

Segafredo[®]
— ZANETTI —



Z NAMI MOŻESZ WIĘCEJ



TWOJE POTRZEBY, TWÓJ WYBÓR
WYBIERZ TO, CZEGO POTRZEBUJESZ



Misją Massimo Zanetti Beverage Group (MZBG) jest rozpowszechnianie kultury picia kawy, szanując różne zwyczaje, jakie przez lata wykształciły się na całym świecie. Dlatego, pomimo że sercem firmy jest Segafredo Zanetti, które kultywuje picie włoskiego espresso, MZBG jednoczy wokół siebie wielbicieli wszystkich rodzajów kawy.

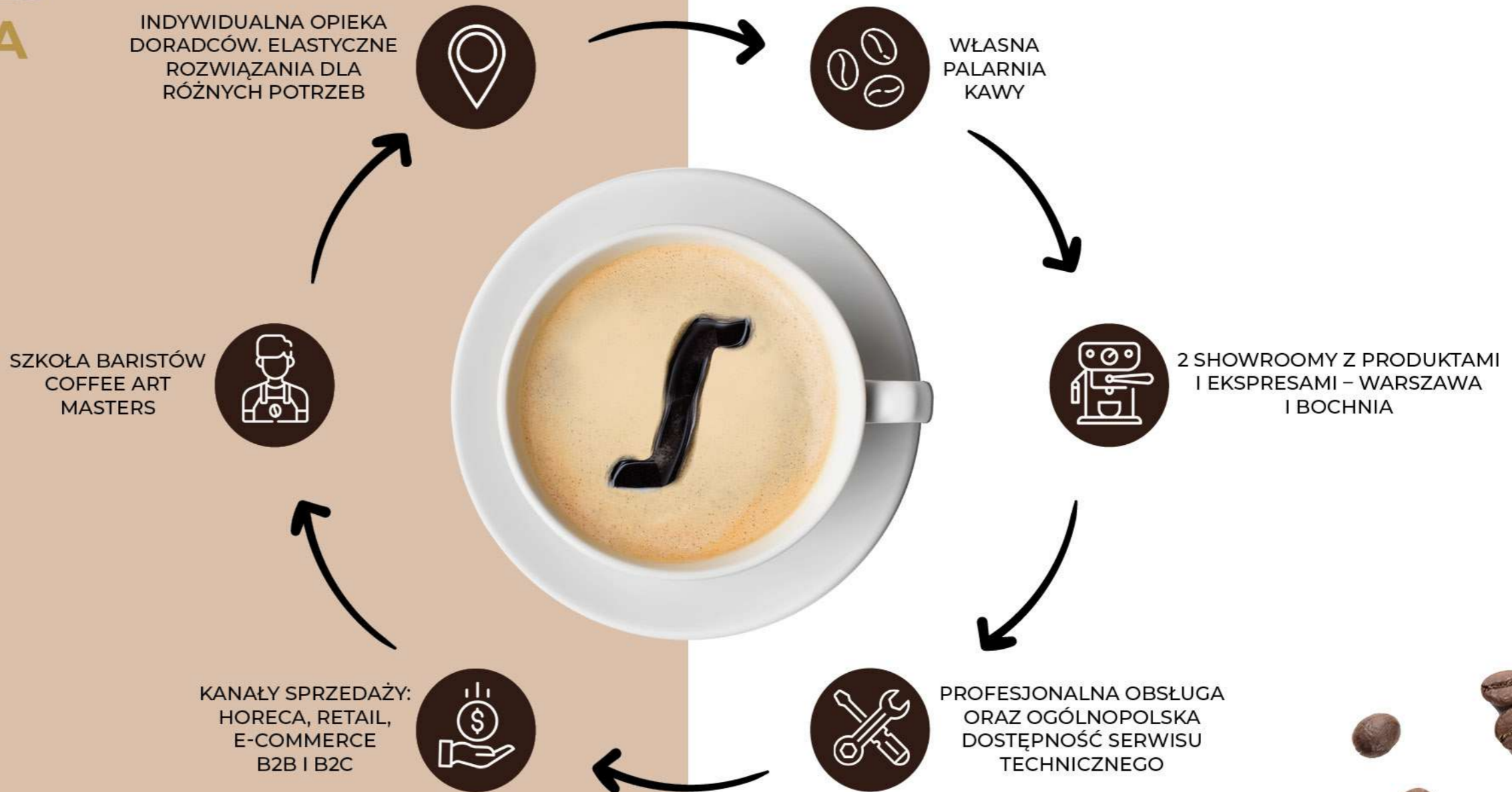
”

