

CATALOGUE MOCCAMASTER 2022



SOMMAIRE

Cup-One, la petite qui a tout d'une grande	page 1
Sélect, le haut de gamme	page 3
HBG, l'entrée de gamme	page 5
Moccamaster avec thermos, idéales pour le service nomade	page 7
CD Grand, un rapport qualité prix imbattable	page 9
Thermoking 3000, pour 3 L de café en 7 m	page 10
Thermoserve IIX, pour les compétitions de cupping	page 11
Moccaserver 2, une machine grande capacité	page 12
Moccamaster double capacité, idéales pour le service nomade	page 13
Thermos pour gamme Moccamaster	page 15
Moulins	page 17
Kit d'entretien pour machines Moccamaster	page 18
Mode opératoire	page 20
Conditions Générales de Vente	page 21



Les " plus" de la Cup-One

- ✓ **Unique** : seule machine à café filtre sur le marché à préparer 1 tasse d'un excellent café filtre
- ✓ **Innovation technologique** : temps de contact optimal (4 mn) entre l'eau et le café
- ✓ **Idéal pour la maison ou pour emporter** : le café tout juste infusé est prêt à être dégusté dans sa tasse
- ✓ **Conforme à tous les critères techniques pour une extraction optimale** : température de l'eau, temps de passage de l'eau et extraction optimale
- ✓ Entièrement fabriquée et testée à la main **aux Pays-Bas**
- ✓ **Garantie 5 ans** (pour un usage domestique)

Caractéristiques

- **Technique d'infusion certifiée** par les associations américaines et européennes des cafés (SCAA et SCAE) et **première machine 1 tasse** agréée par le Centre Européen de l'Infusion (ECBC) ;
- Température d'aspersion entre 92-96°C grâce à sa **résistance adaptée en cuivre** et à sa **technologie** qui permet dès la première goutte d'obtenir la température optimale ;
- L'appareil **s'éteint automatiquement** dès que toute l'eau s'est écoulée dans la tasse ; pas de chauffe à sec possible
- Le café s'écoule directement dans la tasse en porcelaine ou dans le gobelet jetable ;
- Le conduit d'eau chaude est rotatif, pour faciliter l'accès au porte-filtre ;
- Réservoir d'eau de 300 ml ;
- Livrée avec **2 tasses en porcelaine** avec bande silicone assortie au coloris de la machine (tasse en porcelaine compatible lave-vaisselle, bande silicone protégeant du chaud comme du froid et empêchant la tasse de glisser), des **gobelets jetables** à couvercle ainsi qu'un paquet de 80 filtres ;
- Interrupteur lumineux

Données Techniques

Capacité du réservoir :	300 ml	Capacité de production :	255 ml app(fonction de la quantité de café)
Capacité de la tasse :	350 ml	Dimensions :	H 26 x L 30 x P 17 cm
Puissance :	220-240 V	Filtres n°1	
Poids net :	1,9 kg	Poids brut :	3,8 kg

Accessoires



Gobelet noir



Gobelet orange *



Gobelet vert *



Gobelet bleu *



Filtre n°1 : Réf 85090



Porte filtre Réf 13265



Cuillère-doseuse Réf 88103



Repose tasse Réf 16710



Couvercle Réf 13030



Tube distributeur d'eau Réf 53061

**Stock très limité, fin de stock*

Couleurs disponibles



4 couleurs disponibles tenues en stock : crème, noir mat, orange et alu poli

*Les modèles vert pomme et bleu électrique sont disponibles si commandés par 60.



Nouveau commutateur



Nouvelle douchette

Les " plus " de la Moccamaster KBG SELECT

- ✓ Pour une verseuse pleine ou semi-pleine, le café restera toujours **intense en goût**
- ✓ **UNIQUE** : une résistance en cuivre à double phase qui **adapte le débit d'écoulement** de l'eau sur la mouture
- ✓ Une **nouvelle plaque chauffante** qui **préchauffe** la carafe lors de l'infusion puis qui se met automatiquement en mode **maintien au chaud** dès que toute l'eau s'est écoulée pour garder le café chaud à 80-85°C comme préconisé par l'ECBC
- ✓ Une **extraction exceptionnelle** grâce à la température de l'eau idéale, constante et maîtrisée (92-96°C).
- ✓ **Temps de contact optimal** de 5,5 mn entre l'eau et le café pour une verseuse pleine.
- ✓ Entièrement **fabriquée à la main et testée une à une** aux Pays-Bas, en qualité totale.
- ✓ **Conçue pour durer** grâce à des matériaux de grande qualité, solides et recyclables et sans BPA.
- ✓ **Garantie 5 ans** (pour un usage domestique).
- ✓ Disponible en **plus de 18 couleurs** très actuelles.

Caractéristiques

- Machine à café préparant **1,25 L soit 10 tasses** de 12,5 cl en 6 maximum.
- **Température d'aspersion entre 92-96 °C** grâce à sa résistance adaptée en cuivre et à sa technologie qui permet dès la première goutte d'obtenir la température optimale
- **Grâce au commutateur**, l'eau chaude sera dispersée plus lentement pour **un temps d'extraction plus long** et un rendu en tasse **plus intense !**
- **Nouvelle douchette d'écoulement** pour une meilleure dispersion de l'eau sur la mouture et une extraction **maximale**
- **Verseuse munie d'un couvercle auto-mélangeur** pour une parfaite homogénéisation du café.
- **Arrêt automatique de la plaque chauffante** (40 mn).
- **Tube transparent** dans le réservoir à eau permettant de visualiser l'état d'entartrage de la machine
- **Système anti-goutte** pour arrêter l'écoulement dans la verseuse et éviter toute salissure.
- Interrupteur lumineux
- Conçue avec des éléments amovibles pouvant être lavés afin de préserver le bon goût du café.
- Certifié KEMA KEUR (norme Néerlandaise) – norme européenne CE.



