

„Ein Magnet für Gastronomen“

Mit großem Erfolg präsentierte Deutschlands einzige Espressomaschinen-Manufaktur auf der Hamburger INTERNORGA ihr Flaggschiff für die High-End-Espressozubereitung ...



Mechatroniker-Meister Christoph Ortner (Dritter von rechts) von der Firma Circolare Espressomaschinen-Manufaktur, präsentierte zusammen mit dem Team von LF-Catering das Flaggschiff in der Gold-Edition seiner Firma.

Kiefernfelden – „Jedes Mal die gleichen erstaunten Blicke“, erzählt Christoph Ortner schmunzelnd von der Hamburger Messe INTERNORGA. „Selbst wenn gleich acht oder zehn Leute gleichzeitig an unserem Messestand standen: In ein paar Sekunden hat jeweils jeder der Messegäste seine Wunschespresso-Kre-

ation von mir erhalten. Egal ob Cappuccino, Latte macchiato oder Milchkaffee – jedes Getränk glänzte mit perfektem Aussehen und exzellentem Geschmack und begeisterte jeden.“ Die Wundermaschine: Eine Siebträgermaschine für die Großgastronomie mit Autocappuccino-Funktion, die auf Knopfdruck in Sekundenschnelle professionelle Milchschaumgetränke jeglicher Art zaubert – „und zwar ohne dass man das geratet haben muss“, unterstreicht der Mechatroniker-Meister, der diese Maschine gemeinsam mit seinem erfahrenen Kollegen Oliver Endreß in zweijähriger Feinarbeit entwickelte und zu Jahresbeginn zur Marktreife brachte.

„Genau eine solche Autocappuccino-Funktion gab es bisher nicht – allenfalls bei Kaffeevollautomaten“, erklärt Christoph Ortner die Innovation dieses High-End-Gerätes, das vornehmlich für die Großgastronomie bestimmt ist. „Sicher zog das edle, auffällige und wirklich ungewöhnliche Design die Leute an den Messestand. Doch verblüfft hat letztlich alle diese bisher nicht dagewesene Funktion bei einer Siebträgerma-

schine“, resümiert er den großen Erfolg und lacht: „Etwas stressig war es schon, denn die Maschine stand die gesamten fünf Tage wirklich nicht einmal still. Gerade andere Espressomaschinenhersteller renommierter Marken zeigten sich schwer beeindruckt von dem Gerät und seiner Leistungsfähigkeit.“ „Wir aichten jetzt die vielen Anfragen

und freuen uns natürlich, viele Kunden aus der Gastronomie, aber auch Vertragshändler für unsere Circolare-Maschinen gewonnen zu haben“, sagt Sabine Endreß, die Geschäftsführerin der Espressomaschinen-Manufaktur. „Gefragt war nicht nur das ausgestellte Modell in der Gold-Edition, sondern in großem Maße auch unsere normale Edition in Silber – und zwar nicht nur in der zweigruppigen Variante, sondern auch in der dreigruppigen.“ Erste Rückmeldungen begeisterter Besitzer der neuen Maschinen, so Endreß, „sind natürlich eine tolle Bestätigung, dass die aufwendige und akribische Entwicklungsarbeit der richtige Weg war. Und es zeigt: One Touch Cappuccino und Latte aus einer Espressomaschine funktioniert doch.“

Milchschaumqualität und somit ständig gleichwertiger Milchschaumgetränke glänzen, sondern auch durch die Tatsache, dass sie an alle gängigen Schrankanlagen- und Kassensysteme anschließbar sind. „davon kann sich natürlich jeder Interessierte in unseren Geschäftsräumen und Werkstätten überzeugen. Und es natürlich auch schmecken ...“

„Siebträger mit Autocappuccino-Funktion. Das war der Magnet auf der Internorga.“

Circolare auch zum Leasen

„Ab sofort können wir für alle unsere Modelle mit der innovativen Milchschaumgruppe auch interessante Leasingangebote anbieten.“ So brauche der Gastronom die Anschaffungskosten für ein soch profitables High-End-Gerät nicht zu scheuen, weil er in den Genuss der zahlreichen Vorteile kommt, die Leasing ganz grundsätzlich für einen Unternehmer bietet. „Und selbstverständlich beraten wir auch umfassend zu unseren speziellen Leasing-Konzepten.“

Davon, dass die Circolare-Modelle nicht nur durch ungewöhnlich hohe Materialqualität, ihrem erstklassigem Design, einer permanent reproduzierbaren

CIRCOLARE
Espressomaschinen Manufaktur

KAFFEE- UND ESPRESSOMASCHINENTECHNIK
SIEDLERS-STRASSE 9
D-83088 KIEFERNFELDEN
T +49 (0) 8333 30262-0
F +49 (0) 8333 30262-10
E info@circolare-espresso.de
www.circolare-espresso.de

ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG BIS FREITAG 9-18 UHR
SAMSTAG 9-12 UHR



Espresso Nonstop: Christoph Ortner hatte alle Hände voll zu tun.



Die Autocappuccinatore-Gruppe (links) und die einzigartige Cappuccinofunktion „One Touch“: Auf Knopfdruck fünf verschiedene Milchschaumgetränke.






In Sekunden
High-End-
Espresso-
Spezialitäten

CIRCOLARE
Espressomaschinen Manufaktur

ERSTE SIEBTRÄGERMASCHINE MIT AUTOCAPPUCCINO-FUNKTION
Für die Gastronomie und Großgastronomie

**AUTORISIERTER VERTRAGSHÄNDLER
UND
PREMIUM-SERVICEPARTNER**

Kaffee & Espressomaschinentechnik für den Haushalt | Sabine Endreß, Bahnhofstr. 9, D - 83088 Kiefernfelden, Telefon: 08033-30262-0
 CIRCOLARE-Espressomaschinen-Manufaktur für die Gastronomie | Autorisierter Vertragshändler und Kundendienst La Pavoni, Quikmil, CBC-Royal, Astoria C.M.A & NIVONA
 www.espressomaschinendocor.de | www.kaffeeespressomaschinendocor.de