



heylo

Ekspresy do kawy Heylo

 **nenpo**

O nenpo



Kompleksowa oferta

Nenpo to czołowy dostawca urządzeń gastronomicznych w Polsce, oferujący ich sprzedaż oraz wynajem. Oferta obejmuje szeroki asortyment profesjonalnego sprzętu gastronomicznego.



Ogólnopolski zasięg

Świadczymy kompleksowe usługi serwisowe na terenie całego kraju. Gwarantujemy szybką naprawę oraz regularne przeglądy techniczne, co zapewnia niezawodność i długowieczność urządzeń.



Błyskawiczne działanie

Nasze nowoczesne hale magazynowe wysokiego składowania pozwalają na efektywne zarządzanie zapasami, błyskawiczną realizację zamówień oraz dostępność urządzeń zastępczych.



Doświadczenie i precyzja

Dzięki doświadczeniu, szkoleniom i rozbudowanej sieci serwisowej, jesteśmy w stanie sprostać wszelkim wymaganiom. Dostarczamy rozwiązania na najwyższym poziomie dla najbardziej wymagających Klientów.

Partnerzy



POLSKA
PALARNIA
KAWY





Prowadzenie lokalu gastronomicznego to wyzwanie,
do którego potrzebujesz wiarygodnego partnera.

Oferujemy niezawodne, ekologiczne urządzenia
gastronomiczne i skuteczne usługi serwisowe.

Dzięki temu obniżysz koszty i zapewnisz swojemu
lokalowi ciągłość działania.

Rozwijajmy się razem zgodnie z założeniami
gospodarki cyrkularnej.





W naszej firmie od lat stawiamy na innowacje, które nie tylko ułatwiają pracę w gastronomii, ale także przyczyniają się do zrównoważonego rozwoju tej branży. Wprowadzając nowe urządzenia, kierujemy się trzema fundamentalnymi wartościami: energooszczędnością, niezawodnością oraz długoterminowym wsparciem.

Jednym z kluczowych aspektów naszych produktów jest ich łatwość serwisowania. Doskonale rozumiemy, że inwestycja w profesjonalne urządzenia to dla właścicieli lokali gastronomicznych istotny wydatek, dlatego dbamy o to, aby mogli korzystać z naszych rozwiązań przez długi czas, bez konieczności wymiany na nowe. Zapewniamy pełną dostępność części zamiennych oraz wsparcie techniczne, co sprawia, że serwisowanie jest szybkie i efektywne.

Taka dostępność serwisu to ogromna zaleta, bo wydłuża cykl życia urządzeń i pozwala właścicielom unikać dodatkowych kosztów związanych z zakupem nowego sprzętu. Nasi klienci mogą liczyć na niezawodność nie tylko podczas okresu gwarancyjnego, ale również po jego zakończeniu. W ten sposób pomagamy im w utrzymaniu ciągłości pracy lokalu, co przekłada się na stabilność operacyjną oraz oszczędności.

Jesteśmy dumni, że możemy dostarczać rozwiązania, które odpowiadają na realne potrzeby profesjonalnych lokali gastronomicznych, jednocześnie wspierając je w dążeniu do większej efektywności operacyjnej i zrównoważonego rozwoju.



Marek Staniak

Marek Staniak
Prezes Zarządu



Ekspresy do kawy Heylo



Zasilany indukcyjnie

Profesjonalny ekspres kolbowy gotowy w 2 minuty od uruchomienia, oszczędzający do 90% kosztów energii, idealnie powtarzalny.



Pełna kontrola zaparzania

Możesz programować aż do 50 własnych przepisów ekstrakcji, w których masz pełną kontrolę nad temperaturą (40-97°C), ciśnieniem i przepływem wody.



Bezpieczeństwo

Każdy moduł działa niezależnie, co ogranicza ryzyko, że w swoim punkcie stracisz możliwość serwowania kawy w razie awarii.



Moduł mleczny

Mleko spieniane jest powietrzem, dzięki czemu uzyskasz idealną kremową teksturę mleka krowiego i roślinnego, także na zimno.



Moduł kawy Heylo

Do 50 własnych przepisów ekstrakcji z pełną kontrolą nad temperaturą (40-97°C), ciśnieniem i przepływem wody.



Moduł mleka Heylo

2 rodzaje mleka (oddzielna praca z mlekiem roślinnym) spieniane powietrzem, czyli idealna, kremowa tekstura, także na zimno.



DOSTĘPNE
W INNYM
KOLORZE

Moduły Heylo



Dowolna ilość grup zaparządzających połączonych w jedno urządzenie magnetycznymi łącznikami.