Données techniques

Capacité : 1,25 L (= 10 tasses de 12 cl) **Production horaire :** 12 L / h **Puissance plaque chauffante :** 70 W

Puissance : 1520 W / 230 V **Dimensions :** H 36 x L 32 x l 17 cm

Poids net : 3,7 kg **Filtres n°4** **Longueur du cordon :** 100 cm

21 couleurs disponibles : alu poli, alu brossé, jaune, rose, vert pomme, rouge, rouge métallique, rouge brique, orange, noir, noir mat, anthracite, bleu nuit, bleu lagon, cuivre, doré, bleu pastel, jaune pastel, vert pastel, alu mat, blanc.



aluminium poli



aluminium brossé



jaune



rose



vert pomme



rouge



rouge métallique



rouge brique



orange



noir mat



anthracite



bleu nuit



bleu lagon



cuivre



doré



bleu pastel



jaune pastel



vert pastel



aluminium mat



noir



blanc

Accessoires



Verseuse verre réf 89830



Porte-filtre réf 13252



Support porte-filtre réf 12602



Couvercle porte filtre réf 13112



Couvercle réservoir d'eau réf 13012



Douchette d'aspersion réf 53054



Filtre Moccamaster n°4 réf 85022



Cuillère-doseuse réf 88104



Alu mat *



Blanc



Noir

*uniquement disponible par commande de 60

Les " plus " de la Moccamaster HBG

- Toutes les caractéristiques de la Moccamaster **en entrée de gamme**
- **Simplicité d'utilisation** : un seul bouton commande tout !
- **Une extraction exceptionnelle** grâce à la température de l'eau idéale, constante et maîtrisée (92-96°C).
- **Temps de contact optimal** de 5,5 mn entre l'eau et le café pour une carafe pleine.
- **Un café maintenu au chaud à température de dégustation optimale** sur la plaque chauffante (80 et 85°C).
- La plaque est **intelligente** (PTC) car elle dispense une chaleur proportionnelle à la quantité de café dans la carafe.
- Entièrement **fabriquée à la main et testée une à une** aux Pays-Bas, en qualité totale.
- **Conçue pour durer** grâce à des matériaux de grande qualité, solides et recyclables et sans BPA.
- Un design intemporel
- **Garantie 5 ans** (pour un usage domestique).
- Disponible en **3 couleurs classiques, alu mat – blanc - noir.**

Caractéristiques

- Machine à café préparant **1,25 L soit 10 tasses** de 12,5 cl en 6 mn seulement pour une version pleine.
- **Température d'aspersion entre 92-96 °C** grâce à sa résistance adaptée en cuivre et à sa technologie qui permet dès la première goutte d'obtenir la température optimale
- Au démarrage, la plaque **préchauffe la carafe** puis maintient le café au chaud à **température de dégustation optimale** (80 et 85°C).
- **Verseuse munie d'un couvercle auto-mélangeur** pour une parfaite homogénéisation du café.
- **Arrêt automatique de la plaque chauffante** (40 mn).
- **Douche d'aspersion** munie de petits trous pour une vaporisation maximum de l'eau sur la mouture de café et une extraction maximale du café
- **Tube transparent** dans le réservoir à eau permettant de visualiser l'état d'entartrage de la machine
- **Porte-filtre anti-goutte** automatique qui arrête l'écoulement lorsque la verseuse est retirée
- Grosse résistance en cuivre avec double sécurité (thermostat+ fusible) et peu sensible au tartre.
- Interrupteur lumineux
- Conçue avec des éléments amovibles pouvant être lavés afin de préserver le bon goût du café.
- Certifié KEMA KEUR (norme Néerlandaise) – norme européenne CE.



Données techniques

Capacité : 1,25 L (= 10 tasses de 12 cl)	Production horaire : 12 L / h
Puissance : 1450 W / 240 V	Dimensions : H 36 x L 32 x l 17 cm
Poids net : 3,2 kg	Filtres n°4

Accessoires



Verseuse verre réf 89830



Porte-filtre réf 13252



Support porte-filtre réf 12602



Couvercle porte filtre réf 13112



Couvercle réservoir d'eau réf 13012



Douchette d'aspersion réf 53054



Filtre Moccamaster n°4 réf 85022



Cuillère-doseuse réf 88104



KBGT rouge 1,25L



KBGT Noir 1,25L



KBTS 1 L alu poli *

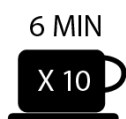
*uniquement disponible par commandes de 60 minimum

Les " plus" des Moccamaster Thermos

- ✓ Machine à café **idéale pour le service nomade** : bureaux, salles de réunions... Ces machines offrent une qualité professionnelle pour le particulier !
- ✓ Machine à café préparant **1,25 L de café** soit 10 tasses de 12 cl **en moins de 6 mn** ou 1 L pour la KBTS.
- ✓ Machine fabriquée et testée **une à une à la main** aux Pays-Bas.
- ✓ **Garantie 5 ans** (usage domestique).

