

ROSA



*Performance
exceptionnelle*



ELEVEZ L'EXPERIENCE CAFE DE VOS CLIENTS

Fiable



Nous sommes fiers de vous présenter Rosa, notre machine à café élégante, fiable et de haute qualité, qui va au-delà de l'ordinaire pour offrir à vos clients une expérience café exceptionnelle.

Rosa propose des boissons café et espresso de qualité constante et offre une large variété de boissons caféinées, boissons solubles, eau chaude et, en option, de l'eau froide plate et/ou gazeuse.

En l'associant à ConnectMe, Rosa se transforme en une plateforme de communication permettant de renforcer l'engagement des utilisateurs. Utilisez la nouvelle fonction de sondage pour obtenir des informations précieuses des utilisateurs ou fournir des informations sur les boissons ou les grains de café. Le grand écran tactile est parfait pour afficher des vidéos.

L'apparence moderne de Rosa, avec son design en aluminium noir, s'intégrera dans n'importe quel environnement. Avec un menu de service intuitif et un processus de nettoyage facile, Rosa est très simple à utiliser et à entretenir. Ainsi, vous pouvez vous concentrer sur l'essentiel : offrir une expérience café exceptionnelle à vos précieux clients.



CARACTERISTIQUES

1. Eclairage de la zone de distribution

Mettez les boissons en valeur et fournissez aux utilisateurs un signal clair que leur boisson est prête.

2. Sondage

Avec ConnectMe, un sondage personnalisé peut être affiché pendant la préparation des boissons.

3. Durabilité

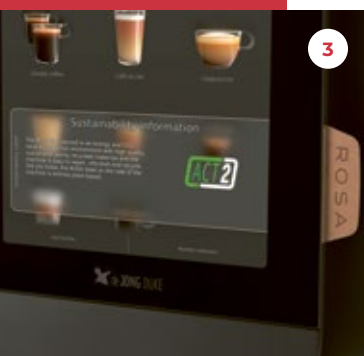
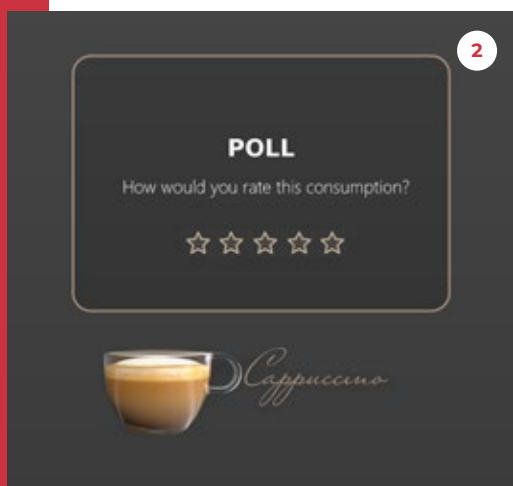
L'onglet à côté de l'étiquette en cuir végétal de Rosa offre des informations sur la durabilité.

4. Histoires de café

Utilisez ConnectMe pour ajouter des histoires sur les grains de café, leur origine et leur profil de saveur.

5. Options d'interface

Une interface conviviale et personnalisable avec de grandes icônes, des textes clairs et des images de produits.