NASZYM CELEM JEST OFEROWANIE KAWY W RÓŻNYCH POSTACIACH ORAZ ZAGWARANTOWANIE JEJ NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI W KAŻDYM ZAKĄTKU ŚWIATA.

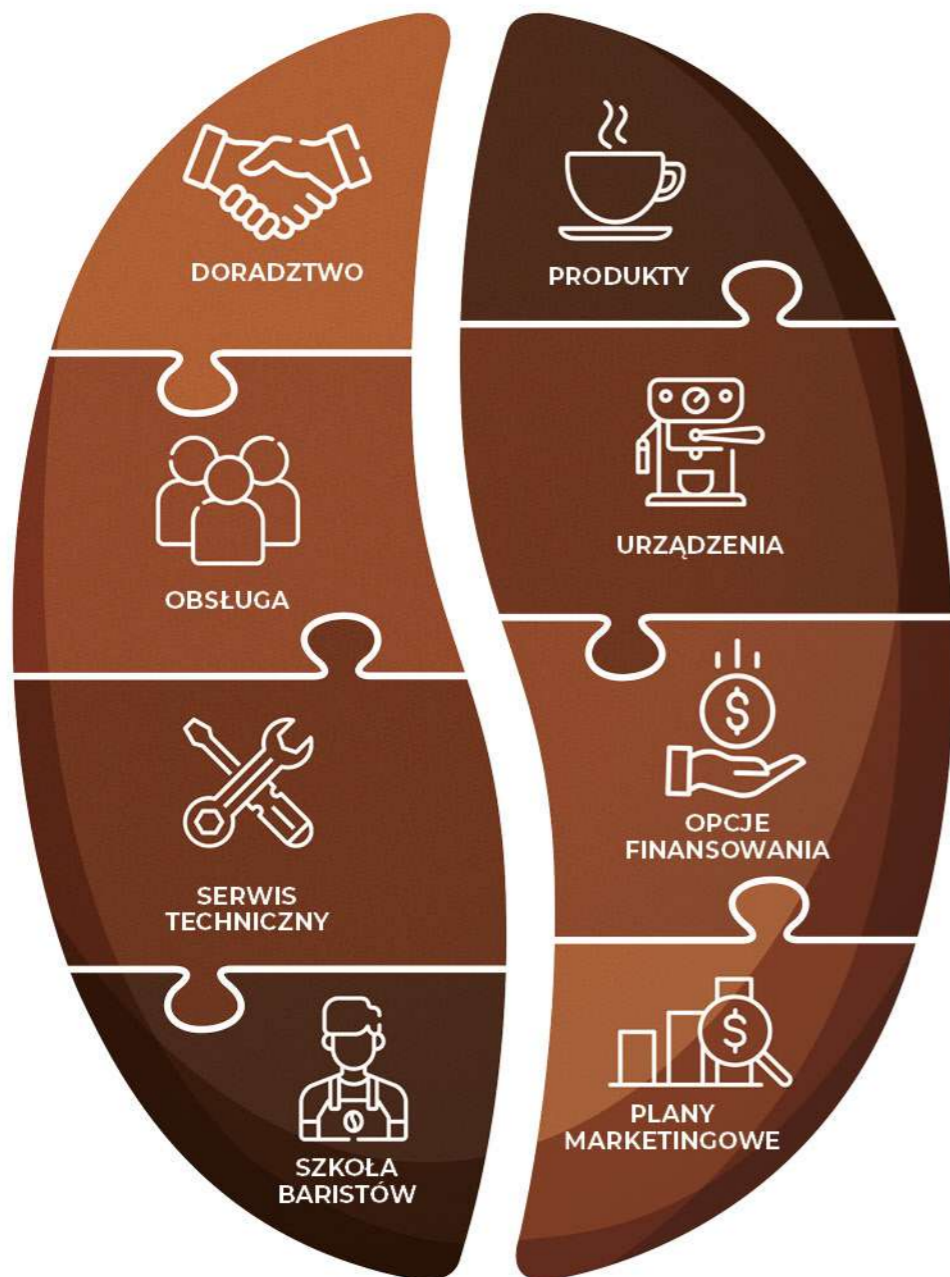
Massimo Zanetti

MASSIMO ZANETTI
BEVERAGE GROUP

SEGAFREDO TO WIĘCEJ NIŻ KAWA



Z NAMI MOŻESZ WIĘCEJ



WYBIERZ TO CZEGO POTRZEBUJESZ



- Opieka Dedykowanego Doradcy
- Dobór asortymentu (ekspres & produkty)
- Degustacje
- Eventy
- Wybór finansowania



- Wyselekcjonowana oferta kaw dla gastronomii
- Oferta sezonowa z recepturami
- Bogata oferta produktów komplementarnych np. herbaty Brodies
- Czekolady do picia
- Napoje roślinne



- Opieka doświadczonego zespołu Handlowego oraz Serwisu Technicznego
- Dostęp 24/7 do sklepu B2B on-line
- Oferta subskrypcji kawowej w sklepie B2B on-line



- Profesjonalne ekspresy marki La San Marco
- Ekspresy automatyczne i kolbowe
- Profesjonalne młynki
- Urządzenia sezonowe: do przygotowania cold brew, sorbetu kawowego oraz czekoladziarki
- Atrakcyjne pakiety zawierające ekspresy/ urządzenia wraz z dodatkami marketingowymi



- Profesjonalne doradztwo techniczne,
- Pakiety serwisowe (instalacje, demontaże, konserwacja i serwis)
- Konfiguracje ekspresów
- Ekspresy zastępcze na czas awarii
- Urządzenia na eventy



- Zakup jednorazowy
- Kredyt
- Leasing
- Dzierżawa



- Profesjonalne szkolenia baristyczne
- Warsztaty on-line
- Eventy z udziałem Baristów
- Doradztwo w zakresie tworzenia receptur oraz sezonowych menu



- Porcelana i akcesoria dla lokali
