

VILL DU HA EN ÄKTA TÄVLINGSMASKIN?

Specialpriser på de tre La Marzocco Strada som används under Barista Cup 2011



Kampanjpris:
104.000:-

(exkl. moms)
Gäller vid köp innan
Barista Cup.

ERBJUDANDE: La Marzocco Strada MP

KAMPANJPRIS: 104.000:- (exkl. moms) gäller vid köp innan Barista Cup 2011

ORD. PRIS: 138.000:- (exkl. moms)

BETALNINGSVILLKOR: Kontant eller leasing

LEASING: 3.290 kr per månad

0 kr kontant, 36 månader, 10% i restvärde.

INSTALLATION: Ingår i Sthlm, Gbg och Malmö

SERVICEAVTAL: Tecknas separat

UTBILDNING: I priset ingår 1 dags Stradautbildning på Sthlm Coffee Academy



Sugen? Titta på maskinerna i Sthlm, Gbg och Malmö!
Stockholm: 5/3 kl 9-16 Sthlm Coffee Academy
Malmö: 7/3 kl 9-16 Johan & Nyström
Göteborg: 9/3 kl 9-16 daMatteo Panetteria



Espresso Specialisten
Kvalitetsutrustning för passionerade baristor



HANDMADE IN FLORENCE

La Marzocco Strada MP

Strada är en maskin avsedd för baristor som skapats av La Marzocco Street Team, en panel bestående av ledande baristor, tekniker och experter från hela världen, som samlades för att ge input i ämnen som: maskindesign, ergonomi, kvalitet i koppen och servicevänlighet.

Strada finns som 2 och 3 gruppere (tävlingsmaskinerna är 3 gruppere) och har bland annat; paddel med preinfusion, en tank till varje brygggrupp, PID system, justerbar spillbricka, crono function (baristan kan se extraktionstiden) och en helt ny fantastisk design.

Strada finns även i EP utförande och den har en ny funktion som gör det möjligt för baristan, för första gången, att ha absolut och direkt kontroll över extraktionstrycket under bryggningen!

La Marzocco - Historia

Sedan 1927 har La Marzocco producerat espressomaskiner. 1961 flyttades fabriken från centrala Florens till bergen strax norr om staden. 1970, lanserade La Marzocco GS-serien.

Läs mer på www.lamarzocco.com

GS-serien var en helt ny och revolutionerande med sina två, oberoende tankar, en för hetvatten och ånga och det andra för att extrahera kaffe, den första maskinen i sitt slag i Italien och utomlands. Separata tankar, vilket är standardteknik i La Marzocco maskinerna än idag, ger lättillgänglig ånga eller varmt vatten utan att störa temperaturen på vatten som används för extraktion av kaffe. GS, på italienska, betyder "Gruppo saturo" eller mättade grupper. Brygggrupperna var fäst direkt på tanken och sin form var utformad för att skapa en kammare, så att vatt net cirkulerar kontinuerligt, och därigenom bibehålla konstant temperatur, en viktig faktor för att brygga espresso.

Lanseringen av GS-serien blev en omedelbar succé, vilket har gjort maskinen till en legend. GS-serien, bland annat finns en nyrenoverad och "pimpad" maskin på en av Intelligentsias kaffebarer i Los Angeles. Dagens maskiner bygger på den ursprungliga GS teknologin, men självklart förfinad och uppdaterad.

Den mekaniska "paddeln", som ursprungligen lanserades med GS-serien, återinfördes i slutet av 2008 på alla vanliga maskiner och möjliggör förfuktning (preinfusion) så att Barista kan ta fram det bästa av sina espressoblandningar.



Espresso Specialisten

Kvalitetsutrustning för passionerade baristor

Espresso Specialisten

För lite mer än 6 år sedan föddes idén till Espresso Specialisten, efter många långa samtal kom vi fram till att timingen var rätt för en specialistleverantör. Målet var tidigt att ta specialkaffe och espresso till en ny kvalitetsnivå och uppskattning även hos dom mest extrema 3:dje vågen rosterierna och baristorna. Som specialister var det ett enkelt val att nätverka i baristakretsarna och båda grundarna har varit djupt engagerade, bland annat som ordförande i SCAE (tidigare Svenska Specialkaffeföreningen) som bland annat arrangerar Barista Cup. Vi har varit maskinsponsor till Barista Cuptotalt 5 år och har sponsrat SCAE med över 160,000 kr under denna tid. Espresso Specialisten vet vad kräsna kunder vill ha och erbjuder hög-

kvalitetsutrustning med en kundhöjdhet som kan förväntas av en marknadsledare. Espresso Specialisten ägs idag till 100% av Magnus Adamsson som även ägermajoriteten i Barista Service.

Vi är exklusiv importör av La Marzocco, samt Smart Roast. Vi importerar även Mazzer kvarnar, Ditting kvarnar, samt Bunn bryggutrustning.

Barista Service

gör all service för Espresso Specialisten med egen kaffekunnig personal i Sthlm, Gbg & Malmö. Baristatekniker med kaffekunskap gör Barista Service till ett unikt serviceföretag. Barista Service utför arbeten på många olika maskiner, se hemsidan.

Läs mer på www.espressospecialisten.se och www.baristaservice.se



Barista Cup (SCAE Sweden)

SCAE Sweden arrangerar årligen Barista Cup där våra bästa baristor gör upp om titeln "Årets Barista" och äran att få representera Sverige i World Barista Championships (WBC). Tävligen går ut på att servera, smak- och tekniskdomare, espresso, cappuccino och en egen komponerad signatur-drink.

Mer information på www.scae.se