Caractéristiques

- Température d'aspersion entre 92-96°C grâce à sa résistance adaptée en cuivre et à sa technologie qui permettent dès la première goutte d'obtenir la température optimale.
- Temps de contact entre l'eau chaude et le café moulu inférieur à 8 mn.
- **Douchette d'aspersion** munie de petits trous permettant une vaporisation maximum de l'eau sur toute la mouture, pour une **extraction optimale du café**.
- **Corps en aluminium anodisé** inaltérable, indéformable et résistant aux chocs, à la rouille, aux rayures et aux traces de doigts ou de différentes couleurs (rouge, blanc, noir).
- **Réservoir d'eau transparent et gradué** en fonction du nombre de tasses désirées. **Tube transparent** à l'intérieur du réservoir permettant de contrôler le niveau d'entartrage de la machine.
- Munie d'un **voyant de bon positionnement de la verseuse** : si le thermos est mal engagé, la production de café ne démarre pas.
- **Thermos** en inox 18/10 et à double paroi, permettant de **garder le café au chaud**, entre 80° et 85 °C, comme préconisé par la SECB/SCAE/SCAA.
- Thermos muni d'un **tuyau d'homogénéisation** du café et d'un **bouchon à visser** pour le transport.
- Exclusivité KBTS : **Filtre anti-goutte manuel**, qui permet de gérer l'arrêt de l'écoulement du café dans la verseuse. Les deux autres modèles possèdent un **anti-goutte automatique** qui maintient la machine propre.
- **Interrupteur lumineux**.
- **Certifié KEMA KEUR (norme Néerlandaise)** – norme européenne CE.



Données techniques

	KBGT	KBTS
- Capacité :	1,25 L	1 L
- Production :	12 L/h	11 L/h
- Puissance :	230 V / 1450 W	230 V / 1200 W
- Dimensions :	H 41 x L 18 x P 31 cm	H 33 x L 18 x P 30 cm
- Poids net :	1,8 kg	1,5 kg

Accessoires



Verseuse inox
Réf 59861



verseuse inox 1L
Réf 59862



Bouchon hermétique
Réf 30526



Couvercle réservoir d'eau
Réf 13012



Porte-filtre
Réf 13252



Support porte-filtre
Réf 12609



Douchette d'aspersion
Réf 53054



Filtre Moccamaster n° 4
Réf 85022



Couvercle porte-filtre
Réf 13112



Cuillère-doseuse
Réf 88104

Couleurs disponibles KBGT



Aluminium brossé



aluminium poli



noire



blanc



rouge



CD Grand AO
Réf 39648

Disponible sur demande



Porte-filtre anti-goutte manuel
Réf 13273

Disponible en option



CD Grand Thermo
Réf 39289

Les " plus " de la CD Grand

- ✓ Machine à café préparant **1,8 L soit 15 tasses** de 12 cl en 5-6 mn seulement.
- ✓ Munie d'un voyant de bon positionnement de la verseuse (version CD Grand Thermo).
- ✓ **Exclusivité** : Filtre anti-goutte manuel, qui permet de gérer l'arrêt de l'écoulement du café dans la verseuse
- ✓ Idéale pour les **petites entreprises, les cabinets de professions libérales, traiteurs** ...
- ✓ Arrêt automatique de la plaque chauffante au bout de 40 mn (version CD Grand).
- ✓ Entièrement fabriquée et testée à la main aux Pays-Bas.
- ✓ Garantie 5 ans (usage domestique).

Caractéristiques

- **Température d'aspersion entre 92-96 °C** grâce à sa résistance adaptée en cuivre et à sa technologie qui permet dès la première goutte d'obtenir la température optimale
- **La plaque chauffante intelligente** (système PTC) dispense une chaleur proportionnelle à la quantité de café contenue dans la verseuse et cela de façon constante : choix entre 2 températures de dégustation, soit pour une verseuse pleine soit pour une verseuse contenant moins de 6 tasses.
- **Verseuse en verre munie d'un couvercle auto-mélangeur** pour une parfaite homogénéisation du café. Dans la version thermo, ce couvercle évite aussi toute déperdition de chaleur lors de l'écoulement dans la verseuse.
- **Couvercle du porte- filtre muni de petits trous pour une vaporisation maximum** de l'eau sur la mouture de café permettant une extraction optimale du café.
- Grâce au filtre anti-goutte, on évite que le café se répande sur la plaque chauffante et donc **toute trace de café sur la nappe lors du service.**
- **Interrupteur général On/Off** lumineux et indicateur de **bon positionnement** de la verseuse (version thermo).
- **Arrêt automatique de l'interrupteur** après 40 mn (version verseuse verre).
- Grosse résistance en cuivre avec double sécurité (thermostat+ fusible).
- Certifié KEMA KEUR (norme Néerlandaise) - norme européenne CE.

Données techniques

- Modèle CD Grand :
 - Capacité : 1,8 L – Production : 20 L/h
 - Puissance : 220-240 V / 2000 - 2400 W
 - Dimensions : H 41 x L 35 x P 17 cm
 - Poids : 3,1 kg
- Modèle CDT Grand Thermo :
 - Capacité : 1,8 L – Production : 20 L/h
 - Puissance : 220-240 V / 2270 - 2470 W
 - Dimensions : H 45 x L 34 x P 17,5 cm
 - Poids : 3,3 kg



Thermoking 3000
Réf 29270



Thermos à pompe
Réf 350 TAPI

Les " plus " de la Thermoking 3000

- ✓ **Seule machine à café** sur le marché préparant **3 L de café en 7 mn** (soit 25 tasses de 12 cl)
- ✓ Et sur **une prise 220 V**.
- ✓ **Excellente extraction du café** grâce à une maîtrise totale des paramètres techniques.
- ✓ **Longévité exceptionnelle**.
- ✓ Équipée d'un voyant d'entartrage et d'un voyant vert de fin de cycle.
- ✓ **Remplissage manuel** et possibilité d'une version avec raccordement au réseau d'eau.
- ✓ Entièrement **fabriquée et testée à la main aux Pays-Bas**.
- ✓ **Garantie 3 ans** (usage professionnel).

