



nuova
SIMONELLI®

AURELIA WAVE



ZAGROŻENIA DOBRA KAWA

Jest wiele powodów:

- Kawa i Bariści: nie przeszkolona obsługa
- Sprzedaż: nagły przyrost zamówień
- Wyposażenie i woda: usterki



Porozmawiajmy o innowacji

Innowacyjne rozwiązania są przydatne tylko wtedy, gdy pozwalają ułatwić życie.





Generuj potrzeby rynku



Potrzeba

Odkrywanie nowych aromatów w kawie oraz
zachowanie powtarzalności



ROZWIĄZANIE

System, który optymalizuje ekstrakcję kawy
oraz kontroluje jakości wody



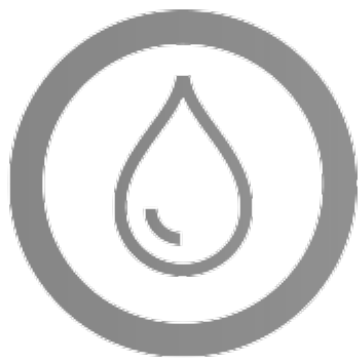
KORZYŚĆ

Wiele profili ekstrakcji
pozwalających na poprawę jakości kawy

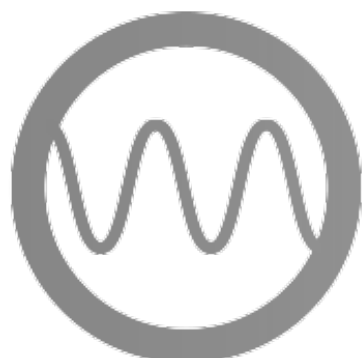
Oto nasze rozwiązanie

Dzisiaj porozmawiamy na temat:

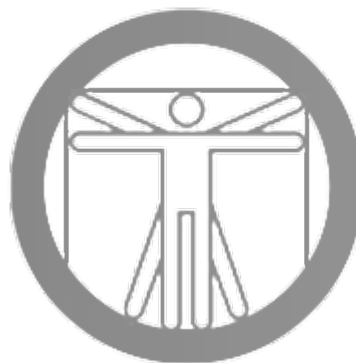
Woda



Jakość (korzyść)



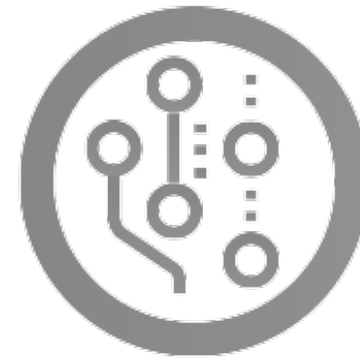
Ergonomia



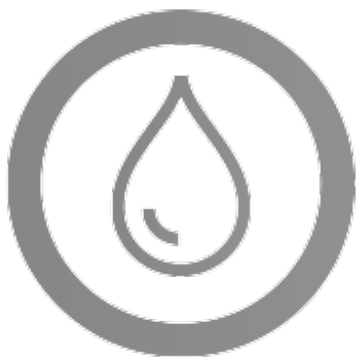
Ekologia



Kontrola

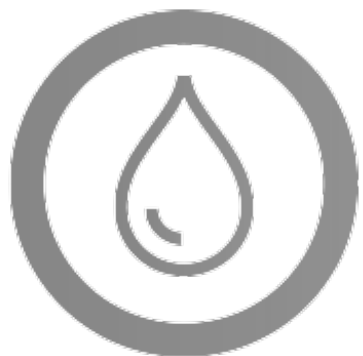


Woda



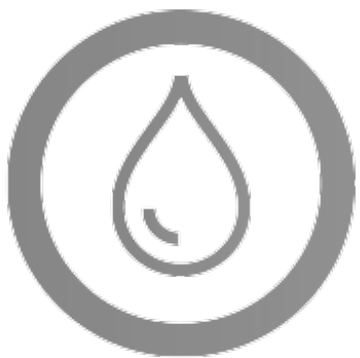
Co powiemy o wodzie?

