

# Uma máquina para cada ritmo de empresa.

Do escritório compacto à recepção de alto fluxo:  
máquinas de café em grãos instaladas, ajustadas e  
acompanhadas pela Café Kroma.

COMO ESCOLHER

# A máquina certa depende de quantos cafés por dia.

Uma referência rápida: com o volume de café e o tipo de bebida que a equipe gosta, indicamos o modelo. Confirmamos tudo na visita.

| ROTINA              | MÁQUINAS                                      | O QUE OFERECEM                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Até ~20 cafés/dia   | Spidem Trevi · Gaggia Naviglio · Gaggia Anima | Compactas, espresso de grão, operação simples            |
| Variedade com leite | Gaggia Magenta · Gaggia Cadorna               | Até 13 ou 15 bebidas, café gelado, perfis de usuário     |
| ~40 a 60 cafés/dia  | Saeco Royal Plus                              | Linha profissional, 600 g de grãos, 1 ou 2 cafés por vez |
| Equipes grandes     | Jetinno JL22 · Jetinno JL24                   | +30 bebidas, 1,5 kg de grãos, tela touch                 |
| Alto fluxo          | Jetinno JL300                                 | Autoatendimento, quentes e geladas, até 500 copos        |

Referência orientativa. Cada xícara de espresso usa cerca de 7 g de café: 6 kg por mês equivalem a uns 850 cafés, cerca de 40 por dia útil.

O QUE ESTÁ INCLUSO NA LOCAÇÃO

|                                                                                                                               |                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>01</div> <div>Instalação e configuração</div> <div>Levamos, instalamos e ajustamos a moagem para o café escolhido.</div> | <div>02</div> <div>Orientação da equipe</div> <div>Mostramos o uso diário e os cuidados simples de limpeza.</div>         |
| <div>03</div> <div>Manutenção preventiva</div> <div>Inclusa para uso normal, para a máquina seguir funcionando bem.</div>     | <div>04</div> <div>Café torrado toda semana</div> <div>Fornecimento com nota fiscal no CNPJ e pagamento por boleto.</div> |



COMPACTAS & ESPRESSO · SIMPLICIDADE

#### MENOR CONSUMO

## Spidem Trevi

*O essencial bem feito, xícara após xícara.*

Uma solução compacta para ambientes de menor consumo que querem café em grãos fresco, preparo simples e uma rotina sem complicação.

- Três funções automáticas
- Moagem ajustável em cinco níveis
- Grupo de café removível

#### ESPECIFICAÇÕES

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| Funções | Espresso, lungo e água quente |
|---------|-------------------------------|

|         |        |
|---------|--------|
| Pressão | 19 bar |
|---------|--------|

|               |       |
|---------------|-------|
| Café em grãos | 150 g |
|---------------|-------|

|      |       |
|------|-------|
| Água | 1,2 L |
|------|-------|

|        |                   |
|--------|-------------------|
| Moedor | Aço, com 5 níveis |
|--------|-------------------|

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| Dimensões | 18 × 31,5 × 40 cm |
|-----------|-------------------|

|      |        |
|------|--------|
| Peso | 7,6 kg |
|------|--------|

#### INDICADA PARA

Escritórios pequenos, até cerca de 20 cafés por dia.



COMPACTAS & ESPRESSO · ESSENCIAL

#### PAUSAS COTIDIANAS

## Gaggia Naviglio

*Seu espresso diário, ao toque de um botão.*

Para ambientes que valorizam café em grãos, facilidade de uso e consistência em cada pausa.

- Espresso ao toque de um botão
- Moagem, altura e intensidade ajustáveis
- Componentes removíveis para limpeza

#### ESPECIFICAÇÕES

|                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| Moedor            | 100% cerâmico                     |
| Ajustes de moagem | 5 níveis                          |
| Personalização    | Altura e intensidade memorizáveis |
| Aquecimento       | Caldeira de aquecimento rápido    |
| Limpeza           | Circuito automático               |
| Grupo de café     | Removível                         |

#### INDICADA PARA

Equipes pequenas que querem espresso de grão sem complicação.



