



KOMPLETNÍ KÁVOVÉ ŘEŠENÍ



Platnost: 26. 9. 2012 – 28. 2. 2013



www.makro.cz

makro
Partner profesionálů

KONCEPT

RIOBA – kompletní kávové řešení pro kavárny, restaurace, hotely a bary

V novém vydání katalogu **RIOBA** naleznete kompletní nabídku pro nadcházející sezonu podzim a zima 2012. Položky uvedené v tomto katalogu plně kryjí potřeby komerčních provozoven HoReCa.

Základním kamenem konceptu je kvalita kávy **RIOBA GOLD** a **RIOBA PLATINUM**. Kávu **RIOBA** odlišuje od ostatních typů káv dostupných na českém trhu především způsob pražení, tzv. italské pražení, které je provedeno do stupně „dark“. Výsledná chuť je díky němu více kořeněná a obsahuje unikátní čokoládový tón, přičemž aroma je potlačeno na úkor pocítované sladkosti. Nejmodernější technologie a systém kontroly kvality pak zajišťuje, že tuto jedinečnou chuť obsahuje každé zrnko kávy **RIOBA**. Tento druh kávy je ideální pro kavárny, hotelové provozovny a samozřejmě i restaurace.

Sortiment **RIOBA** obsahuje kromě klasické kávy bezmála sto dalších položek jako káva bez kofeinu, snídaňová a instantní káva, dále čaje, sušenky, čokoládky a spoustu dalších.

Pro **RIOBA** partnery jsou v rámci smluvně stanovených podmínek poskytovány následující služby:

- Zvýhodněná cena kávy **RIOBA Gold** a **RIOBA Platinum**
- Motivační leasingový program pro pořízení technologií (kávovary, mlýnky na kávu)
- Odborný servis včetně počáteční instalace
- Zaškolení personálu profesionálním baristou
- Reklamní stojánky s menu kartičkami a také i světelné reklamní poutače
- Interiérový design
- Košile, trička, zástěry, šálky...

Podrobné informace Vám rádi podají všichni obchodní zástupci nebo zaměstnanci u Pultu služeb partnerům, případně je najdete na www.rioba.cz.



Jaroslav Petrouš, barista značky RIOBA
Mistr kávy ČR



1. Pravidelné čištění

Perfektního a chuťově vyváženého espressa lze dosáhnout pravidelným čištěním kávovaru, mlýnku a portafiltru (páky včetně sítka). Vždy užívejte pouze speciální prostředky k tomu určené.

2. Voda

Nezapomeňte zkontrolovat kvalitu a tvrdost vody ve vaší lokalitě. Používejte pouze kvalitní vodní filtry.

3. Čerstvá káva

Největšími nepřáteli kávy jsou vzduch, vlhkost a teplo. Skladování v teple nebo při přístupu vzduchu způsobí velmi rychlou ztrátu aromatických látek. To je klasický problém dopředu namleté kávy.

4. Množství, teplota a čas

Správná příprava espressa je dle normy – 7–9 g kávy, teplota vody 93–96 °C a tlak 9 barů. Doba extrakce 20–30 sekund, 30–35 ml espressa.

5. Pěchování

Nesprávné stlačení kávy v portafiltru má stejný efekt jako nesprávné mletí. Při nedostatečném stlačení voda proteče kávou příliš rychle a získáme „podextrahované“ espresso.

6. Extrakce

Samotná extrakce trvá mezi 20–30 sekundami. Počáteční fáze extrakce se vyznačuje velice pomalým tokem. Správně připravené espresso musí obsahovat dostatečně silnou a trvanlivou vrstvu pěny (cremy). Pěna má největší vliv na výslednou chuť a dělá z espressa tak výjimečný nápoj!

7. Chuť

Pokud je extrakce nevyhovující (espresso je kyselé, hořké, vodnaté, bez pěny), upravíme nastavení mlýnku, popřípadě zkontrolujeme teplotu vody, tlaku nebo množství dávkované kávy. Pokud je extrakce příliš rychlá, nastavíme mletí kávy jemněji (zvýšíme množství kávy) a opačně.

8. Mléko

K přípravě mléčných nápojů na bázi espressa používejte vždy vychlazené mléko (5–8 °C). Použití profesionální „lattiéry“ (konvičky) vám pomůže docílit perfektní mikropěny a profesionálního vzhledu vašich nápojů. Pěnění mléka probíhá vždy ve dvou fázích:

- vlastní pěnění mléka (do teploty max. 40 °C) – konvičku s mlékem držíme ve vodorovné poloze, trysku těsně pod hladinou mléka a slyšíme charakteristický zvuk „tss–tss–tss“. V momentě, kdy začne hladina mléka stoupat, přecházíme do druhé fáze.
- míchání mléka (do teploty max. 70 °C) – konvičku mírně nakloníme, trysku ponoříme šikmo směrem ke dnu a snažíme se vytvořit co nejsilnější vír v napěněném mléce. S konvičkou nekroužíme ani nepohybujeme směrem nahoru dolů.