Caractéristiques

- **Température d'aspersion** entre 92-96°C grâce à sa résistance adaptée en cuivre et à sa technologie qui permet dès la première goutte d'obtenir la température optimale.
- Temps de contact entre l'eau chaude et le café moulu inférieur à 8 mn.
- **Corps en aluminium recouvert de peinture Epoxy** inaltérable, indéformable et résistant aux chocs à la rouille et aux rayures.
- **Aucune mise en service préalable nécessaire** pour un plus grand confort d'utilisation.
- **Vidange rapide** par tuyau de sortie d'eau pour un transport facilité.
- **Triple sécurité d'emploi** : résistance principale désactivée en l'absence d'eau dans le réservoir (aucune chauffe à sec possible) ; résistance coupée en cas de surchauffe ; fusible protégeant la machine en cas de surchauffe prolongée à plus de 260 °C.
- Machine dotée **d'un voyant d'entartrage**
- **Machine livrée seule ou avec verseuse isotherme inox incassable de grande capacité (3,5 L)**.
 - Verseuse qui **conserve la chaleur et la saveur** du café pendant de longues heures
 - Facile d'entretien grâce à son col large et son couvercle amovible. Passe au lave-vaisselle
 - Pratique car une seule pression sur le bouchon à pompe remplit une tasse de plus de 10 cl
 - Astucieuse grâce à sa base pivotante qui permet de servir le café d'un côté ou de l'autre sans déplacer le thermos
 - Rapide car remplissage de la verseuse possible sans démontage du tuyau
- Machine dotée d'un **interrupteur général lumineux** et d'un **voyant vert de filtration** qui s'allume lors de la chauffe et qui s'éteint quand toute l'eau s'est écoulée.

Données techniques

Capacité : 3 L (=25 tasses de 12 cl)

Production : 24 L /h

Puissance : 3000 W / 240 V

Dimensions : H 63,5 cm x L 22 x P 46

Poids : 6 kg (sans le thermos)



Thermoserve IIX
Réf 19276



Porte-filtre anti-goutte manuel
Réf 13273 en option



Thermos Technivorm
Réf 59863



Thermos bouchon à visser
et gâchette de service Réf 200 TBPI



Thermos pompe
Réf 220 TAPI

Les " plus" de la Thermoserve IIX

- ✓ Machine préparant **1,8 L de café** soit de 15 tasses de 12 cl **en moins de 6 mn.**
- ✓ Rapide, et fiable, elle est **idéale pour les buffets, les chariots, et toute autre forme de service décentralisé.**
- ✓ **Température de l'eau constante**, ce qui la rend incontournable dans les **compétitions internationales de cupping** (World cup tasters championship – nov 2018 Brésil, IB Coffee Barcelone octobre 2018, ...)
- ✓ **Verseuse isotherme avec ampoule inox Incassable**, isolation par double paroi inox (18:8) avec vide d'air permettant de conserver la chaleur et la saveur du café pendant de longues heures **dans 3 types de thermos.**
- ✓ **Remplissage manuel** ou possibilité d'une version reliée au réseau d'eau.
- ✓ Equipée d'un **voyant lumineux d'entartrage** et d'un **voyant lumineux vert de fin de cycle.**
- ✓ Entièrement **fabriquée et testée à la main aux Pays-Bas.**
- ✓ **Garantie 3 ans** (usage professionnel).

Caractéristiques

- Température d'aspersion entre 92-96°C grâce à sa résistance adaptée en cuivre et à sa technologie qui permet dès la première goutte d'obtenir la température optimale.
- Temps de contact entre l'eau chaude et le café moulu inférieur à 8 mn.
- **Corps aluminium** recouvert de peinture Epoxy inaltérable, indéformable, résistant aux chocs, à la rouille et aux rayures.
- **Aucune mise en service préalable nécessaire** pour un plus grand confort d'utilisation.
- **Vidange rapide** par tuyau de sortie d'eau pour un transport facilité.
- **Réservoir d'eau avec fenêtre**, très pratique pour le remplissage.
- **Triple sécurité d'emploi** : résistance principale désactivée en l'absence d'eau dans le réservoir (aucune chauffe à sec possible); résistance coupée en cas de surchauffe ; fusible protégeant la machine en cas de surchauffe prolongée à + 260 °C, **voyant lumineux d'entartrage, voyant vert de fin de cycle.**
- **Plusieurs types de verseuses** :
 - **A pompe** : pour service sur buffet ou table roulante
 - **Avec bouton-poussoir** : pour service à la tasse
 - **Avec couvercle à visser**, signé Moccamaster, gage de qualité de conservation
- **Commutateur de bon positionnement du thermos** : le café ne s'écoule que si le thermos est bien placé.
- **Certifié KEMA KEUR (norme Néerlandaise)** – norme européenne CE.

Données techniques

Capacité : 1,8 L (=15 tasses de 12 cl)

Production : 20L /h

Puissance : 230 V / 2200 W

Dimensions : H 44 x L 20 x P 43 cm

Poids : 4,1 kg (sans la verseuse)



Moccaserver 2
Réf 19576



Porte-filtre anti-goutte manuel
Réf 13273 en option



Verseuse verre
Réf 30061

Les " plus " de la Moccaserver

- ✓ Machine à café préparant **1,8 L de café** soit de 15 tasses de 12 cl **en moins de 6 mn.**
- ✓ **Réserve de 3,6 L de café** dans 2 verseuses verre **maintenues au chaud** sur des plaques chauffantes indépendantes.
- ✓ **Grande douche** qui permet **une bonne aspersion** de l'eau sur toute la mouture.
- ✓ Rapide, et fiable, elle est **idéale pour les hôtels, les collectivités, les traiteurs.**
- ✓ **Remplissage manuel** et possibilité d'une version avec raccordement au réseau d'eau.
- ✓ Équipée d'un **voyant lumineux d'entartrage** et d'un **voyant lumineux vert de fin de cycle.**
- ✓ Entièrement **fabriquée et testée à la main aux Pays-Bas.**
- ✓ **Garantie 3 ans** (usage professionnel).

