



Cennik 2021

# MIRAGE



## KLASYKA DOPROWADZONA DO PERFEKCJI

*Mirage to efekt połączenia całej dostępnej wiedzy na temat klasycznej konstrukcji ekspresu opartej na wymiennikach ciepła (HX) i innowacji wprowadzonych przez inżynierów Kees van der Westen. To nowa, zmodernizowana wersja, sprawdzonej od lat technologii "e61", zapewniająca wszystko czego oczekują współcześni bariści: precyzyjną stabilność temperatury, wyjątkową preinfuzję i niewyczerpalną pojemność zbiornika pary.*

*Blisko 55 lat po prezentacji systemu E61 inżynierowie KVDW uważają, że ten klasyczny system, szczególnie w aspekcie wydajności i stabilności termicznej jest do tej pory bezkonkurencyjny i często przewyższa technologie oparte na kilku bojlerach. Dzięki udoskonaleniom wprowadzonym w modelu Mirage ten system wydaje się niezwykle stabilny i powtarzalny, a jednocześnie wyjątkowo prosty w obsłudze i utrzymaniu. Nawet przy zlaniu z głównego bojlera dużych ilości wody, temperatura parzenia pozostaje wciąż taka sama. Udało się to osiągnąć między innymi dzięki zrekonstruowanym miedzianym 4kg grupom, które doskonale stabilizują temperaturę wody przeznaczoną do zaparzenia espresso. Nawet przy zmiennych warunkach zewnętrznych, dzięki udoskonalonemu technicznie wymiennikowi ciepła i konstrukcji grup zaparządzających, temperatura zaparzania espresso pozostaje zawsze taka sama.*

# MIRAGE

## CECHY

- Program automatycznego back-flusha. *Idealny przy dużym ruchu dla utrzymania ekspresu w czystości i idealnego smaku espresso. Grupa uruchamia się i wyłącza po 8 razy w cyklu automatycznego back-flusha*
- Energooszczędny system wylewki gorącej wody. Poprzez użycie mieszalnika zimnej i gorącej wody z bojlera, zużywane jest mniej energii, a woda z wylewki ma odpowiednią temperaturę do uzupełnienia americano, wypływa gładkim strumieniem i łatwo zaprogramować pożądaną objętość porcji wody za pomocą jednego przycisku
- Panel sterujący może być wyposażony w 5 przycisków (4 programowalne i jeden ciągły), bądź w stylową dźwignię (2 programowalne położenia dźwigni i jeden ciągły). Panel przycisków można łatwo zamienić na panel z dźwignią i na odwrót, nawet po zakupie
- Tacka ociekowa posiada regulowaną wysokość dzięki czemu łatwo ją dostosować do kubków i filiżanek używanych w konkretnej kawiarni. W opcji można ekspres wyposażyć w podnoszoną tackę pod najmniejsze filiżanki od espresso.
- Elektroniczna kontrola temperatury PID w bojlerze, z trybem eco, oszczędzającym energię gdy ekspres nie jest używany.
- Każda grupa wyposażona jest standardowo w system PPIC (Progressive Preinfusion Cylinder). Wolniejsza, progresywna i precyzyjna preinfuzja przy każdym zaparzeniu powoduje, że możemy kawę mieć jeszcze drobniej, ekstrahując więcej z danej porcji, zapobiega kanałowaniu, nierównomiernemu rozmieszczeniu drobin kawy w sitku podczas zaparzania i zapewnia wyższą powtarzalność każdego espresso.
- Szeroki wybór sitek do portafiltrów
- Długowieczne uszczelki grup, które nigdy nie parcieją i nie sztywnieją
- Pysznice grup wykonane w technologii membranowej powodują, że grupa zaparzająca pozostaje czysta i dużo mniej drobin kawy jest zasysane z powrotem, kiedy kończymy ekstrakcję. Dodatkowo zapewnia równomierną dystrybucję gorącej wody podczas ekstrakcji espresso.
- Wyjątkowy system bezpieczeństwa i ochrony elementów grzewczych. Ekspres automatycznie wyłącza się gdy dzieje się coś niepokojącego (np. Elektrozawory są otwarte dłużej niż 120 sekund)
- Cała rama ekspresu wykonana ze stali nierdzewnej
- Duża pojemność bojlera (13 litrów dla 2 grupowego Duette, 19 litrów dla 3 grupowego Triplette)
- Wysokie nóżki zapewniają wygodę w utrzymaniu czystości baru.

## OPCJE

- Regulowany reduktor przepływu wody w wymienniku ciepła pozwalający na indywidualne dostosowanie temperatury zaparzania espresso, niezależnie od temperatury w bojlerze głównym. Indywidualnie na każdej grupie.
- Dysza pary uruchamiana pedalem nożnym, lub dźwignią (zamiast pokrętła) dla jeszcze większej wygody baristy i zwiększenia tempa obsługi
- Dowolny kolor wykończenia obudowy z palety RAL (mat, połysk, satyna)
- Boczne szklane panele z dowolnym projektem, albo całkowicie transparentne
- Dodatkowa tacka na dzbanki do mleka
- Dodatkowa powierzchnia na filiżanki na górze ekspresu
- Duże timery wskazujące czas zaparzania espresso

## MIRAGE

**CENNIK** [euro/netto] *ostateczna cena zakupu zależna od aktualnego kursu walut. Do cen netto należy doliczyć 23% VAT***MASZYNA**

- *Mirage Duetto [2 grupy] / Triplette [3 grupy]* **9800 / 11800 euro**

**KONTROLA GRUP ZAPARZAJĄCYCH**

- *Touchpad lub Bastone [dźwignie]* **w cenie**

**RAMA**

- *Młotkowana stal czarna* **w cenie**
- *Surowa stal nierdzewna* **w cenie**

**OBUDOWA**

- *szczerkowana stal nierdzewna* **w cenie**
- **OPCJA** > *młotkowana stal czarna* **399 euro**
- **OPCJA** > *Dowolny kolor stali malowanej proszkowo* **798 euro**