9. Nalévání mléka

Konzistence správně napěněného mléka by se měla podobat lesklé pěně bílé barvy bez viditelných bublin. Tuto tzv. mikropěnu lze nalévat bez použití lžice a chuťově se podobá sladké smetaně. Správně připravená mikropěna nemá nikdy konzistenci tzv. „jarových či mýdlových“ bublin.

10. Porcelán

Předehřátý čistý šálek o objemu vhodném pro připravovaný nápoj je samozřejmostí. Na espresso používáme silnostěnný porcelán o objemu cca 60 ml. Pro přípravu kávy s mlékem volíme šálek o objemu 150 až 180 ml. Na speciální kávové drinky lze používat i jiný k tomu vhodný porcelán či sklo.



KÁVA



RIOBA Gold
zrnková káva
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

299,90
341,89*

cena za porci

2,10
2,39*



RIOBA Platinum
zrnková káva
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

399,90
455,89*

cena za porci

2,80
3,19*



RIOBA Gold
mletá káva
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

299,90
341,89*

cena za porci

2,10
2,39*

RIOBA
Platinum
mletá káva
bal.: 250 g
cena za 250 g

89,90
102,49*

cena za porci

2,51
2,86*



RIOBA

CO JETO POD?

Jedná se o technologii kávových kapslí či polštářků, chcete-li, jež umožňuje přípravu vysoce kvalitního espressa prakticky každému uživateli v kvalitě, které standardní metodou přípravy dosahují pouze školení baristé. Pro tuto technologii se používá též název „E.S.E. pod“ (easy serving espresso).

„Pody“ (polštářky) jsou vyrobeny z papírových filtrů, do kterých je slisována káva vždy v přesně stejném množství a shodné hrubosti namletí. Jednotlivé dávky kávy jsou baleny v ochranné atmosféře do speciálních sáčků zajišťujících dlouhodobé udržení všech aromatických i chuťových složek a vlastností kávy.

Použitím „Pod“ systému v kombinaci s jednoduchostí obsluhy kávovarů Ascaso dosáhnete vynikajících výsledků při přípravě kávy za minimálních nákladů a v prakticky „bezodpadovém“ režimu.



RIOBA Platinum
kávové pody
100% arabica
bal.: 18x 6,94 g
cena za 1 bal.

79,90
91,09*

cena za porci

4,44
5,06*



RIOBA Gold
kávové pody
80 % arabica
bal.: 18x 6,94 g
cena za 1 bal.

79,90
91,09*

cena za porci

4,44
5,06*



RIOBA
Macinato
Decaffeinated
mletá káva
bal.: 250 g
cena za 250 g

89,90
102,49*

cena za porci

2,51
2,86*



FILTROVANÁ KÁVA

RIOBA Filter
Coffee Regular
60 % Arabica
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

169,90
193,69*



RIOBA Filter
coffee Mild
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

189,90
216,49*

RIOBA
Filter Coffee
Decaffeinated
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

242,90
276,91*



Šálek s podšálkem RIOBA

- porcelán
- bal.: 6 ks
- cena za bal.

cena od
439,99
527,99*

	cena bez DPH	cena s DPH
60 ml	439,99	527,99
160 ml	599,99	719,99
170 ml	649,99	779,99



Pohár na vodu
• objem 85 ml
• bal.: 24 ks
• cena za bal.

299,99
359,99*



Šálek s podšálkem Jumbo

- objem: 325 ml
- bal.: 12 ks
- cena za bal. od

519,99
623,99*



Hrnek Šapo

- objem: 180 ml
- bal.: 12 ks
- cena za bal.

389,99
467,99*



Překapávač 208793

- objem: 1,8 l
- tělo z nerezavějící oceli, separátně přepínatelné dvě plotýnky
- vhodný pro papírový filtr 110/250 mm
- rozměr: 205 × 400 × (v)455 mm
- příkon: 2060 W/230 V

2 999,00
3 598,80*



NÁKUP BEZ
PENĚŽ



**Kávový filtr
Hendi 208656**

- univerzální použití: pro kávovary Hendi, Bravoril, Animo a další
- rozměr: ø 250 × 110 mm
- bal.: 1000 ks

499,99
599,99*



Skleněná konvice

129,99
155,99*

Nerezová konvice

299,99
359,99*



INSTANTNÍ KÁVA

RIOBA Instantní káva bez kofeinu, porcovaná
bal.: 200 ks
cena za 1 bal.

