissance à des machines barista hautes performances.