



florde**Jamaica**

Cafés y Tés del Mundo

Desde
1967



flordeJamaica
Cafés y Tés del Mundo

Desde
1967

Con una **experiencia** de **50 años**,
Flor de Jamaica es un referente en el
mercado nacional del buen café. Cada uno
de sus blends está dotado de un sabor **único**
y exquisito, apreciado por millones de clientes.

Muchas generaciones de maestros del
café han contribuido a la consolidación
de Flor de Jamaica como una de las
empresas más sólidas y prestigiosas del
sector, ya que **tostamos diariamente** los oríge-
nes más selectos de **café variedad arábica**
del mundo.



- 01/ ORGANIC COFFEE
- 02/ CAFÉ GOURMET
- 03/ CAFÉ 1967
- 04/ CAFÉ DESCAFEINADO
- 05/ AZÚCAR - EDULCORANTE
- 06/ GALLETAS CAMELIZADAS
- 07/ LECHE CONDENSADA
- 08/ INFUSIONES HOSTELERÍA
- 09/ TÉS & INFUSIONES DEL MUNDO
- 10/ AULA DE FORMACIÓN
- 11/ KIT LATTE - ART
- 12/ NUESTRA CARTA
- 13/ TAKE AWAY - PARA LLEVAR
- 14/ FRAPPÉS
- 15/ CAFETERAS Y MOLINOS PROFESIONALES
- 16/ PEQUEÑA HOSTELERÍA
- 17/ LÍNEA HOGAR CÁPSULAS EXPRESSO
- 18/ S.A.T. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
- 19/ IMAGEN CORPORATIVA EN ESTABLECIMIENTOS
- 20/ NUESTROS SERVICIOS

PAÍSES PRODUCTORES DE NUESTROS ORÍGENES



Bajo estrictos controles de calidad, seleccionamos los orígenes más prestigiosos del mundo, para garantizar un sabor único e inconfundible en los diferentes blends que comercializamos.



VARIEDAD ARÁBICA

Es la variedad más prestigiosa y comercializada del mundo, de ella se obtienen los frutos más selectos y de reconocido prestigio mundial, siendo continuamente analizada por expertos catadores.

El café arábica es cultivado en laderas de volcanes y altas montañas entre 900 y 2.200 m de altitud, el fruto es recolectado a mano (método picking) en su justo punto de maduración, la planta "cafeto" produce de 2 a 3 kilos al año.

El café variedad arábica es muy aromático, su sabor es suave, dulce y afrutado, de larga persistencia en boca, obteniendo una crema densa y de color avellana, su bajo contenido en cafeína (1,5% cada 100 ml) hace que pueda ser consumido en cualquier momento del día.

ARÁBICA LAVADO

Jamaica
Puerto Rico
Kenia
Etiopía
Guatemala
Costa Rica
Colombia
Nicaragua
Papúa Nueva Guinea



ARÁBICA NATURAL

Brasil
Perú
Honduras



Verde

Tostado

VARIEDAD ROBUSTA

El café robusta es una variedad puramente comercial, hablamos que es la variedad que todos los torrefactores utilizamos para abaratar precios, ya que se cultiva por su alta producción (de 4 a 6 kilos al año) y un menor coste, por su recolección (con máquinas), esta variedad es muy resistente a plagas e inclemencias climatológicas por lo que recibe el nombre de "Robusta".

Es un café fuerte, amargo y poco aromático, con sabores y olores extraños (plástico, óxido, madera húmeda, etc...).

Su crema es más espuma que crema. Contiene el doble de cafeína que el arábica (3% cada 100 ml). Se cultiva de los 200 a los 800 m de altitud.

ROBUSTA

Uganda
Camerún
Costa de Marfil
Zaire



ROBUSTA

Indonesia
Java



ROBUSTA

Vietnam
India



Verde

Tostado

DE LA SEMILLA A LA TAZA

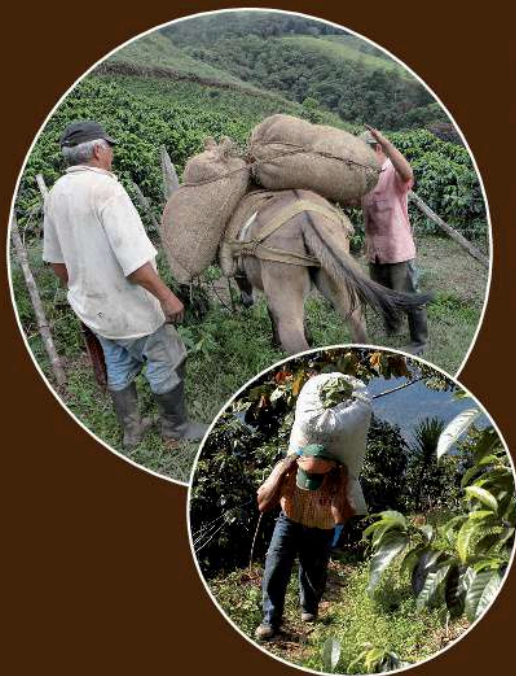
01 RECOLECCIÓN

Recogida manual de las cerezas de café una a una (proceso llamado Picking) en su justo punto de maduración (Rojo intenso).