**PANELE BOCZNE**

- *szklane z logo Mirage* **w cenie**
- *szklane przezroczyste* **w cenie**
- **OPCJA** > *veloce [frezowane i polerowane aluminium]* **1075 euro**
- **OPCJA** > *szklane z własnym logo lub grafiką* **475 euro**

**DODATKI**

- *PPIC [Progressive Pre-infusion cylinder] - cylinder preinfuzyjny dla każdej z grup* **w cenie**
- **OPCJA** > *Wysoka moc grzania [Hi-Power w Mirage Duetto [4800W]* **350 euro**
- **OPCJA** > *Reduktory na wymiennikach ciepła umożliwiające regulację temperatury zaparzania [2gr/3gr]* **130 / 190 euro**
- **OPCJA** > *Wykończenia w kolorze kości słoniowej (gałki, uchwyty portafiltera)* **119 euro**
- **OPCJA** > *Dysze do spieniania mleka uruchamiane pedałem nożnym [jedna strona / obie strony]* **375 / 750 euro**
- **OPCJA** > *Dodatkowe kratki ociekowe na dzbanki* **96 euro**
- **OPCJA** > *Dodatkowe miejsca na filiżanki* **535 euro**
- **OPCJA** > *Podwyższona tacka na filiżanki do espresso* **26 euro**
- **OPCJA** > *Dźwignie do spieniania mleka (obie strony)* **160 euro**
- **OPCJA** > *Timery wskazujące czas parzenia espresso - Duetto/Triplette* **500/590 euro**

# MIRAGE



## CENA ZAWIERA:

- 3 portafiltry [ekspresy 2 grupowe], 4 portafiltry [ekspresy 3 grupowe]
- 3 precyzyjne sitka zaparządzające
- 3 ślepe sitka
- zestaw 6 uszczelek grup
- klucz baristy
- tamper KVDW - 58,4mm
- proszek do czyszczenia ekspresu i szczotkę
- 2 shot glassy
- 4 zamienne mocowania sitek w portafiltrze
- o-ringi i sprężyny zamienne do cylindrów preinfuzyjnych
- 2 dodatkowe prysznice membranowe

## CENA NIE ZAWIERA:

cena nie zawiera transportu i obsługi gwarancyjnej. Jest wyłącznie ogólnoswiatową ceną samego urządzenia

- Transport, instalacja, oraz obsługa gwarancyjna na terenie Polski wg warunków umowy gwarancyjnej + filtr Brita Purity C300 Quell ST wraz z dedykowaną głowicą  
**3300 zł brutto**
- Transport, instalacja, oraz obsługa gwarancyjna na terenie Polski wg warunków umowy gwarancyjnej + własny system uzdatniania wody (nowy i sprawny)  
**2300 zł brutto**

KEES VAN DER WESTEN

# SPIRIT



**Mistrzowska multibojlerowa maszyna stworzona do obsługi bardzo dużego ruchu. Wyjątkowo precyzyjna, wydajna, o olbrzymich możliwościach.**