ENTRETIEN FIABLE, FLUIDE ET FACILE

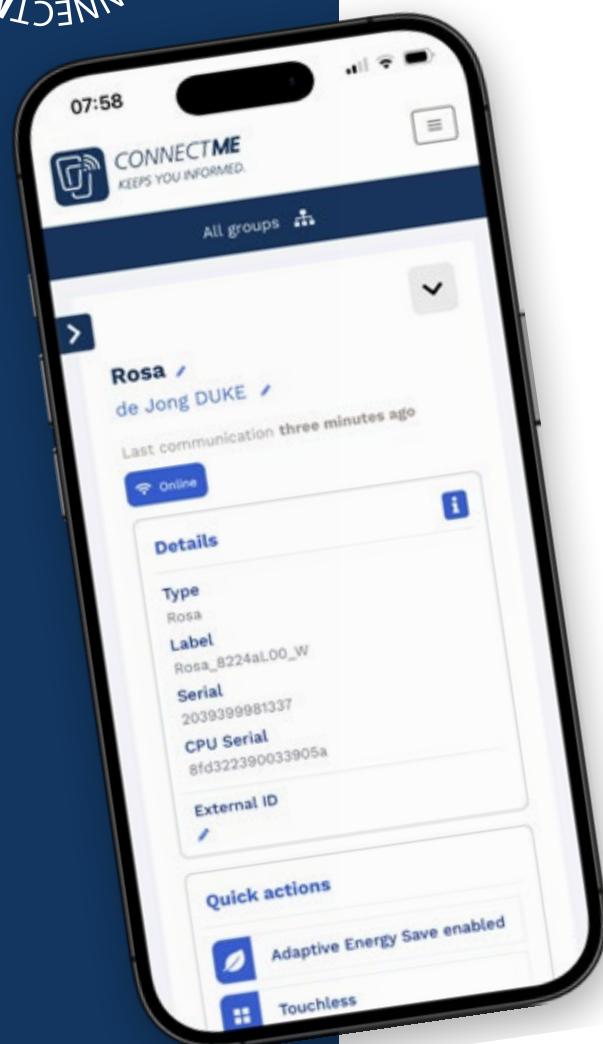
Nos machines à café sont conçues pour durer. Elles garantissent un fonctionnement fluide avec des performances fiables, un entretien facile et un faible coût total de possession (TCO). Nous croyons en un design intuitif qui rend nos produits faciles à utiliser pour les clients, les consommateurs et les techniciens. Notre solution ConnectMe vous permet de diagnostiquer et de résoudre les problèmes à distance, offrant un service de qualité à moindre coût.

CONNECTEZ VOTRE MACHINE À CAFÉ

ConnectMe est notre outil de connectivité à bidirectionnelle qui vous aide à améliorer le service client et à garantir une maintenance sans tracas. Lorsqu'une machine à café est connectée à Internet, vous pouvez accéder à toutes les informations de la machine en vous connectant simplement. Vous pouvez diagnostiquer et résoudre les problèmes sans quitter votre bureau. Cela vous permet d'aider votre client tout en économisant du temps et des ressources, afin d'offrir un meilleur service à moindre coût.

Avec ConnectMe, vous apprendrez à connaître vos machines à café comme jamais auparavant. ConnectMe vous fournit toutes les données nécessaires pour effectuer une maintenance préventive, comme le remplacement de pièces. Les données de consommation sont également disponibles, vous permettant de planifier le nettoyage pendant les heures creuses ou de mettre les machines en mode économie d'énergie lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Transformez vos machines à café en plateformes de communication interactives et utilisez ConnectMe pour des annonces, des vidéos de marque et des publicités.

Rosa vous permet également de créer et de gérer des sondages. Utilisez-les pour suivre les préférences des utilisateurs, évaluer leur satisfaction et bien plus encore. Avec ConnectMe, Rosa peut également mettre à disposition des informations relatives aux grains de café et aux boissons pour engager les utilisateurs.



VOTRE CHOIX DE TECHNOLOGIE ROSA

Café en grains frais

Adaptez Rosa à vos besoins avec nos différentes options de percolateurs et notre technologie instantanée.



CoEx XL®

Notre technologie CoEx XL offre une « touche barista » qui permet un lit de café uniforme pour une extraction optimale. Notre régulateur de pression breveté garantit une qualité de café constante à chaque fois. Les recettes sont faciles à configurer. La quantité de café moulu allant de 8 à 20 grammes permet de préparer deux cafés noirs en même temps..