Woda



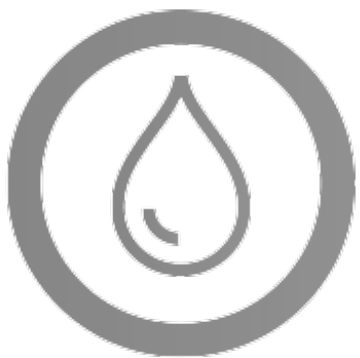
91% espresso w filiżance jest stworzone z
wody

Woda



Woda jest głównym **rozpuszalnikiem**
wydobytającym aromaty z kawy

Woda



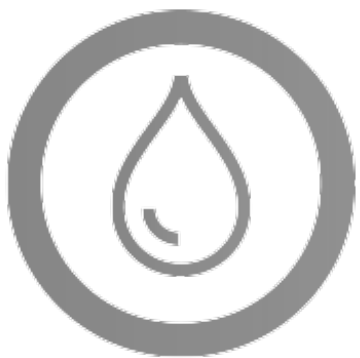
Jakość wody nie jest stała
Różnice zależne od miejsca i czasu

Woda



Aż do 80% problemów technicznych
wynika z jakości wody

Woda



Technologia Smart Water

*Sprawdzanie wody wpływającej do ekspresu: TDS i PH.
Nowa era dla ekspresów do kawy.*

Jakość kawy



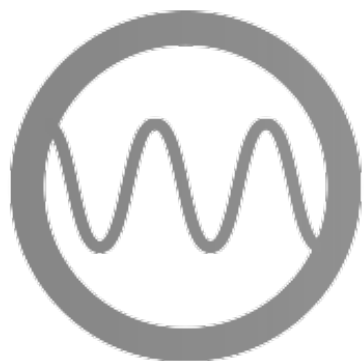
Co powiemy
o profilach ekstrakcji?

Jakość kawy



Zachowując ten sam współczynnik ekstrakcji
ale zmieniając czas uzyskujemy inny
profil smakowy parzonej kawy.

Jakość kawy



Technologia Pulse-Jet

Jak to działa?

Jakość kawy

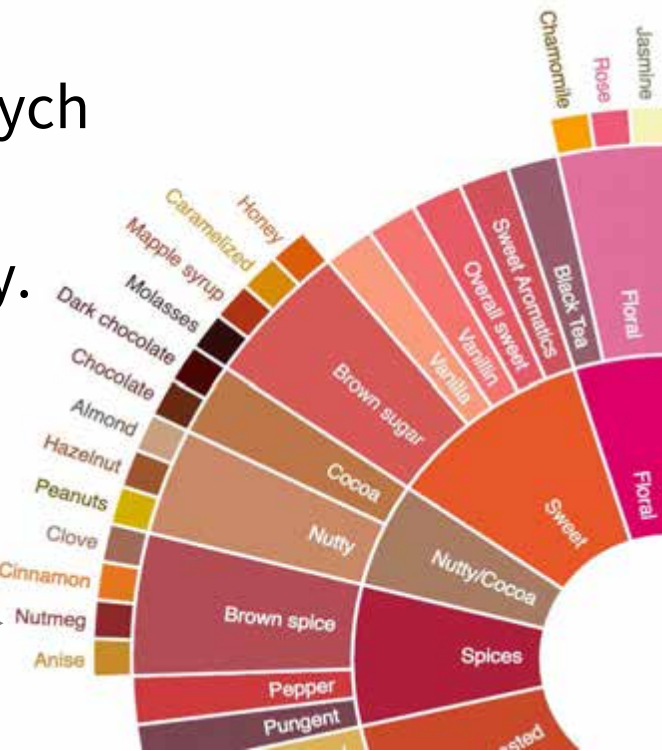
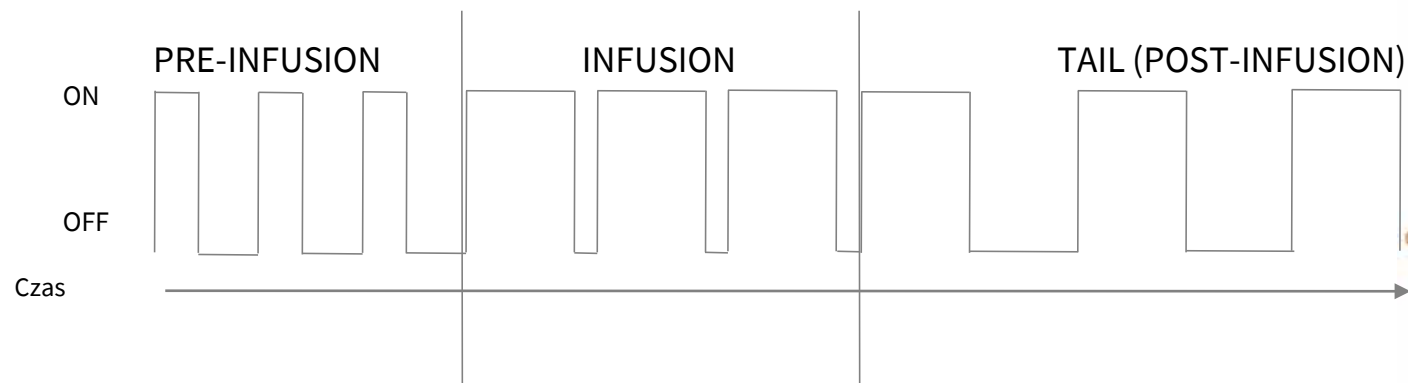
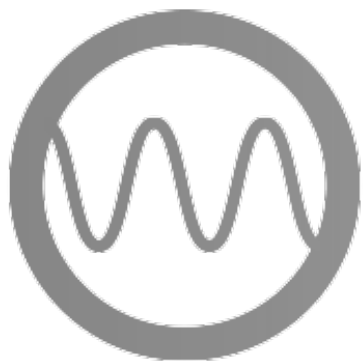
Czas parzenia kawy jest podzielony na trzy etapy:

1. Pre-Infuzja

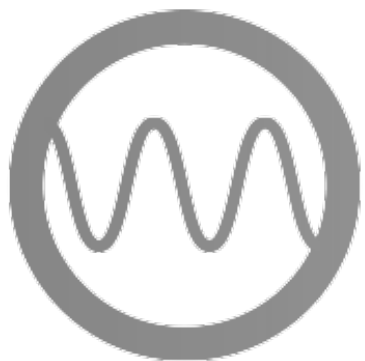
2. Infuzja

3. Post-Infuzja

Barista może wybrać jeden z trzech zaprogramowanych profili pulsacyjnej ekstrakcji, tak aby uzyskać jak najlepszy profil ekstrakcji przygotowywanej kawy.



Jakość kawy



Technologia Pulse-Jet

 *Wpływ przepływu wody na ekstrakcję. Oferujemy nowe możliwości.*

Czym jest przepływ?

Nowa perspektywa patrzenia na ekstrakcję

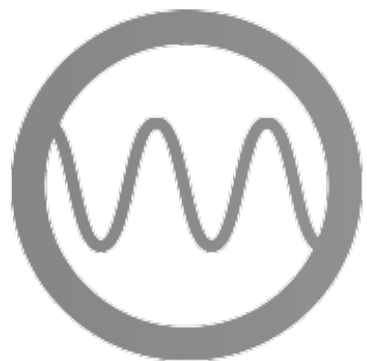
Wolumetryczny przepływ (Q) =

Objętość płynu

Czas



Jakość kawy



Jaki jest wpływ technologii
Pulse-Jet na profil smakowy ?