- Aranżacje w pełni wyposażonych kąciaków kawowych (coffee point)
- Materiały marketingowe jak karty menu, znaki podświetlane
- Organizacja konkursów oraz eventów
- Dostęp do bazy przepisów, filmików szkoleniowych

PORTFOLIO KAW SEGAFREDO

KAWA DLA PROFESJONALISTÓW

PROFESSIONAL

SINGLE ORIGIN

TRACE THE STORY

PLANET FRIENDLY

CLASSIC

ITALIAN CLASSIC

SPECIALITY



OWOCOWY
SMAK



Bilanssia 70/30



Peru



Segafredo
Zanetti
Storia



Climate



Speciale
Arabica
100%



Kenya Costa Rica Uganda



DELIKATNY
SMAK



Crema



Brasil



Organic



Speciale
Dolce



Extra Mild



INTENSYWNY
SMAK



Imperio



Speciale
Espresso



Extra Strong



Mild

BARISTA RECOMMENDS

KAWY CERTYFIKOWANE

DO ALTERNATYW

PROFESSIONAL



Crema

Nuty smakowe:
orzechy
czekolada deserowa

Aroma:



Intensity:



Body:



Roasting:



Imperio

Nuty smakowe:
czekolada deserowa
drzewo cedrowe

Aroma:



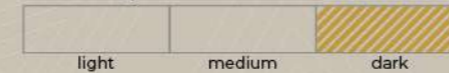
Intensity:



Body:



Roasting:



Bilanssia

Nuty smakowe:
mleczna czekolada
karmel
słodkie owoce

Aroma:



Intensity:



Body:



Roasting:



SINGLE ORIGIN - 100% ARABICA



Peru

Nuty smakowe:
cytrusy
orzechy
karmel

Aroma:



Intensity:



Body:



Roasting:



Brasil

Nuty smakowe:
suszone owoce
czekolada
orzechy

Aroma:



Intensity:



Body:



Roasting:



TRACE THE STORY



POZNAJ HISTORIĘ SWOJEJ KAWY

Sagafredo Zanetti Storia

Aroma:



Intensity:



Body:



Roasting:



ZESKANUJ KOD I ZOBACZ, SKĄD POCHODZI KAWA SEGAFREDO ZANETTI STORIA.