349,90
398,89*

cena za porci

1,75
2,00*



RIOBA instantní káva porcovaná
bal.: 200 ks
cena za 1 bal.

299,90
341,89*

cena za porci

1,50
1,71*



RIOBA
Instantní káva
bal.: 500 g
cena za 500 g

299,90
341,89*



TECHNOLOGIE VÝROBY INSTANTNÍ KÁVY

Z čerstvě uvařené kávy se pomocí odpaření vody vyrábí kávový extrakt, který je následně průmyslově zpracován na instantní kávu. Toho je dosaženo dvěma metodami:

Sušení sprejováním – spray drying

Během sušení je kávový koncentrát společně s horkým vzduchem vstříkován do vysoké věže. Díky vhnánému horkému vzduchu se voda vypaří a na dno věže pak dopadne pouze sušený kávový extrakt (prášek). Tato technologie má své nesporné výhody v rychlosti a jednoduchosti, rovněž se snižují náklady na výrobu kávy. Pozitivní je také lepší rozpustnost i vzhled kávy.

Sušení mražením – freeze drying

Při použití technologie freeze drying se kávový koncentrát zmrazí na teplotu kolem $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$, což způsobí, že částičky vody v koncentrátu zkrystalizují. S využitím sublimace je led následně extrahován ze zmrazených granulí a vzniká káva typického krystalkovitého tvaru. Metoda zmražení je náročnější na energii, a tím i nákladnější. Odměnou spotřebiteli je však zachování tolik cenného aroma.

KÁVOVÉ DOPLŇKY

RIOBA

Bílý porcovaný
cukr – tyčinky
bal.: 500× 4 g
cena za porci

0,16
0,18*



Bílý porcovaný
cukr – pyramidky
bal.: 500× 4 g
cena za porci

0,24
0,27*



Třtinový cukr porcovaný
– tyčinky
bal.: 500× 4 g
cena za porci

0,28
0,32*



Napolitánky Mix
– směs čokolád
obsahuje 4 druhy:
mléčná čokoláda s kávovou
příchuť, mléčná čokoláda
s kávovým křokantem,
hořká čokoláda 50 %,
hořká čokoláda 74 %
bal.: cca 200× 5 g
cena za 1 bal.

299,90
341,89*



Karamelové sušenky
bal.: 200× 6 g
cena za 1 ks

0,80
0,91*



Smetana do kávy 10 %
bal.: 300× 7,5 g
cena za 7,5 g

0,50
0,57*



Mléko
na cappuccino
bal.: 1 l
cena za 1 l

19,50
22,23*



Arašídý
pražené solené
bal.: 50× 15 g
cena za 15 g

2,50
2,85*



Mandle
pražené
solené
bal.: 50× 15 g
cena za 15 g

4,50
5,13*



ČAJ

Černý čaj
2 druhy
bal.: 50× 1,5 g
cena za 1 bal.

63,00
71,82*

cena za porci

1,28
1,46*



Zelený,
mátový čaj
bal.: 50× 1 g
cena za 1 bal.

63,00
71,82*

cena za porci

1,28
1,46*

Ovocný čaj
2 druhy
bal.: 50 ks
cena za 1 bal.

63,90
72,85*

cena za porci

1,28
1,46*



4dílná čajová
souprava RIOBA

- objem konvičky: 475 ml
- objem šálku: 325 ml
- souprava obsahuje:
šálek s podšálkem, konvičku
s pokličkou

129,99
155,99*



RIOBA Tea
Dřevěná kazeta čajů RIOBA
černý čaj, Earl Grey,
zelený čaj, mátový čaj,
ovocný čaj s vyšňouvanou
příchutí, s kousky
lesního ovoce
bal.: 6× 10 obálek
cena za 1 bal.

389,00
443,46*



KVETOUČÍ ČAJ

RIOBA

KVETOUČÍ ČAJE

Kvetoucí čaje se vyrábějí z ručně svazovaných listů bílého nebo zeleného čaje. Mezi speciálně vybranými lístky čaje, které tvoří základ pouště, se skrývá barevný květ a bylinky. Nejčastěji jde o květ lilie, jasmínu, ibišku nebo chryzantémy.