Jakość kawy

4 różne kawy

Kawa A

Jednorodna, myta Arabica

Kraj: Uganda
Region: Rwenzori

Metoda: Myta
Wysokość: 1600-2000 n.p.m
Odmiana: SL14 & SL28

Palarnia: Gardelli Specialty
Coffees

Kawa B

*Jednorodna naturalna
Arabica*

Kraj: Perù
Region: Chanchamayo,
Rio Tambo

Metoda: Naturalna
Wysokość: 1650 n.p.m
Odmiana: Caturra, Pache,

Catuai
Palarnia: His Majesty the
Coffee

Kawa C

Blend 100% Arabica

Kraj: Gwatemala,
Etiopia,
Salwador,
Brazylia

Metoda: Naturalna, Myta

Palarnia: Le Piantagioni del
Caffè

Kawa D

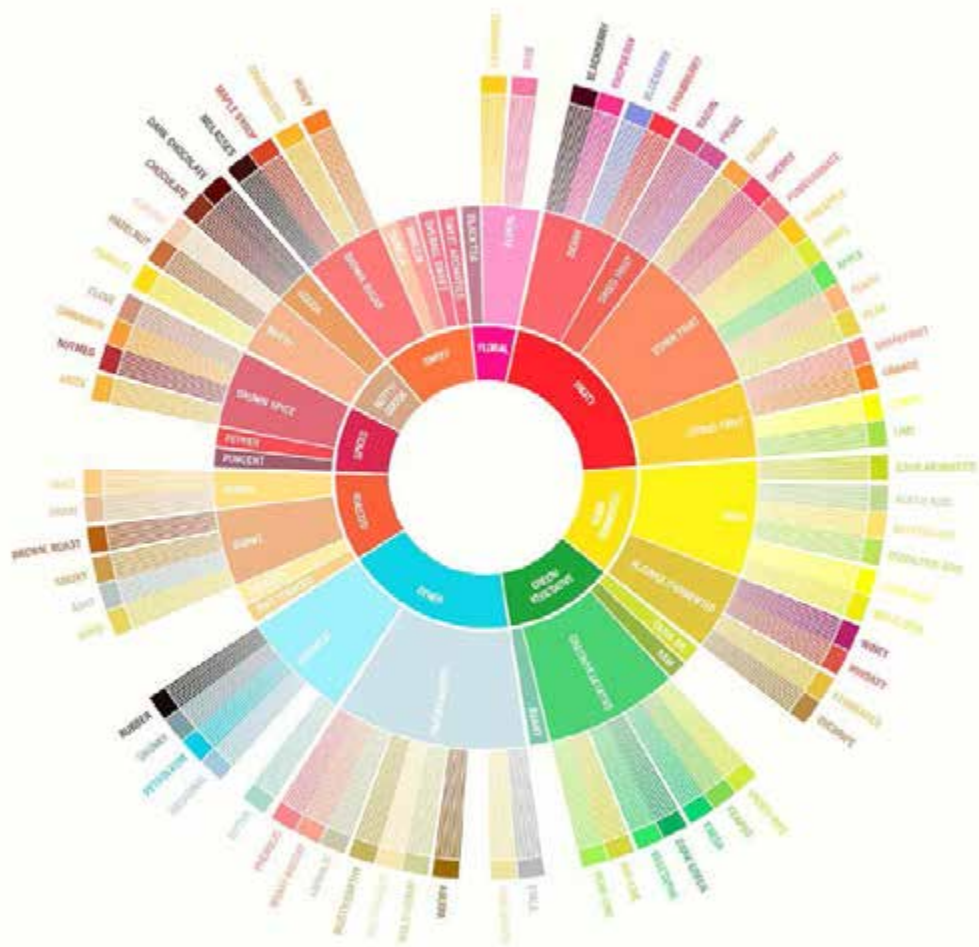
Mieszanka sklepowa

Kraj: Wietnam,
Brazylia,
Indie plantacja A,
Peru/Honduras

Metoda: Naturalna, Myta

Palarnia: Palarnia EU

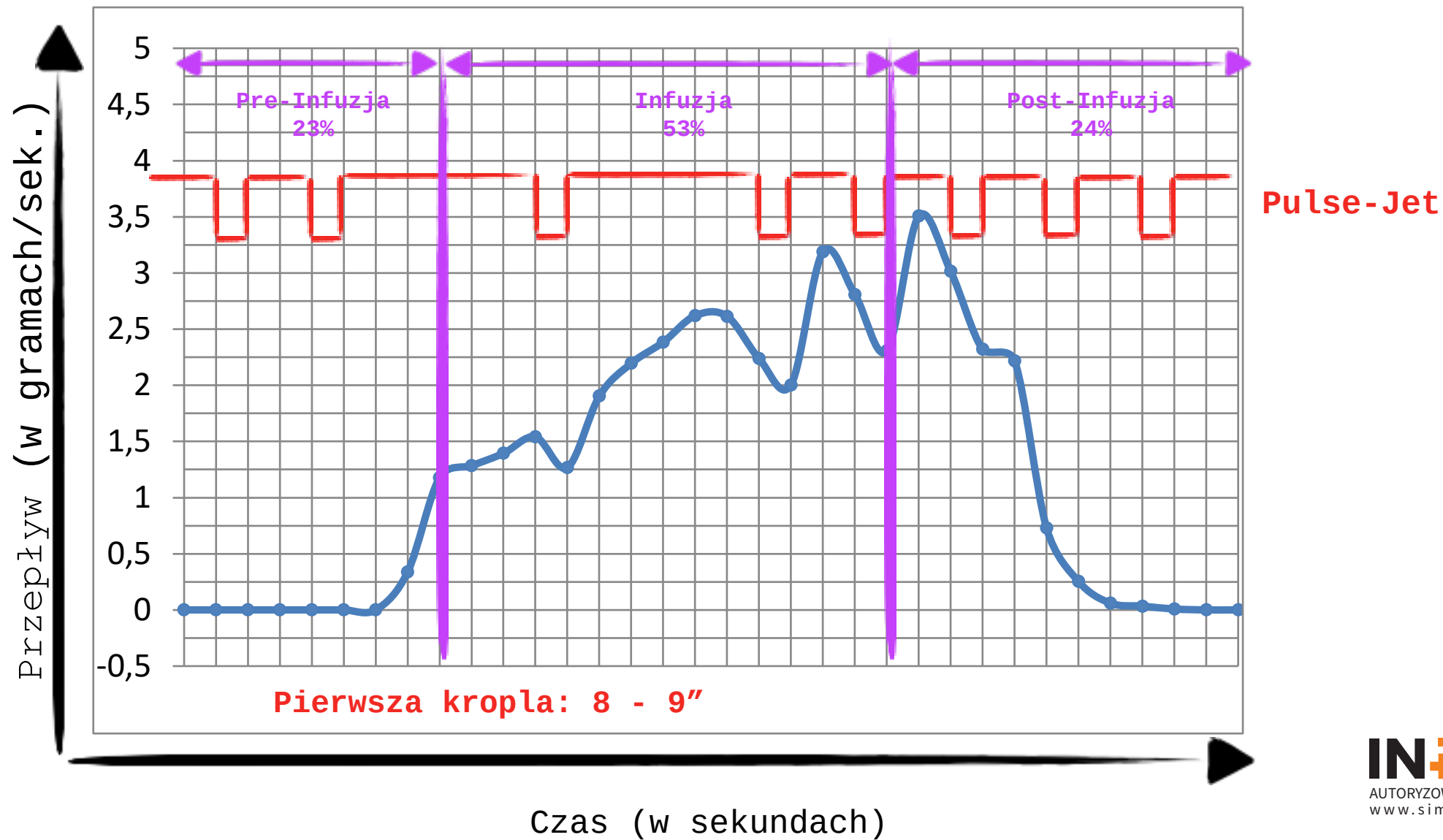
Analiza sensoryczna: Nowo stworzone profilowanie espresso

