



CARACTERISTICI TEHNICE

SISTEM GENERAL	Sistem de prajire brevetat
GENERATOR	Generator de caldura cu rezistenta electrica
PROGRAME	Panou de selectie a programelor de prajire (4 programe)
SIGURANTA	Dispozitiv de stingere a rezistentei electrice si semnal acustic de sfarsit al programului de prajire
CAPACITATEA	Capacitatea de prajire a tamburului 1 Kg
TAMBURI DE PRAJIRE	Rotatie prin intermediul motoreductorului si ventilatie electrica
RACIREA	Sistem de racire automat
PUTERE	220V monofazic – 3200W
DIMENSIUNI	560x630x650mm (L x A x I)
GREUTATE	70.0 kg

CULORI

	Argintiu
	Negru
	Alb
	Rosu

OPTIONALE

	Crom
	Auriu
	Personalizat la cerere

CARACTERISTICI GENERALE

- 4 tipuri de prajire (usor, normal, mediu, tare) personalizabile
- un buton START pentru preincalzire si inceperea procesului de prajire
- un buton ON/OFF de deschidere/inchidere general
- Sistem de racire care se activeaza automat in momentul terminarii prajirii



EGO GROUP S.r.l.
 Piata Trandafirilor, 14
 520029 Targu-Mures (Romania)

Tel./Fax +40 252525
 Mobil +40 748118338

Mail: info@roastart.ro
 Web: www.roastart.ro





AIDA SI MARKETING-UL

- Posibilitatea de a praji in propriul local amestecul de cafea propriu- personalizat, devine o arma strategica impotriva concurentei directe.
- Face din ritualul degustarii Espresso-ului ceva unic, memorabil si special.
- Un plus care sfarseste printr-o conotatie pozitiva, in ochii clientilor, a intregii activitati a localului respectiv, crescandu-i reputatia si remarcandu-se prin dedicarea absoluta in gasirea calitatii produselor vandute. Faciliteaza mecanismul "din vorba in vorba" in randul clientilor.
- Va permite sa personalizati compozitia si gradul de prajire al amestecului utilizat, facandu-l unic si usor de recunoscut."Espresso-ul meu? Il vei gasi numai la mine". Echipa noastra de experi va fi incantata sa va sfatuiasca in cel mai bun mod in ceea ce priveste originea si procentele de amestecuri folosite.
- Permite satisfacerea oricarei cereri de compozitie din parte clientilor, in prepararea amestecurilor de cafea create ad hoc.



- Din punct de vedere senzorial, procesul de prajire va fi insotit de aroma puternica a cafelei proaspat prajite, alintand clientii si dand contextul suprem al calitatii artisanale a produsului, aflat la mare distanta fata de cel produs industrial.
- Permite educarea clientului in cunoasterea diverselor specii botanice si a diferentelor de preparare si de gust intre diversele origini de cafea, calauzindu-l intr-o calatorie geografico-senzoriala fascinanta in lumea cafelei.

AIDA
roasting perfection

APARATUL DE PRAJIT CAFEA

AROMATECH are placerea de a va prezenta **AIDA** **roasting perfection**, o noutate absoluta in domeniul prajitoarelor profesionale de cafea verde.

Produsul nostru pilot, destinat sa revolutioneze dinamica pietei, capabil sa **produca cu precizie si fiabilitate cafea prajita de calitate superioara**.

Rezultatul unor ani de studiu din partea echipei noastre de ingineri si experti cu o vasta experienta, AIDA este in intregime proiectat, dezvoltat si produs in compania noastra.

Procesul de prajire are brevete exclusive la nivel american, european si italian, facand din AIDA **roasting perfection** punctul de jonctiune între **inovatie si traditie** în lumea cafelei.

Proiectat pentru profesionistul care aspira sa ofere un Espresso de excelenta, prajitorul nostru face posibila prajirea armonioasa si omogena - fara a recurge la utilizarea gazului – a unui kilogram de boabe de cafea verde în numai 18 minute, datorat unui flux de aer cald generat electric, **sporind aroma cafelei**.

Modul de functionare extrem de simplu, **consumul redus de energie si siguranta** totala cu care se face automat intregul proces, fac din Aida un instrument unic între echipamentele profesionale de prajire, ideal pentru profesionistul care doreste sa ofere clientilor sai **experienta** degustarii unui **Espresso italian perfect**, facut dintr-o cafea proaspat prajita.

DE CE AIDA

AIDA SI CALITATEA PRODUSULUI

- Capacitatea de a oferi un espresso de calitate superioara, prospetime si aroma maxima.
- Controlul total al calitatii oferite. Nu va mai fi nevoie sa suportati costul cafelei prajite, ci doar cel al amestecurilor selectate de cafea verde, a caror calitate si selectie vor fi în mod constant verificate.
- Cafeaua cruda (verde) nu este supusa procesului de invecinare datorat oxidarii uleiurilor esentiale si a stratului de ceara ca si in cazul cafelei prajite. Cafeaua verde se pastreaza mai mult timp (daca se depoziteaza in conditii optime) mentinandu-si in totalitate caracteristicile si proprietatile organoleptice.
- Ocupa mai putin loc pe rafturile depozitului, cafeaua verde ocupand cu pana la 30% mai putin loc fata de cafeaua prajita.
- Posibilitatea de a praji tocmai la timp, pe masura cererii, fara a te mai afla in dificultate cu verificarea stocului si a consumului neasteptat.

AIDA SI COSTUL

- AIDA scurteaza filiera comerciala a cafelei, oferind profesionistului de la bar posibilitatea de a se aproviziona cu amestecurile de cafea verde direct de la firma importatoare, sarind peste filiera costisitoare a producatorului de cafea deja prajita si ambalata astfel multiplicandu-si veniturile prin vanzarea cafelei rezultata din propria activitate.
- Creste atat vanzarea in bar (a cafelei preparate in ceasca), cat si vanzarea pentru consumul casnic de cafea macinata.
- Consumul scazut de energie in procesul de prajire completeaza tabloul avantajelor economice.

AIDA SI SIGURANTA

- Procesul de prajire are loc in totalitate fara utilizarea gazului, jetul de aer cald care trece prin tamburul de prajire fiind generat de o rezistenta electrica, in deplina siguranta.
- Semnalul acustic de terminare a procesului de prajire si mecanismul de inchidere automata in cazul neutilizarii, dau o garantie suplimentara si confirma munca excelenta a inginerilor nostri.

