

PRESSEINFORMATION

Kaffee Partner garantiert mit Ultima Duo 2 höchste Qualität für den Kaffeegenuss Neuer Kaffeefullautomat in Kooperation mit La Cimbali

Osnabrück, 3. August 2017 – Kaffee Partner, Marktführer für die Kaffeerversorgung von mittelständischen Betrieben, und La Cimbali, einer der renommiertesten Kaffeemaschinenhersteller Italiens, sind für die nächsten Jahre eine Entwicklungspartnerschaft im Bereich der professionellen Kaffeefullautomaten eingegangen. Erstes Ergebnis der Zusammenarbeit ist die Ultima Duo 2. Der Kaffeefullautomat steht für Qualität, Design und Genuss und ist mit seiner hohen Kapazität von bis zu 350 Tassen pro Tag besonders für große Büros und die Gastronomie geeignet.

Langjährige Kaffeekompetenz in Hochleistungsprodukt vereint

Durch die Entwicklungspartnerschaft mit dem italienischen Unternehmen La Cimbali ist mit der Ultima Duo 2 nun das erste Gemeinschaftsprodukt entstanden, das Kaffeegenuss auf eine neue Stufe hebt. Der 10,4 Zoll große Farbtouchscreen, auf dem sich individuelle Pausenbilder und Videos einspielen lassen, ermöglicht die Getränkeauswahl ganz einfach über das intuitive Touch-Menü. Zwei Hochleistungs-Präzisionsmahlwerke erlauben den Einsatz von zwei unterschiedlichen Bohnensorten. Kaffeeliebhaber haben bei der Ultima Duo 2 die Auswahl zwischen 24 verschiedenen Kaffeeariationen. Neben der Zubereitung von klassischen Heißgetränken ist außerdem das Aufschäumen von kalter Milch für Kakao und Desserts möglich. Der Getränkeverbrauch sowie die Zählerstände sind klar strukturiert und dank Schnittstelle zur Kassenanbindung (CSI) jederzeit auswertbar.

„Mit den Experten von La Cimbali werden wir künftig gemeinsam innovative Kaffeefullautomaten entwickeln, mit denen wir unserer Linie für die frisch gemahlene Bohne treu bleiben. Nicht nur auf die Kaffeequalität legen wir dabei besonderen Wert, sondern auch auf das Gerätedesign sowie auf neue Funktionen hinsichtlich Fernwartung, individueller Rezepturen und Bedienungsfreundlichkeit“, erklärt Michael Kieppe, Vorsitzender der Geschäftsführung von Kaffee Partner.

Genuss fängt auch beim Service an

Die Experten von Kaffee Partner sind sieben Tage die Woche telefonisch erreichbar und helfen schnell bei Fragen oder technischen Problemen. Zudem ist die Ultima Duo 2 mit einem Telemetrie-System ausgestattet, das eine schnelle Hilfe per Fernwartung möglich macht. Aber auch der umgehende und

zuverlässige technische Service vor Ort ist werktags durch bundesweit 130 fest angestellte Servicetechniker sichergestellt.

Über Kaffee Partner

Frischer Kaffeegenuss für den Arbeitsplatz – dieses Versprechen gibt das Unternehmen Kaffee Partner seit 1973. Das Portfolio reicht vom designpreisgekrönten Kaffeevollautomaten über aromatische Kaffeebohnen, Toppings, Tees und Tassen bis hin zu einer Rundumbetreuung inklusive Vor-Ort-Service durch mehr als 130 festangestellte Servicetechniker. Über 70.000 Büros, Bistros und Bäckerei-Cafés ebenso wie die gehobene Gastronomie und Hotellerie in Deutschland, Österreich und der Schweiz setzen bereits auf das breite Produkt- und Leistungsspektrum von Kaffee Partner.

Über Gruppo Cimbali

Gruppo Cimbali ist ein weltweiter Leader in der Entwicklung und Produktion von professionellen Kaffeemaschinen, Milchgetränken, löslichen Getränken und Einrichtungen für Cafeterien. Teil der Gruppe sind vier Marken (La Cimbali, FAEMA, Casadio, Hemerson). Im Jahr 2015 wurde ein Umsatz von mehr als 159 Millionen Euro erzielt, davon 80 Prozent im Ausland. Insgesamt hat das Unternehmen 660 Mitarbeiter in drei Produktionsstätten in Italien sowie sieben weiteren Standorten im Ausland.

Pressekontakt

Kaffee Partner GmbH
Thore Brors (Leiter Unternehmenskommunikation)
Kaffee-Partner-Allee 1, 49090 Osnabrück
T: 0541-750 45-270
E: presse@kaffee-partner.de

achtung! GmbH
Iris Rath
Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg
T: 040-450 210-758
E: iris.rath@achtung.de

BILDMATERIAL

Hochauflösendes Bildmaterial steht Ihnen [hier](#) zum Download zur Verfügung.

Bildnachweis: Kaffee Partner



Der Kaffeevollautomat Ultima Duo 2 von Kaffee Partner in Kooperation mit La Cimbali