PLANET FRIENDLY



Organic

Aroma:



Intensity:



Body:



Nuty smakowe:
czekolada
karmel

Roasting:



Climate

Aroma:



Intensity:



Body:



Nuty smakowe:
czekolada
karmel
orzech

Roasting:



CLASSIC



Speciale Arabica

Aroma:



Intensity:



Body:



Nuty smakowe:
miód
cytrusy

Roasting:



Speciale Dolce

Aroma:



Intensity:



Body:



Nuty smakowe:
czekolada
orzechy

Roasting:



Speciale Espresso

Aroma:



Intensity:



Body:



Nuty smakowe:
ciemna czekolada
orzechy
drzewo cedrowe

Roasting:



ITALIAN CLASSIC



Mild

Aroma:



Intensity:



Body:



Nuty smakowe:
ciemna czekolada
migdały

Roasting:



Extra Mild

Aroma:



Intensity:



Body:



Nuty smakowe:
czekolada
karmel
orzech włoski

Roasting:



Extra Strong

Aroma:



Intensity:



Body:



Nuty smakowe:
ciemna czekolada
korzenne przyprawy
sól

Roasting:



SPECIALITY - KAWA DLA ALTERNATYW



Uganda

Nuty smakowe:
ananas
mango
melasa
anyż gwiazdzisty

Acidity:



Sweetness:



Body:



Smoothness:



Costa Rica

Nuty smakowe:
żółte owoce
figi
trzcina cukrowa
morele

Acidity:



Sweetness:



Body:



Smoothness:



Kenya

Nuty smakowe:
limonka
słodki pomidor
zioła
czekolada

Acidity:



Sweetness:



Body:



Smoothness:



HERBATY BRODIES

Szkocka firma Brodies powstała w 1867. Nasza herbata pochodzi z krajów takich jak Indie, Afryka, Sri Lanka i Chiny, współpracując także z krajami wschodzącymi, takimi jak Indonezja, Wietnam i Zimbabwe.

- Brand dedykowany wyłącznie dla gastronomii
- Szkocka firma
- Pełna oferta porcelany
- Dostępne herbaty liściaste oraz w torebkach



ZWIĘKSZ
OBROTY
W SEZONIE.



SPRAWDŹ
OFERTĘ!