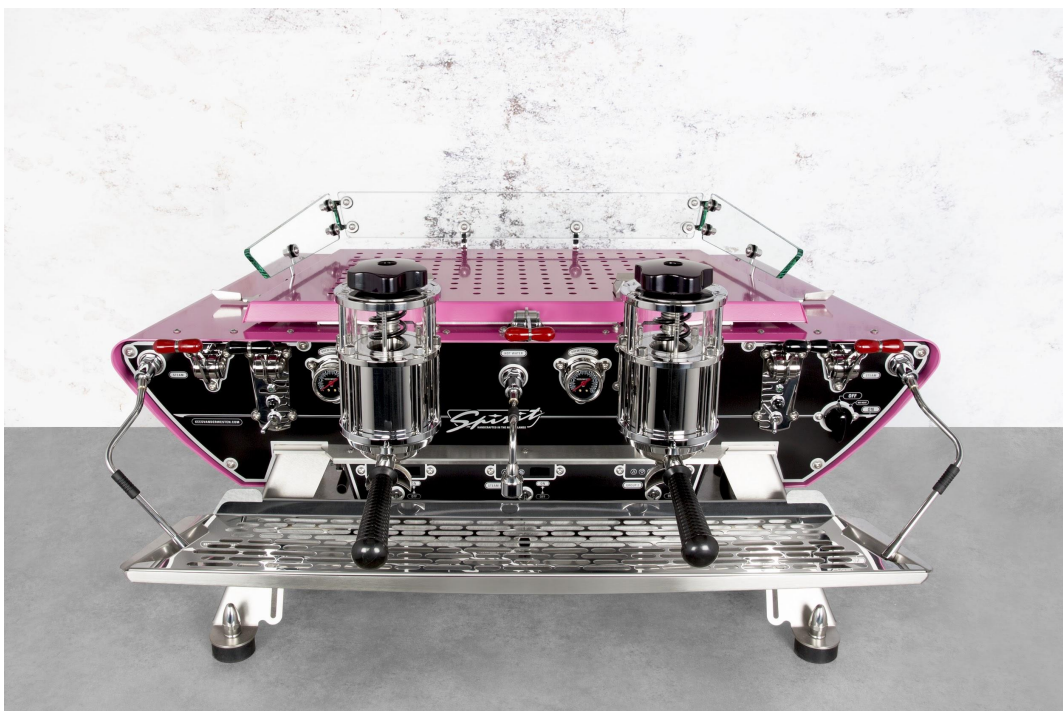
KEES VAN DER WESTEN

# SPIRIT



KEES VAN DER WESTEN

# SPIRIT



# SPIRIT

## CECHY

- Standardowo wyposażona w 2 zewnętrzne pompy. Jedna dedykowana wyłącznie do zaparzania espresso, druga do uzupełniania bojlera głównego i dobierania zimnej wody do wylewki wody gorącej. Wszystko po to by pobór zimnej wody do bojlera głównego w żaden sposób nie wpływał na ekstrakcję espresso. Dodatkowo w momencie poboru gorącej wody do zaparzenia espresso, pobór zimnej wody do bojlera głównego jest automatycznie przerywany, tak by zapewnić optymalną stabilność temperaturę wody w grupach zaparzających
- Elektroniczne sekundniki umieszczone nad każdą z grup
- Podświetlana tylna obudowa z możliwością umieszczenia własnego logo
- Ergonomiczna i intuicyjna obsługa grup zaparzających za pomocą dźwigni z możliwością programowania
- Elektroniczny system kontroli temperatury PID osobny dla każdego bojlera z przejrzystym wyświetlaczem.
- Program automatycznego back-flusha. *Idealny przy dużym ruchu dla utrzymania ekspresu w czystości i idealnego smaku espresso. Grupa uruchamia się i wyłącza po 8 razy w cyklu automatycznego back-flusha*
- Energooszczędny system wylewki gorącej wody. Poprzez użycie mieszalnika zimnej i gorącej wody z bojlera, zużywane jest mniej energii, a woda z wylewki ma odpowiednią temperaturę do uzupełnienia americano, wypływa gładkim strumieniem i łatwo zaprogramować pożądaną objętość porcji wody za pomocą jednego przycisku
- Tacka ociekowa posiada regulowaną wysokość dzięki czemu łatwo ją dostosować do kubków i filiżanek używanych w konkretnej kawiarni. W opcji można ekspres wyposażyć w podnoszoną tackę pod najmniejsze filiżanki od espresso.
- Elektroniczna kontrola temperatury PID w bojlerze, z trybem eco, oszczędzającym energię gdy ekspres nie jest używany.
- Każda grupa wyposażona jest standardowo w system PPIC (Progressive Preinfusion Cylinder). Wolniejsza, progresywna i precyzyjna preinfuzja przy każdym zaparzeniu powoduje, że możemy kawę mieć jeszcze drobniej, ekstrahując więcej z danej porcji, zapobiega kanałowaniu, nierównomiernemu rozmieszczeniu drobin kawy w sitku podczas zaparzania i zapewnia wyższą powtarzalność każdego espresso.
- Długowieczne uszczelki grup, które nigdy nie parcieją i nie sztywnieją
- Pysznice grup wykonane w technologii membranowej powodują, że grupa zaparzająca pozostaje czysta i dużo mniej drobin kawy jest zasysane z powrotem, kiedy kończymy ekstrakcję. Dodatkowo zapewnia równomierną dystrybucję gorącej wody podczas ekstrakcji espresso.
- Wyjątkowy system bezpieczeństwa i ochrony elementów grzewczych. Ekspres automatycznie wyłącza się gdy dzieje się coś niepokojącego (np. Elektrozawory są otwarte dłużej niż 120 sekund)
- Cała rama ekspresu wykonana ze stali nierdzewnej
- Duża pojemność bojlera głównego (10,5 litrów dla 2 grupowego Duetto, 19,5 litrów dla 3 grupowego Triplette)
- Duża pojemność bojlerów z wodą do zaparzania espresso (2,1l każdy)
- Wysokie nóżki zapewniają wygodę w utrzymaniu czystości baru, a jednocześnie ekspres jest na tyle niski, że bez problemu barista jest w stanie utrzymać kontakt wzrokowy z gośćmi i obserwować kawiarnię
- Grupy prysznicowe stworzone z neutralnych temperaturowo polimerów, które zapobiegają utracie ciepła podczas zaparzania i przypaleniom olejków i tłuszczów z kawy podczas ekstrakcji oraz pozostają dłużej czyste
- Wskaźnik ciśnienia zaparzania osobny dla każdej grupy
- Regulowane ciśnienie w dyszach do spieniania mleka

Temperatury wody w bojlerach zaparzających może być regulowana z dokładnością do 0,1 st Celsjusza za pomocą jednego przycisku na obudowie ekspresu.

## OPCJE

- System Idro-Matic pozwalający na regulowaną, progresywną, płynną preinfuzję. Dzięki niemu możliwe jest dowolne ustawienie początkowego ciśnienia wg własnych preferencji.
- Indywidualna zewnętrzna pompa dla każdej z grup, pozwalająca na utrzymanie najwyższej możliwej stabilności zaparzania espresso, ustawienia różnego ciśnienia zaparzania dla każdej z grup i eksperymentowania z różnymi systemami uzdatniania wody na każdej z grup z osobna.
- Dodatkowa tacka na dzbanki do mleka
- Podwyższona tacka na filiżanki od espresso
- Podświetlany panel tylnej obudowy z dowolną grafiką lub logo
- Dysza pary uruchamiana pedałem nożnym, dla jeszcze większej wygody baristy i zwiększenia tempa obsługi
- Dowolny kolor wykończenia obudowy z palety RAL (mat, połysk, satyna)

## SPIRIT

**CENNIK** [euro/netto] *ostateczna cena zakupu zależna od aktualnego kursu walut. Do cen netto należy doliczyć 23% VAT***MASZYNA**

- Spirit Duette
- Spirit Duette Idro-matic
- Spirit Triplette
- Spirit Triplette Idro-matic
- Spirit WideBody
- Spirit WideBody Idro-matic

15200 euro  
17170 euro  
17950 euro  
20905 euro  
36500 euro  
**40440 euro**

**KONTROLA GRUP ZAPARZAJĄCYCH**

- Touchpad lub Bastone [dźwignie]

**w cenie**

**RAMA**

- Młotkowana stal czarna
- Surowa stal nierdzewna
- Dowolny kolor stali malowanej proszkowo

**w cenie**  
**w cenie**  
**499 euro**

**OBUDOWA**

- szcztokowana stal nierdzewna
- szcztokowana stal nierdzewna - tylny panel
- stal polerowana/lustrzana
- **OPCJA** > młotkowana stal czarna
- **OPCJA** > Dowolny kolor stali malowanej proszkowo

