
HORECAROMA



PRODOTTO BREVETTATO
100% MADE IN ITALY

HORECAROMA

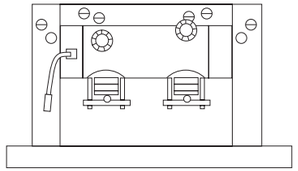
HorecAroma è una linea di macchine da caffè espresso in cialda professionali, pensata per tutti coloro che sono alla ricerca di un partner affidabile, per il proprio business. La scelta di materiali di qualità e le migliori tecnologie brevettate Aroma, descrivono una linea dalle forme nuove ed eleganti. Abbiamo disegnato la serie HorecAroma unendo la versatilità dei componenti, la semplicità di intervento, sotto l'occhio attento femminile per realizzare non una semplice macchina, ma un elemento d'arredo.

HorecAroma è un modo di essere, è assistenza, è supporto, è vedere in modo differente un problema e trovarne la soluzione.

MAKE STRONGER
YOUR BUSINESS.



MAKE STRONGER
YOUR BUSINESS.



B A R 2 . 0

I gruppi caffè sono interamente in ottone per garantire una resa ottimale, soprattutto negli utilizzi di lungo periodo.

È costruita interamente in acciaio inox verniciato e i componenti sono tutti Made in Italy.

Il design unico e innovativo si adatta facilmente a tutte le location.

- GRUPPO STANDARD
- ALTEZZA: 38 cm
- LARGHEZZA: 51.5 cm
- PROFONDITÀ: 42.5 cm
- PESO: 30 Kg
- CAPACITÀ: 5 litri
- MAX 1600 WATT

EROGATORE CAFFÈ:
DOPPIO CON SCAMBIATORI IN OTTONE

SISTEMA DI EROGAZIONE:
MECCANICO

SISTEMA EROGAZIONE DIGITALE
(CAFFÈ LUNGO E CORTO, STAND-BY):
OPTIONALE

EROGATORE VAPORE:
SCAMBIATORE

EROGATORE ACQUA CALDA:
OPZIONALE

ALIMENTAZIONE:
SERBATOIO

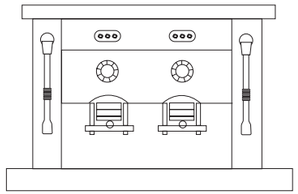
CIALDA BIDOSE:
NON DISPONIBILE

SCALDATAZZE:
OPZIONALE

TANICHE IN DOTAZIONE



MAKE STRONGER
YOUR BUSINESS.



LA DOPPIA

I gruppi caffè sono interamente in ottone per garantire una resa ottimale, soprattutto negli utilizzi di lungo periodo.

Il sistema semiautomatico, garantisce una gestione personalizzata del lavoro, grazie a delle pulsantiere personalizzabili tramite modalità “caffè lungo”, “caffè corto” e “interruzione manuale”.

Il design unico e innovativo si adatta facilmente a tutte le location.

- GRUPPO STANDARD
- ALTEZZA: 38 cm
- LARGHEZZA: 51.5 cm
- PROFONDITÀ: 42.5 cm
- PESO: 30 Kg
- CAPACITÀ: 5 litri
- MAX 1600 WATT

EROGATORE CAFFÈ:
DOPPIO CON SCAMBIATORI IN OTTONE

SISTEMA DI EROGAZIONE:
DEFAULT

SISTEMA EROGAZIONE DIGITALE
(CAFFÈ LUNGO E CORTO, STAND-BY):
OPTIONALE

EROGATORE VAPORE:
CALDAIA D’ACCUMULO

EROGATORE ACQUA CALDA:
INCLUSO

ALIMENTAZIONE:
SERBATOIO

CIALDA BIDOSE:
NON DISPONIBILE

SCALDATAZZE:
OPZIONALE

TANICHE IN DOTAZIONE

I COLORI DISPONIBILI



CORTEN



NERO



BIANCO

MAKE STRONGER
YOUR BUSINESS.

PRODOTTO BREVETTATO 100% MADE IN ITALY

LA TECNOLOGIA HORECAROMA

MAKE STRONGER
YOUR BUSINESS.

IL GRUPPO OTTONE

ZERO RILASCI

Le macchine della linea HorecAroma sono dotate di gruppi scambiatore per l'erogazione caffè in ottone con tecnologia brevettata Aroma.

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.



TRATTAMENTO ESCLUSIVO EXCLUSIVE TREATMENT

MOCA COMPLIANT

I gruppi acqua calda e vapore sono serviti da caldaie di accumulo. I gruppi sono modulari, cioè non collegati tra di essi, né meccanicamente né elettricamente. Ciò consente sia un risparmio energetico sia una maggior affidabilità del prodotto, che potrà essere utilizzato anche nel caso in cui un gruppo abbia bisogno di manutenzione.

Gli interventi tecnici sono estremamente facilitati dalla struttura completamente accessibile in pochi passaggi



LA FORZA DI HORECAROMA

MAKE STRONGER
YOUR BUSINESS.

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.

RISPARMIO ENERGETICO

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

ECOSOSTENIBILI

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

ASSISTENZA TECNICA

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.

DESIGN INNOVATIVO

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

SISTEMA BREVETTATO

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

LO STAFF

Chi ti segue
nella tua esperienza
HorecAroma



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.

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