

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Revolutionär individuell



Espresso und andere Kaffeespezialitäten sind in der Gastronomie einfache Umsatzbringer mit hoher Marge. Wichtig ist dabei: Es braucht den passenden Siebträger, um Premium Espresso und auf Espresso basierende Kaffeespezialitäten zuzubereiten. Immer gleiche High-End-Barista-Qualität liefert die Espressomaschine EX3 von Crem, die sowohl im Design wie auch im Bereich Ausstattung und Technik punktet.

Individuell konfigurierbar

Die ergonomisch durchdachte benutzerfreundliche Handhabung der Crem EX3 sorgt für höchste Qualität in jeder Tasse. Dabei ist die Espressomaschine langlebig, robust und wartungsfreundlich. Revolutionär ist die Möglichkeit zur individuellen Konfigurierung. Der EX3-Online-Konfigurator ermöglicht es, verschiedene technische und optische Features zu kombinieren. Seien es Farben, Ausführungen, Beleuchtung oder Anzahl der Brühgruppen? Jede EX3-Kaffeemaschine ist für den jeweiligen Einsatzort detailliert und individuell zusammenstellbar.

„Unsere Mission bei der Entwicklung der Siebträger Kaffeemaschine EX3 war es, Spitzenqualität und benutzerfreundliche Bedienung mit einem Höchstmaß an Individualität zu kombinieren. Das Gerät soll für jeden Bedarf so modulierbar sein, dass Barista und Kaffee-Experten genau die Kaffeemaschine erhalten, die für ihre Bedürfnisse und Ansprüche erforderlich ist. Wir glauben, dass wir dieses revolutionäre Ziel mit der EX3 erreicht haben“, erklärt Hans-Werner Schmidt, Geschäftsführer von Welbilt Deutschland.

Welbilt unterstützt die Branche mit Leasing-Angebot

Um den Umsatz mit Kaffee trotz knapper Kassen voranzutreiben, unterstützt Welbilt die

Branche über seine Fachhandelspartner mit einem attraktiven Leasing-Angebot. Bei Leasing der EX3 spart der Gastronom im Vergleich zum Brutto-Listenpreis. So kann die Gastronomie auch in schwierigen Zeiten in Neugeräte investieren und bei voller Kostenkontrolle sicher kalkulieren.