**w cenie**  
**w cenie**  
**499 euro**  
**399 euro**  
**798 euro**

**PODŚWIETLANY PANEL TYLNY**

- logo Spirit
- dowolne logo lub grafika

**w cenie**  
**475 euro**

**DODATKI**

- PPIC [Progressive Pre-infusion cylinder] - cylinder preinfuzyjny dla każdej z grup
- **OPCJA** > Osobna pompa dla każdej grupy [2grupy / 3 grupy]
- **OPCJA** > Wykończenia w kolorze kości słoniowej (gałki, uchwyty portafiltera)
- **OPCJA** > Dysze do spieniania mleka uruchamiane pedalem nożnym [jedna strona / obie strony]
- **OPCJA** > Dodatkowe kratki ociekowe na dzbanki (jedna strona)
- **OPCJA** > Podwyższona tacka na filiżanki do espresso

**w cenie**  
**335 / 550 euro**  
**119 euro**  
**375 / 750 euro**  
**145 euro**  
**39 euro**

# SPIRIT



## CENA ZAWIERA:

- 3 portafiltry [ekspresy 2 grupowe], 4 portafiltry [ekspresy 3 grupowe]
- 3 precyzyjne sitka zaparządzające
- 3 ślepe sitka
- zestaw 6 uszczelek grup
- klucz baristy
- tamper KVDW - 58,4mm
- proszek do czyszczenia ekspresu i szczotkę
- 2 shot glassy
- 4 zamienne mocowania sitek w portafiltrze
- o-ringi i sprężyny zamienne do cylindrów preinfuzyjnych
- 2 dodatkowe prysznice membranowe

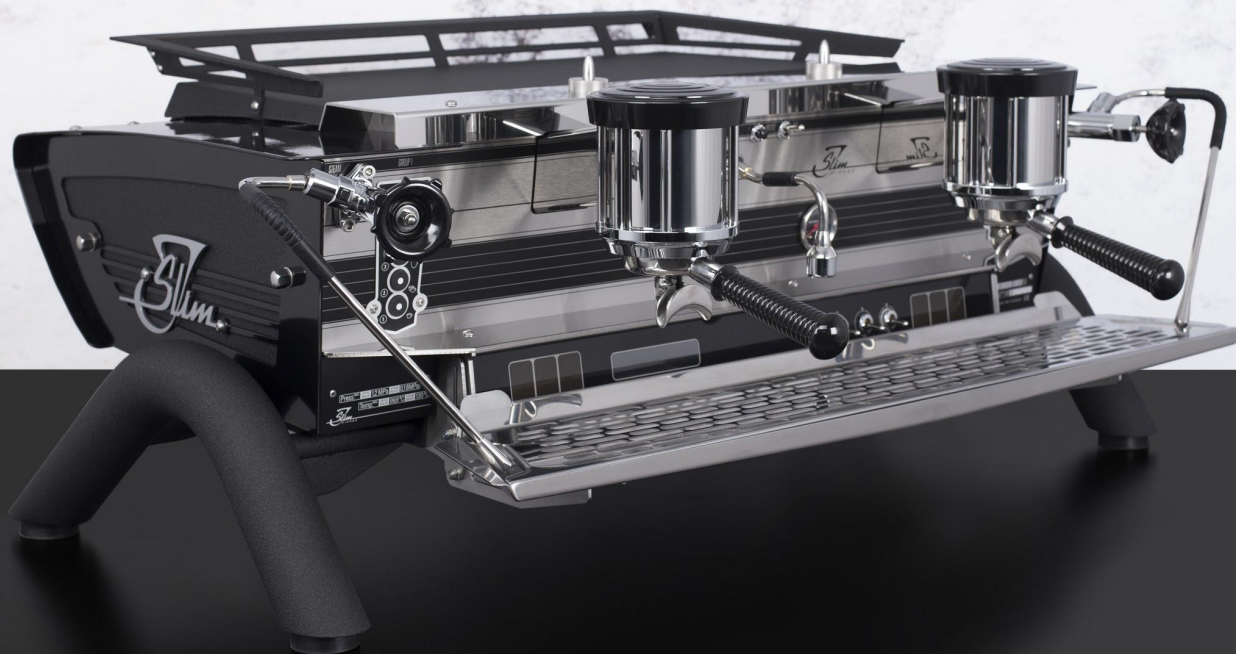
## CENA NIE ZAWIERA:

cena nie zawiera transportu i obsługi gwarancyjnej. Jest wyłącznie ogólnoswiatową ceną samego urządzenia

- Transport, instalacja, oraz obsługa gwarancyjna na terenie Polski wg warunków umowy gwarancyjnej + filtr Brita Purity C300 Quell ST wraz z dedykowaną głowicą  
**3300 zł brutto**
- Transport, instalacja, oraz obsługa gwarancyjna na terenie Polski wg warunków umowy gwarancyjnej + własny system uzdatniania wody (nowy i sprawny)  
**2300 zł brutto**

