

AROMA

MACCHINE DA CAFFÈ

MADE IN ITALY

LA TUA MACCHINA PER L'ESPRESSO LA PROGETTIAMO NOI

La linea di macchine Aroma nasce dalla tenace determinazione di creare un prodotto innovativo, capace di esprimere l'eccellenza italiana in termini tecnici ed estetici. Per anni interessati alla commercializzazione di caffè e prodotti affini, abbiamo maturato la convinzione che non esiste un eccellente caffè senza un'eccellente macchina. L'esperienza in ambito tecnico ci ha consentito di rilevare i difetti delle consuete macchine da espresso e di trovare per questi delle innovative soluzioni, che ci hanno consentito nel corso del tempo di distinguerci tra gli operatori del settore, per il miglior rapporto qualità-prezzo. Insieme al MADE IN ITALY e alla continua ricerca di nuove tecnologie, tale rapporto rappresenta uno dei punti cardine di casa Aroma.



PRODOTTO BREVETTATO
MADE IN
ITALY
PATENTED PRODUCT

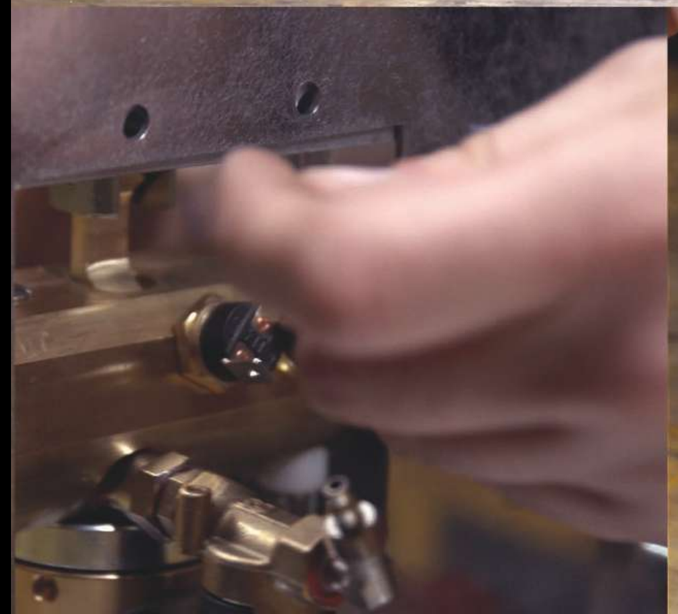
LA QUALITÀ FIRMATA AROMA HA IL MARCHIO ITALIA

La continua ricerca tecnologica, ha approdato
a risultati pubblicamente riconosciuti.
I nostri prodotti infatti sono tutelati da brevetto
data l'innovazione che li caratterizza.
Tutta la fase di progettazione, di disegno, di test
e di produzione avviene rigorosamente in Italia.
I gruppi meccanici rappresentano una punta di diamante
dell'intera linea di produzione, che si distingue anche
per il design moderno e per i materiali di altissima qualità.

Le innovazioni sono riconosciute dall'UIBM e oggetto di brevetti.

AROMA | MACCHINE DA CAFFÈ







GARANZIA CERTIFICATA

La nostra azienda è certificata ISO 9001, la più famosa e riconosciuta normativa che definisce i requisiti per la realizzazione di un sistema di gestione della qualità, al fine di migliorare l'efficacia e l'efficienza nella realizzazione del prodotto.
Controllata da un ente imparziale, l'azienda certificata è organizzata in modo tale da tenere sotto controllo tutti gli aspetti della propria attività e garantire riproducibilità delle performance e dunque del mantenimento ma anche del miglioramento continuativo degli standard qualitativi erogati.

AROMA NEL MONDO

Sempre più paesi in Europa e nel mondo hanno già scelto il brand Aroma. Il nostro obiettivo è diventare il punto di riferimento internazionale per l'acquisto di macchine a cialde Made in Italy.



CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI

RUSSIA

EUROPE

SOUTH KOREA



PRODOTTO BREVETTATO
MADE IN
ITALY
PATENTED PRODUCT

Tutti i componenti utilizzati e tutte le fasi di produzione sono rigorosamente eseguite in Italia.

PERCHÉ SCEGLIERE NOI

RIPARAZIONE SEMPLICE

Effettuiamo riparazioni con pochi e semplici passaggi.

USO DI MATERIALI DI QUALITÀ

Selezioniamo e utilizziamo solo i migliori componenti, per fornirvi la massima affidabilità.

DIMENSIONI CONTENUTE

Le nostre macchine dalle ridotte dimensioni si adattano a qualsiasi location ed utilizzo. Basta poco spazio per un grande caffè.

VASTA GAMMA DI COLORI

I prodotti Aroma sono realizzati con diversi materiali e colori, per offrire una gamma sempre varia e creativa ai nostri clienti.

TOTALMENTE PERSONALIZZABILI

La nostra forza è la versatilità produttiva. Ogni cliente ha la possibilità di creare il proprio prodotto personalizzato, scegliendo tra le nostre diverse soluzioni su misura.

DESIGN INNOVATIVO

La nostra identità è altamente riconoscibile per la semplicità ed eleganza dei prodotti, sempre aggiornati per offrire un prodotto funzionale ma di tendenza.

SISTEMA BREVETTATO

I nostri prodotti sono tutelati da brevetto data l'innovazione che li caratterizza.

POCO RUMOROSE

Le nostre macchine sono tra le più silenziose, data l'attenzione anche ai più piccoli dettagli in fase di produzione.

FATTE A MANO

Nonostante i volumi produttivi, la realizzazione resta a carattere artigianale: solo la cura di un artigiano può regalarti un prodotto unico e prezioso.



