



Retro 1 Duel Fuel

Model przeznaczony dla niewielkich punktów gastronomicznych, gastronomii mobilnej, a także punktów z gorącymi napojami na zewnątrz lokalu czy restauracji. Jest to najbardziej kompaktowy i zajmujący najmniej miejsca z naszych modeli. Ze względu na manualną obsługę procesu parzenia, może być wykorzystywany do bardziej zaawansowanych kaw i napojów.

Sposób użytkowania: manualny

Stopień zaawansowania:



Retro 2 Duel Fuel

Dwukrotnie większy, bardziej wydajny, jednocześnie zachowujący manualną obsługę swojego mniejszego odpowiednika. Model proponowany nieco większym punktom gastronomicznym, które zatrudniają większą liczbę baristów. Dwie grupy dźwigniowe pozwalają na jednoczesne parzenie kilku napojów jednocześnie.

Sposób użytkowania: manualny

Stopień zaawansowania:



Retro 3 Duel Fuel

Największy, trzygrupowy ekspres z modeli Retro. Idealny do większych, stacjonarnych punktów gastronomicznych, które w swojej ofercie mają bardziej zaawansowane napoje. Będzie stanowił nieocenione wsparcie dla doświadczonej grupy baristów, pozwalając na parzenie wielu napojów wysokiej klasy w jednym momencie.

Sposób użytkowania: manualny

Stopień zaawansowania:



Contempo 1 Półautomatyczny

Model Contempo zajmuje jeszcze mniej przestrzeni niż jego odpowiednik Retro, ze względu na brak manualnej dźwigni. Polecany jest do mobilnych punktów gastronomicznych z szerszą ofertą napojów niż podstawowa, będąc idealnym uzupełnieniem food trucków.

Sposób użytkowania: półautomatyczny
możliwość regulowania ilości dozowanej kawy

Stopień zaawansowania:



Contempo 1 Elektryczny

Modele elektryczne cechuje przede wszystkim wygoda w użytkowaniu, co jest wyjątkowo polecane dla mniej doświadczonych baristów. Model ten świetnie sprawdzi się na salach bankietowych, czy przy szwedzkich stołach gdzie goście sami parzą sobie napoje. Będzie również świetnym rozwiązaniem dla ogródków restauracyjnych, jako punkt z kawą na zewnątrz.

Sposób użytkowania: elektryczny

Stopień zaawansowania:





Contempo 2 Półautomatyczny

Dwugrupowy model półautomatyczny to dużo większa wygoda w parzeniu zarówno najprostszyc, jak i nieco bardziej zaawansowanych napojów. Stacjonarne punkty gastronomiczne bądź większe mobilne, z pewnością docenią jego wszechstronność w użytkowaniu przy wysokiej wydajności.

Sposób użytkowania: półautomatyczny
możliwość regulowania ilości dozowanej kawy

Stopień zaawansowania: 



Contempo 2 Elektryczny

Większy model elektryczny kierowany jest do placówek, które mają potrzebę realizowania dużej ilości zamówień, w jak najkrótszym czasie. Jego niewielka przestrzeń i w pełni automatyczne dozowanie kawy z pewnością odciążą baristów, którzy pracują z większą ilością klientów.

Sposób użytkowania: elektryczny

Stopień zaawansowania: 



Contempo 3 Półautomatyczny

Największy, trzygrupowy model półautomatyczny, kierowany jest przede wszystkim do większych, stacjonarnych punktów gastronomicznych i restauracji, które chcą mieć w swojej ofercie bardziej zaawansowane napoje i posiadają bardziej doświadczonych baristów. Z pewnością będzie to dodatkowy atut całej restauracji, dodając jej wysokiej jakości w zakresie parzonych kaw, przy jednoczesnych bardzo dużych możliwościach, tworzenia dodatkowych pozycji z karty jednocześnie.

Sposób użytkowania: półautomatyczny
możliwość regulowania ilości dozowanej kawy

Stopień zaawansowania: 



Contempo 3 Elektryczny

Najbardziej ergonomiczny model, z całej oferty Food Bike. Trzygrupowy ekspres elektryczny Contempo, jest kierowany do największych placówek restauracyjnych i sieciowych, z dużą załogą która dopiero zbiera doświadczenie baristów. Łatwość w użytkowaniu i możliwość parzenia trzech napojów jednocześnie, to nie tylko prostota i komfort dla pracujących ale również niewielki czas oczekiwania dużych grup klientów.

Sposób użytkowania: elektryczny

Stopień zaawansowania: 