

Presse-Information
17. Oktober 2016

Kaffee Partner präsentiert neue Kaffeevollautomaten: Individueller Hochgenuss in zeitgemäßem Design Leistungsfähige Kaffeevollautomaten für große Geschmacksvielfalt in zukunftsweisendem Design

Osnabrück - **Kaffee Partner präsentiert mit dem miniBona2 und dem multiBona3 gleich zwei neue Kaffeevollautomaten für individuellen Kaffeegenuss.**

Via Touchscreen bietet der miniBona2 24 Getränkevariationen und der multiBona3 36

Auswahlmöglichkeiten: Vom kräftigen Espresso bis hin zum sahnigen Kakaotraum - kein Wunsch bleibt offen. Auch Stefan Eckstein, Präsident des VDID (Verband Deutscher Industrie Designer e.V.) ist vom Design überzeugt: "Mit der neuen Bona-Linie kann man leckeren Kaffee genießen und gute Gestaltung erleben."

Die zwei neuen Modelle miniBona2 und multiBona3 von Kaffee Partner bieten individuell einstellbaren Genuss in einem puristischen Design. Die beiden Kaffeevollautomaten überzeugen mit einem vielfältigen Produktportfolio, das je nach Belieben individuell angepasst werden kann. Dabei entspricht der miniBona2 vor allem den Bedürfnissen von kleineren Unternehmen, Büros oder Arztpraxen. Der multiBona3 ist für mittelständische Büros und Unternehmen sowie für die Gastronomie geeignet.

"Mit den neuen Kaffeevollautomaten miniBona2 und multiBona3 gehen wir unseren Weg konsequent weiter und bieten individuellen Kaffeegenuss in zeitgemäßem Design auf höchstem technischen Niveau. Diese beiden neuen Geräte mit Touchscreen haben in unserem Portfolio gefehlt. Der Kunde erhält eine breite Sortenauswahl und ein umfangreiches Angebot an diversen Kaffeevariationen, während der Touchsensor und hochwertige, langlebige Materialien für eine moderne Anmutung sorgen" erklärt Michael Kieppe, CEO von Kaffee Partner.

Individuelle Kaffeervielfalt

Beide Automaten verfügen über ein hochwertiges Präzisionsmahlwerk, das die Bohnen frisch mahlt und somit eine konstant hohe Kaffeequalität sicherstellt. Neben dem Bohnentyp und der Füllmenge, kann zusätzlich der Mahlgrad individuell festgelegt werden. Beide Kaffeevollautomaten verfügen über vorgeheizte Ventile, die einen bestmöglichen Geschmack durch die richtige Brühtemperatur des Wassers garantieren. Um der gestiegenen Individualität beim Kaffeegeschmack Rechnung zu tragen, besteht über die Display-Auswahl die Möglichkeit die Stärke des Kaffees zu regulieren.

Der miniBona2 verfügt über drei Behälter für Kaffee, Topping und den Kakaotraum. Wahlweise kann ein Frischmilchmodul mit einer Kapazität von einem Liter angefügt werden. Bei dem multiBona3 sind vier Behälter inkludiert. Auch hier stehen drei der Behälter für Kaffee, Topping und Kakaotraum. Ein vierter zusätzlicher Behälter kann je nach Kundenwunsch mit Vanille, Zucker oder Suppe befüllt werden. Auch bei diesem Gerät lässt sich ein Frischmilchmodul mit der Kapazität von einem Liter anfügen.

Gute Gestaltung genießen

"Mit dem miniBona2 und dem multiBona3 wird das bestehende funktionssichere System von Kaffee Partner um eine zeitlose Formensprache mit eigenständiger Usability erweitert. Im bewussten Kontrast zur gradlinigen Formensprache der Bona-Linie setzt das User-Interface auf sanft emotionale Konturen. Das äußere Erscheinungsbild der beiden Geräte besticht durch ihre durchdachte Funktionalität und ist geprägt durch hochwertige Materialien, die durch den farblichen Kontrast eine harmonische Verbindung eingehen. Die neue Kaffeetechnik bekommt so ein elegantes und sympathisches Gesicht. Es ist gestalterisch ausgereift und begeistert durch seine sinnliche Anmutung. Mit der neuen Bona-Linie kann man leckeren Kaffee genießen und

gute Gestaltung erleben", erklärt Stefan Eckstein, Präsident des VDID (Verband Deutscher Industrie Designer e.V.).

Klare Linien und zukunftsweisendes Design

Neben den zahlreichen Funktionen überzeugt zudem das moderne Design des miniBona2 und des multiBona3. Die zeitgemäße Formgebung der beiden Kaffeefullautomaten und die hohe Funktionalität lässt sich in jedes Ambiente integrieren und macht sie von der Hotelloobby bis hin zur Arztpraxis einsetzbar.