I GRANDI MARCHI

scelgono noi

KIMBO®

LOLLO CAFFÈ

gusto e passione

To.Da. CAFFÈ

caffè motta

1919

LE NOSTRE COLLABORAZIONI

Diversi sono i brand che hanno deciso di affidarsi alla nostra professionalità, realizzando macchine su misura secondo le loro esigenze e brand vision. Eccone alcuni.



LOLLOCAFFE
gusto e passione

Lollina è creata su misura secondo le esigenze del brand Lollo Caffè.
Un design con linee retrò ispirato alle decorazioni degli anni '50. Ha conquistato il cuore delle italiane, soprattutto nella colorazione Candy.
La linea inclinata dà slancio al prodotto e ricorda la "L" del marchio.



KIMBO
il Caffè di Napoli

Una collaborazione di co-branding iniziata nel 2021. Un progetto elaborato che potesse unire alle alte prestazioni delle nostre macchine la cremosità di un caffè che ha fatto la storia. Il design essenziale e la scelta del nome del modello, evocano uno degli obiettivi che accomuna entrambi i Brands, il Plastic Free.



To.Da. CAFFÈ

Insieme all'azienda TO.DA. Caffè abbiamo deciso di personalizzare il nostro best seller, la Plus, con colori dalla finitura lucida che potessero esaltare al massimo il loro logo in neon.

caffè motta

1919

Caffè Motta ha voluto rendere omaggio all'amore per la squadra di calcio Salernitana, realizzando una personalizzazione sia nella scelta del color granata sia con l'incisione a laser dello stemma della squadra.





PRESENTE E FUTURO SOSTENIBILE

MATERIALI RICICLABILI

In ottica ecosostenibile le nostre linee riducono il più possibile l'uso della plastica, dal packaging alle carrozzerie, costruite prevalentemente in acciaio inox.

BASSO CONSUMO ENERGETICO BREVETTATO

Tutti i nostri prodotti hanno un bassissimo consumo energetico, in linea con le normative europee.

IMPEGNO A DIVENTARE PLASTIC FREE

Siamo sempre più proiettati verso il futuro green. Il nostro obiettivo è di realizzare entro il 2025 macchine 100% plastic free.

IL NOSTRO IMPEGNO PER IL SOCIALE

Nelle distese agricole della provincia di Caserta, a pochi chilometri dalla Reggia di Caserta, sorge la Reggia di Carditello, tenuta di caccia di Re Ferdinando di Borbone.

Dal 2019 Aroma è sponsor ufficiale del sito e partecipa e sostiene innumerevoli iniziative presso il sito culturale.

Sponsor Ufficiale

Real Sito di Carditello

Nel gennaio 2022 abbiamo supportato la Cooperativa E.V.A. ONLUS (centro antiviolenza e casa di accoglienza per donne maltrattate). Abbiamo acquistato prodotti realizzati da loro, regalandoli insieme alle nostre macchine per San Valentino.

Nell'estate 2023 abbiamo sostenuto l'Associazione Domizia che si batte per la salvaguardia delle tartarughe marine e del loro habitat naturale.

Un progetto davvero speciale, che ha visto nascere la Plus Ocean, alla cui vendita una parte dei proventi viene devoluta all'associazione.

DOMIZIA – LA TARTARUGA DEL LITORALE DOMITIO –

ASSISTENZA E CUSTOMER CARE

I nostri rivenditori devono solo vendere, al resto pensiamo noi.

Abbiamo cura non solo della produzione ma anche del post vendita, seguendo i nostri clienti con i nostri servizi di assistenza tecnica e customer care.
Possiamo contare su più di 250 centri solo in Italia, con nuove aperture presto anche all'estero.

Curiamo l'assistenza e il customer care per i grandi marchi e piccole attività. Il nostro obiettivo è rendere più agevole possibile trattare i nostri prodotti. Per questo abbiamo tempi di consegna sempre più rapidi e servizi post vendita sempre più efficienti.
Le recensioni lo confermano.

A COSA SERVONO I COMPONENTI DELLE MACCHINE



TERMOSTATO

Il termostato stabilisce la temperatura di erogazione. Ogni termostato (nel nostro caso di 93°, 95° o 98°) lavora con un oscillazione di più o meno 3 gradi.
Il termostato è uno dei componenti che può essere scelto durante l'acquisto.



POMPA

La pompa è il motore della macchina, il componente che spinge l'acqua all'interno del gruppo. Generalmente le macchine Aroma hanno la pompa a 15 bar, una scelta tecnica, commisurata al gruppo erogatore.

A maggiori bar non corrisponde migliore qualità di erogazione o della macchina. Poiché la forza della pompa (bar) è proporzionata alla resistenza dell'acqua quando attraversa il gruppo. Quindi una maggiore forza della pompa (ed esempio 20 bar), farebbe correre il caffè troppo veloce rendendolo meno cremoso.



RESISTENZA

La resistenza è un corpo riscaldante, quindi è l'elemento che riscalda il gruppo.



ELETTROVALVOLA

Al termine dell'erogazione, l'elettrovalvola devia il flusso dell'acqua dal gruppo al tubo di scarico aprendolo. Un processo elettrico che permette all'acqua in eccesso di cadere nella vaschetta di scarto, sprecandone il meno possibile.
L'elettrovalvola è costruita in ottone, rame e acciaio ed è montata sulle versioni premium della gamma.



PRESSO VALVOLA

La presso valvola ha la stessa funzione della elettrovalvola ma lavora in maniera meccanica, quindi con meno precisione. La differenza sostanziale è nella quantità di acqua che si scarica in vaschetta al termine dell'erogazione. La presso valvola è costruita in plastica ed è montata sulle versioni più economiche della gamma.

I NOSTRI GRUPPI BREVETTATI COSTITUISCONO LA PUNTA DI DIAMANTE DELL'INTERA LINEA AROMA, FRUTTO DI PASSIONE E DI ANNI DI RICERCA.

