

АРЕНДА И ОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМАШИН прайс-лист от 15.11.2021

Мы выполняем:

- профессиональную чистку кофемашины с применением специальных химических средств
- настройка помола под используемый кофе

Вы получаете:

- чистую кофемашину без жировых отложений, кофейного камня и плесени
- оптимальный помол для наилучшего раскрытия вкуса кофе
- отличный вкус кофе без примеси всего вышеперечисленного

MOSAIC coffee & tea® предлагает услуги по чистке и настройке кофемашин, профессиональные кофемашины и кофемолки в аренду.

Стоимость,
руб.

за каждый дополнительный час работы с
округлением по 15 минут

ОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМАШИН

ОДНОКРАТНЫЙ ВЫЕЗД

Чистка и настройка автоматической кофемашины (выезд + один час работы)	600	300
Чистка профессиональной кофемашины и кофемолки (выезд + один час работы)	500	300

РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (скидка 20%)

Чистка и настройка автоматической кофемашины (выезд + один час работы)	480	240
Чистка профессиональной кофемашины и кофемолки (выезд + один час работы)	400	240

УДАЛЕННЫЕ РАЙОНЫ

Южный город, Кошелев, 116км, Сухая Самарка, Управленческий, Кряж, Красная глина, Мех. завод.	+ 500	-
--	-------	---

АРЕНДА КОФЕМАШИН

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОФЕМАШИНЫ

Одногруппная кофемашина (чистка один раз в месяц включена, доставка, запуск)	3 350	<ul style="list-style-type: none"> • договор с юр. лицом • безналичный расчет • дополнительное обслуживание со скидкой 20% • покупка от 5 кг MOSAIC coffee & tea по оптовому прайс-листу
Двугруппная кофемашина (чистка один раз в месяц включена, доставка, запуск)	4 450	
Кофемолка (чистка один раз в месяц включена, доставка)	2 250	

ДОСТАВКА УДАЛЕННЫЕ РАЙОНЫ

Южный город, Кошелев, 116км, Сухая Самарка, Управленческий, Кряж, Красная глина, Мех. завод.	+ 500	-
--	-------	---

Зачем чистить кофемашину и кофемолку? При помоле и приготовлении кофе на поверхностях оседают кофейные масла (жир), образуется кофейный камень и, как следствие, появляется плесень.

Важным условием использования кофемашины является ее регулярная чистка. Если этого не делать, то приготавливаемый кофе протекает через отложения, камень и плесень, что не только существенно ухудшает на его вкус, но может сделать напиток вредным для здоровья. При полном отсутствии чистки групп они забиваются, и кофемашина выходит из строя.

Мы предоставляем развернутые инструкции по обычной чистке профессиональных кофемашин и кофемолок и по чистке с применением современных химических средств. При обслуживании объясняем и показываем, как это нужно делать.



Как часто нужно чистить?

- Водой группы профессиональной кофемашины нужно чистить ежедневно с протиркой поверхностей холдера. В идеале замачивать холдер на ночь в соде, согласно инструкции.
- Химией группы профессиональной кофемашины нужно чистить минимум один раз в месяц (в зависимости от пролива) согласно инструкции.
- Кофемолку нужно чистить не реже одного раза в месяц (зависит от количества кг помола) при условии, что на ночь бункер освобождается от зерен, и промываются все остатки, чтобы в кофемолке зерен не оставалось вообще.

МЫ МОЖЕМ:

Обжарить и упаковать кофе под вашим брендом или в «чистый» пакет

У нас высокотехнологичное производство с отличным оборудованием от ведущих производителей, отработанные производственные процессы, высокий уровень профессиональных знаний и максимально высокие требования к качеству.

- Индивидуальная степень и профиль обжарки!
- Выбор упаковки – в пакет без дизайна или в индивидуальный брендированный пакет.
- Обжарка вашего зеленого кофе – разработаем профиль обжарки для максимального раскрытия вкуса кофе в соответствии с вашими требованиями.

Провести обучение по приготовлению кофе

У нас работает свой центр обучения, который посещают не только бариста, но и люди, просто увлекающиеся кофе.

- отличные харизматичные лекторы – обучение проводят первые лица компании и приглашенные эксперты, обладающие не только большим объемом знаний, но и великолепной подачей информации
- понимание процессов и фактов – мы собрали весь профессиональный опыт и знания, структурировали их и сделали упор на объяснение «почему», ведь мало знать – нужно понимать!
- практичность 100% – обучение решает поставленные задачи, будь то получение новых знаний или практические навыки. После прохождения практических модулей приготовление кофе станет «на уровне», а дальнейшая практика позволит закрепить и развить полученные навыки.

Практическое обучение возможно как в нашем центре, так и на выезде. Бариста часто обучается прямо по месту работы. А у Вас дома мы научим заваривать так, что Вы откроете для себя кофе заново!

Провести выездное мероприятие или открыть кофейню MOSAIC

Проводим комплексные выездные мероприятия, в том числе с интерактивным участием посетителей и мастер-классами. Возможно приготовление:

- классических напитков на основе эспрессо (*капучино, латте, ...*)
- кофе альтернативными способами (*турка, френч-пресс, аэропресс, ...*)
- cold-brew и нитро-кофе (*air-латте, нитро-раф, ...*)

А если вашей компании просто необходим отличный кофе каждый день – то мы откроем у вас кофейню MOSAIC!

Мы верим, что каждая чашка может быть идеальной!

С уважением,
команда MOSAIC