



KAMAT

DER KAFFEESPEZIALIST



SIEBTRÄGER-
ESPRESSOMASCHINE

KAMAT Barista UNO

Beeindruckend in Design & Professionalität.

Die KAMAT Barista Uno ist eine hervorragende Espressomaschine. Qualität, die durch Schlichtheit besticht. Einfacher Gebrauch und zuverlässiger Betrieb treffen auf einen effektiv niedrigen Preis.

Setzen Sie sich und Ihre Kaffeespezialitäten so richtig in Szene und lassen Sie Ihre anspruchsvolle Kundschaft in die genussvolle Welt des Espressos eintauchen.



Technische Details KAMAT Barista UNO:

1-gruppig, 2-gruppig & 3-gruppig

		1-gruppig	2-gruppig	3-gruppig
	Leistung	2000 Watt	3000 Watt	5000 Watt
	Spannung	220 Volt	220 Volt (Option 380 Volt)	220 Volt (Option 380 Volt)
	Kessel	5 Liter	13,5 Liter	20,5 Liter
	Gewicht	34 Kg	54 kg	70 kg
	Maße in mm (BxHxT)	370 x 510 x 540	665 x 510 x 540	900 x 510 x 540



Uno

EXKLUSIV
BEI

KAMAT
DER KAFFEESPEZIALIST

KAMAT Barista Uno Design trifft auf Technologie.

Die KAMAT Barista Uno ist eine Siebträger-Espressomaschine in Edelstahl. Mit ihr bereiten Sie Ihren Gästen aromatischen Espresso, aber auch Kaffeespezialitäten mit feinstem Milchschaum zu. Edles Design und handwerkliche Kaffeekunst vereinen sich zu einem Eyecatcher an jeder Bar.

Mit ihrer automatischen Ausführung, dem Manometer für die optische Druckkontrolle und dem Kupferkessel sorgt sie für ein absolut exquisites Espresso-Ergebnis mit perfekter Crema. Durch das integrierte Thermosyphon-System schafft die KAMAT Barista Uno auch bei hoher Espressoproduktion, die Temperatur am Brühkopf stabil zu halten. Dies sorgt für kontinuierliche Espressoqualität und stets für den perfekten Geschmack.

Benutzerfreundlich und zuverlässig zugleich ist sie eine treue Begleiterin für Bars, Restaurants, Hotels und Cafés, die einen hohen Wert auf traditionellen Espresso sowie leckere Kaffeeleckereien wie Cappuccino und Latte Macchiato legen.

Sie ist bei anspruchsvollen Gastronomen und Espresso-Puristen gleichermaßen beliebt. Die KAMAT Barista Uno lässt Sie auch im Hochbetrieb nicht im Stich.

Fakten

- Dampf für Cappuccino-Zubereitung
- Spitzenpreis-Leistungsverhältnis
- bedienerfreundlich
- automatische Ausführung
- Gehäuse und Dampfzylinder aus Edelstahl
- Tassenabstellfläche mit Edelstahlumrandung
- Heißwasser für Tee
- Thermosyphon-System
- Kupferkessel (Cu 99,5) mit Anti-Oxidationsbehandlung

FAX-ANTWORT: 03 62 05 - 72 98 20

Wir interessieren uns für dieses Produkt und möchten...

Angebot inkl. Transport- und Aufstellungskosten Beratung & Besichtigung vor Ort
 Kaffee-Verkostung telefonische Beratung

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Festnetz: _____

Mobil-Telefon: _____

Fax: _____

E-Mail: _____



KAMATGROUP
GASTRONOMIE-KONZEPTE

UNSERE STARKEN MARKEN



KAMAT Handelsgesellschaft mbH
 Neue Sorge 33a
 98716 Geschwenda / Thüringen
 Telefon +49 (0) 3 62 05 - 72 98 0
 Telefax +49 (0) 3 62 05 - 72 98 20
 eMail info@kamat-group.de
 Web www.kamat-group.de