COMPACTAS & ESPRESSO · RITUAL

#### RITUAL COM CONTROLE

# Gaggia Anima Pannarello

*Mais controle para quem transforma café em ritual.*

Espresso, personalização e vaporização manual para ambientes que querem ir além do café automático e preservar o prazer do preparo.

- Café curto ou longo ao toque de um botão
- Vaporização manual com Pannarello
- Preferências de intensidade, temperatura e volume

#### ESPECIFICAÇÕES

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| Preparo        | Café curto ou longo               |
| Saídas         | Água quente e vapor               |
| Leite          | Vaporizador manual Pannarello     |
| Personalização | Intensidade, temperatura e altura |
| Interface      | Display frontal intuitivo         |
| Moagem         | Ajustável                         |

#### INDICADA PARA

Equipes pequenas que gostam de preparar cappuccino e café com leite.



EXPERIÊNCIA & PERSONALIZAÇÃO · PERFORMANCE

#### ESPRESSO PROFISSIONAL

## Saeco Royal Plus

*Um clássico profissional preparado para uma nova rotina.*

Performance, presença e facilidade de uso para empresas que querem elevar a experiência do espresso sem aumentar a complexidade da operação.

- Interface capacitiva com display gráfico
- Um ou dois cafés por preparo
- Vaporizador separado para leite

#### ESPECIFICAÇÕES

|               |       |
|---------------|-------|
| Café em grãos | 600 g |
|---------------|-------|

|      |       |
|------|-------|
| Água | 2,5 L |
|------|-------|

|         |              |
|---------|--------------|
| Preparo | 1 ou 2 cafés |
|---------|--------------|

|         |        |
|---------|--------|
| Pressão | 15 bar |
|---------|--------|

|        |                        |
|--------|------------------------|
| Moedor | Lâminas cônicas de aço |
|--------|------------------------|

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| Dimensões | 28 × 39,8 × 46 cm |
|-----------|-------------------|

|      |         |
|------|---------|
| Peso | 10,5 kg |
|------|---------|

#### INDICADA PARA

Rotina intensa: cerca de 40 a 60 cafés por dia, com um abastecimento diário.



EXPERIÊNCIA & PERSONALIZAÇÃO · VERSATILIDADE

#### VARIEDADE AUTOMÁTICA

# Gaggia Magenta Prestige Over Ice

*Do espresso ao café com gelo. A experiência acompanha o momento.*

Uma experiência automática e versátil para ambientes que valorizam variedade, personalização e bebidas com leite preparadas com facilidade.

- Até treze bebidas ao toque
- Extração Over Ice
- Jarra de leite removível e armazenável

#### ESPECIFICAÇÕES

|                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| Bebidas        | Até 13                                |
| Café gelado    | Função Over Ice                       |
| Leite          | Sistema integrado                     |
| Personalização | Aroma, quantidades e temperatura      |
| Interface      | Display colorido e botões capacitivos |
| Cor            | Moonlight Grey                        |
| Tensão         | 127 V                                 |

#### INDICADA PARA

Ambientes que recebem clientes e querem variedade com leite e café gelado.



EXPERIÊNCIA & PERSONALIZAÇÃO · PERSONALIZAÇÃO

#### PREFERÊNCIAS INDIVIDUAIS

## Gaggia Cadorna Prestige Over Ice

*Uma máquina. Diferentes maneiras de fazer o café ser seu.*

Para ambientes em que variedade e preferência individual fazem parte da experiência, com receitas personalizáveis e perfis de usuário.