Moduł kawy Heylo

Wymiary modułu (szer.xgł.xwys.)	397 x 430 x 375 mm
Wymiary z opakowaniem	430 x 445 x 460 mm
Waga	23 kg
Waga z opakowaniem	27 kg
Pobór mocy w trybie oczekiwania	0 W
Moc maksymalna	2.800 W
Napięcie	220-230 V (jednofazowe)
Częstotliwość	50 Hz
Wtyczka	16 A
Średnica odpływu	19 mm
Wymiary wyświetlacza	4'3"
Rozdzielczość wyświetlacz	480 x 272 piksele

Moduł mleka Heylo

Wymiary modułu (szer.xgł.xwys.)	315 x 430 x 420 mm
Wymiary z opakowaniem	520 x 370 x 480 mm
Waga	21 kg
Waga z opakowaniem	24,5 kg
Pobór mocy w trybie oczekiwania	0 W
Moc maksymalna	2.800 W
Napięcie	220-230 V (jednofazowe)
Częstotliwość	50 Hz
Wtyczka	16 A
Średnica odpływu	19 mm



0 nenpo

Razem możemy więcej! Pomagamy rozwijać się lokalom gastronomicznym zgodnie z założeniami gospodarki cyrkularnej.

Gwarancja wieloletniej współpracy z serwisantami w całej Polsce i przodującymi producentami na świecie skutkują szeroką i sprawdzoną ofertą najlepszych urządzeń i wysoką skutecznością serwisu.

Posiadamy sprawny dział obsługi Klientów, dzięki czemu możemy efektywnie wykorzystywać nasze powierzchnie magazynowe do szybkiej i sprawnej obsługi ponad 5 tysięcy lokali na terenie całej Polski.

W skrócie

Sercem naszej firmy są pracownicy, którzy każdego dnia wywiązują się ze wszystkich zobowiązań, żeby zaspokoić potrzeby naszych Klientów.

Zespół doświadczonych specjalistów dba o doskonalenie i utrzymanie międzynarodowych standardów jakości, zarządzania i bezpieczeństwa.



Obsługa Klienta

Urządzenia gastronomiczne

Dział obsługi Klienta pracuje na pełnych obrotach, bez przerwy, jak najszybciej realizując zgłoszenia, w odpowiedzi na oczekiwania Klientów.



Partner serwisowy

nenpo service

Wykwalifikowani serwisanci dbają o bezawaryjną pracę lokali gastronomicznych w całej Polsce. 150 serwisantów na terenie całej Polski.



Zarządzanie jakością

i efektywnością

Współpracujemy z czołowymi producentami sprzętów oraz podzespołów wykorzystywanych do ich produkcji, w celu podnoszenia jakości naszych usług.



Twój partner

w świecie kawy

Polska Palarnia Kawy Sp. z o.o. to wyjątkowe miejsce na kawowej mapie Polski. Jako jedyna rzemieślnicza palarnia kawy w kraju posiadająca międzynarodowy certyfikat IFS, łączy tradycję z nowoczesnością, dostarczając produkty najwyższej jakości.

Jakość, na której możesz polegać

Każda partia kawy przechodzi rygorystyczną kontrolę – od weryfikacji wilgotności surowca, przez precyzyjne palenie w amerykańskim piecu Loring, aż po sensoryczne testy zapewniające powtarzalność smaku. Dzięki ścisłej współpracy z najlepszymi plantatorami i brokerami kawy zielonej z Hamburga, Antwerpii czy Barcelony, oferujemy świeży surowiec o stabilnej jakości.

Kompleksowa oferta dla profesjonalistów

Nasza oferta obejmuje:

- Produkcję marek własnych – palimy i pakujemy kawę zarówno w małych, jak i dużych wolumenach.
- Szkolenia – baristyczne i sprzedażowe, pomagające budować kompetencje w branży kawowej.
- Ekspresy kolbowe i automatyczne – dystrybucja Nuova Simonelli, Victoria Arduino, Dr Coffee, Coffee Format, Eversys.
- Profesjonalny serwis – zespół 15 wyspecjalizowanych serwisantów działających na terenie całej Polski.

Certyfikacja i bezpieczeństwo

Posiadamy certyfikat IFS, który potwierdza najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa żywności. Współpracujemy również z akredytowanymi laboratoriami, kontrolując surowce pod kątem m.in. poziomu akrylamidu, pestycydów czy metali ciężkich.



Doświadczony zespół ekspertów

Za sukcesem Polskiej Palarni Kawy stoją doświadczeni specjaliści, m.in. Michał Kmiecik, ekspert ds. sprzedaży i marketingu z 15-letnim doświadczeniem w branży napojów oraz Paweł Maliszewski, odpowiedzialny za produkcję oraz jakość, z ponad 23-letnim doświadczeniem w kawowym rzemiośle.

Zapraszamy do współpracy!

biuro@ppk.coffee | +48 530 403 811 | www.ppk.coffee



Adres

ul. Genetyczna 37
05-152 Kazuń Polski
Polska

Dane kontaktowe

(+48) 517 848 272
zamowienia@nenpo.pl
www.nenpo.pl

Partnerzy

