HORECAROMA

MADE IN ITALY

HORECAROMA

HorecAroma è una linea di macchine da caffè espresso in cialda professionali, pensata per tutti coloro che sono alla ricerca di un partner affidabile per il proprio business. La scelta di materiali di qualità e le migliori tecnologie brevettate Aroma, descrivono una linea dalle forme nuove ed eleganti. Abbiamo disegnato la serie HorecAroma unendo la versatilità dei componenti e la semplicità di intervento, sotto l'occhio attento femminile per realizzare non una semplice macchina, ma un elemento d'arredo.

HorecAroma è un modo di essere, è assistenza, è supporto, è vedere in modo differente un problema e trovarne la soluzione.

I VANTAGGI DEL SISTEMA A CIALDE RISPETTO AI GRANI

OTTIMA EROGAZIONE SENZA SPRECHI

Il sistema cialda garantisce un'ottima erogazione in pochi semplici passaggi fin dalla prima cialda, senza necessità di conoscere le miscele, macinare, preparare e regolare la macchina, evitando gli sprechi ed erogando un ottimo caffè già al momento dell'accensione.

BASSI CONSUMI

L'assorbimento energetico è molto più basso rispetto alle comuni macchine a cialda Ho.Re.Ca., ma ancor di più rispetto alle macchine professionali in grani attualmente sul mercato.

INSTALLABILE OVUNQUE

L'allaccio diretto a shuko 220v, ovvero una comune presa di corrente domestica, la rende adatta a ogni collocazione, senza alcuna predisposizione industriale, a differenza delle macchine a grani professionali.

UN CAFFÈ ECCELLENTE ANCHE SENZA MACCHINISTA SPECIALIZZATO

Con le macchine HorecAroma tutti possono preparare un caffè a regola d'arte: abbiamo pensato a un prodotto dal semplice utilizzo, capace di un'ottima estrazione senza necessità di particolari competenze. Lo scarico della caldaia immediato, la modularità dei gruppi, la possibilità di intervenire sulle parti meccaniche con estrema facilità, rendono l'utilizzo e la manutenzione delle macchine HorecAroma alla portata di tutti.

UNO STILE UNICO A DIMENSIONI SALVASPAZIO

Design italiano, nuove tecnologie brevettate Aroma, produzione artigianale e uno stile elegante rendono le nostre macchine un prodotto imperdibile. Il tutto a dimensioni ridotte rispetto agli standard di settore. Le macchine HorecAroma sono state pensate per occupare il minor spazio possibile e per essere collocate o spostate agevolmente in qualsiasi luogo.

SERVIZIO POST VENDITA

Le macchine HorecAroma sono un prodotto solido e affidabile non solo da un punto di vista tecnico, ma anche grazie al servizio di Assistenza Aroma, con una rete di centri in tutta Italia. Un marchio di fabbrica che garantisce un servizio post vendita impeccabile e pronto a supportare il cliente per ogni necessità.

FACILMENTE SMONTABILE PER PULIZIA E MANUTENZIONE

Le macchine HorecAroma sono progettate per un facile smontaggio dei pezzi, rendendo la pulizia ordinaria semplice e veloce e agevolandone la manutenzione.

- PORTAFILTRO ESTRAIBILE E SGANCIABILE
- FILTRO AVVITABILE
- VASCHETTA ESTRAIBILE

IL GRUPPO OTTONE

ZERO RILASCI

Le macchine HorecAroma sono dotate di gruppi scambiatore per l’erogazione caffè in ottone con tecnologia brevettata Aroma.

Il colore grigio è dato dal trattamento superficiale realizzato esclusivamente sui nostri gruppi.
Il trattamento fa fronte alle rigide normative tedesche sul contatto alimentare ed impedisce il rilascio di piombo e altre sostanze nocive, poiché l'ottone è presente in maggiori quantità rispetto al gruppo erogatore misto.