"Bei jeder Neueinführung eines Produktes legen wir sehr viel Wert auf das Design. Eine attraktive und moderne Gestaltung lassen die Automaten zum Blickfang werden. Zudem unterstützt eine klare Formgebung den Bedienkomfort. Diesen Ansatz verfolgen wir bei jedem unserer Geräte, zahlreiche Designpreise und Auszeichnungen bestätigen uns darin. Auch in Zukunft wird unser Augenmerk darauf liegen, Design und Funktionalität mit dem optimalen Geschmackserlebnis bestmöglich zu vereinen", so Michael Kieppe.

Ausgereifte Technik für unbegrenzten Kaffeegenuss

Ein automatisches Spülprogramm reinigt die Maschinen innerhalb kürzester Zeit und verhindert lange Wartezeiten. Dank eines Festwasseranschlusses entfällt das zeitaufwändige manuelle Befüllen der Wassertanks. Dies sorgt nicht nur für einen reibungslosen Reinigungsprozess, auch die Herstellung des Kaffees läuft schnell und unkompliziert ab. Unkompliziert ist auch die Auswahl der Tassen oder Bechergröße. Beide Geräte bieten zusätzlich ein Telemetriemodul, mit dem sich der Spezialitäten-Verbrauch genau auswerten lässt.

Der miniBona2 und der multiBona3 können optional mit folgenden Bezahlssystemen ausgestattet werden:

- Schlüsselschaltung

(ermöglicht kostenfreie Spezialitätenausgabe)

- Chipkartenfunktion

(für bargeldlose Zahlung)

- Münzprüfer

(für Barverkauf: Einwurf in Form von Geld- oder Wertmünzen)

Rundum-Service - schnell und unkompliziert

Sollte der Kunde im Laufe der Zeit Änderungswünsche haben und den individuellen Geschmack anpassen wollen, geht dies einfach via Telemetrie. Über einen integrierten Telefonchip kann auf die beiden Maschinen zugegriffen und Änderungen durchgeführt sowie Störungen behoben werden. Ein weiterer Vorteil der Telemetrie: Das System registriert den Verbrauch der Kaffeemaschine und ermittelt, wann neue Produkte benötigt werden. Der Kunde muss sich zu keiner Zeit um Bestellungen kümmern und bekommt rechtzeitig die Ware geliefert.

Die Vorteile der Modelle im Überblick:

- Individuelle Geschmackseinstellung
- Präzisionsmahlwerk
- Schnelle und einfache Reinigung
- Festwasseranschluss
- Farbtouchscreen
- Mobiler Unterschrank

Abmessungen:

miniBona2 (H x B x T)

Gerät geschlossen 580 x 295 x 490 (mm)

Gerät mit geöffnetem Deckel 920 x 295 x 520 (mm)

Gerät mit geöffneter Tür 580 x 295 x 720 (mm)

multiBona3 (H x B x T)

Gerät geschlossen 588 x 420 x 530 (mm)

Gerät mit geöffnetem Deckel 925 x 420 x 530 (mm)

Gerät mit geöffneter Tür 590 x 480 x 880 (mm)

Die beiden Automaten sind ab dem 17. Oktober 2016 über Kaffee Partner erhältlich. Weitere Informationen samt Bildmaterial stehen auf <http://www.kaffee-partner.de> zur Verfügung oder können über presse@kaffee-partner.de angefordert werden.

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

LoeschHundLiepold Kommunikation GmbH

Im Auftrag von Kaffee Partner

Sarah Glas

Telefon: +49-89-720187-28

Mail: kaffee-partner@lhk.de

Kaffee Partner GmbH

Sabine Schönfeld

Telefon: +49-541-75045-267

Mail: presse@kaffee-partner.de

Über Kaffee Partner

In mehr als 70.000 Unternehmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz genießen tagtäglich Mitarbeiter und deren Kunden über 2 Mio. frisch gebrühte Kaffeevariationen aus den Kaffeevollautomaten von Kaffee Partner. Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung am Markt ist das mittelständische Unternehmen ein verlässlicher Partner für Kaffeegenuss mit Rundum-Service, auch für den Konferenztisch. Ein Team von mehr als 530 Mitarbeitern begeistert mit der Leidenschaft für Kaffee jeden Tag aufs Neue Kunden und sorgt so für deren Zufriedenheit. 130 festangestellte Servicetechniker kümmern sich im Bedarfsfall kompetent um eine schnelle und lösungsorientierte Hilfe vor Ort.

Aussender: Kaffee Partner GmbH

Ansprechpartner: Sabine Schönfeld

Tel.: +49 541 75045-267

E-Mail: presse@kaffee-partner.de

Website: www.kaffee-partner.de