**1+1
NAVÍC**

PŘI KOUPI 1 ks BALENÍ
ZISKÁTE 1 ks BALENÍ NAVÍC
– přidejte do svého
nákupního košíku

i AKCE PLATÍ DO VYPRODÁNÍ
ZÁSOB.

RIOBA Kvetoucí čaje set
konvička + hrnek
bal.: 4 ks kvetoucího čaju, konvička,
hrneček

399,00
454,86*

i AKCE PLATÍ DO VYPRODÁNÍ
ZÁSOB.

RIOBA Kvetoucí čaj
Body, Soul, Spirit, Mind box
bal.: 24× 6g
cena za 1 bal.

499,00
568,86*

**1+1
NAVÍC**

PŘI KOUPI 1 ks BALENÍ
ZISKÁTE 1 ks BALENÍ NAVÍC
(LZE MIXOVAT)
– přidejte do svého
nákupního košíku

i AKCE PLATÍ DO VYPRODÁNÍ
ZÁSOB.

RIOBA
Kvetoucí čaje
v dřevěné
krabičce
bal.: 192 g
cena za 192g

899,00
1 024,86*

**1+1
NAVÍC**

PŘI KOUPI 1 ks BALENÍ
ZISKÁTE 1 ks BALENÍ NAVÍC
– přidejte do svého
nákupního košíku



HORKÁ ČOKOLÁDA

Powdered White Chocolate

bílá čokoláda pro přípravu čokoládového nápoje v přístroji na espresso s parní tryskou nebo v přístroji na přípravu čokolády
bal.: 500 g
(cca 20 porcí – à 25 g)
cena za 500 g

149,90
170,89*

cena za porci

7,50
8,54*



Powdered chocolate

čokoláda pro přípravu čokoládového nápoje v přístroji na espresso s parní tryskou nebo v přístroji na přípravu čokolády
min. 32 % kaka
bal.: 1 kg
(cca 40 porcí – à 25 g)
cena za 1 kg

219,90
250,69*

cena za porci

5,50
6,27*



Šlehačka

ve spreji 35 %
slazená, neslazená
bal.: 700 ml
cena za 700 ml

149,90
170,89*



ugolini



Elektrický ohříváč a míchač horké čokolády Ugolini Delice

- objem: 3 l nebo 5 l
- speciálně navržen pro nalévání husté čokolády
- nádrž plně odnímatelná, i když je naplněná produktem
- rozmontovatelný výčepní kohout
- snadná údržba
- termostat
- ochrana proti přetížení
- zlaté, stříbrné a černé provedení

cena od
8 999,00
10 798,80*

při nákupu na splátky akontace 0 % +

20x **648,00***

profinance

pojištění

NÁKUP BEZ
PENĚZ

PRODLUŽTE SI
ZÁRUKU!

	cena bez dph	cena s dph
Ugolini Delice 3 l black	8 999,00	10 798,80
Ugolini Delice 3 l silver	10 999,00	13 198,80
Ugolini Delice 3 l gold	10 999,00	13 198,80
Ugolini Delice 5 l black	9 999,00	11 998,80
Ugolini Delice 5 l silver	11 999,00	14 398,80
Ugolini Delice 5 l gold	11 999,00	14 398,80



DOPLŇKY PRO DOKONALÉ SERVÍROVÁNÍ



Papírový kelímek 200 ml
bal.: 50 ks
cena za 1 ks

1,39
1,67*



Papírová taška
bal.: 50 ks
cena za 1 ks

7,50
9,00*



Rozetky
bal.: 500 ks
cena za 1 ks

0,15
0,18*



Papírový kelímek 100 ml
bal.: 50 ks
cena za 1 ks

1,25
1,50*



Papírový kelímek 400 ml
bal.: 50 ks
cena za 1 ks

3,45
4,14*



Víčko na kelímek 400 ml černé
bal.: 100 ks
cena za 1 ks

1,50
1,80*



Víčko na kelímek 200 ml
černé
bal.: 100 ks
cena za 1 ks

1,15
1,38*



Párátka bambusová
hygienicky balená
bal.: 1000 ks
cena za 1 bal.

69,90
83,88*



100%
CELULÓZA

Ubrousky 3vrstvé
25 × 25 cm
bal.: 200 ks
cena za 1 bal.

99,90
119,88*

KÁVOVÉ A KOKTEJLOVÉ SIRUPY



Koktejlóvó sirupy
kola, passion fruit, pomeranč,
broskev, grenadine, blue curacao,
jahoda, limetka, malina, kiwi, kokos,
zelený banán, třtinový cukr, máta
bal.: 1 l
cena za 1 l

129,00
147,06*



Třtinový cukr
3 druhy
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

47,00
53,58*



Kávové sirupy
vanilka, lískový ořech,
skořice, tmavá čokoláda,
karamel
bal.: 1 l
cena za 1 l

129,00
147,06*

Inspirujte se s Riobou

Jako další možnost zpestření nabídky kávy můžete použít i naše speciální kávové sirupy RIOBA.