KEES VAN DER WESTEN

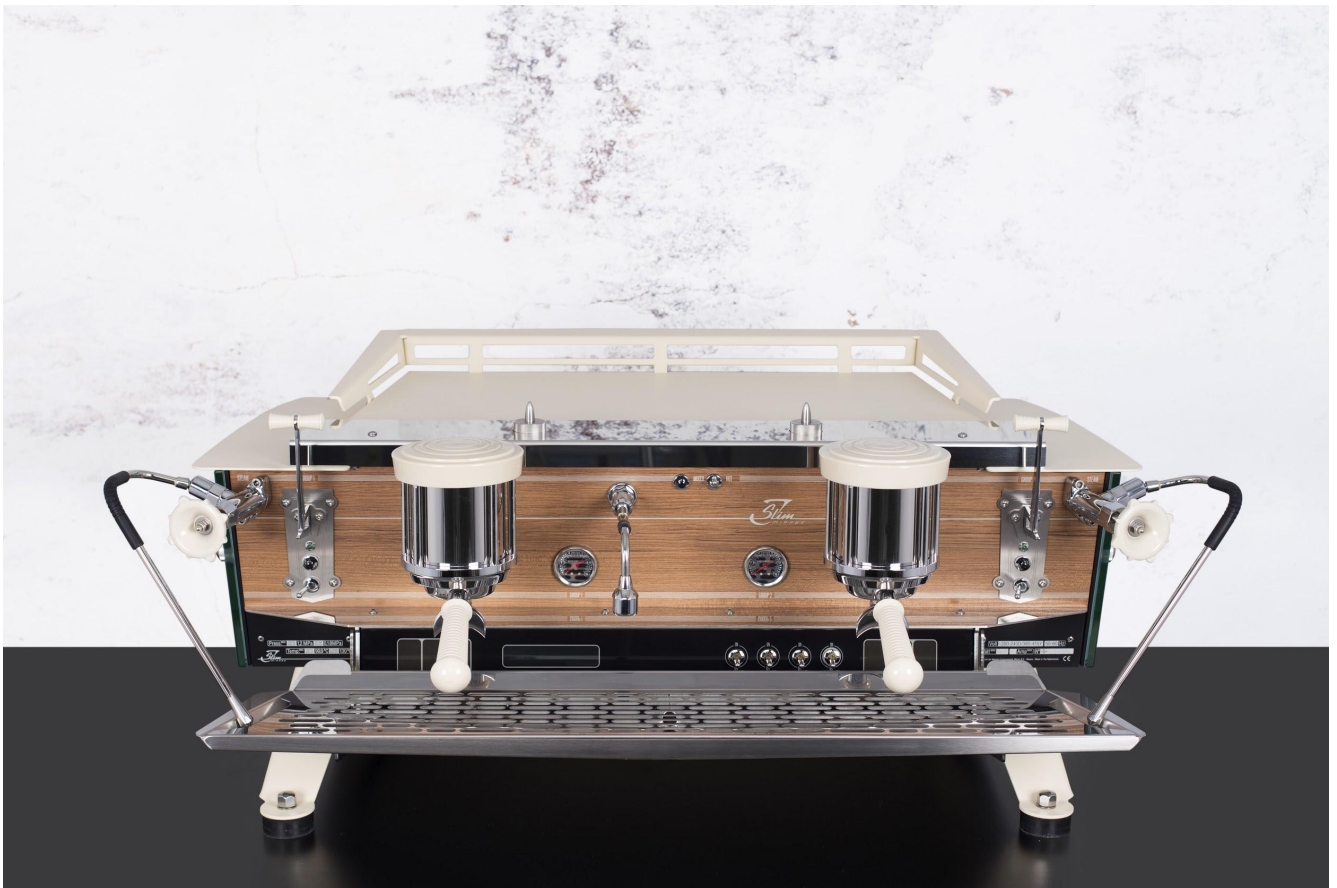
# SLIM JIM



**Najwyższe standardy, stabilność i niezawodność technologiczna. Nieograniczona swoboda i indywidualizm w dizajnie.**

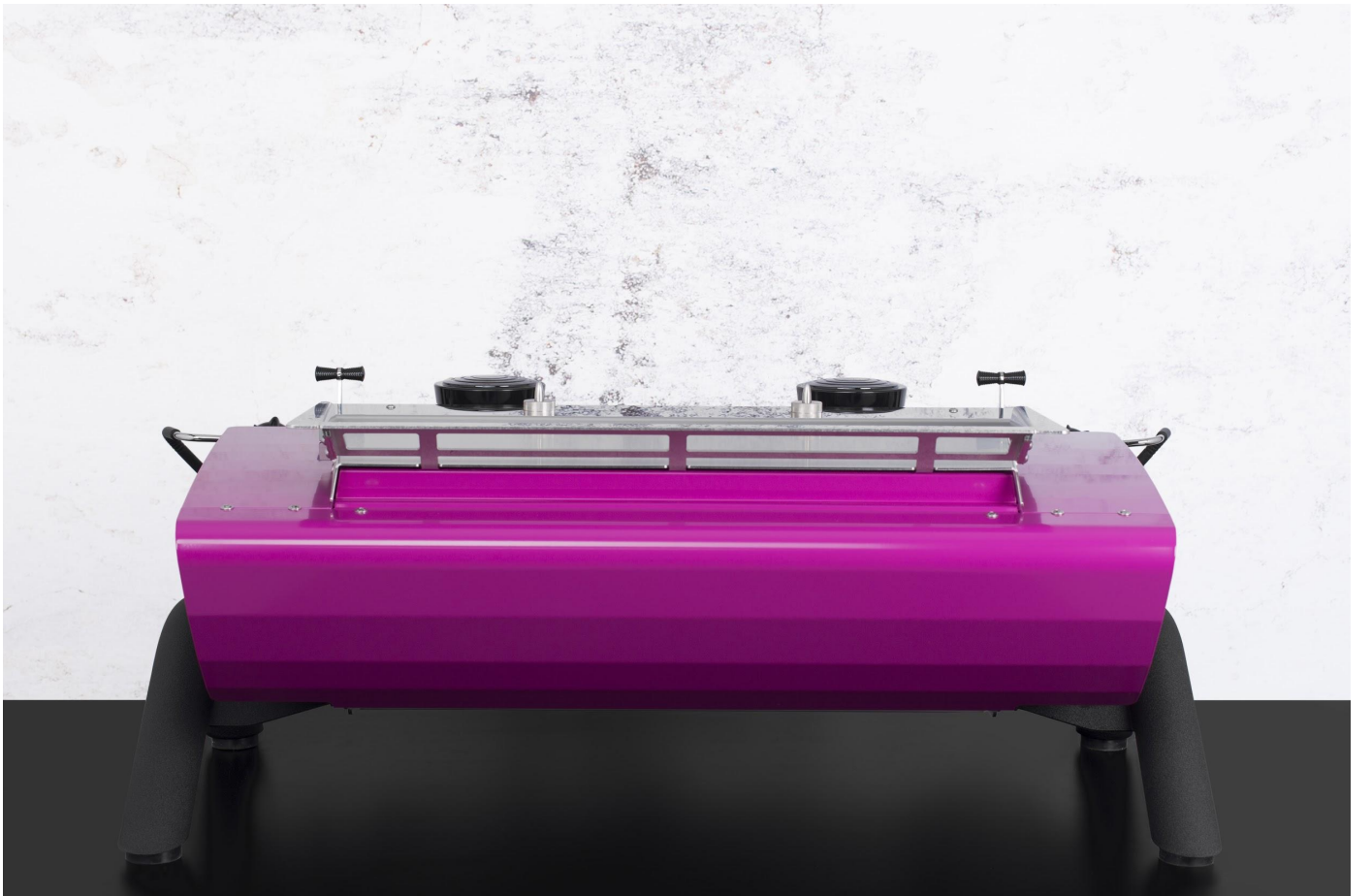
KEES VAN DER WESTEN

# SLIM JIM



KEES VAN DER WESTEN

# SLIM JIM



# SLIM JIM

## CECHY

- Największe możliwości customizacji wyglądu zewnętrznego ekspresu
- Ekspres w całości wykonany ze stali nierdzewnej, w tym boiler i grupy zaparzystające, zgodnie z nadchodzącymi dyrektywami o ograniczeniu miedzi i mosiądzu w budowie ekspresów
- 4 programowalne przyciski na touchpadzie i 2 programy dla każdej dźwigni uruchamiających ekstrakcję
- 10,5 litrowy zbiornik pary z bardzo dużym wymiennikiem ciepła wraz z elektronicznie sterowanym termo blokiem, gdzie temperatura wody dodatkowo jest stabilizowana na poziomie niemal identycznym z temperaturą wody w indywidualnych boilerach dla każdej z grup.
- Dwie temperatury wylewki gorącej wody.
- Regulowana wysokość tacki ociekowej
- Elektroniczny system kontroli temperatury PID osobny dla każdego boiler z dużymi wyświetlaczami pod każdą grupą
- Program automatycznego back-flusha. *Idealny przy dużym ruchu dla utrzymania ekspresu w czystości i idealnego smaku espresso. Grupa uruchamia się i wyłącza po 8 razy w cyklu automatycznego back-flusha*
- Tacka ociekowa posiada regulowaną wysokość dzięki czemu łatwo ją dostosować do kubków i filiżanek używanych w konkretnej kawiarni. W opcji można ekspres wyposażyć w podnoszoną tackę pod najmniejsze filiżanki od espresso.
- Elektroniczna kontrola temperatury PID w boilerze, z trybem eco, oszczędzającym energię gdy ekspres nie jest używany.
- Każda grupa wyposażona jest standardowo w system PPIC (Progressive Preinfusion Cylinder). Wolniejsza, progresywna i precyzyjna preinfuzja przy każdym zaparzeniu powoduje, że możemy kawę mielić jeszcze drobniej, ekstrahując więcej z danej porcji, zapobiega kanałowaniu, nierównomiernemu rozmieszczeniu drobin kawy w sitku podczas zaparzania i zapewnia wyższą powtarzalność każdego espresso.
- Długowieczne uszczelki grup, które nigdy nie parcieją i nie sztywnieją
- Pysznice grup wykonane w technologii membranowej powodują, że grupa zaparzystająca pozostaje czysta i dużo mniej drobin kawy jest zasysane z powrotem, kiedy kończymy ekstrakcję. Dodatkowo zapewnia równomierną dystrybucję gorącej wody podczas ekstrakcji espresso.