www.b2bsegafredo.pl



PROFESJONALNE EKSPRESY KOLBOWE

MADE IN ITALY



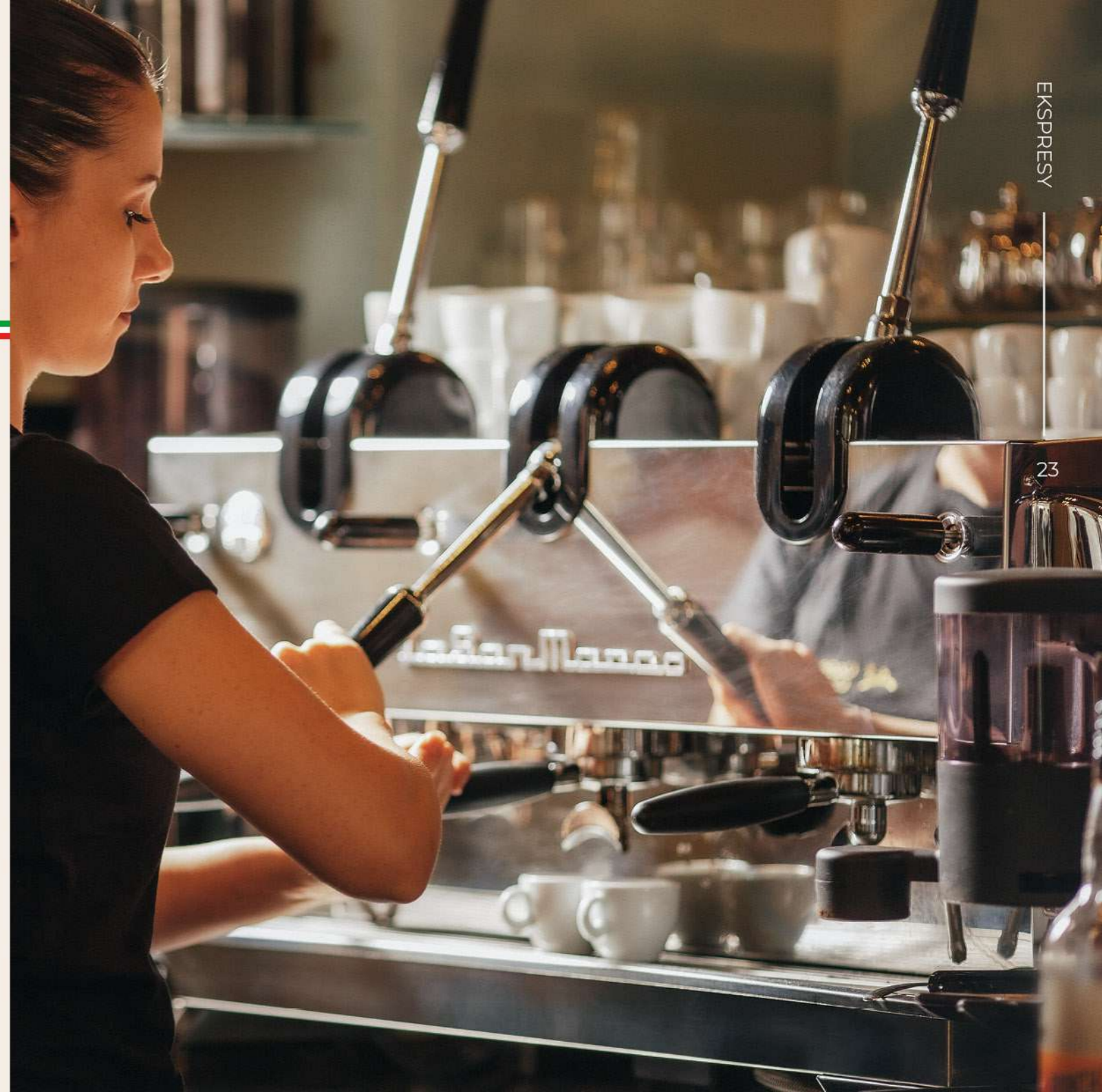
La San Marco to włoska marka z ponad 100letnim doświadczeniem w tworzeniu innowacyjnych ekspresów. Jesteśmy wyłącznym dystrybutorem na terenie Polski. W ofercie znajdują się ekspresy kolbowe oraz automatyczne.

- Innowacyjny design, współpraca ze znanymi konstruktorami i projektantami,
- Renomowana włoska marka
- Ekspresy wykonane przez włoskich rzemieślników
- Duża liczba wariantów kolorystycznych
- Możliwość personalizacji ekspresu do twojego lokalu
- Połączenie technologii, tradycji i nowoczesności

OPCJE FINANSOWANIA:

- Leasing lub raty
- Dzierżawa lub kupno

100SM
ANNIVERSARY



MODELE PREMIUM

MODEL LEVA



System zaparzania Leva wydobywa z kawy wyjątkowy aromat, a szklane ścianki ekspresu pozwalają zobaczyć proces parzenia kawy. Utalentowany Barista i wyjątkowy ekspres to duet, który ma kluczowe znaczenie w kształtowaniu opinii klienta o lokalu. Postaw na wizerunek i daj się zapamiętać.

2-gr
Boiler: 12L

Wymiary:
720 x 550 x 525 + 275
Waga: 85 kg

3-gr
Boiler: 19L

Wymiary:
960 x 550 x 525 + 275
Waga: 105 kg

GAMA KOLORÓW



MODEL D.