Caractéristiques

- **Température d'aspersion entre 92-96°C** grâce à sa résistance adaptée en cuivre et à sa technologie qui permet dès la première goutte d'obtenir la température optimale.
- Temps de contact entre l'eau chaude et le café moulu inférieur à 8 mn.
- **Corps en aluminium recouvert de peinture Epoxy** inaltérable, indéformable et résistant aux chocs, à la rouille et aux rayures.
- **Plaques chauffantes PTC en haut et en bas**, se réglant automatiquement en fonction de la quantité de café restant dans les verseuses. Les plaques maintiennent le café à température de dégustation idéale.
- **Aucune mise en service préalable nécessaire** pour un plus grand confort d'utilisation.
- **Vidange rapide** par tuyau de sortie d'eau pour un transport facilité.
- **Réservoir d'eau avec fenêtre.**
- **Triple sécurité d'emploi** : résistance principale désactivée en l'absence d'eau dans le réservoir (pas de chauffe à sec possible) ; résistance coupée en cas de surchauffe ; fusible protégeant la machine en cas de surchauffe prolongée à + 260 °C.
- **Certifié KEMA KEUR (norme Néerlandaise)** – norme européenne CE.

Données techniques

Capacité : 1,8 L (= 15 tasses de 12 cl) avec une réserve de 1,8 L **Production :** 20 L/h
Poids : 5,9 kg (verseuses incluses) **Puissance :** 230 V / 2360 W
Dimensions : H 57 x L 20 x P 42,5 cm





KBG 744



KBGT20

Les " plus " des Moccamaster KBG 744 AO et KBGT20

- ✓ **Double machine** fonctionnant de manière **indépendante** pouvant préparer jusqu'à **2,5 L de café en 6 mn**
- ✓ Machine **pratique** pour la maison, le bureau, au restaurant ou en entreprise.
- ✓ **Un café maintenu au chaud à température de dégustation optimale.**
- ✓ **Arrêt automatique de la plaque chauffante** (40 mn). (Modèle KBG744)
- ✓ Conçue avec des éléments amovibles pouvant être lavés afin de préserver le bon goût du café.
- ✓ KBGT20, la machine **idéale pour le service nomade** ! 2,5 L de café prêt en 6 mn maintenu au chaud dans les thermos.
- ✓ Entièrement **fabriquée et testée à la main aux Pays-Bas.**
- ✓ **Garantie 5 ans** (usage domestique).

Caractéristiques

- **Température d'aspersion entre 92-96 °C** grâce à sa résistance adaptée en cuivre et à sa technologie qui permet dès la première goutte d'obtenir la température optimale
- **La plaque chauffante intelligente** (système PTC) dispense une chaleur proportionnelle à la quantité de café contenue dans la verseuse et de façon constante (version KBG 744).
- **Thermos en inox 18/10** et à double paroi, permettant de **garder le café au chaud**, entre 80° et 85° ; comme préconisé par la SECB/SCAE/SCAA.
- Verseuse et thermos munis **d'un couvercle auto-mélangeur** pour une parfaite homogénéisation du café.
- **Douchelette d'aspersion** munie de petits trous pour une vaporisation maximum de l'eau sur la mouture de café et une extraction maximale du café.
- **Système anti-goutte** pour arrêter l'écoulement dans la verseuse et éviter toute salissure.
- Grosse résistance en cuivre avec double sécurité (thermostat+ fusible).
- Interrupteur lumineux
- Certifié KEMA KEUR (norme Néerlandaise) – norme européenne CE.



Données techniques

Capacité : 2x1,25 L (= 20 tasses de 12 cl) **Production :** 20 L / h

Filtres n°4

Puissance : 2700-3040 W / 220-230 V (Modèle KBG744)

2650-3100 W / 220-240 V (Modèle KBGT20)

Dimensions : H 36 x L 34 x P 32 cm (Modèle KBG744)

H 40 x L 34 x P 31 cm (Modèle KBGT20)

Accessoires et pièces détachées



Verseuse inox
Réf 59861



Bouchon hermétique
Réf 30526



Verseuse verre
réf 89830



Couvercle réservoir d'eau
Réf 13012



Porte-filtre
Réf 13252



support porte filtre
Réf 12609



Support porte-filtre
Réf 12607



Nouvelle douchette d'aspersion
avec trous en relief Réf 53054



Filtre Moccamaster n° 4
Réf 85022



Couvercle porte-filtre
Réf 13112



Cuillère-doseuse
Réf 88104



Ligne TAPI



Ligne TBPI



Ligne Moccamaster

Les " plus " des Thermos

- ✓ Excellent **pouvoir de conservation** grâce à la double paroi en acier inoxydable (18/8) avec vide isolant.
- ✓ **Différents modèles** au choix : différents types de **couvercles** (à pompe, à languette, à bouchon mélangeur...), différentes **contenances**.
- ✓ Possibilité de **multiplier la capacité de service** en salle ou le self-service à moindre coût car une seule machine peut fonctionner avec plusieurs thermos.
- ✓ **Garantie lave-vaisselle (certains modèles).**
- ✓ **Incassables.**
- ✓ Sans ampoule verre.
- ✓ **Corps isolant** qui reste froid avec les liquides chauds.