- Wyjątkowy system bezpieczeństwa i ochrony elementów grzewczych. Ekspres automatycznie wyłącza się gdy dzieje się coś niepokojącego (np. Elektrozawory są otwarte dłużej niż 120 sekund)
- Duża pojemność boilerów z wodą do zaparzania espresso (0,8l każdy)
- Wysokie nóżki zapewniają wygodę w utrzymaniu czystości baru, a jednocześnie ekspres jest na tyle niski, że bez problemu barista jest w stanie utrzymać kontakt wzrokowy z gośćmi i obserwować kawiarnię
- Grupy prysznicowe stworzone z neutralnych temperaturowo polimerów, które zapobiegają utracie ciepła podczas zaparzania i przypaleniom olejków i tłuszczów z kawy podczas ekstrakcji oraz pozostają dłużej czyste
- Wskaźnik ciśnienia zaparzania osobny dla każdej grupy

Temperatury wody w boilerach zaparzystających może być regulowana z dokładnością do 0,1 st Celsjusza za pomocą jednego przycisku na obudowie ekspresu.

## OPCJE

- Dodatkowa tacka na dzbanki do mleka
- Podwyższona tacka na filiżanki od espresso
- Dysza pary uruchamiana pedałem nożnym, lub dźwignią dla jeszcze większej wygody baristy i zwiększenia tempa obsługi
- Liczne możliwości customizacji obudowy

## SLIM JIM

**CENNIK** [euro/netto] *ostateczna cena zakupu zależna od aktualnego kursu walut. Do cen netto należy doliczyć 23% VAT***MASZYNA**

- Slim Jim Duette **13300 euro**
- Slim Jim Triplette **15300 euro**

**KONTROLA GRUP ZAPARZAJĄCYCH**

- Touchpad **w cenie**
- Bastone [dźwignie] - [2 grupy / 3 grupy] **250 / 375 euro**

**OBUDOWA**

- ciemno szara **w cenie**
- **OPCJA** > młotkowana stal czarna **399 euro**
- **OPCJA** > surowa stal **499 euro**
- **OPCJA** > stal polerowana **699 euro**
- **OPCJA** > Dowolny kolor stali malowanej proszkowo **798 euro**

**PODGRZEWACZ FILIŻANEK**

- Surowa stal **w cenie**
- młotkowana stal czarna **99 euro**
- dowolny kolor **150 euro**

**RELINGI PODGRZEWACZA FILIŻANEK**

- surowa stal **w cenie**
- czarna stal **99 euro**
- stal w dowolnym kolorze **150 euro**
- szkło **250 euro**

**PANEL FRONTOWY**

- stal **w cenie**
- drewnopodobny - czerwony machoń **450 euro**
- drewnopodobny - złoty teak **450 euro**
- drewnopodobny - złoty teak **799 euro**