PRODOTTO BREVETTATO MADE IN ITALY PATENTED PRODUCT

IL GRUPPO SMART

IN ALLUMINIO

Il Gruppo Smart nasce dall'esigenza del mercato di avere un prodotto capace di abbattere i costi e snellire le operazioni di manutenzione.
Il gruppo Smart non prevede l'inserimento di siluri, che spesso rendono meno agevole l'operazione di decalcificazione, ma più semplicemente è disassemblabile in tre parti complementari, che consentono un libero accesso all'intero gruppo riscaldante.

COMPLETAMENTE IN ALLUMINIO

L'alluminio, al contrario dell'ottone, ha una buona prestazione sulle sporadiche erogazioni. Ed è ottimo per le miscele 100% robusta



REGOLAZIONE TRAMITE SPESSORINO

Il gruppo Smart non è dotato di pressa cialda regolabile ma la regolazione avviene tramite spessorino in PET, in dotazione in ogni confezione. Si potrà quindi smontare il porta filtro e aggiungere lo spessorino per indurire la leva.

EROGAZIONE NAKED

In questi modelli è presente il beccuccio per erogazione (come il modello X), ma il caffè eroga da sotto al filtro, come le classiche macchine da bar. A livello funzionale non vi sono differenze ma è una scelta puramente estetica ispirata alle macchine professionali.



- BLOCCO RISCALDAMENTO ALLUMINIO
- PERCORSO ACQUA PRIVO DI SILURI
- TERMOSTATO INTERVENTO 93°
- TERMOSTATO SICUREZZA 145°
- POTENZA 400 W
- SISTEMA A RISPARMIO ENERGENTICO BREVETTATO

PRODOTTO BREVETTATO
MADE IN
ITALY
PATENTED PRODUCT

IL GRUPPO STANDARD

IN ALLUMINIO ED OTTONE

Il gruppo Aroma Standard, costituisce il fiore all'occhiello dell'intera produzione. Forgiato da anni di test e perfezionato in itinere.
Il gruppo è formato da uno scambiatore di calore con due siluri in ottone all'interno della caldaia, che creano il percorso dell'acqua.
Questa caratteristica permette un riscaldamento omogeneo e costante dell'acqua. Inoltre garantisce la massima cremosità di ogni miscela e una stabilità di temperatura, anche con più caffè consecutivamente.

RISPARMIO ENERGETICO

Il sistema brevettato, consente di utilizzare una resistenza di soli 400 watt, rispetto a quelli solitamente in commercio che invece utilizzano resistenze di 800/700 watt.



EROGAZIONE

La combinazione delle forme e dei materiali utilizzati, garantiscono un'ottima erogazione anche con miscele più ricercate ed arabiche.

PRESSA CIALDA REGOLABILE

Questo permette di regolare la pressione della leva per trovare la pressatura ottimale a seconda dei vari tipi di cialda in commercio. Il pressa cialda infatti, può essere ruotato manualmente senza utilizzo di attrezzi. Ruotando verso destra, la leva si ammorbidisce, ruotando verso sinistra la leva si indurisce.
Inoltre, si può facilmente compensare l'usura della guarnizione oppure il cedimento meccanico fisiologico dei componenti, senza bisogno di intervento di un tecnico.

- BLOCCO RISCALDAMENTO ALLUMINIO/OTTONE
- DOPPIO SILURO OTTONE
- PRESSA CIALDA OTTONE
- TERMOSTATO INTERVENTO 93°
- TERMOSTATO SICUREZZA 145°
- POTENZA 400 W
- REGOLAZIONE CHIUSURA MANUALE
- SISTEMA A RISPARMIO ENERGENTICO BREVETTATO

IL GRUPPO OTTONE

ZERO RILASCI

TRATTAMENTO ESCLUSIVO
EXCLUSIVE TREATMENT

MOCA COMPLIANT

La sua versione interamente in ottone nasce inizialmente per la linea HORECAROMA e poi utilizzata come optional su tutti i modelli con gruppo Standard.

Il colore grigio è dato dal trattamento superficiale realizzato esclusivamente sui nostri gruppi.
Il trattamento fa fronte alle rigide normative tedesche sul contatto alimentare ed impedisce il rilascio di piombo e altre sostanze nocive, poiché l'ottone è presente in maggiori quantità rispetto al gruppo erogatore misto.

Il gruppo ottone, insieme all'accurato studio di forme e materiali, consente un'erogazione particolarmente cremosa e una stabilità di temperatura anche dopo più caffè consecutivi.

GRUPPO STANDARD

BLOCCO RISCALDAMENTO OTTONE
DOPPIO SILURO OTTONE
PRESSA CIALDA OTTONE
TERMOSTATO INTERVENTO 93°
TERMOSTATO SICUREZZA 145°
POTENZA 400 W
REGOLAZIONE CHIUSURA MANUALE
SISTEMA A RISPARMIO ENERGENTICO BREVETTATO



Il Gruppo Ottone è indicato per:

UTILIZZO FREQUENTE DELLA MACCHINA

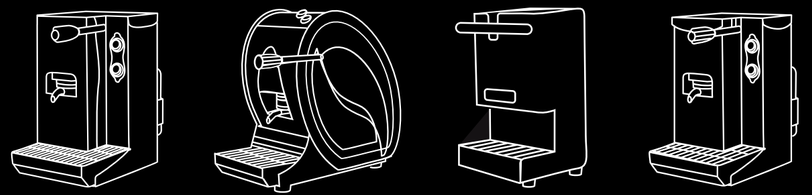
L'ottone, stabilizzando meglio la temperatura, consente di erogare più caffè consecutivamente, per cui ogni caffè sarà estratto in modo corretto. Non è quindi indicato in caso di uso sporadico (meno di 3 caffè al giorno). Inoltre si consiglia di tenere acceso tutta la giornata il gruppo in ottone per una migliore resa

PREFERENZA DI MISCELE ARABICA

Se si predilige l'utilizzo di miscele con alta percentuale di Arabica il Gruppo Ottone è la scelta migliore. L'ottone infatti estrae molto meglio le miscele delicate.