- Até quinze bebidas
- Quatro perfis para salvar preferências
- Coffee Boost com dupla moagem

#### ESPECIFICAÇÕES

|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| Bebidas     | Até 15                        |
| Perfis      | Até 4 usuários                |
| Café gelado | Função Over Ice               |
| Intensidade | Coffee Boost com dupla moagem |
| Leite       | Jarra integrada               |
| Cor         | Moonlight Grey                |
| Tensão      | 127 V                         |

#### INDICADA PARA

Equipes com gostos diferentes: perfis salvos e receitas ajustadas.



CORPORATIVAS & ALTO FLUXO · EFICIÊNCIA

#### ROTINA ESSENCIAL

## Jetinno JL22

*Tudo o que o seu time precisa. Sem complicar a rotina.*

Café e multibebidas para empresas que querem qualidade, variedade e uma operação simples todos os dias.

- Mais escolhas em um único ponto
- Uso intuitivo para o time
- Abastecimento por galão ou rede hídrica

#### ESPECIFICAÇÕES

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| Tela          | Touch 10,1"               |
| Café em grãos | 1,5 kg                    |
| Solúveis      | 3 recipientes de 1,5 L    |
| Bebidas       | Acima de 30 programáveis  |
| Dimensões     | 400 × 675 × 550 mm        |
| Peso líquido  | 42 kg                     |
| Alimentação   | 220–240 V, 50/60 Hz, 16 A |

#### INDICADA PARA

Empresas com equipes maiores que querem cafés e multibebidas em um só ponto.



CORPORATIVAS & ALTO FLUXO · EXPERIÊNCIA

#### AMBIENTES DE PRESENÇA

## Jetinno JL24

*Quando a pausa para o café também diz algo sobre a sua empresa.*

Uma experiência mais sofisticada para ambientes em que variedade, apresentação e facilidade de uso fazem diferença.

- Tela ampla para uma escolha fluida
- Personalização de bebidas
- Telemetria e conectividade integradas

#### ESPECIFICAÇÕES

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| Tela          | Touch 14" horizontal      |
| Café em grãos | 1,5 kg                    |
| Solúveis      | 3 recipientes de 2 L      |
| Bebidas       | Mais de 30 possibilidades |
| Dimensões     | 420 × 740 × 535 mm        |
| Peso líquido  | 45 kg                     |
| Alimentação   | 220–240 V, 50/60 Hz, 16 A |

#### INDICADA PARA

Recepções e áreas de convivência onde a máquina também comunica a marca.



CORPORATIVAS & ALTO FLUXO · AUTONOMIA

#### OPERAÇÕES DE ALTO FLUXO

## Jetinno JL300

*Quando muita gente precisa ser bem atendida, o café não pode parar.*

Uma estação autônoma de bebidas para operações de alto fluxo, preparada para ampliar variedade e disponibilidade ao longo do dia.

- Estação autônoma para alto fluxo
- Grande variedade ao longo do dia
- Telemetria e sistemas automáticos de limpeza

#### ESPECIFICAÇÕES

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| Tela          | Touch 21,5" vertical      |
| Café em grãos | 1,8 kg                    |
| Solúveis      | 6 recipientes de 4 L      |
| Copos         | Até 500 (extensível)      |
| Dimensões     | 664 × 1.855 × 720 mm      |
| Peso líquido  | 150 kg                    |
| Alimentação   | 220–240 V, 50/60 Hz, 16 A |

#### INDICADA PARA

Alto fluxo e autoatendimento: centenas de copos por dia, quentes e gelados.



## PRÓXIMO PASSO

# A máquina certa começa com a conversa certa.

Conte como funciona a sua empresa. A Café Kroma dimensiona a operação, recomenda o equipamento e acompanha cada etapa depois da instalação.

01

Perfil da empresa: pessoas, turnos e ambiente

02

Degustação e escolha do café

03

Proposta: máquina, café e operação

FALE COM A CAFÉ KROMA

(19) 3849-2900 · WhatsApp | [contato@cafekroma.com.br](mailto:contato@cafekroma.com.br)

[cafekroma.com.br](http://cafekroma.com.br)