Il gruppo ottone consente un’erogazione particolarmente cremosa e una stabilità di temperatura anche dopo più caffè consecutivi, per cui è ideale per usi frequenti.

TÜVRheinland®

TRATTAMENTO ESCLUSIVO
EXCLUSIVE TREATMENT

MOCA COMPLIANT

MADE IN ITALY

PRODUZIONE ARTIGIANALE

La continua ricerca tecnologica, ha approdato
a risultati pubblicamente riconosciuti.
I nostri prodotti infatti sono tutelati da brevetto
data l'innovazione che li caratterizza.
Tutti i componenti utilizzati sono italiani e tutta la fase di
progettazione, di disegno, di test e di produzione avviene
rigorosamente in Italia.
I gruppi meccanici rappresentano una punta di diamante
dell'intera linea di produzione, che si distingue anche
per il design moderno e per i materiali di altissima qualità.

Le innovazioni sono riconosciute dall'UIBM e oggetto di brevetti.

PRODOTTO BREVETTATO
MADE IN
ITALY
PATENTED PRODUCT

I NOSTRI PUNTI FORZA

RIPARAZIONE SEMPLICE

Effettuiamo riparazioni con pochi e semplici passaggi.

RISPARMIO ENERGETICO

Tutti i nostri prodotti hanno un bassissimo consumo energetico, in linea con le normative europee.

FATTE A MANO

Nonostante i volumi produttivi, la realizzazione resta a carattere artigianale: solo la cura di un artigiano può regalarti un prodotto unico e prezioso.

ECOSOSTENIBILI

In ottica ecosostenibile le nostre linee riducono il più possibile l'uso della plastica, dal packaging alle carrozzerie, costruite prevalentemente in acciaio inox.

SISTEMA BREVETTATO

I nostri prodotti sono tutelati da brevetto data l'innovazione che le caratterizza.

ASSISTENZA TECNICA

Abbiamo cura non solo della produzione ma anche del post vendita, seguendo i nostri clienti con i nostri servizi di assistenza tecnica e customer care.

DESIGN INNOVATIVO

La nostra identità è altamente riconoscibile per la semplicità ed eleganza dei prodotti, sempre aggiornati per offrire sempre un prodotto funzionale ma di tendenza.

POCO RUMOROSE

Le nostre macchine sono tra le più silenziose, data l'attenzione anche ai più piccoli dettagli in fase di produzione.

I MODELLI

LA DOPPIA

La Doppia nasce dall'obiettivo di proporre una macchina a cialde adatta ad attività di medie e grandi dimensioni come: hotel, ristoranti, resort, catering e b&b.

L'inserimento della caldaia d'accumulo di 1.5 litri garantisce una maggiore durata e omogeneità del vapore. È provvista anche di erogatore acqua calda.

GRUPPO STANDARD
ALTEZZA: 38 CM
LARGHEZZA: 51.5 CM
PROFONDITÀ: 42.5 CM
PESO: 30 KG
CAPACITÀ: 5 LITRI
MAX 1600 WATT

EROGATORE CAFFÈ
Doppio con scambiatori in ottone

SISTEMA DI EROGAZIONE
Meccanico

SISTEMA DI EROGAZIONE DIGITALE
(caffè lungo e corto, stand-by)
Optional

EROGATORE VAPORE
Caldaia d'accumulo

EROGATORE ACQUA CALDA
Incluso

ALIMENTAZIONE
Serbatoio

SCALDATAZZE
Optional

ALLACCIO IDRICO
Optional

Taniche in dotazione

PRESSACIALDA REGOLABILE

Su entrambi i modelli è montato il pressacialda regolabile. Questo permette di scegliere la pressatura ottimale a seconda dei vari tipi di cialda in commercio. Il pressa cialda infatti, può essere ruotato manualmente senza utilizzo di attrezzi.

GRUPPI AUTONOMI

Con un semplice clic potrai spegnere la caldaia e lavorare solo con i gruppi erogatori. Ognuno di questi è interamente in ottone e funziona in maniera autonoma per garantire una resa ottimale, soprattutto negli utilizzi di lungo periodo.