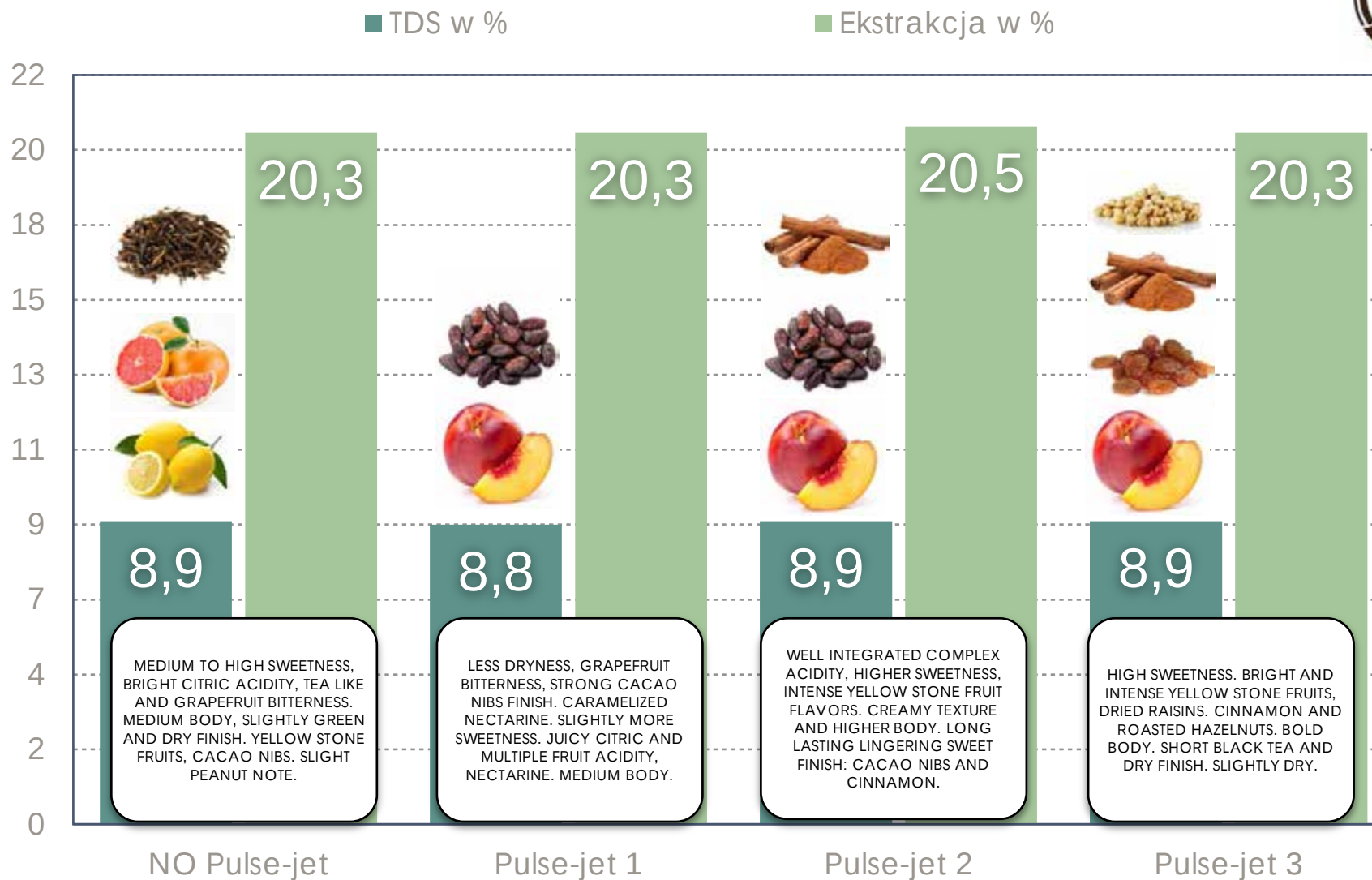


nuova SIMONELLI

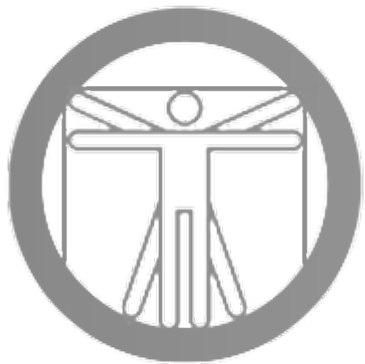
Name: _____ Session: _____
Date: _____ Sample: _____

Osmo	Colour	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
	Texture	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	Persistency	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Sweetness		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Bitterness		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Acidity		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Sour/Fermented		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Fruity		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Floral		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Sweet		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Salty/Creamy		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Sour		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Roasted		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Other		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Green/Vegetative		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Body		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Aftertaste		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:
Overall		1	2	3	4	5	6	7	8	9	Notes:

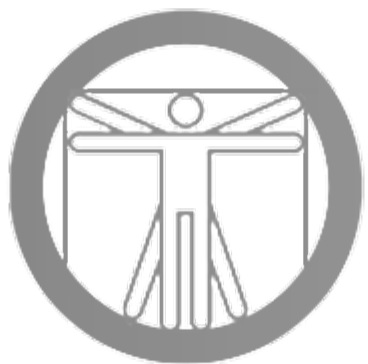




Ergonomia i wydajność

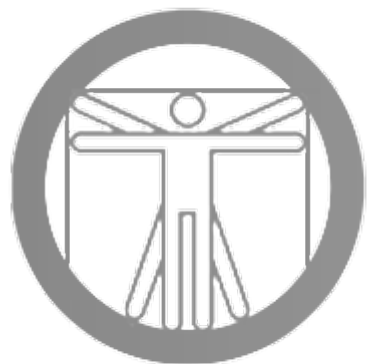


Co w związku z ergonomią?



Najważniejszym elementem ekspresu jest osoba,
która na nim pracuje.

Ergonomia i wydajność

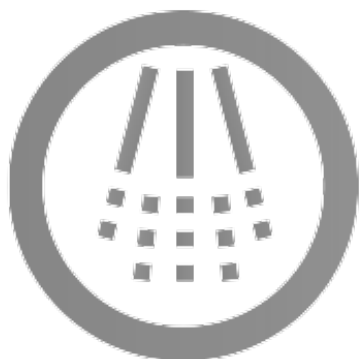


Kluczowe role Baristy:

- **Klient** - zawsze na pierwszym miejscu
- **Maksymalizacja** odczuć klienta
- **Przewyższyć** oczekiwania klienta



Ergonomia i wydajność



System Auto-Purge

Barista może skupić się na obsłudze klienta.

