

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Zuverlässiger Espresso Genuss



Die neue Espressomaschine Crem One von Welbilt vereint Design, Ausstattung und Technik / Foto: Welbilt

Ein schneller Espresso macht munter und regt den Kreislauf an. Ohne aromatischen Genuss und authentischen Geschmack geht in der Kaffee-Szene gar nichts. Dies zahlt sich vor allem in der Gastronomie aus. Mit frischen Bohnen sowie der richtigen Zubereitung sind und bleiben Espressi sowie andere Kaffeespezialitäten die wahren Verkaufsschlager und eine der größten Margenbringer im Außer-Haus-Markt.

Um eine gleichbleibend hohe Qualität zu garantieren, benötigt es eine ausgeprägte Temperatur-Stabilität und ein zuverlässiges Hydrauliksystem. Die Espressomaschine Crem One von Welbilt vereint Design, Ausstattung und Technik.

Smart, individuell, nachhaltig ? am Puls der Zeit

Mit moderner Technologie und der intuitiven Steuerung steht die Crem One für ein ideales Espresso- Erlebnis. Durch die Hochleistungsfunktionen und smarten Lösungen der One gelingt nicht nur dem Kaffee- Connoisseur der ideale Espresso. Basierend auf dem Design der Vorgängerin Office Leva begeistert die Crem One mit überarbeitetem Look, verbesserter Ergonomie und neuer elektronischer Plattform. Ein positiver Zusatz sind die modernen Verpackungslösungen der Espressomaschine wodurch eine Belastung der Umwelt so gering wie möglich gehalten wird.

Neues Design, effiziente Nutzung und innovative Technik

Die Espressomaschine vereint Features für bestmögliche Ergebnisse, die sich selbst erklären und schnell anwendbar sind. Zu den Funktionen gehören eine Temperatur- und Zeit-Bedienschnittstelle, fortschrittliche Menü-Einstellungen per OLED-Display, ein intuitiver

Drehknopf zur Druckregelung, automatische An/Aus-, Standby- und Eco-Modi Dampf- und Heißwassersteuerung, eine intelligente Lösung für den Auffangbehälter sowie eine breitere Arbeitsfläche und ein separater Wassertankdeckel. Für die Hochleistungs-Hydraulik wurde eine optimierte PID-Steuerung eingebaut, begleitet von einer neuen Doppellösung für den Wassertank und den Anschluss an die Wasserleitung. Zudem ist die Dampfbrühgruppe mit einem 1,7 Liter Fassungsvermögen ausgestattet.

Unbegrenzte Kreativität unterstützt von außergewöhnlicher Technologie

Ausgestattet mit neuer CremTech Low Flow Pressure Profiling-Technologie bietet das Modell Crem One 2B R- LFPP Dual unbegrenzte Möglichkeiten in der Anwendung und erlaubt durch die Einstellung unterschiedlicher Druckprofile die zeitgleiche Extraktion des Kaffees in Barista Qualität. Die zusätzliche CremTech Gradual Soft Pre Infusion unterstützt mit flexiblen, aber präzisen Vorbrühzeiten die Vermeidung von Lochbildungen im Kaffeepresskuchen.

Für Meister der Kaffeezubereitung

Die Idee bei der Entwicklung der Espressomaschine Crem One war es, höchste Qualität und intuitive Nutzung mit einzigartiger Technologie zu verbinden. Die Maschine soll so bedienbar sein, dass sowohl Kaffeeliebhaber, Amateur-Barista oder erfahrene Gastronomen mit nur wenig Aufwand, perfekte Genussmomente kreieren können. Wir sind davon überzeugt, dass wir mit der Crem One eine zukunftsweisende Espressomaschine entwickeln konnten?, erklärt Hans-Werner Schmidt, Geschäftsführer bei Welbilt Deutschland.