2-gr
Boiler: 12L

Wymiary:
765 x 570 x 515
Waga: 72 kg

3-gr
Boiler: 19L

Wymiary:
1005 x 570 x 515
Waga: 88 kg

GAMA KOLORÓW



MODELE STANDARD

100 TOUCH



Każdy ekspres 100 Touch jest wyposażony w wyświetlacz w technologii dotykowej, który pozwala na bardzo ergonomiczne korzystanie z klawiatury (dotykowy wybór parzenia) oraz dostarcza użytkownikowi przydatnych informacji: wskazanie temperatury wody w kotle (°C lub °F), regulacja temperatury wody w bojlerze (°C lub °F), programowanie ilości ml wody dla każdego rodzaju kawy, całkowita liczba zaparzonych kaw dla każdej grupy, pasek świetlny sygnalizujący parzenie kawy podawany w sekundach.

1-gr
Boiler: 3L
Wymiary:
410 x 570 x 515
Waga: 40 kg

2-gr
Boiler: 12L
Wymiary:
735 x 570 x 515
Waga: 60 kg

3-gr
Boiler: 19L
Wymiary:
975 x 570 x 515
Waga: 73 kg

GAMA KOLORÓW



105 MULTIBOILER



Ekspres do kawy serii 105 został zaprojektowany przez słynne studio projektowe Sottsass Associati Studio. Nadano mu najnowocześniejszy wygląd poprzez wprowadzenie metalicznych kolorów i dodatków z polerowanej stali. Ekspres posiada możliwość regulacji wysokości mechanizmu do robienia kaw oraz monitorowanie przygotowania napojów podawany w sekundach.

2-gr
Boiler: 10 + 2 x 0,4 L
Wymiary:
790 x 535 x 515
Waga: 66 kg

3-gr
Boiler: 12 + 3 x 0,4 L
Wymiary:
1030 x 535 x 515
Waga: 78 kg

GAMA KOLORÓW



EKSPRESY AUTOMATYCZNE

ALL IN 50



O przybliżonej dziennej wydajności ok. 50 porcji napojów. Dobrze nadaje się zarówno do sklepu czy małego biura. Możliwość dostosowania ekranu dotykowego do indywidualnych potrzeb. Szeroki wybór 24 napojów. Urządzenie wymaga jedynie podłączenia do sieci elektrycznej. Jest wyposażony w zbiornik o pojemności 2 litrów.

Zbiornik na wodę: 2L
Wymiary:
430 x 300 x 500
Waga: 14 kg

ALL IN 100



Z przybliżoną dzienną wydajnością 100 porcji napojów, dobrze nadaje się do biur, pensjonatów, mniejszych hoteli, salonów kosmetycznych lub fryzjerskich. Możliwość dostosowania ekranu dotykowego do indywidualnych potrzeb. Szeroki wybór 24 napojów. Dostępność wersji bez przyłącza wody sprawia, że można go używać w miejscu, w którym jest tylko przyłącze elektryczne.

Zbiornik na wodę: 2L
Wymiary:
580 x 300 x 500
Waga: 15 kg

Zbiornik na wodę: 8L
Wymiary:
580 x 410 x 500
Waga: 17 kg

*całkowita oferta oraz dodatkowe akcesoria: lodówka, podgrzewacz do porcelany, dostępne w katalogu oraz na stronie www.segafredo.pl

ALL IN 200



O przybliżonej dziennej wydajności 200 porcji napojów jest dobrze dostosowany do potrzeb hoteli średniej wielkości, biur czy restauracji samoobsługowych. Ekran dotykowy jest konfigurowalny i umożliwia szeroki wybór 24 napojów. Jest wyposażony w zbiornik o pojemności 4 litrów.

Zbiornik na wodę: 4L
Wymiary:
620 x 340 x 545
Waga: 26,5 kg

ALL IN 300



Z przybliżoną dzienną produkcją 300 porcji napojów doskonale sprawdza się w średnich i dużych hotelach, stacjach paliw. Możliwość dostosowania ekranu dotykowego do indywidualnych potrzeb. Szeroki wybór 24 napojów.