CoEx®

La technologie CoEx est notre système de percolation breveté qui permet de préparer du café (1 à 8 bars) ou de l'espresso (8 à 10 bars) avec une seule machine. La quantité de café moulu varie entre 5 et 10 grammes. Le mécanisme fiable de CoEx et son filtre facile à retirer permettent un entretien sans effort. L'unité entière peut être nettoyée à l'eau chaude.

FILTERFRESH®

Filterfresh®

La technologie Filterfresh propose un rouleau de filtre facile à remplacer. Notre principe de vide Filterfresh permet une technique de rouleau éprouvée et fiable. La machine est facile à nettoyer et peut être utilisée pour des grains fraîchement moulus ou des infusions fraîches.

DURABILITE

Nous sommes fiers de prendre soin de notre entreprise, des uns et des autres, et de notre planète. Aujourd'hui et pour tous les jours à venir. Nous produisons nos machines dans un environnement de production neutre en énergie et en CO2 à Slidrecht. Nos 2 238 panneaux solaires nous fournissent de l'énergie renouvelable.

Nos machines sont conçues en accord avec nos directives circulaires ACT2, en utilisant des matériaux durables de haute qualité, en partie recyclés. Cela garantit que les machines sont faciles à réparer, à rénover et à recycler, réduisant ainsi leur impact environnemental tout au long de leur cycle de vie.

Lorsque nos machines sont connectées à ConnectMe, des avantages supplémentaires en termes d'économie d'énergie deviennent évidents. Les clients peuvent économiser jusqu'à 30 % d'énergie grâce à un mode d'économie d'énergie adaptatif, en plus du réglage d'économie d'énergie préprogrammé. ConnectMe analyse les tendances d'utilisation des machines et active automatiquement le mode d'économie d'énergie lorsque cela est approprié, garantissant que l'équipement reste opérationnel chaque fois que cela est nécessaire.



*Conception
circulaire*

ADAPTEZ-VOUS A VOS BESOINS

Nous proposons une large gamme d'options et d'accessoires pour personnaliser votre machine. Choisissez un percolateur à café ou configurez la machine en fonction des besoins spécifiques de vos clients. Sélectionnez le nombre de trémies à grains, différentes trémies pour la poudre de lait, la poudre de boisson chocolatée, les produits végétaux, et plus encore. Ajoutez un meuble pour accueillir un refroidisseur d'eau pour de l'eau plate froide et/ ou gazeuse ou pour une gestion des déchets. Vous pouvez même ajouter un système de paiement à votre machine.

Curieux d'en savoir plus sur vos différentes options ? Visitez notre site Web ou contactez-nous à l'adresse sales@dejongduke.nl



PETIT



Caract.	Petit
Poids ¹	35 kg - 41 kg
Hauteur ²	81.5 cm- 86 ² cm
Largeur	35.4 cm
Profondeur	50.4 cm
Alimentation ¹	110V / 240V / 400V
Etiquette Énergétique	A+ (EVA EMP 3.1B 30L/50L)

1. En fonction du modèle

2. Avec trémie à grains



*Pour une
expérience café
sans effort*

Contactez-nous:

De Jong DUKE
Marisstraat 2
3364 AZ Sliedrecht
Pays-Bas
T +31 184 209 767
M sales@dejongduke.nl
W www.dejongduke.com

A propos de Jong DUKE

De Jong DUKE è une entreprise familiale néerlandaise fondée en 1897. Nous croyons en l'importance de tenir nos promesses et de faire ce que nous disons. La continuité et une orientation claire vers l'avenir sont fondamentales pour notre organisation. Depuis nos sites de production aux Pays-Bas et aux États-Unis, nous servons des clients dans le monde entier.

Nous sommes dédiés à la création de machines à café innovantes, fiables et faciles à utiliser pour le marché hors domicile. Nos ingénieurs et développeurs logiciels internes développent continuellement notre logiciel ConnectMe et nos machines à café, afin d'offrir les meilleures expériences utilisateur et les machines à café les plus conviviales. Nos machines préparent du café de haute qualité et servent à chaque fois une tasse parfaite.



deJONG DUKE