Gamme TAPI



Idéal pour le service en buffets, table roulante, service d'hospitalisation, les brunch... - base pivotante, 1 pression = 1 tasse

Modèle	Volume en L	Hauteur (cm) sans couvercle	Ø (cm)	Finition noire/jaune	Compatibilité machines Moccamaster
220 TAPI	2,2	25,7	16	N	Thermoserve, CD Grand
250 TAPI	2,5	27,5	16	N	
300 TAPI	3,0	30,5	16	N	
350 TAPI	3,5	33,5	16	N	Thermoking 3000

Gamme TBPI



Idéal pour le service à la table, les petits déjeuners - service par simple pression sur la languette - Le maintien au chaud est garanti car le bouchon reste fermé

Modèle	Volume en L	Hauteur (cm) sans couvercle	Ø (cm)	Finition noire/jaune	Compatibilité machines Moccamaster
100 TBPI	1,0	17	14	N	KBT
120 TBPI	1,2	19	14	N+J	KBT
150 TBPI	1,5	20,5	14	N+J	KBT 1,25I, CDT
200 TBPI	2,0	24,3	14	N+J	Thermoserve, CD Grand

4 couleurs de languettes au choix (beige, rouge, jaune, bleu) permettant de différencier le contenu du thermos

Gamme Moccamaster



1,8 L Réf 59863



1,3 L Réf 59861



1 L Réf 30535

Bouchon à visser et tuyau mélangeur unique qui permet en fonction de l'ouverture un écoulement plus ou moins important

Modèle	Volume en L	Hauteur (cm) sans couvercle	Ø (cm)	Compatibilité machines Moccamaster
Thermos Moccamaster 1 L Code 59863	1,8	26	9	KBTS
Thermos conique 1,3 L Code 59861	1,3	23	9	KBGT, CDGT
Thermos Moccamaster 1,8 L Code 30535	1	17	9	CD Grand Thermos, Thermoserve



Moulin-doseur Table Top KM4
Réf 49300



Moulin-doseur KM Dos
Réf 49200



Moulin KM
Réf 49000



Doseur : Réf DOS
Réf 49099

Les "plus" produit

- ✓ L'appareil indispensable pour réussir au mieux votre café filtre.
- ✓ **Une mouture** parfaitement **homogène** et qui reste **froide**.
- ✓ Une mouture qui tombe directement dans le distributeur dès que la finesse idéale est atteinte.
- ✓ Pratique : le café tombe directement dans le porte-filtre (KM DOS).

Un moulin à café aérodynamique

- **Un réservoir pouvant contenir 400 g de grains de café.**
- Le passage automatique des grains dans la chambre de mouture.
- Une mouture parfaitement homogène qui tombe dans le distributeur, où un petit ventilateur évite toute surchauffe de la mouture et préserve ainsi les qualités gustatives au café.
- Un fonctionnement simple et une vitesse de broyage à l'aide d'un bouton unique.
- **Plusieurs grilles en fonction de la mouture désirée.**

Qui combine un doseur d'une grande précision

- Le café fraîchement moulu tombe directement dans le distributeur sans contact avec l'air ambiant ce qui permet d'éviter le rancissement des graisses et l'évaporation des arômes.
- Pour le modèle KM DOS, la mouture est directement distribuée dans le porte-filtre de votre machine à café à l'aide d'un bouton poussoir : une pression correspond à 10 g de café.
- **Facile d'utilisation** : convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers.
- Possibilité de commander et d'utiliser les 2 appareils indépendamment (*référence KM4* pour le moulin à café seul et *référence DOS* pour le doseur seul).
- Fixation murale.
- Certifié KEMA KEUR (norme Néerlandaise) – norme européenne CE.

Données techniques

Capacité :	<u>Moulin</u> : 400 g de grains	<u>Doseur</u> : 500 g de café moulu
Puissance :	185W /230 V	
Dimensions :	<u>KM4 TT</u> : H 364 x L 160 x P 174 mm - <u>KM4</u> : H 240 x L 160 x P 150 mm	<u>KMDos</u> : H 340 x L 180 x P 150 mm <u>DOS</u> : H 215 x L 180 x P 150 mm
Poids :	<u>KM4TT</u> : 1,7 kg <u>KM4</u> : 1,3 kg	<u>KMDos</u> : 1,6 kg <u>DOS</u> : 0,55 kg



500 ml



125 ml

Détartrant DURGOL



Nettoyant CLEANDROP

Les " plus" du détartrant Universal Durgol 750 ml

- ✓ Détartrant **polyvalent**, instantané et rapide, sans goût et sans odeur
- ✓ Convient à tous les objets de la maison et particulièrement **aux machines à café**
- ✓ Efficace, hygiénique, écologique et **protégeant les matériaux**
- ✓ **Soin optimal** pour les machines haut de gamme Moccamaster
- ✓ Retrouver le véritable goût et l'arôme de votre café et prolonger la longévité de votre machine

Les " plus" de la solution nettoyante Clean-Drop

- ✓ Détergent **polyvalent**, doux et rapide, sans risque
- ✓ **Convient** aux machines à café filtre et à capsules
- ✓ Permet d'éliminer de manière efficace **les mousses, les résidus et la saleté de votre machine à café** et ainsi **prolonger sa longévité**

Caractéristiques de DURGOL

- **Prêt à l'emploi et facile à utiliser** : Il suffit de verser 125 ml de produit dans le réservoir d'eau et de diluer avec 500 ml d'eau du robinet ou un flacon entier pour une machine professionnelle.
- **Action ultra-rapide** (10 fois plus rapide que le vinaigre ou l'acide citrique).
- **Excellent pouvoir de dissolution** du calcaire (1 litre de Durgol Universal élimine 80 g de calcaire).
- Protection anticorrosion efficace qui **maintient la valeur des matières détartrées**
- **Odeur neutre**, pas de formation de vapeurs
- Ne laisse **aucun résidu chimique** après le détartrage et le rinçage (2 rinçages sont recommandés)

Caractéristiques de CLEANDROP

- **Attention**, ce n'est pas un détartrant. Particulièrement recommandé pour éviter la prolifération des algues dans la machine et ainsi préserver le goût du café
- **Prêt à l'emploi et facile à utiliser** : Remplir le réservoir d'1 L d'eau tiède et ajouter le contenu d'un sachet. Allumer la cafetière et l'arrêter au bout d'une minute afin de laisser le produit agir. La redémarrer après quelques minutes. Utiliser la solution pour nettoyer la carafe et le porte-filtre. Faites couler l'eau plusieurs fois pour rincer la cafetière.
- Il est recommandé de nettoyer la machine **après 100 utilisations** (1 paquet de filtres)
- Il est **déconseillé d'utiliser la carafe pour remplir le réservoir d'eau**, Pour éviter que l'intérieur de votre filtre ne soit contaminé : en effet, même après avoir rincé la cafetière avec de l'eau, elle contient toujours de la graisse de café.

