



PROPOSTA COMERCIAL

MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO MOKAROMA - SACHE

T: 55 (11) 3617.3633
@: modellli@modellli.com.br
www.modellli.com.br

Rua Doutor Moisés Kahan,
Nº 89 - Térreo - Barra Funda
São Paulo / SP - CEP: 01139-040



A EMPRESA

A MODELLI é criada em 1995 pela paixão em café.

Instalada na Barra Funda em SP, iniciamos a importação de equipamentos, máquinas e moedores, para preparação de café espresso, com foco na prestação de serviços e assistência técnica, criamos uma rede de grande capilaridade.

Fazemos instalação, manutenção e treinamento em todo território nacional.

Adquirimos grande experiência atuando no mercado nacional, importando e distribuindo, o café espresso em sachê da marca MOKAROMA.

Tendo em vista a grande aceitação do produto, no ano de 2001, inauguramos nossa planta fabril e passamos a produzir nosso próprio café em doses individuais, com capacidade instalada de cinco milhões de doses/mês o que equivale a quarenta toneladas de café. Seguimos todas as normas de vigilância sanitária e segurança alimentícia e podemos dessa forma oferecer o private label para players do mercado de cafés.

Podemos oferecer nossa linha de café MOKAROMA ou desenvolver um novo e exclusivo blend para torrefadores ou fazer somente a prestação de serviço com equipamentos italianos modernos, o envase de sua marca/café. Possuímos também ampla linha de equipamentos para extração de espresso de café torrado em grãos e de café em saches.

A MÁQUINA



SOLUÇÃO IDEAL PARA SEU ESCRITÓRIO!

MOKAROMA é a nova máquina de café espresso que chegou no mercado para ficar! Resultado da experiência consolidada da MODELLI em máquinas de café espresso em sachês, importamos e comercializamos as máquinas MOKAROMA, para todo o Território Nacional.

Especialmente desenhada para ocupar pequenos espaços, caracteriza-se por um design inovador e cativante, por linhas suaves e uma concentração de profissionalismo e tecnologia.

Fácil e intuitiva de manusear, faz seu café espresso cremoso em poucos segundos.

Os botões de controle estão todos à mão, fáceis de gerenciar e usar.

Podendo ser programável para fazer café tamanho normal e café curto.

Dispensador de sachês usados automático e reservatório de água removível para abastecimento, são itens que diferenciam nossa máquina e facilitam o seu dia a dia.



O NOSSO CAFÉ

O sache de café Easy Serving Espresso, é uma pequena bolsa com 44 mm de diâmetro e 7 a 8 gr. de pó de café torrados e moídos, embalados com uma cobertura de filtro de papel para uso em uma máquina de café espresso sem moedor. A norma E.S.E. foi criada pela italiana Illy café na década de 1970 e é mantida pelo "Consórcio para o Desenvolvimento e a Proteção da Norma E.S.E."

Produzimos o CAFÉ MOKAROMA em sache desde 2001 em nosso parque industrial.

Controlamos todo o processo, desde a compra dos melhores grãos cru de café gourmet, a torra em moderno sistema de leito de ar fluidizado, a moagem rigorosamente controlada e por fim embalados individualmente em atmosfera controlada e livre de oxigênio.

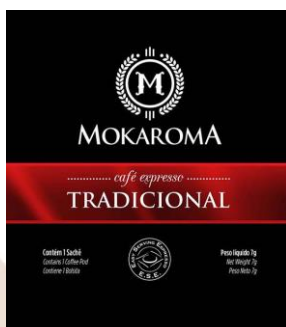
Todos esses processos garantem uma padronização na extração do Espresso e muita cremosidade na xícara. Total controle sobre as vendas realizadas e armazenamento facilitado, são características importantes no ponto de vendas.

A nossa linha de café MOKAROMA são produzidos com blends da espécie Arábica das variedades Mundo Novo e Catuaí, onde utilizamos somente os grãos da peneira denominada Moka. Colhidos em fazendas da Alta Mogiana em altitudes de 950 metros.

OS SABORES



De torra média clara, MOKAROMA GOURMET é produzido com blend da espécie arábica, originário da Alta Mogiana, das variedades mundo novo e catuaí. São grãos de café perfeitamente torrados, em pequenas quantidades, que lhe conferem um tom artesanal e assim preservando todo o seu aroma. Bebida equilibrada, encorpada, after taste persistente e densa crema de tonalidade avelã sem comparação.



De torra intensa, MOKAROMA TRADICIONAL tem sabor marcante e encorpado. É produzido a partir de grãos de café 100% arábicos perfeitamente torrados e moídos, garante um café de crema avelã, extremamente saboroso, sem comparação, com after taste persistente e densa crema.



De torra média escura, MOKAROMA DESCAFEINADO, é a nossa opção para quem adora café, mas é sensível aos efeitos da cafeína, seu aroma assim como seu sabor são suaves e seu corpo e after taste são leves.



O SISTEMA COMODATO

Disponibilizamos o equipamento sem custo para sua empresa.
Basta ter o consumo de no mínimo uma caixa de café MOKAROMA por mês.
Você irá determinar o dia que deseja receber o café no seu endereço e pronto.
Tudo simples e automático. Todos os meses enviaremos nosso café!

OS VALORES DOS CAFÉS

Café sache MOKAROMA GOURMET:

Caixa com 120 doses de café em envelopes individuais de 7 gr. (padrão E.S.E.)
R\$ 229,00

Café sache MOKAROMA TRADICIONAL:

Caixa com 120 doses de café em envelopes individuais de 7 gr. (padrão E.S.E.)
R\$ 229,00

Café sache MOKAROMA DESCAFEINADO:

Caixa com 120 doses de café em envelopes individuais de 7 gr. (padrão E.S.E.)
R\$ 299,00

Valores de venda, faturados para 15 dias, pagamento através de boleto bancário.

Frete incluso para São Paulo Capital e Grande São Paulo.

AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Modelo_____	MOKAROMA
Dimensões_____	C370 x L140 x A288 mm
Peso_____	3,3 Kg
Comprimento Cabo_____	95 cm
Capacidade do tanque de água_____	0,85 L
Pressão da bomba de água_____	19 Bar
Tensão / Frequência elétrica_____	110v/60 Hz ou 220V/60 Hz
Potência_____	1100 watts

NOSSO ENDEREÇO E CONTATO

Rua Doutor Moisés Kahan, Nº. 89 A
Barra Funda – São Paulo – SP
CEP: 01139-040

Walmir Santos
(11) 3617-3633 ramal 107
(11) 9-7623-9535
e-mail: engenharia@modelli.com.br
site: www.modelli.com.br