Design Italiano



PLUS | KiCo | ego | X

LE LINEE AROMA

Lo studio di meccaniche efficienti
si affianca ad uno studio del design.
Le linee delle macchine si rivelano nuove e riconoscibili,
alternando linee essenziali e minimal ad altre
affascinanti e romantiche.

Anche l'uso dei materiali non è lasciato al caso,
ma si abbina ai diversi stili, con cui ogni macchina è creata.
Ogni cliente si identifica e si rispecchia in almeno
una delle nostre linee e ne fa supporto per il proprio
business.

AROMA | MACCHINE DA CAFFÈ


PLUS
AROMA
PLUS
AROMA





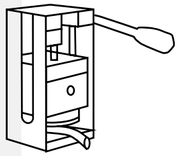


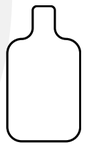
PLUS

L'Aroma Plus, con soli 23 cm di altezza, garantisce tutta la robustezza dell'acciaio e un'ottima erogazione del gruppo.

Disponibile in vari colori, la Plus è una vera e propria macchina salva spazio nella cucina degli italiani.

GRUPPO STANDARD
ALTEZZA: 25.5 cm
LARGHEZZA: 16 cm
PROFONDITÀ: 26 cm
PESO: 5 Kg
CAPACITÀ: 700 ml
SERBATOIO IN VETRO





COLORI DISPONIBILI

NERO
ROSSO
BIANCO
VERDE MILITARE
TORTORA
GRIGIO







PERCHÈ SCEGLIERE PLUS?

TOP DI GAMMA

Il modello Plus è il nostro fiore all'occhiello. Racchiude in sé anni di ricerca e perfezionamento, per ottenere il massimo dal punto di vista di prestazioni ed innovazione.

PERSONALIZZABILE

Per avvicinarci alle esigenze dei nostri clienti abbiamo realizzato innumerevoli versioni della Plus. Non solo dettagli estetici ma anche funzionali come la possibilità di scegliere il termostato ad alta temperatura o il gruppo in ottone zero rilasci.

CAFFÈ EXTRA CREMOSO

La combinazione delle forme e dei materiali utilizzati, garantiscono un’ottima erogazione anche con miscele più ricercate ed arabiche. La cremosità del caffè è senza pari, una caratteristica che affermiamo con orgoglio grazie alla tecnologia Aroma brevettata.

PULIZIA PROFONDA:

Con semplici gesti è possibile smontare completamente il porta filtro e pulirlo. Un porta filtro fisso non permette di eliminare i depositi di caffè che si formano all’interno. Lavare con semplice acqua il porta filtro, una volta a settimana, ti permette di avere sempre il top dalla tua macchina da caffè.

DETTAGLI CHE FANNO LA *differenza*

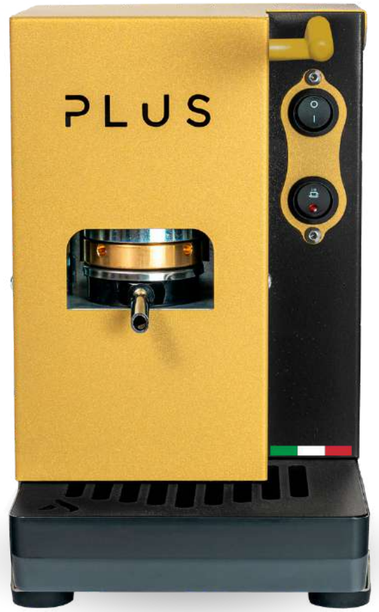
- **TANICA IN VETRO**
- **LED LUMINOSO**
  Per non dimenticare di spegnerla
- **PRESSA CIALDA REGOLABILE**
- **PORTAFILTRO ESTRAIBILE E SGANCIABILE**
  Per pulirlo con estrema facilità evitando accumuli di caffè
- **GRUPPO EROGATORE STANDARD BREVETTATO**
- **ELETTROVALVOLA INCLUSA**
  Per evitare sprechi di acqua
- **CAVO ALIMENTAZIONE 1.5 METRI**
  Per poterla collocare in ogni spazio senza alcuna difficoltà
- **LEVA E GRIGLIA INOX**
  Optional da scegliere per un tocco di design extra lusso



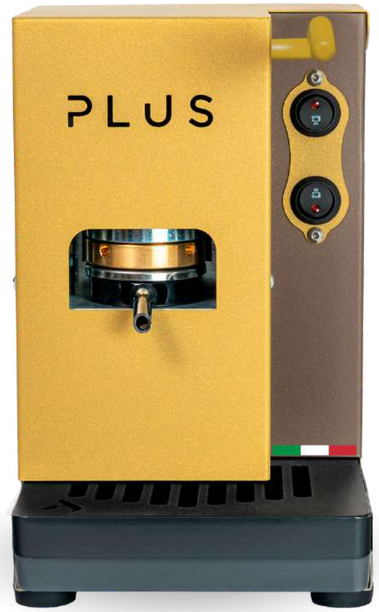

PLUS
PLUS
Gold



AVORIO



NERO



TORTORA

PLUS *Gold*

L'evoluzione della Plus è Oro.
La sua finitura gold contrasta colori decisi per un tocco glamour.

PLUS

INFERNO

DI TANTE FIAMME
TUTTA RISPLENDEA...

Inferno - Canto XXVI

Plus continua la sua evoluzione, esclusivi dettagli rosso lava combinati allo speciale termostato 95°. Per un caffè infernale.

BEST SELLER
2022









PLUS
INFERNO

Nella versione Inferno il termostato montato è ad alta temperatura di 95°, rispetto a quello montato di base da 93°. Una scelta pensata per chi predilige un caffè extra bollente. Ideale per le miscele robuste per esaltarne il sapore intenso.