Données techniques de DURGOL

Ingrédients selon le règlement (CE) n° 648/2004 - Annexe VII - Section D

Acqua, Deceth -10 , Acide sulfamique, Colorant

Produit en Suisse

Colisage : 10 bouteilles de 750 ml par carton, 1140 bouteilles par euro-palette **NOUVEAUTE** : Existe également en format 125 ml, pour 1 utilisation, 1 carton de 50 bouteilles de 125 ml.

Données techniques de CLEANDROP

Ingrédients : eau, tetrasodium N,N-bis (carboxylatomethyl)- L glutamate, acide citrique

Ne pas utiliser sur des produits en aluminium –!

Produit par Héros AS 1326 Lysaker Norway

Colisage : 5 sachets par boîte– Carton de 2x10 boîtes de 5 sachets



- **Pré-dosez votre café.** Nous préconisons 60 g de café par litre d'eau. Pour une carafe de 1,25 L, prenez 75 g de café soit 7,5 cuillères- doseuses (1 cuillère-doseuse = 10 g de café environ).
- **Placez votre filtre papier.** Nous recommandons d'utiliser un filtre blanc blanchi de façon écologique et de le plier sur sa base et sur une des extrémités afin d'épouser parfaitement le porte-filtre. Afin d'éviter le goût du papier, pensez à rincer le filtre à l'eau chaude !
- **Ajoutez le café moulu et remplissez le réservoir d'eau froide** (1,25 L pour une carafe pleine). Choisissez de préférence une eau minérale au goût neutre. L'eau du robinet peut également être utilisée, à condition qu'elle soit de bonne qualité, ni trop calcaire ni trop chlorée afin de ne pas transmettre le goût au café.
- **Mettez la cafetière sous tension.** Le flotteur appuie sur le micro-interrupteur qui permet à la résistance de chauffer. L'eau s'écoule alors à travers le tuyau en caoutchouc jusqu'à la résistance qu'elle traverse, et devient frémissante. **Sur les modèles SELECT**, en fonction de votre choix d'une carafe pleine ou pas, sélectionner la bonne position du nouveau commutateur qui permet de réduire la vitesse d'écoulement de l'eau chaude sur la mouture. Portée à la température idéale pour extraire tous les arômes du café, l'eau s'élève dans le tube en verre, passe par la douchette d'aspersion pour arriver dans le porte-filtre où elle imbibe la mouture de café à une température comprise entre 92 et 96°. La nouvelle douchette à trous en relief assure une humidification parfaite de la mouture.
Enfin, le café coule à travers le tube du couvercle auto-mélangeur dans la verseuse, permettant une homogénéisation du café et évitant la présence de résidus de poudre au fond de la verseuse.
Dès que le réservoir d'eau est vide, le micro-interrupteur s'éteint, coupant la résistance. La chauffe à sec est par conséquent impossible !
- **Sur les modèles SELECT**, la nouvelle plaque chauffante préchauffe la carafe lors de l'infusion puis se met automatiquement en mode maintien au chaud (80-85°C), dès que toute l'eau est écoulée. Grâce aux plaques intelligentes (PTC, Positive Temperature Control), la chaleur dispensée s'adapte en fonction de quantité de café contenu dans la carafe. Le café est maintenu à température constante.
- La machine est dotée d'un **système d'arrêt automatique** au bout de 40 mn. En pressant une nouvelle fois l'interrupteur général, la minuterie repart pour 40 mn.

Déguster un délicieux café qui révèle tous ses arômes et toutes les subtilités de son cru d'origine.



Conditions générales de vente

Article 1 : Commande

- Toute commande devra être passée par écrit ou par mail. Cela implique l'adhésion du client aux présentes conditions générales de vente.
- La commande sera alors confirmée par Calita Mocca Equipment (CME) dans les 48 h max (par e-mail). Si ce n'est pas le cas, le client prendra alors contact avec la société pour vérifier la bonne réception de la commande.

Article 2 : Facturation

- Pour les commandes n'atteignant pas le franco de port, une participation aux frais d'envoi de 25€ HT par paquet avec une maximum de 100€ HT. Le franco de port est applicable à partir de 500,00 € HT (sauf autre accord préalable et sauf machine professionnelle) pour les livraisons de machines disponibles en stock en France Métropolitaine et livrables en 1 seul envoi (franco de port sur les machines uniquement).
 - L'expédition des marchandises n'a lieu que lorsque les factures antérieures ont été réglées.
- Les factures sont établies à la date d'expédition des marchandises.

Article 3 : Conditions de paiement

- Le règlement s'effectue à 30 jours net date de facture, par virement bancaire. Nous n'acceptons pas les chèques.
- Pour toute commande < 150€ HT et pour toute première commande, l'expédition n'aura lieu qu'après réception de la preuve du paiement.

Article 4 : Délais de livraison

- Le délai d'expédition est de 8 à 10 jours ouvrables maximum pour les machines en stock sauf cas de forces majeures. En cas de force majeure, CME ne pourra être tenu responsable de retards constatés dans la livraison des marchandises commandées. Le client ne pourra demander à CME le paiement de dommages & intérêts ni en cas d'erreur sur un commande ni en cas de retard de livraison.