**NOGI**

- proste [czarne] **w cenie**
- proste domknięte [czarne] **199 euro**
- tech [czarne] **275 euro**
- rury [czarne] **699 euro**
- dowolny kolor **399 euro**
- Caterpillar (satynowe, błyszczące czarne) **999 euro**

**PANELE BOCZNE**

- standard **w cenie**
- standard [dowolny kolor] **99 euro**
- linie **150 euro**
- linie [dowolny kolor] **250 euro**
- szkło [logo Slim Jim] **350 euro**
- szkło [dowolny wzór] **750 euro**
- Boomerang **699 euro**
- Speaker red **350 euro**
- Speaker white **350 euro**
- Window (szkło przezroczyste) **750 euro**

**DODATKI**

- PPIC [Progressive Pre-infusion cylinder] - cylinder preinfuzyjny dla każdej z grup **w cenie**
- **OPCJA** > Wykończenia w kolorze kości słoniowej (gałki, uchwyty portafiltera) **119 euro**
- **OPCJA** > Dysze do spieniania mleka uruchamiane pedalem nożnym [jedna strona] **285 euro**
- **OPCJA** > Dźwignie do spieniania mleka [obie strony] **160 euro**

# SLIM JIM



## CENA ZAWIERA:

- 3 portafiltrzy [ekspresy 2 grupowe], 4 portafiltrzy [ekspresy 3 grupowe]
- 3 precyzyjne sitka zaparządzające
- 3 ślepe sitka
- zestaw 6 uszczelek grup
- klucz baristy
- tamper KVDW - 58,4mm
- proszek do czyszczenia ekspresu i szczotkę
- 2 shot glassy
- 4 zamienne mocowania sitek w portafiltrze
- o-ringi i sprężyny zamienne do cylindrów preinfuzyjnych
- 2 dodatkowe prysznice membranowe

## CENA NIE ZAWIERA:

cena nie zawiera transportu i obsługi gwarancyjnej. Jest wyłącznie ogólnoswiatową ceną samego urządzenia

- Transport, instalacja, oraz obsługa gwarancyjna na terenie Polski wg warunków umowy gwarancyjnej + filtr Brita Purity C300 Quell ST wraz z dedykowaną głowicą  
**3300 zł brutto**
- Transport, instalacja, oraz obsługa gwarancyjna na terenie Polski wg warunków umowy gwarancyjnej + własny system uzdatniania wody (nowy i sprawny)  
**2300 zł brutto**



*Wszystkie ceny podane w cennikach są ceną samych maszyn i nie obejmują transportu, instalacji i opieki gwarancyjnej. Komplet usług w pakiecie Service+ obejmuje:*

**Service+**

*Cena: 3500 zł brutto*

- *transport w dowolne miejsce w Polsce*
- *instalację i pierwsze uruchomienie maszyny*
- *nowy system filtracji wody - Brita Purity C300 Quell ST wraz z dedykowaną głowicą*
- *opiekę gwarancyjną*

*W przypadku własnego systemu uzdatniania wody cena wynosi 2800 zł brutto, pod warunkiem, że system, do którego będzie podłączony ekspres, będzie sprawny, a filtry wymienione na nowe.*

*Szczegółowe warunki gwarancji precyzuje umowa gwarancyjna*



## UMOWA GWARANCJI

Przedmiot gwarancji:

- Ekspres ciśnieniowy do kawy: KEES VAN DER WESTEN
- Model:
- Nr seryjny:
- Dokument poświadczający zakup:
- Dokument poświadczający zakup opieki gwarancyjnej:
- Data wejścia w życie umowy gwarancyjnej:

Zawarta pomiędzy:

Kafedepo Michał Sobolewski  
Narutowicza 51/20  
90-130 Łódź  
NIP 7282536719  
@ / [michal@owoceiwarzywa.com](mailto:michal@owoceiwarzywa.com)  
T / +48 508 061 936,

zwanym dalej DYSTRYBUTOREM,

a

Nazwa firmy  
ulica/nr lokalu  
kod pocztowy/miejscowość  
NIP  
@ /  
T /

zwanym dalej KUPUJĄCYM

DYSTRYBUTOR udziela KUPUJĄCEMU gwarancji na następujących warunkach:

§1

DYSTRYBUTOR udziela 12 miesięcznej gwarancji na elementy zużywające się (wearing parts) i 24 miesięcznej gwarancji na części nie ulegające zużyciu (non-wearing parts).

§2

Gwarancji nie podlegają akcesoria eksploatacyjne dołączone do ekspresu, chyba że ich defekt jest defektem fabrycznym, a nie wynikającym z codziennego użytkowania. Wśród tych akcesoriów znajdują się:

- portafiltry, sitka portafiltrów, uszczelki grup, prysznice grup, perkolator przy wylewce gorącej wody, obudowa ekspresu, plastikowe szczyty grup zaparządzających (w przypadku modeli Spirit, Speedster, Slim Jim), rynny i kratki ociekowe, końcówki dysz do spieniania mleka.

### §3

Okres gwarancyjny liczony jest od daty podpisania protokołu instalacyjnego przez KUPUJĄCEGO i DYSTRYBUTORA lub serwisanta wskazanego przez DYSTRYBUTORA i upoważnionego do instalacji ekspresu w imieniu DYSTRYBUTORA. Podłączenie i uruchomienie zakupionego urządzenia przez serwis wskazany przez DYSTRYBUTORA w miejscu wskazanym przez KUPUJĄCEGO jest warunkiem koniecznym ważności niniejszej umowy

### §4

Gwarancja nie obejmuje:

1. napraw i/lub wymiany części zużytych lub zepsutych w wyniku nieprawidłowej eksploatacji przedmiotu objętego gwarancją oraz skutków uszkodzeń fizycznych (m.in. mechaniczne uszkodzenie - stłuczenia, zarysowania, upuszczenia, uderzenia
2. napraw i/lub wymiany części zużytych lub zepsutych w wyniku awarii urządzenia z przyczyn niezależnych od DYSTRYBUTORA np. dalsza eksploatacja ekspresu pomimo braku wody w sieci, zwarcie instalacji elektrycznej, dokonywanie samodzielnych napraw, przeróbek, ingerencji w konstrukcję, mechanikę, elektrykę, hydraulikę urządzenia.
3. napraw i/lub wymiany części zużytych lub zepsutych w wyniku zdarzeń losowych, np. zalanie, pożar, działanie osób trzecich.