BAR 2.0

La Bar 2.0 è ideale per le attività di piccole dimensioni come chioschi, B&B, piccoli ristoranti, circoli sportivi ed uffici con angolo bar.

È costruita interamente in acciaio inox verniciato e i componenti sono tutti Made in Italy.
Il design unico e innovativo si adatta facilmente a tutte le location.

GRUPPO STANDARD
ALTEZZA: 38 CM
LARGHEZZA: 51.5 CM
PROFONDITÀ: 42.5 CM
PESO: 30 KG
CAPACITÀ: 5 LITRI
MAX 1600 WATT

EROGATORE CAFFÈ
Doppio con scambiatori in ottone

SISTEMA DI EROGAZIONE
Meccanico

SISTEMA DI EROGAZIONE DIGITALE
(caffè lungo e corto, stand-by)
Optional

EROGATORE VAPORE
Scambiatore

EROGATORE ACQUA CALDA
Optional

ALIMENTAZIONE
Serbatoio

SCALDATAZZE
Optional

Taniche in dotazione

LE DIFFERENZE DEL GRUPPO VAPORE

	LA DOPPIA	BAR 2.0
TEMPO DI ACCENSIONE*: Tempo calcolato da quando la macchina è spenta fino al raggiungimento della temperatura.	15 min	2 min
DURATA DEL VAPORE*: Durata continuativa e massima dell'erogazione vapore.	1.5 min	15 sec
RIPRISTINO DEL VAPORE*: Tempo di attesa per il ripristino della temperatura per riutilizzare il vapore.	2 min	40 sec

*I tempi calcolati sono orientativi e possono variare a causa di fattori esterni come la temperatura ed umidità.

DUE MACCHINE ECCEZIONALI PER DUE UTILIZZI DIFFERENTI.

La BAR 2.0 è ideale per un lavoro snello e tempestivo, grazie alla sua rapida accensione e prontezza nella messa in funzione. Grazia ad un sistema scambiatore è adatta a chi ne fa un uso meno intensivo, concentrandosi principalmente sulla preparazione di caffè espresso e meno su tisane o cappuccini, come ad esempio in B&B, bistrot, e piccoli coffee corner in boutique o saloni di bellezza.

La DOPPIA, invece, è consigliata per coloro che necessitano di effettuare preparazioni diverse in modo frequente e professionale. Viene fornita di default con un sistema supportato da boiler caldaia di 1.5 litri per erogazione di vapore e acqua calda. La maggiore potenza la rende perfetta non solo per i bar ma anche situazioni come le colazioni in un hotel dove è richiesta la preparazione di molti tè e cappuccini in maniera rapida e simultanea.