Zbiornik na wodę: 3L
Wymiary:
830 x 340 x 540
Waga: 45 kg

Zbiornik na wodę: 8L
Wymiary:
830 x 340 x 540
Waga: 45 kg

*całkowita oferta oraz dodatkowe akcesoria: lodówka, podgrzewacz do porcelany, dostępne w katalogu oraz na stronie www.segafredo.pl



ZADBAJ O SWOJE URZĄDZENIE



1. Płyn czyszczący Auto-Cappuccino 1 l

- Dedykowany do obwodów mlecznych z dozownikiem.
- Przeznaczony do czyszczenia systemów mlecznych, spieniaczy mleka, a także automatów do śmietany oraz do steamerów w ekspresach kolbowych.
- Produkt do użytku profesjonalnego.

2. Odkamieniacz w płynie 0,75l

- Płyn usuwający kamień w obwodach wodnych w ekspresach automatycznych.
- Na bazie kwasów organicznych.

3. Proszek czyszczący 1 kg

- Proszek do czyszczenia grup zaparządzających w ekspresie oraz jako dodatek do czyszczenia kolb.

SEGAFREDO TO RÓWNIEŻ PROFESJONALNY SERWIS TECHNICZNY



- dostępność w całej Polsce,
- szybki czas reakcji,
- zastępcze urządzenie podczas naprawy,
- współpraca z takimi markami jak La San Marco (główny serwis w Polsce), Saeco, Necta, Bravilor



DORADZTWO



- dobór odpowiedniego urządzenia wraz z jego konfiguracją,
- przeprowadzenie degustacji produktów oraz wybór kawy do twojego lokalu,
- pomoc w doborze materiałów marketingowych, kawy oraz w przygotowaniu odpowiedniej umowy czy finansowania,
- pomoc Baristów w doborze odpowiedniej kawy oraz w doborze karty menu.





COFFEE ART MASTERS

BARISTA BY PASSION



Szkoła dla Baristów i Showroomy Coffee Art Masters powstały z myślą o profesjonalnych Baristach oraz pasjonatach, pragnących rozwijać swoje umiejętności oraz wiedzę w zakresie kawy.

Przestrzeń została zaaranżowana tak, aby umożliwić uczestnikom komfortowe doskonalenie umiejętności baristycznych. Obiekty wyposażone są w profesjonalne stanowiska z ekspresami oraz niezbędnymi akcesoriami, zapewniające wygodną naukę i samodzielną pracę. 80% czasu trwania szkolenia to zajęcia praktyczne! Każdy uczestnik ma do dyspozycji ekspres i młynek na czas szkolenia.

Szkolenia prowadzone są przez certyfikowanych Baristów według kilku ścieżek tematycznych. Stawiamy na wyśmienitą atmosferę oraz dużą ilość zajęć praktycznych, popartych przekazywaną w przystępny sposób wiedzą teoretyczną.

SZKOLENIA:

- Barista Skills Advanced
- Barista Skills Professional
- Latte Art Skills Silver
- Alternative Coffee Brewing
- Coffee Sensory Skills
- Warsztat Alternatywne Metody Parzenia Online

CERTYFIKATY:

- Authorized SCA Trainer
- SCA Green Coffee
- SCA Brewing
- SCA Roasting
- Accademia Italiana Baristi
- SCA Sensory Skills
- SCA Barista Skills
- SCA Introduction to coffee
- Late Art Granding system



MATERIAŁY MARKETINGOWE

- Porcelana i akcesoria
- Personalizacja materiałów marketingowych (menu)
- Konkursy i eventy
- Komunikacja POS & Social Media
- Dostęp do bazy materiałów online
- Aranżacja Coffee Point Sagafredo



STWÓRZ Z NAMI SWOJE MENU KAWOWE



- dobór kaw do menu
- menu sezonowe
- zdjęcia kaw, przepisy
- szkolenia dla personelu

POWIEDZ SWOIM KLIENTOM, ŻE MASZ KAWĘ ORGANIC.



Spersonalizuj swój lokal z nami:

- porcelana Organic
- karta menu / menu board Organic,
- certyfikat kaw Bio,
- zapaski





PRODUKTY DODATKOWE



Segafredo
— ZANETTI —

Z NAMI MOŻESZ WIĘCEJ



Wypełnij formularz na stronie
www.segafredo.pl
lub skontaktuj się z Customer Service®
pod numerem
784 000 900

<https://www.b2bsegafredo.pl/>

Segafredo[®]
— ZANETTI —

segafredo.pl