### §5

1. Usterki i wady ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą przez DYSTRYBUTORA.
2. W ramach umowy gwarancyjnej DYSTRYBUTOR zobowiązuje się do dokonania napraw i ewentualnej wymiany części bezpłatnie w okresie gwarancji.
3. Umowa gwarancyjna obejmuje jeden bezpłatny dojazd do klienta w celu instalacji i uruchomienia urządzenia i jeden bezpłatny dojazd w ramach zgłoszonej usterki objętej gwarancją, w dowolnym miejscu na terenie Polski.
4. Usterki i wady urządzenia w okresie obowiązywania umowy gwarancyjnej mogą być naprawione w miejscu wskazanym przez KUPUJĄCEGO. W przypadku gdy usługa wykracza poza ustalenia zawarte w §5, pkt. 3 DYSTRYBUTOR wystawi kupującemu Fakturę VAT pokrywającą wyłącznie koszty dojazdu (tam i z powrotem) w wysokości 1,3 brutto za km wg wskazania Google Maps z punktu: *klubokawiarnia Owoce i Warzywa Łódź, Wojska Polskiego 83, 91-755 Łódź* do punktu docelowego wskazanego przez KUPUJĄCEGO.
5. Jeśli naprawa gwarancyjna nie jest możliwa do przeprowadzenia na miejscu u KUPUJĄCEGO, DYSTRYBUTOR zobowiązuje się do odebrania urządzenia od KUPUJĄCEGO w celu naprawy w autoryzowanym serwisie, jednak w przypadku gdy usługa wykracza poza ustalenia zawarte w §5, pkt. 3 DYSTRYBUTOR wystawi kupującemu Fakturę VAT pokrywającą wyłącznie koszty dojazdu (tam i z powrotem) w wysokości 1,3 brutto za km wg wskazania Google Maps z punktu: *klubokawiarnia Owoce i Warzywa Łódź, Wojska Polskiego 83, 91-755 Łódź* do punktu docelowego wskazanego przez KUPUJĄCEGO.
6. KUPUJĄCY może odesłać w ramach umowy gwarancyjnej urządzenie na swój koszt w celu jego naprawy przez DYSTRYBUTORA, jednak DYSTRYBUTOR nie odpowiada za uszkodzenia powstałe w trakcie transportu lub w wyniku niewłaściwego zabezpieczenia urządzenia do transportu.
7. W przypadku zaistniałym w §5 pkt. 6 DYSTRYBUTOR po dokonaniu naprawy w ramach umowy gwarancyjnej dostarczy urządzenie z powrotem do KUPUJĄCEGO na swój koszt osobiście lub za pośrednictwem firmy kurierskiej.
8. DYSTRYBUTOR zobowiązuje się do przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej na miejscu u KUPUJĄCEGO w ciągu najpóźniej 2 dni roboczych od zgłoszenia usterki, z zastrzeżeniem treści ust. 9 poniżej. Jeśli naprawa na miejscu, ze względu na charakter usterki, nie jest możliwa, DYSTRYBUTOR zobowiązuje się do odebrania urządzenia w ciągu najpóźniej 2 dni roboczych od KUPUJĄCEGO, z zastrzeżeniem treści ust. 9 poniżej. Naprawa gwarancyjna w zakresie stwierdzonych wad lub usterek zostanie przeprowadzona najpóźniej w terminie 14 dni roboczych od dnia odbioru urządzenia od KUPUJĄCEGO lub dostarczenia go przez KUPUJĄCEGO do serwisu wskazanego przez DYSTRYBUTORA. W przypadku wystąpienia przeszkód w przeprowadzeniu naprawy gwarancyjnej w terminie podanym powyżej, nieprzewidzianych i niezależnych od DYSTRYBUTORA, termin ten ulegnie odpowiedniemu przedłużeniu, w szczególności gdy usterka będzie wymagała sprowadzenia części od producenta.
9. Zgłoszenie usterki przez KUPUJĄCEGO po godzinie 15:00 danego dnia roboczego albo w dzień ustawowo wolny od pracy poczytuje się za dokonane pierwszego dnia roboczego następującego po dniu dokonania zgłoszenia.
10. O zaistnieniu wady KUPUJĄCY ypoinformuje DYSTRYBUTORA na piśmie.
11. Zgłoszenie, o którym mowa w powyższym punkcie, powinno zawierać opis stwierdzonej wady, datę jej wystąpienia oraz okoliczności w jakich doszło do stwierdzenia wadliwości.
12. W przypadku uchylania się DYSTRYBUTORA od napraw gwarancyjnych przez okres ponad 14 dni roboczych, KUPUJĄCY jest uprawniony zlecić naprawę we własnym zakresie z na koszt DYSTRYBUTORA.
13. W przypadku gdy wada tkwiąca w produkcie jest niemożliwa do usunięcia dystrybutor zobowiązuje się do wymiany urządzenia na pozbawione wad w okresie do 10 tygodni.
14. Naprawa urządzeń poza serwisem wskazanym przez DYSTRYBUTORA, z wyłączeniem ustępu 12, skutkuje utratą praw gwarancyjnych przez KUPUJĄCEGO.

### §6

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową gwarancyjną obowiązują przepisy kodeksu cywilnego.

### §7

Niniejsza umowę gwarancyjną sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.



**KONTAKT:**

Michał Sobolewski

T: 508 061 936

@: [michal@owoceiwarzywa.com](mailto:michal@owoceiwarzywa.com)

Marzena Wiśniak

T: 884 330 036

@: [marzena@uniwersytetkawy.pl](mailto:marzena@uniwersytetkawy.pl)

[www.uniwersytetkawy.pl/ekspresy/](http://www.uniwersytetkawy.pl/ekspresy/)

[www.keesvanderwesten.com](http://www.keesvanderwesten.com)