LE MACCHINE HORECAROMA SONO DISPONIBILI NEI COLORI

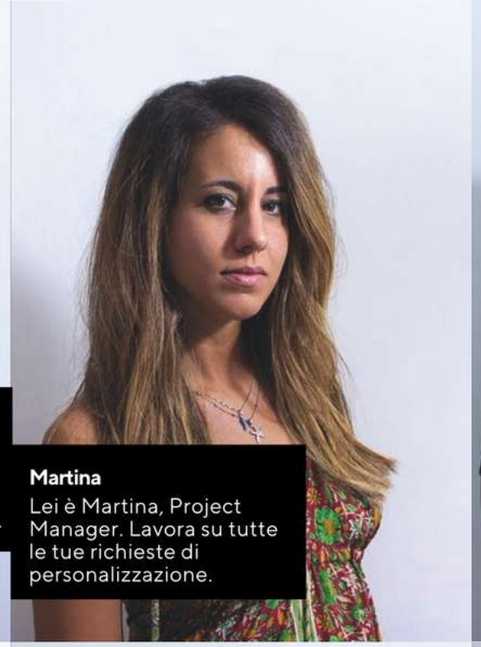
NERO

BIANCO

CORTEN

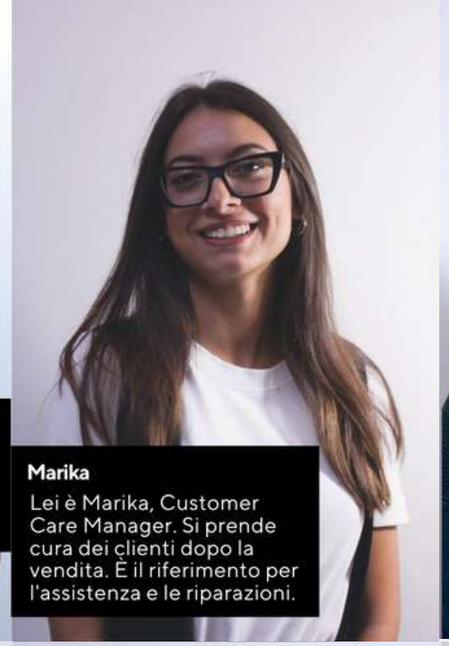
LO STAFF

Caterina
Lei è Caterina, CEO di Aroma. Coordina tutti i reparti Aroma.



Martina
Lei è Martina, Project Manager. Lavora su tutte le tue richieste di personalizzazione.

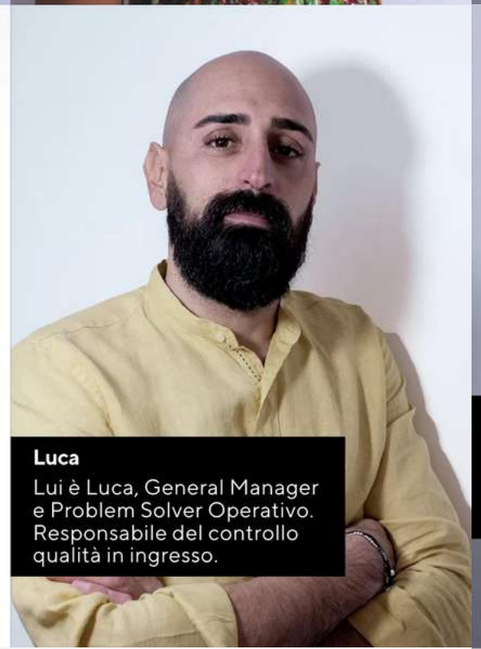
Gianni
Lui è Gianni, Export Manager. Definisce azioni e politiche commerciali per il corretto sviluppo dei mercati esteri.



Marika
Lei è Marika, Customer Care Manager. Si prende cura dei clienti dopo la vendita. È il riferimento per l'assistenza e le riparazioni.

Serena
Lei è Serena, Marketing Specialist. Si occupa di ogni aspetto del Marketing aziendale.

Giuseppe
Lui è Giuseppe, fondatore dell'azienda e sviluppatore di soluzioni innovative.
È titolare di tutti i Brevetti Aroma e principale punto di riferimento in azienda.



Luca
Lui è Luca, General Manager e Problem Solver Operativo. Responsabile del controllo qualità in ingresso.

Raffaele
Lui è Raffaele, responsabile di Produzione Horeca.
È il tuo tecnico di riferimento.

Nicola
Lui è Nicola, Warehouse Manager. Si occupa della logistica in entrata e in uscita. Coordina anche tutte le linee di produzione.

Crescenzo
Lui è Crescenzo, Co-Responsabile Magazzino. Segue i tuoi ordini in produzione e si occupa della logistica.

Camar srls
via Matteotti 107
Frignano 81030 (Ce)

SEDE OPERATIVA
Viale Salvo D'Acquisto
zona PIP San Marcellino
Trentola Ducenta (CE) 81038

+ 39 081 19184834
+ 39 3297765724
p.iva 04291430611
info@macchinearoma.com

www.macchinearoma.com