Kapky/lístky



1. Na espresso přelité mléčnou pěnou nakreslete čokoládovým toppingem pravidelnou spirálu.



2. Tyčinkou vkreslete kapky/lístky.



3. Kapky/lístky jsou zakresleny po celém povrchu.



4. Můžete servírovat!

Mramor



1. Pro přípravu „negativu“ mramorované kytice použijte espresso přelité hustou mléčnou pěnou.



2. Toppingem (v tomto případě karamelovým) kreslete lístky.



3. Pomocí tyčinky kruhovými tahy vytvoříte pravidelnou mramorovanou strukturu.



4. Malé umělecké dílo je připraveno k podávání.

Růžice



1. Základem pro kresbu růžice je espresso zalité hustě napěněným mlékem.



2. Pomocí toppingu vytvoříte základní kresbu (vaječný likér nebo vanilka tvoří střed, čokoládový topping pak vnější kruhy).



3. Tahy tyčinkou směrem od středu k okraji šálku vytvoříte paprsky růžice.



4. Naopak tahy tyčinkou od kraje šálku k jeho středu pak dotvoříte obraz růžice.



DOPLŇKY KE KÁVOVARŮM, ÚDRŽBA



Jednoporcový mlýnek na kávu MACAP M5D

- revoluční espresso mlýnek
- digitální ovládání
- vždy čerstvě umletá porce kávy
- možnosti mletí: 1, 2 porce nebo kontinuální mletí
- možnost programování
- výkon 7,2 kg/h
- příkon: 250 W/230 V
- počítadlo porcí

18 899,00
22 678,80*

při nákupu na splátky akontace 0 % +
20x **1 361,00***



Odklepávací zásuvka

- materiál: nerezavějící ocel
- rozměr: 24 × 31 × 5 cm (š × v × h)
- k odstranění zbytků kávy v páce kávovaru
- pro svůj rozměr je vhodná i pro kavárnu, jelikož je na ni možné postavit kávomlýnek

5 299,00
6 358,80*



1. Kartáč na čištění kávovarů

- materiál: ocel + nylon
- ø 1,5 × 22 cm

89,99
107,99*

2. Kartáč na čištění kávomlýnků

- materiál: lakovaný buk/přírodní štětiny
- ø 1,5 × 23 cm

149,99
179,99*

Odklepávač

- materiál: nerezavějící ocel
- rozměr: 12 × 10 × 8,5 cm (š × v × h)
- odklepávací nádoba na zbytky kávy v páce kávovaru

1 299,00
1 558,80*



Odklepávač

- materiál: nerezavějící ocel
- rozměr: 14,5 × 12,5 × 17 cm (š × v × h)
- odklepávací nádoba na zbytky kávy v páce kávovaru

1 029,00
1 234,80*



Urnex Cafiza – prášek

- sypký prostředek na čištění kávovarů zpětným proplachem
- čištění pák od kávových usazenin
- bal.: 900 g

249,00
298,80*



Urnex Clean Express

- tekutý přípravek na čištění mléčných usazenin
- lze použít i pro čištění parních trysek
- balení obsahuje odměrku pro snadné dávkování
- bal.: 1 l

219,99
263,99*



Urnex Grindz

- tablety k čištění kávomlýnků
- bal.: karton 12 ks
- cena za 1 ks



599,99
719,99*



Urnex Dezcal

- odstraňovač vodního kamene
- biologicky odbouratelný
- bal.: 4 sáčky
- 1 sáček = 1 odvápění

95,00
114,00*





Tarrington House

Mlýnek na kávu Tarrington House KMI310S

- 130 W
- nerezová nádoba – hygienická, chrání aroma
- zásobník na zrna – max.: 70 g
- bezpečností vypínání

179,99
215,99*



Catler

Pěnič mléka Catler MF 8010

- pro ohřev a napěnění mléka a mléčných náhražek na základě indukce
- nastavení teploty v rozmezí od 40–80 °C
- pěnicí nástavec Capp pro přípravu hustého a krémového mléka na cappuccino
- pěnicí nástavec Latte pro přípravu jemného a nadýchaného mléka na latté
- odměrka uvnitř víčka konvičky pro odměřování a přidávání přísad
- rozměry (š × h × v): 150 × 160 × 260 mm