PLUS
Mono
PLUS







PLUS Mono

Un look total Black o White per la Plus Mono di un'eleganza estrema, grazie anche ai preziosi dettagli in acciaio, che creano giochi di luce meravigliosi.


PLUS
Touch of Color
PLUS
AROMA

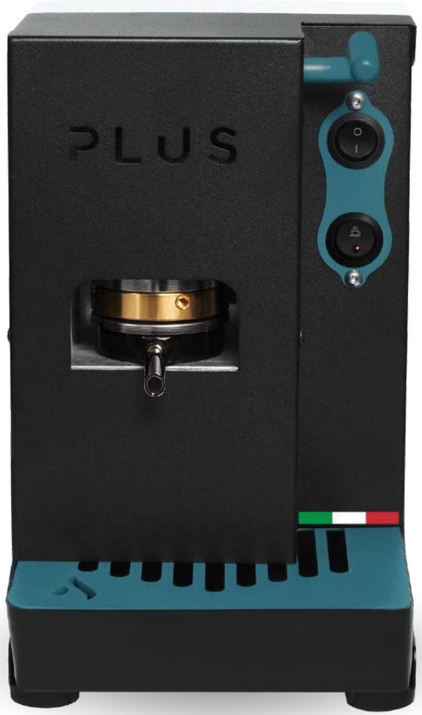




PLUS
Touch of Color

I dettagli rosa arricchiscono la PLUS sia nella versione nera che in quella bianca.





PLUS
Touch of Color

Una versione con dettagli colorati ed estremamente eleganti. In questa opzione con il verde petrolio abbinato al bianco e nero.







Non solo una macchina a cialde dalle elevate prestazioni, la Plus Ocean è legata ad un progetto speciale: la salvaguardia delle tartarughe marine.

Su questo modello è incisa a laser una tartaruga marina come simbolo dell'impegno di Aroma a favore dell'Associazione Domizia, che riceverà una parte dei proventi della vendita.

PLUS *Silver*

Nella sua versione più elegante, la Plus si veste d’acciaio. L’alternanza tra lucido e satinato rende questo modello un vero oggetto da collezione.









PLUS *Pink*

Aroma dedica una sua linea alle Donne, che dietro la grazia dei modi, nascondono una grande forza d'animo.

La Plus Pink, sotto le delicate cromie del bianco e del rosa, ha il cuore forte e robusto della linea Plus.


Kico
AROMA
Kico
aroma



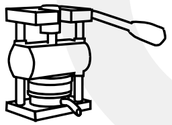




Kicco

Dal design caratteristico e iconico,
la Kicco è pronta ad arredare le vostre
case. Garantendo una delle migliori
erogazioni della gamma.

Con scocche personalizzabili
e disponibili in molte cromie e materiali,
la Kicco rappresenta una vera icona di stile.



GRUPPO STANDARD

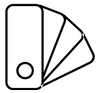
ALTEZZA: 35 cm

LARGHEZZA: 18 cm

PROFONDITÀ: 35 cm

PESO: 4,4 Kg

CAPACITÀ: 1000 ml

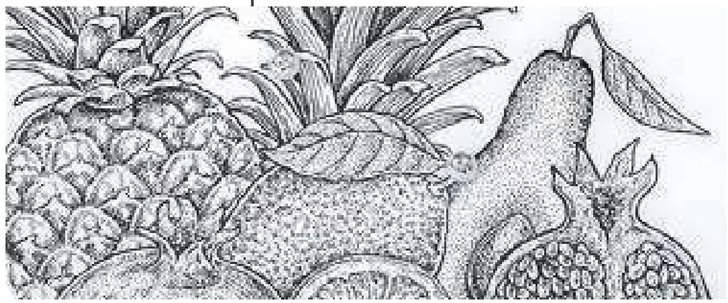


COLORI DISPONIBILI

NERO
BIANCO
ARANCIO

LA NATURA COME FONTE DI ISPIRAZIONE











Dal design caratteristico e iconico, la Kicco è pronta ad arredare le vostre case. Garantendo una delle migliori erogazioni della gamma.











PERCHÈ SCEGLIERE KICCO?

GRANDE PERSONALITÀ

La Kicco si differenzia da tutti i nostri prodotti per la sua dimensione e forma, che ricorda un chicco di caffè, enfatizzata ancor di più dai dettagli in acciaio.

TANICA NASCOSTA NELLA SCOCCA

Solo in questo modello la tanica è di 1 litro ed è inserita in un apposito vano nel retro della macchina.

DESIGN VERSATILE

L’unico tra i nostri modelli ad avere scocche di diversi materiali, come ad esempio il legno ed il plexiglass.

ALTE PRESTAZIONE

Il gruppo montato è lo Standard, il migliore in termini di prestazioni ed erogazione.


KiCCo Flower
COLLECTION
AROMA
KiCCo
Flower



GIALLA



ROSA

KiCCo Flower COLLECTION

Ispirata all'eleganza e alla delicatezza dei fiori che sembrano usciti da un dipinto rinascimentale, nasce la Flower Collection. La raffinatezza dei colori di tendenza, come giallo e rosa, dedicati a coloro che amano circondarsi di oggetti esclusivi e ricercati.


KiCCo Vintage
COLLECTION
AROMA
KiCCo
Vintage
Fruits



FRUITS



FLOWERS

KiCCo Vintage
COLLECTION

Questa collezione è dedicata all'essenza della bellezza. Il bianco esalta le linee delle illustrazioni dal sapore vintage e romantico.


