



PASCUCCI OFFICE PROGRAM PRO ŠKOLY



Máte zájem o skvělou kávu, bez starosti a prvotní investice?

Využijte naši nabídky Office programu a vychutnejte si i ve Vaší škole prvotřídní italskou kávu – benefit, který zahřeje, potěší a příjemně provoní Vaši sborovnu nebo ředitelnu.

ZDARMA NABÍZÍME:

- ✓ Zápůjčku značkového kávovaru
- ✓ Zápůjčku originálních šálek Pascucci
- ✓ Pravidelný měsíční závoz kávy – střední a menší školy 5 kg/ velké školy 7 kg

ZRNKOVÁ KÁVA

Pascucci Extra Bar MILD

80% Arabica + 20% Robusta
obsah kofeinu cca 2%
sladší, jemně nahořklá chuť
cena k jednání



Pascucci Golden Sack

Degustazione

90% Arabica + 10% Robusta
obsah kofeinu cca 1,5%
bohatá, intenzívně nakyslá chuť
cena k jednání



NÁŠ TIP

Pro dokonalé stolování nabízíme také **samostatně balený cukr, biskvit a mandle.**



THERMOTECNIKA BOHEMIA s.r.o. – výhradní zastoupení PASCUCCI pro Českou republiku
Komenského 951, 664 53 Újezd u Brna

www.pascucci.cz

Váš obchodní zástupce: Alena Zmrzlá

e-mail: zmrzla@tcbohemia.com

tel.: +420 725 520 424



KÁVOVARY PRO MENŠÍ A STŘEDNÍ ŠKOLY

Melitta Passione One Touch Cappuccino

- poloprofesionální automatický kávovar
- produkce kávy za den 50 porcí
- příprava mléčných nápojů jedním stisknutím – One Touch
- rychlé a hygienické čištění části, které jsou v kontaktu s mlékem, pomocí horké vody a páry
- 10 kávových specialit
- jednoduché ovládání
- automatické čištění kávovaru
- malé rozměry vhodné do stísněných prostor a kanceláří - š. 253 x v. 405 x h. 380 mm
- nízká spotřeba elektrické energie - 1450 W
- kapacita zásobníku zrnkové kávy 125 g, vody 1,2 l,



Při zakoupení tohoto kávovaru v hodnotě **17 290 Kč bez DPH** získáte slevu na zrnkovou kávu Pascucci.

POD kávovar La Piccola Perla

- easy serving espresso – nejjednodušší příprava espressa
- velmi malý a praktický přístroj pro přípravu pravého italského espressa
- vhodný do domácností nebo malých kanceláří
- z kvalitních materiálů: přístroj je komplet vyrobený z nerezové oceli (vč. páky), nádoba na vodu je ze skla
- pracuje s tlakem 18 bar, díky kterému připravíte espresso na nejvyšší úrovni; obsahuje bezpečnostní termostat
- přístroj připravuje kávu z tzv. POD porcí. Příprava se tak stává zábavnou a jednoduchou záležitostí.
- rozměry: v.250 x h.220 x š.150 mm
- objem nádoby na vodu: 1 L
- příkon 500 W, napětí 230 V / 50 Hz
- váha přístroje 5 kg



Při zakoupení tohoto kávovaru v hodnotě **6 320 Kč bez DPH** (taška 1 500 Kč) získáte slevu na kávové PODy Pascucci.

Kávovar La Piccola Perla je určen pro PODy o velikosti 44 mm, vakuově baleny po jednotlivých porcích:

Coffee Bio POD.....	100 ks.....	Kč 1300,-/a 13,00
Coffee Golden POD.....	100 ks.....	Kč 900,-/a 9,00
Coffee Mild POD.....	100 ks.....	Kč 800,-/a 8,00



THERMOTECNIKA BOHEMIA s.r.o. – výhradní zastoupení PASCUCCI pro Českou republiku
Komenského 951, 664 53 Újezd u Brna

www.pascucci.cz

Váš obchodní zástupce: Alena Zmrzlá e-mail: zmrzla@tcbohemia.com tel.: +420 725 520 424



KÁVOVAR PRO VELKÉ ŠKOLY

Saeco Royal Grand Crema

- profesionální automatický kávovar Saeco
- produkce kávy za den 80 porcí
- digitální displej v češtině
- nahřívání šálek
- automatické čištění
- rozměry š. 340 x v. 380 x h. 450 mm
- nízká spotřeba elektrické energie - 1850 W
- kapacita zásobníku zrnkové kávy 350 g, vody 2,2 l, odpadní kávy 20 porcí.



Při zakoupení tohoto kávovaru v hodnotě **19 190 Kč bez DPH** získáte slevu na zrnkovou kávu Pascucci.

PROČ JE LEPŠÍ VAŘIT KÁVU V KÁVOVARU A NE V RYCHLOVARNÉ KONVICI?

1. Rychlost při vaření kávy

V kávovaru: **1,2 min/ 1 šálek lunga.**

V rychlovarné konvici: **2,43 min/ 1 káva - lungo.**

2. Menší spotřeba elektrické energie a tím pádem větší úspora v Kč

Kávovar – 1,143 kw x 0,08 Kč x 1,2min. = **0,11 Kč / 1 šálek lunga.**

Rychlovarná konvice – 1,591 kw x 0,08 Kč x 2,3 min = **0,29 Kč/ 1 šálek kávy-lunga.**

3. Nepopsatelný rozdíl v chuti, vůni a ceně kávy

Čerstvě pomletá káva v Kávovaru **GOLD**-zrno jedna porce **3,78 Kč**, **MILD**-zrno jedna porce **3,42 Kč.**

Instatní káva NESCAFÉ GOLD jedna porce **5,71 Kč**, NESCAFÉ CLASSIC jedna porce **3,57 Kč.**