3 299,00
3 958,80*



NÁKUP BEZ
PENĚZ



Nádoba na mléko lattiera Europa

- 50 cl
- nerezavějící ocel

799,00
958,80*



Teploměr na mléko

- nerezavějící ocel

229,99
275,99*



Pěchovač

- nerezavějící ocel/dřevo
- ø 58 mm
- slouží k pěchování umleté kávy do páky kávovarů
- barvy rukojeti: černá, červená, dřevěná

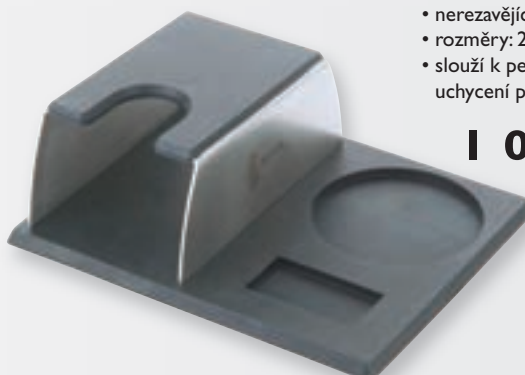
779,00
934,80*



Pěchovací stanice Exclusive

- nerezavějící ocel
- rozměry: 21 × 14 × 7 cm
- slouží k pevnému uchycení páky kávovaru

1 099,00
1 318,80*



KÁVOVARY



Kávovar La Marzocco GS3

- kávovar jednopákový • rozměry (š × h × v): 400 × 530 × 355 mm
- nejlepší kávovar na trhu ve stabilitě teploty a tlaku pro přípravu espresa
- duální nerezové bojler • PID nastavení teploty výstupní vody
- multifunkční ovládací panel s digitálním displejem
- rotační čerpadlo na vodu • předehřívání varné vody
- nastavení teploty vody s přesností 0,1 °C
- možnost pevného napojení na vodu nebo větší dolévací nádrže na vodu



• ilustrační foto



VYUŽÍTE PROFIÚVĚR



PRODLUŽTE SI ZÁRUKU!

123 200,00
147 840,00*



Kávovar La Marzocco LINEA AV

- kávovar dvoupákový • rozměry (š × h × v): 690 × 560 × 455 mm
- nejlepší kávovar na trhu ve stabilitě teploty a tlaku pro přípravu espresa
- duální nerezové bojler • oddělený nerezový parní bojler
- možnost nastavení teploty horké vody na čaj
- velké množství příslušenství: teflonové páry, teflonové páky
- možnost individuálních bojlerů pro každou hlavu
- systém dvojitého ohřevu pro stabilitu teploty



• ilustrační foto



VYUŽÍTE PROFIÚVĚR



PRODLUŽTE SI ZÁRUKU!

200 200,00
240 240,00*



Kávovar La Marzocco GB5

- kávovar dvoupákový • rozměry (š × h × v): 750 × 622 × 475 mm
- nejlepší kávovar na trhu ve stabilitě teploty a tlaku pro přípravu espresa
- duální nerezové bojler • oddělený nerezový parní bojler
- možnost nastavení teploty horké vody na čaj • počítadlo vydaných porcí
- velké množství příslušenství: teflonové páry, teflonové páky
- individuální bojlery pro každou hlavu • automatický program čištění
- alarm údržby změkčovače



• ilustrační foto



VYUŽÍTE PROFIÚVĚR



PRODLUŽTE SI ZÁRUKU!

224 000,00
268 800,00*



Kávovar Promac Green ME 3

- příkon: 220/380V • kávovar trojpákový automat
- rozměry (š × h × v): 1050 × 540 × 570 mm
- automatické dopouštění bojleru, rotační čerpadlo
- bojler: 16 l • možnost nastavení teploty horké vody na čaj



VYUŽÍTE PROFIÚVĚR



PRODLUŽTE SI ZÁRUKU!

115 999,00
139 198,80*

m pojištění

PRODLUŽTE SI ZÁRUKU!

Prodloužená záruka

Prodlužte si záruku o 1 nebo 3 roky na vybrané zboží

Více informací o pojištění Prodloužené záruky získáte na stáncích Mservis a na www.makro.cz/mservis.