Kico
Industrial
Kico
aroma



CILIEGIO



MOGANO



ACERO

Kicco Industrial

Gli amanti dell'industrial Style non possono non innamorarsi di questa collezione. Con pannelli di vero legno lavorato e levigato a mano, ornato da linee sinuose in acciaio con viti a vista, la Kicco diventa un vero e proprio oggetto d'arredo.


e.go
AROMA
AROMA



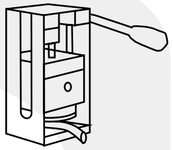




e.go
AROMA

Hai mai fatto un espresso in 12 cm?
La più piccola in casa Aroma ma con la personalità più vivace di tutte, grazie ai suoi colori vibranti. E.GO accende la tua Espresso Station.

- GRUPPO SMART
- ALTEZZA: 27,5 cm
- LARGHEZZA: 12,5 cm
- PROFONDITÀ: 22 cm
- PESO: 4 Kg
- CAPACITÀ: 700 ml
- SERBATOIO IN VETRO





COLORI DISPONIBILI



NERO
BLU TURCHESE
BIANCO
GIALLO
VERDE MENTA
CORALLO

IL DESIGNER

Bruno Cimmino

Un'icona nell'ambito dell'Architettura e del Design, si è fatto riconoscere per il suo inconfondibile stile essenziale e raffinato. Vincitore di numerosi premi tra i quali Design Meka.



PORTA FILTRO SGANCIABILE





TASTO ACCENSIONE POSTERIORE

PRATICA CHIUSURA A PALMO



PERCHÈ SCEGLIERE E.GO?

PICCOLE DIMENSIONI

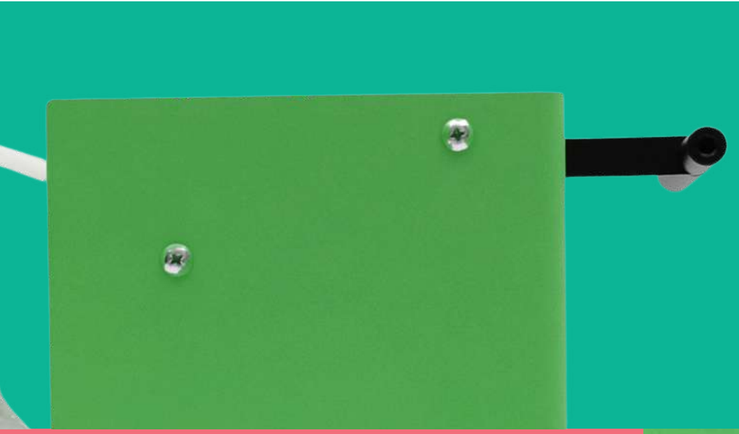
Quando abbiamo dato vita ad E.GO avevamo come priorità il consentire di riporla negli spazi più piccoli. Un elettrodomestico pensato non solo per uso domestico ma anche da portare con sé in vacanza. Camper, barche o camion, non ci sono limiti per E.GO che, in soli 12 cm di larghezza, è la più piccola macchina da caffè in cialda sul mercato.

BASSO CONSUMO

Il sistema di risparmio energetico brevettato consente un bassissimo assorbimento energetico, di soli 380 watt, un consumo di quasi la metà rispetto alle altre macchine in commercio. Inoltre, con l'utilizzo di un inverter fotovoltaico E.GO può essere utilizzata anche su camper e barche.

SICUREZZA

L'E.GO è meticolosamente prodotta in Italia, garantendo affidabilità, robustezza e soprattutto sicurezza. Con questa macchina ti assicuriamo il massimo della sicurezza per la tua abitazione, sia in termini di corrente che di calore dell'acqua.



220 VOLT
380 WATT

EROGAZIONE
NAKED





TANICA
IN VETRO

DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

LED LUMINOSO
Per non dimenticare
di spegnerla

PORTA FILTRO SGANCIABILE
Per pulirlo con estrema facilità
evitando accumuli di caffè

TASTO ACCENSIONE POSTERIORE
Per non confondersi con quello
dell'erogazione

CHIUSURA A PALMO
Per un espresso in un solo gesto

TANICA IN VETRO
Per pulizia ottimale e zero
proliferazione batterica




AROMA







Nonostante le ridotte dimensioni e il basso consumo energetico, l'Aroma X ripropone un'estrazione inimitabile, segno distintivo del marchio Aroma.

Il retro è separabile dal corpo macchina, rendendo direttamente accessibile la meccanica interna per le riparazioni.

GRUPPO SMART

ALTEZZA: 25 cm

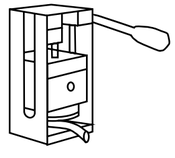
LARGHEZZA: 15 cm

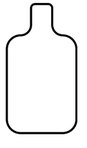
PROFONDITÀ: 24 cm

PESO: 4 Kg

CAPACITÀ: 700 ml

SERBATOIO IN VETRO



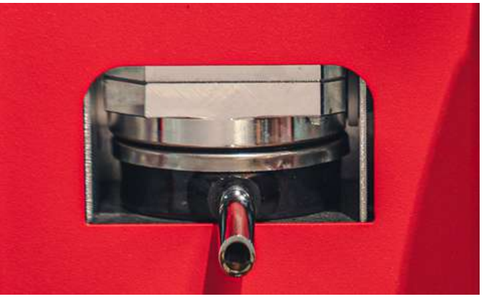


COLORI DISPONIBILI



NERO
ROSSO
BIANCO
TORTORA











PERCHÈ SCEGLIERE X?

ROBUSTEZZA

Un design compatto e la carrozzeria interamente in acciaio inox attribuiscono una grande solidità all'intera struttura. Nonostante i soli 15 cm di larghezza.

PREZZO CONTENUTO

Nonostante le alte prestazioni e la realizzazione interamente in Italia la X è venduta ad un prezzo estremamente competitivo. Una scelta per assecondare le esigenze di ogni nostro cliente.