Article 5 : Pénalités de retard

- Toute facture non réglée dans les délais prévus sera majorée de 2 % par mois de retard avec un minimum de **15,00 € HT** par mois de retard, jusqu'au jour du règlement définitif.
- Si la facture reste impayée après rappel, notre service contentieux interviendra. Tous les coûts sont à la charge du destinataire de la facture émise.

Article 6 : Réserve de propriété

Les marchandises vendues restent la propriété de Calita Mocca Equipment jusqu'au paiement intégral de la facture.
Tout contenu publié doit être en adéquation avec l'image de marque de Moccamaster

Article 7 : Prix et spécifications

Les prix et spécifications sont sous réserve d'erreurs et d'évènements imprévisibles et peuvent être modifiés sans notification.

Article 8 : Courrier électronique et contenu promotionnel

Vous acceptez de recevoir des messages et du matériel promotionnel de notre part, par courrier ou téléphone. Si vous ne souhaitez plus en recevoir, veuillez-nous en informer par mail, info@calita.nl en indiquant bien le nom de votre société et en intitulant le mail RADIATION

Article 9 : Transport

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. Le client doit vérifier la conformité de la marchandise livrée avant de signer tout document de livraison. En cas d'avaries ou de manquants, il appartient au client de respecter la procédure suivante :

- 1) Prendre une photo du carton (et de la palette réceptionnée) non ouvert avec l'étiquette du transporteur ET une photo du carton ouvert pour constater manquant ou pièce endommagée.
- 2) Inscrire manuellement des réserves claires et détaillées sur le bulletin de livraison du transporteur.
- 3) Confirmer ces réserves en précisant la nature des avaries ou des manques constatés, sous 3 jours, par lettre recommandée avec A.R. adressée au transporteur qui a effectué la livraison et y joindre les photos. Nous adresser copie des réserves et des photos par email (moccamaster.france@calita.nl) avec accusé de réception.
- 4) Garder emballages & pièces endommagés, en attendant les instructions écrites du transporteur ou de l'expert.

Article 10 : Garantie

- CME garantit le matériel électrique de Technivorm 5 ans par remplacement des pièces défectueuses pour la gamme des machines 1L, 1,25L pour un usage domestique et 3 ans pour les machines professionnelles de 1,8 L-3 L. La réparation entraînera l'extension de la garantie de 2 mois supplémentaires (soit une garantie de 5 ans 2 mois au total). Les machines devront être emballées (sans les accessoires comme carafe, porte-filtre, douchette...) dans leur carton d'origine pour que la garantie soit prise en compte et retournées auprès du revendeur où la machine a été achetée. Une photo de la panne et une du dessous de la machine (autocollant précisant le numéro de série) sont également nécessaires ainsi que la copie de la facture originale.

- Cette garantie ne couvre pas :

- Les accessoires tels que la douchette, le porte-filtre, la carafe, pièces amovibles...
- Les pannes dues à l'entartrage, à l'usure, à la chute de l'appareil ou toute utilisation impropre du matériel résultant de la non-observation du mode d'emploi
- Les pannes survenues suite au remplacement de pièces détachées d'origine par des pièces ne provenant pas de l'usine

La garantie ne couvre pas les pannes liées à un stockage inapproprié, à une utilisation de l'appareil autre que faire du café, à l'utilisation d'un voltage inadéquat, les pannes causées par des substances chimiques, à la corrosion, les pannes causées par l'eau, le gel ou toute influence environnementale anormale (ex la foudre)

- Tout retour de marchandises devra faire l'objet d'un accord préalable de notre société et est à la charge du client.
- La garantie ne donne en aucun cas droit à des dommages et intérêts.
- La garantie n'est pas valable en cas d'utilisation du produit à des fins commerciales.

Article 11 : Juridiction

Le tribunal d'Amsterdam (Pays-Bas) est le seul compétent en cas de litiges de quelque nature que ce soit.

Calita Mocca Equipment - www.moccamasterbycalita.com - moccamaster.france@calita.nl

Bouwerij 92, 1185 XX Amstelveen – Netherland - Tel: +31 20 616 36 32

Banque: IBAN NL75INGB 0002 4125 15 – BIC Swift INGBNL2A – ICC: Amsterdam, N° 33.25.93.83 – VAT N°: NL002249295B27



Quelques mots sur la philosophie des Moccamaster :

Dans un souci de réduction de pollution de la planète, Technivorm produit depuis plus de 50 ans des appareils de qualité à faible consommation d'énergie et à longue durée de vie. Véritable visionnaire et fort de sa passion pour le bon goût du café, le fondateur et créateur de Technivorm, Gerard-Clement Smit décide dès 1964 de fabriquer la cafetière qui prépare la meilleure tasse de café. Les matériaux utilisés en production sont exclusivement recyclables ou biodégradables. Le plus grand soin est apporté à la production des machines : **fabriquée et assemblée entièrement à la main**, chaque machine reçoit **un numéro de série**. Avec leur structure en aluminium, les machines Technivorm sont des cafetières durables, fiables, et elles ont une qualité inégalée : chaque cafetière est fabriquée en **qualité totale**, ce qui signifie qu'avant emballage la machine est testée en situation réelle. Toutes les machines sont **approuvées** par le European Coffee Brewing Centre, Cette philosophie a toujours été au cœur des préoccupations de Gerard Smit, et ce depuis la création de son entreprise.

Moccamaster, pour les amateurs de bon café !



Bouwerij 92, 1185 XX Amstelveen – Pays Bas
Tel: +31 20 616 36 32 – moccamaster.france@calita.nl
www.moccamasterbycalita.com