Allianz

m pojištění



PROMAC



Kávovar jednopákový PROMAC Club ME 1

- příkon: 1,6 kW/220V
- kávovar jednopákový automat
- rozměry (š × h × v): 385 × 530 × 560 mm
- popis: bojler 4 l
- součástí dodávky je zařízení na úpravu vody, prodloužená záruka na 2 roky, doprava, montáž a zaškolení

45 792,00
54 950,40*

při nákupu na splátky akontace 0 % +
20× **3 298,00***



PROMAC



Kávovar dvoupákový PROMAC Compact ME 2

- příkon: 3000 W
- kávovar dvoupákový automat
- napětí: 220/380 V
- popis: bojler 5 l
- součástí dodávky není zařízení na úpravu vody, doprava, montáž a zaškolení
- rozměry (š × h × v): 580 × 530 × 560 mm

75 812,00
90 974,40*



PROMAC



Kávovar Promac Green ME 3

- příkon: 220/380 V
- kávovar dvojpákový automat
- rozměry (š × h × v): 1005 × 530 × 560 mm
- automatické dopouštění bojleru, rotační čerpadlo • bojler: 1 l
- možnost nastavení teploty horké vody na čaj

94 599,00
113 518,80*



E.S.E. kávovar na Pods ASCASO Business Class

- kávovar určený na přípravu kávy z Pods
- rozměry (š × h × v): 430 × 380 × 330 mm
- příkon: 1,75 kW/230V
- nádrž na vodu 2,5 l
- nádrž na vodu s vizuální kontrolou hladiny vody • maximální zatížení 30 šálků denně • automatický kapučinátor

10 500,00
12 600,00*

při nákupu na splátky akontace 0 % +
20× **756,00***



E.S.E. kávovar na Pods ASCASO Bar 1

- automatický kávovar na Pods
- pevné připojení na vodu • bojler 4 l
- elektronické dávkování vody
- příkon: 2,9 kW
- rozměry (š × h × v): 400 × 420 × 440 mm
- maximální zatížení 50 porcí/h
- součástí dodávky je zařízení na úpravu vody

39 990,00
47 988,00*

při nákupu na splátky akontace 0 % +
20× **2 880,00***



E.S.E. kávovar na Pods ASCASO Bar 2

- automatický kávovar na Pods
- pevné připojení na vodu • bojler 4 l
- elektronické dávkování vody
- příkon: 3,5 kW
- rozměry: 600 × 420 × 440 mm
- maximální zatížení 100 porcí/h
- součástí dodávky je zařízení na úpravu vody

49 990,00
59 988,00*

při nákupu na splátky akontace 0 % +
20× **3 600,00***



com
AMAX



AMAX Balíček dotyková pokladna Gastro

- 15" LCD dotykový monitor
- pokladní termotiskárna (80 mm)
- počítačová jednotka AMAX
- operační systém
- pokladní SW KASAmAX Gastro

profinance

NÁKUP BEZ PENĚZ

pojištění

PRODLUŽTE SI ZÁRUKU!

25 499,00
30 598,80*

při nákupu na splátky akontace 0 % +
20× **1 839,00***



Pánská košile s výšivkou Rioba

- dlouhý rukáv
- 60 % bavlna, 40 % polyester
- černá
- vel.: 39–46

139,99
167,99*



Dámské a pánské polo triko s výšivkou Rioba

- krátký rukáv • 65 % bavlna, 35 % polyester
- černá • vel. dámská: S–XL • vel. pánská: S–XXL

	cena bez DPH	cena s DPH
pánské	149,99	179,99
dámské	139,99	167,99

cena od
139,99
167,99*



DO VYPRODÁNÍ ZÁSOB

Číšnická zástěra s výšivkou Rioba, dlouhá

- délka: 100 cm
- černá
- univerzální velikost

99,99
119,99*

VYUŽIJTE NÁŠ VYLEPŠENÝ SPLÁTKOVÝ SYSTÉM

profinance

- Přímá platba 0 % • Měsíční splátka je 6 % z ceny zboží
- Délka splácení úvěru je 20 měsíců

Příklad splácení

Požizovací cena včetně DPH	10 000 Kč
Přímá platba	0 Kč
Výše úvěru	10 000 Kč
Měsíční splátka	600 Kč
Počet měsíčních splátek	20
Celková splatná částka	12 000 Kč

RPSN 22,81 % | Úroková sazba 20,68 %
Platí pro smlouvy uzavřené dne 1. 10. 2012

profinance
NÁKUP BEZ PENĚZ

ESSO X

MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o. vykonává zprostředkovatelskou činnost pouze pro společnost ESSOX s.r.o., poskytovatele finančních služeb. Splatnost měsíční splátky je vždy k 15. dni počínaje měsícem následujícím po uzavření smlouvy. Doba trvání spotřebitelského úvěru je do data splatnosti poslední měsíční splátky.



