

ANGEBOT FÜR



Portionen pro Monat	Kosten pro Portion		* ESE Pads orientiert man sich am klassischen italienischen Espresso> Und das sind 7Gramm * Die Kaffeepads sind echt ökologisch und zu 100% biologisch abbaubar * 700ml Wassertank
150	€ 0,25		

Portionen pro Monat	Kosten pro Portion		* ESE Pads orientiert man sich am klassischen italienischen Espresso> Und das sind 7Gramm * Die Kaffeepads sind echt ökologisch und zu 100% biologisch abbaubar * 2 ltr Wassertank
300	€ 0,25		

Jura WE 6				
Laufzeit	Kilogramm pro Monat	Kosten pro Portion		* Die WE6 beherrscht virtuos die Kaffeeklassiker von Ristretto über Espresso bis zum Café crème * Professional Aroma Grinder * Intelligent Water System (I.W.S.®) * Frontal angeordnete Tasten und ein modernes TFT- Display
36 Monate	6	€ 0,25		

- 6 kg entsprechen ca. 720 Portionen

Lieferung: frei Haus. | **Zustellmenge:** entspricht dem gewählten Modell | **Lieferzeit:** max. 3 Werktage | **Lieferdatum:** mit Aufstellung der Maschine für 36 Monate wiederkehrend | **Preise:** alle Preise verstehen sich Netto exkl. MwSt.

Mit vollständiger Bezahlung der letzten Monatsrate geht der Kaffeefullautomat ins Kundeneigentum über.

Mit der Erstbestellung werden folgende im Preis inkludierte Reinigungs- und Entkalkungsmittel auf den Bedarf des jeweiligen Paketes bemessen mitgeliefert:

- 25er Blister JURA 3-Phasen-Reinigungstabletten – je Paket 4, 8 bzw. 16 Packungen
- 1 Dose JURA 2-Phasen-Entkalkungstablette (36 Stück für 36 Monate)

NABER KAFFEE MANUFAKTUR GmbH | 1210 Wien, Autokaderstraße 104

Tel: 01/ 278 34 03 | Fax: 01/ 27 07 156 | E-Mail: office@naberkaffee.com | naberkaffee.com

Optional für alle Maschinentypen:

Profi Milchschaumer für 100-250ml Milch bzw. 170ml Milchschaum

€ 30,00



Unsere Sorten:



**NABER
 ESPRESSO 23**

150 STÜCK / KARTON

*Rund und mit reichem Aroma:
 Der Espresso zum Verlieben*



**NABER
 ESPRESSO 25**

150 STÜCK / KARTON

*Schon die erste Tasse beweist:
 Das ist purer Espresso-Geschmack*



**MARCO
 SALVATORI**

150 STÜCK / KARTON

*Sein Name verrät:
 Da ist ein echter Italiener im Spiel*



Als einzige verblieben Wiener Kaffeemanufaktur liegt NABER größten Wert auf traditionelles handwerkliches Können und besteht darauf, dass jeder einzelne Produktionsschritt von Hand ausgeführt, reguliert und geprüft wird. Der Kaffee wird in Wien geröstet und verarbeitet.



**Ihr Ansprechpartner:
 Herr Alessio Ceccarelli
 Tel.: 0699 142 81 402
 E-Mail: ceccarelli@naberkaffe.com**