GRUPPO EROGATORE TOTALMENTE IN ALLUMINIO

L'alluminio, al contrario dell'ottone, ha una buona prestazione sulle sporadiche erogazioni. Ed è ottimo per le miscele 100% robusta





MONTALATTE

Completa la tua colazione con un cappuccino perfetto. Potete montare il latte a schiuma, sia caldo che freddo, e combinarlo con il caffè cremoso preparato con la vostra macchina Aroma.

Il nostro montalatte Aroma è di piccole dimensioni e ha una brocca removibile per una facile pulizia anche in lavastoviglie. Scegli tra i colori nuvola bianca e lavagna nera e abbinalo alla tua macchina Aroma.

TENSIONE NOMINALE:
220-240V ~ 50/60Hz

CORRENTE NOMINALE: 2.6

POTENZA NOMINALE DI INGRESSO: 600W

ALTEZZA: 19,5 cm

LARGHEZZA: 11,8 cm

PROFONDITÀ: 11,8 cm

PESO: 0,95 Kg

CAPACITÀ DI RIEMPIMENTO:
250 ml

COLORI DISPONIBILI

NERO
BIANCO



LE TAZZE

Per rendere la pausa caffè davvero unica, abbiamo pensato anche a tazze professionali sia per l'espresso sia per tisane o cappuccini.



Vetro termico resistente alle alte temperature e lavabile in lavastoviglie

Vetro antiscottatura

Mantiene calda o fredda ogni bevanda



CLEANER DECALCIFICANTE

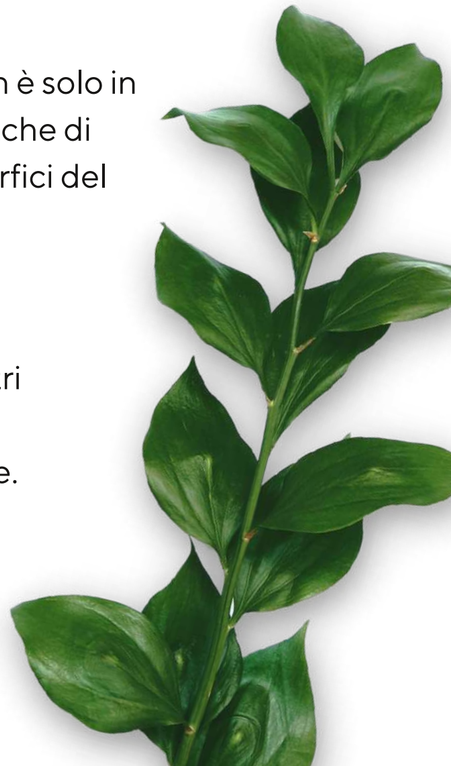
PRODOTTO ORGANICO
ECO COMPATIBILE

A base di acido malico e acido citrico, un acido naturale e non aggressivo, che rispetta l'ambiente.

Non corrode le superfici. Il rischio non è solo in termini di sicurezza alimentare ma anche di resa del caffè. Danneggiando le superfici del gruppo, il caffè perde di cremosità.

L'unico certificato per utilizzo alimentare, diversamente da molti altri decalcificanti che invece sono destinati ad uso idraulico o industriale.

Davvero facile e veloce da utilizzare.







BARATTOLO IXELLE

Il serbatoio dell’acqua Aroma standard è di 700 ml. Con IXELLE puoi portare la capacità a 1700 ml. Basta posizionarlo vicino o dietro la vostra Aroma e collegare il tubo di aspirazione dell’acqua. Così puoi goderti le tue bevande infuse.

PORTA FILTRO TISANE GRIGIO

Un pratico porta filtro completo di colore grigio, ideale da utilizzare per le tisane, così da eliminare il sapore di caffè durante l'erogazione.





VASCHETTA E GRIGLIA TOTAL INOX

Vaschetta e griglia di raccolta acqua residua realizzata totalmente in acciaio inox.





TISANA ZENZERO E LIMONE

La cialda tisana zenzero e limone ha rinomate proprietà digestive. Lo zenzero è da sempre utilizzato per alleviare il gonfiore addominale e nausea.

TISANA CAMOMILLA

La tisana a camomilla è da sempre sinonimo di proprietà calmanti e rilassanti. Un rimedio naturale che apporta innumerevoli benefici contro stanchezza e stress.



TISANA THE VERDE

Innumerevoli sono i benefici della tisana al the verde sul nostro corpo. Come le proprietà antiossidanti, che aiutano a difendere l'organismo dai radicali liberi.





TISANA CURCUMA, LIMONE E MIELE

La cialda tisana curcuma, limone e miele è una preziosa miscela dalle innumerevoli proprietà depurative.

CAFFÈ AL GINSENG

Un'alternativa al classico caffè che facilita la digestione, favorisce la calma e migliora la circolazione sanguigna. Il ginseng è anche un afrodisiaco naturale.



TISANA FRUTTI DI BOSCO

La cialda tisana frutti di bosco è un potente antiossidante, grazie alla forte concentrazione di polifenoli che aiutano a rallentare i processi di invecchiamento cellulare.

ORZO

La cialda orzo riduce il gonfiore addominale, migliora la funzione del sistema cardiovascolare ed ha un basso indice glicemico.

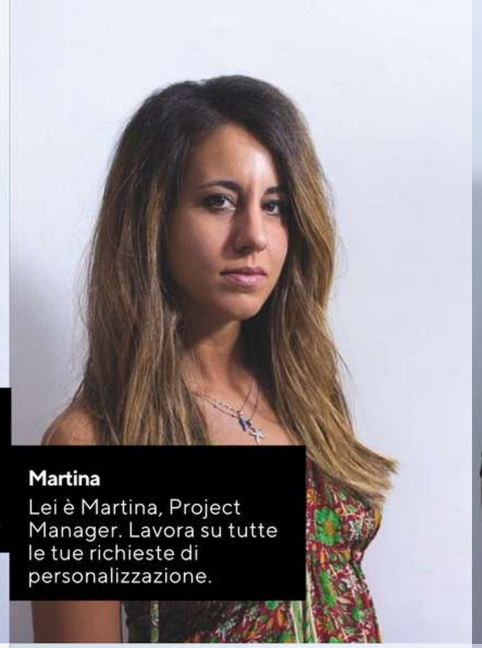


LO STAFF

Che ti segue nella tua esperienza Aroma.