**RIOBA muffin
čokoládový**
bal.: 12× 100 g
cena za 1 ks

19,00
21,66*



**RIOBA muffin
borůvkový**
bal.: 12× 100 g
cena za 100 g

19,00
21,66*



**RIOBA donut
v tmavé čokoládě**
bal.: 12× 52 g
cena za 1 ks

10,90
12,43*



Jogurtový dort s ovocem

bal.: 1700 g

cena za 1 ks

Jogurtová náplň se šlehačkou a malinami
na světlém korpusu doplněném směsí
lesního ovoce a želé.

229,90
262,09*



Ovocný dort

bal.: 1350 g

cena za 1 ks

Poctivá dávka ovoce reprezentovaná
kiwi, broskvemi, jahodami, borůvkami
a malinami na světlém korpusu
s vrstvou vanilkového krému.

189,90
216,49*



Sacher dort

bal.: 1300 g

cena za 1 ks

Tradiční vídeňský dort z kakaového korpusu z čerstvých vajec proložený
vrstvou meruňkového džemu a potažený čokoládovou polevou.

139,90
159,49*



Jablečný závin s vlaškými ořechy

bal.: 1200 g

cena za 1 bal.

Závin z listového těsta naplněný krájenými
jablky, vlaškými ořechy a rozinkami.

139,90
159,49*

DEZERTY MRAŽENÉ, TECHNOLOGIE



Horkovzdušná trouba Tecnoeka 620

- 4 vsuvy pro plech 425 × 345 mm
- rozměry: 590 × 540 × 595 mm
- 230 V/2,8 kW
- teplota 50–300 °C
- časovač 0–120 min

V nabídce také horkovzdušná trouba Tecnoeka KF 620 U
v ceně 13 890,00/16 668,00*
a Tecnoeka KF 620 D U IX
v ceně 17 990,00/21 588,00*

12 990,00
15 588,00*

při nákupu na splátky akontace 0 % +
20× **936,00***



	Číslo zboží	Počet vsuvů	Rozteč plechů (mm)	Rozměr plechů (mm)	Počet motorů	Přivlhčování	Maximální teplota (°C)	Ovládání	Rozměry (mm)			Příkon (kW)	Napětí (V)
									Šířka	Hloubka	Výška		
KF 620	240813	4	74	425 × 345	1	ne	300	manuál	590	540	595	2,8	230
KF 620 U	240752	4	74	425 × 345	1	ano	300	manuál	590	540	595	2,8	230
KF 620 U IX	240814	4	74	425 × 345	1	ano	300	digitál	590	540	595	2,8	230



180–200 °C
20–25 min

Mix francouzského
mini pečiva
různé druhy
bal.: 24 × 25 g
cena za 1 ks

4,20
4,79*



180–200 °C
20–25 min

Šnek
s rozinkami
bal.: 10 × 96 g
cena za 1 ks

9,30
10,60*



180–200 °C
20–25 min

Čokorolka
bal.: 10 × 60 g
cena za 1 ks

7,90
9,01*



180–200 °C
20–25 min

Croissant máslový
původ: Francie
bal.: 10 × 60 g
cena za 1 ks

7,10
8,09*



Máslo
bal.: 100 × 10 g
cena za 10 g

1,50
1,71*



Tiramisù Pan di Spagna,
Savoardi
původ: Itálie
bal.: 1100 g
cena za 1100 g od

263,90
300,85*



Profiteroles
Chiaro, Bianco
původ: Itálie
bal.: 1100 g
cena za 1100 g od

236,90
270,07*



Tartufo Nero, Bianco
původ: Itálie
bal.: 9× 85 g
cena za 85 g od

21,50
24,51*



Koláče
různé druhy
původ: Francie
bal.: 900 g, 950 g, 940 g, 830 g
cena za 1 bal. od

116,90
133,27*



Čokoládový dezert
původ: Francie
bal.: 18× 110 g
cena za 110 g

21,90
24,97*



JEDINEČNÝ KÁVOVÝ KONCEPT PRO VAŠI KAVÁRNU

Exkluzivně v **makro**

Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nákupech výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn v bal. a variantě zboží nabízeného v této nabídce. Ceny jsou platné v době vydání katalogu a společnost MAKRO si vyhrazuje právo ceny během doby platnosti katalogu měnit. Nabídka zboží je časově omezena na období platnosti nabídky nebo do neočekávaného vyprodání zásob. Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákazníky k dispozici k nahlédnutí či stažení na www.makro.cz v sekci Aktuální nabídka.

Akceptujeme platbu v českých korunách, za stanovených podmínek také v eurech. Přijímáme tyto platební karty:



www.rioba.cz, www.facebook.com/makro.cz