 *System automatyzuje proces przepłukiwania grupy
i pozwala na znaczną oszczędność wody*

Ekologia



Co w związku z ekologią?

Sustainability



**Niektóre
wyniki**

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl

Obniżyliśmy emisję CO₂o
22% W trakcie konstrukcji

Oszczędzasz aż do
27% Energii w trybie
standby

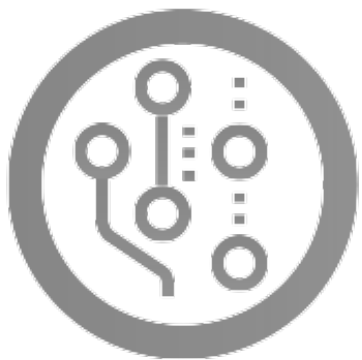
900Kw Energii na rok

Co 8 godzin oszczędzasz
1Kw



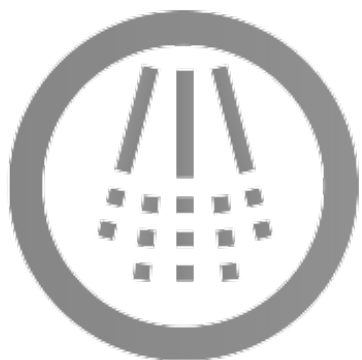
* Testowane z Aurelia Wave T3 2 grupy.

Kontrola



Kontrola pomaga w
prowadzeniu biznesu

Kontrola

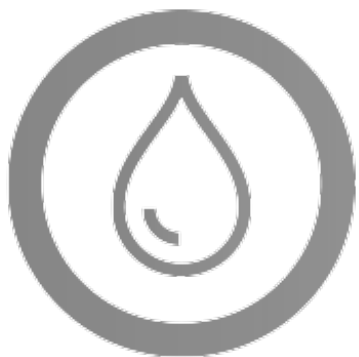


ESPRESSO MANAGEMENT SYSTEM

 *Miej pełną kontrolę poprzez monitorowanie wydajności i danych..*

Aurelia Wave zamienia Twoje potrzeby na technologię:

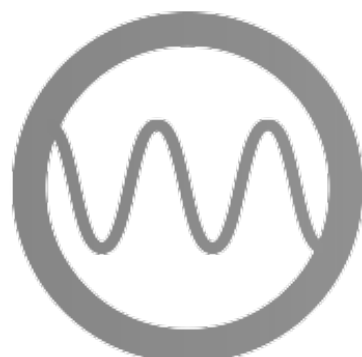
Woda



Technologia
Smart Water

PATENTED

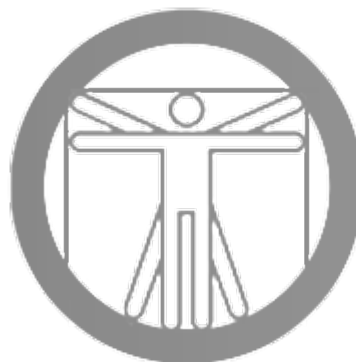
Jakość (Zyski)



Technologia
Pulse-Jet

PATENTED

Ergonomia



System Auto-
Purge

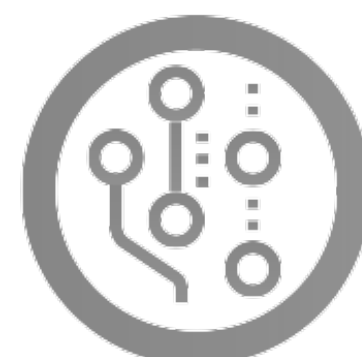
PATENTED

Ekologia



Analiza LCA

Kontrola



ESPRESSO
MANAGEMENT
SYSTEM

**SERWOWANIE
POWTARZALNYCH, NIESAMOWITYCH DOZNAŃ SMAKU KAWY
PRZY NISKICH KOSZTACH
ORAZ W ZGODZIE ZE ŚRODOWISKIEM.**

OTO NOWA

AURELIA WAVE



Ekspresy do kawy którym możesz zaufać.

IN+PLUS
AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR
www.simonelligroup.pl