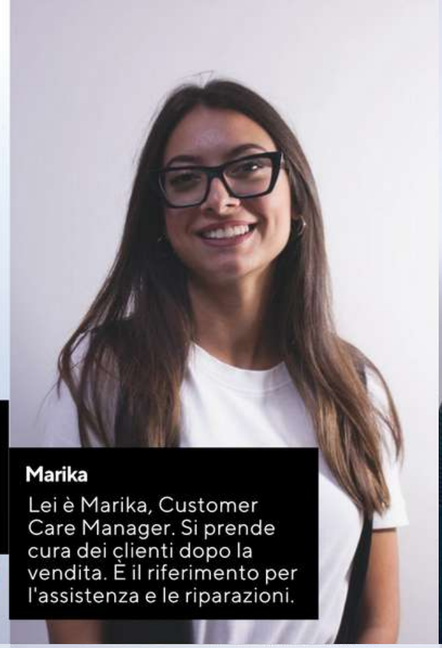
Caterina
Lei è Caterina, CEO di Aroma. Coordina tutti i reparti Aroma.



Martina
Lei è Martina, Project Manager. Lavora su tutte le tue richieste di personalizzazione.



Gianni
Lui è Gianni, Export Manager. Definisce azioni e politiche commerciali per il corretto sviluppo dei mercati esteri.



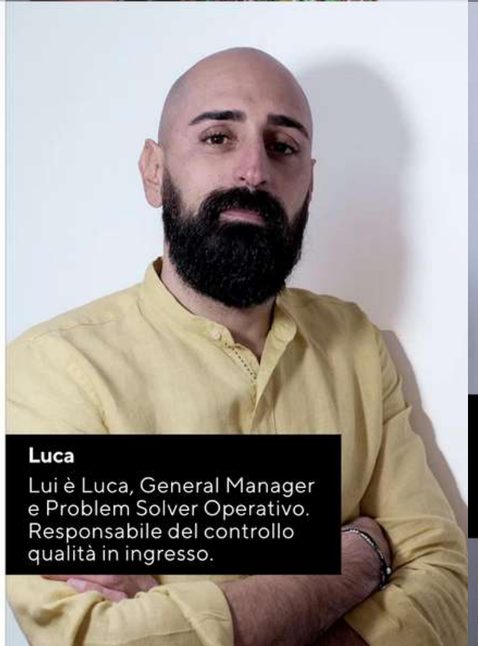
Marika
Lei è Marika, Customer Care Manager. Si prende cura dei clienti dopo la vendita. È il riferimento per l'assistenza e le riparazioni.



Serena
Lei è Serena, Marketing Specialist. Si occupa di ogni aspetto del Marketing aziendale.



Giuseppe
Lui è Giuseppe, fondatore dell'azienda e sviluppatore di soluzioni innovative.
È titolare di tutti i Brevetti Aroma e principale punto di riferimento in azienda.



Luca
Lui è Luca, General Manager e Problem Solver Operativo. Responsabile del controllo qualità in ingresso.



Raffaele
Lui è Raffaele, responsabile di Produzione Horeca.
È il tuo tecnico di riferimento.



Nicola
Lui è Nicola, Warehouse Manager. Si occupa della logistica in entrata e in uscita. Coordina anche tutte le linee di produzione.



Crescenzo
Lui è Crescenzo, Co-Responsabile Magazzino. Segue i tuoi ordini in produzione e si occupa della logistica.

DICONO DI NOI

Migliaia sono i clienti ed i rivenditori che ogni giorno ci scelgono, soddisfatti del loro acquisto.

Acquistata da poco la versione Aroma Plus Inferno con termostato a 98 gradi, macchina solida elegante e di dimensioni contenute. Fa un ottimo caffè bollente e cremoso. Contattato dopo pochi giorni dall'acquisto dal Servizio Clienti per sapere come mi trovassi con la macchina, un'accortezza mai provata prima. Complimenti per l'attenzione e la gentilezza.

Antonio C.
Cliente

Ottima macchina per il caffè, compatta e funzionale. Ottima l'idea della bottiglietta in vetro per un igiene maggiore ed un ricambio semplice e veloce. Inoltre punto di forza molto apprezzato e la facilità di pulizia e, non per ultimo, la possibilità di regolare facilmente la ghiera per stringere la pressatura della cialda

Massimo M.
Cliente

Aroma Plus, Una meravigliosa sorpresa!!!
Una piccola macchina ma con delle potenzialità altissime. Il Made in Italy si vede tutto.
Macchina compatta che avrà sicuramente lunga vita.

Ilaria S.
Cliente

Macchine a cialde perfette in tutto! Tutti in famiglia ne abbiano una! Non la cambierei con nessun'altra macchina e fanno caffè migliore di quello del bar. Per quelle poche volte che c'è ne stato bisogno, il servizio assistenza è stato impeccabile. Bravi, continuate così!

Raffaele I.
Cliente

Una bella azienda del Sud che è un'eccellenza italiana delle macchine per il caffè. Ho scelto il modello Plus che unisce robustezza dei materiali, semplicità d'uso e sostenibilità ambientale. Raccomando.

Luigi C.
Cliente

AROMA

MACCHINE DA CAFFÈ

Camar srls
via Matteotti 107
Frignano 81030 (Ce)

SEDE OPERATIVA
Viale Salvo D'Acquisto
zona PIP San Marcellino
Trentola Ducenta (CE) 81038

+ 39 081 19184834
+ 39 3297765724
p.iva 04291430611
info@macchinearoma.com

www.macchinearoma.com