02 TRASLADO AL BENEFICIO

Los agricultores trasladan la cereza de café mediante transporte manual o animal hasta el Beneficio (nombre que recibe la zona de procesado), donde se separa la pulpa del grano de café.



03 DESPULPADO MÉTODO HÚMEDO

El café es procesado en húmedo para separar la pulpa del grano.
El grano pasa a unas balsas con aguas limpias y puras para darle una fermentación de 20 a 30 h, con lo que se consiguen los matices característicos de cada origen.





04 SECADO

Los granos se dejan secar al sol, extendiéndose en grandes superficies.



05 SELECCIÓN

A mano, el café es seleccionado eliminando las impurezas y granos con defectos.



06 ALMACENADO

El café ya procesado es almacenado en sacos de yute o pita para su posterior exportación.



DE LA SEMILLA A LA TAZA

07 TRANSPORTE

Mediante grandes barcos contenedores, el café es transportado hasta puertos europeos.



08 CATA DE CAFÉ

Se denomina "Cata brasileña", es un control de calidad por el cual se comprueba que el café recibido corresponde a la calidad exigida, de diez tazas infusionadas ninguna debe contener defecto alguno.



09 TUESTE

Con la maquinaria más precisa y moderna, y la experiencia de nuestros maestros tostadores, parametrizamos los precisos tiempos de tueste en cada uno de los orígenes.





10 ENVASADO

Envasamos los granos ya tostados en los diferentes blends y formatos que comercializamos.



11 DISTRIBUCIÓN

Mediante flota de vehículos propia, el café es distribuido hasta nuestros clientes.



12 LA TAZA

Todo este recorrido culmina en el auténtico placer de disfrutar del exquisito sabor de una taza de café arábica, gracias al sacrificio y experiencia de tanta gente enamorada de este magnífico producto.

01

ORGANIC COFFEE

PURA NATURALEZA
100% ECOLÓGICO

El **café orgánico** se cultiva sin el uso de pesticidas y fertilizantes, utilizando sólo métodos naturales.

La caficultura orgánica se presenta como una alternativa sana y sostenible para evitar el deterioro de ecosistemas frágiles y para conservar la biodiversidad.



01 ORGANIC COFFEE

PURA NATURALEZA
100% ECOLÓGICO



La agricultura orgánica se rige bajo los principios de una producción:



Ambientalmente amigable: respetar y proteger el ambiente utilizando técnicas de producción en equilibrio y armonía con la naturaleza, evitando la destrucción de los recursos naturales en las zonas tropicales y subtropicales.



Económicamente viable: dirigida a mejorar los ingresos del productor a través del sobreprecio que se paga por el café orgánico.



Socialmente justa: orientada a mejorar la calidad de vida de los productores y de los consumidores.



Envase
1.000 g



Lata rellenable

Molino
Precisión automático



Carta

Cafés & Tés del mundo



Servilletero

Servilletero de PVC



Taza + plato
Café con leche

200 cl



Taza + plato
Cortado

100 cl



Taza + plato
Espresso

60 cl

01 ORGANIC COFFEE CARTELERÍA CORPORATIVA



Básico 100 x 50 cm
Material: PVC



Básico combinados 100 x 50 cm
Material: PVC



Básico exterior
100 x 45 cm
Material: Vinilo sobre Dibond



El co
uso
utiliz

La c
pres
sanc
dete
frág
bioc

100% ECO
DESCAF

ORGANIC
COFFEE



02

CAFÉ GOURMET

UN LUJO PARA CADA DÍA

Es el blend destinado a satisfacer las exigencias del cliente más exclusivo, que busca el placer en cada taza.

Con un poderoso sabor a fruta madura, sutiles notas a chocolate y caramelo, ligera acidez (mandarina) y con muy bajo contenido en cafeína.

**Proviene de las fincas y orígenes más prestigiosos y selectos del mundo.
100% recolectado y seleccionado a mano.**

02 CAFÉ GOURMET



Lata 2 kilos

Café descafeinado



Lata 3 kilos

Café 100%
Variedad arábica

Es el blend destinado a satisfacer las exigencias del cliente más exclusivo, que busca el placer en cada taza. Con un poderoso sabor a fruta madura, sutiles notas a chocolate y caramelo, ligera acidez (mandarina) y con muy bajo contenido en cafeína.

Proviene de las fincas y orígenes más prestigiosos y selectos del mundo.

100% recolectado y seleccionado a mano.

SELLO RAINFOREST

Este sello le asegura que este producto está elaborado de manera social, económica y ambientalmente sostenible.



Servilletero

Servilletero de metacrilato para servilletas de papel cuadradas.



Plato Único
para los 3
modelos de tazas



Taza + plato
Café con leche

200 cl

Servilletero

Servilletero de aluminio



Taza + plato
Cortado

110 cl



Bandeja Azucarillos

Con compartimentos
separadores en metacri-
lato.



Taza + plato
Espresso

60 cl

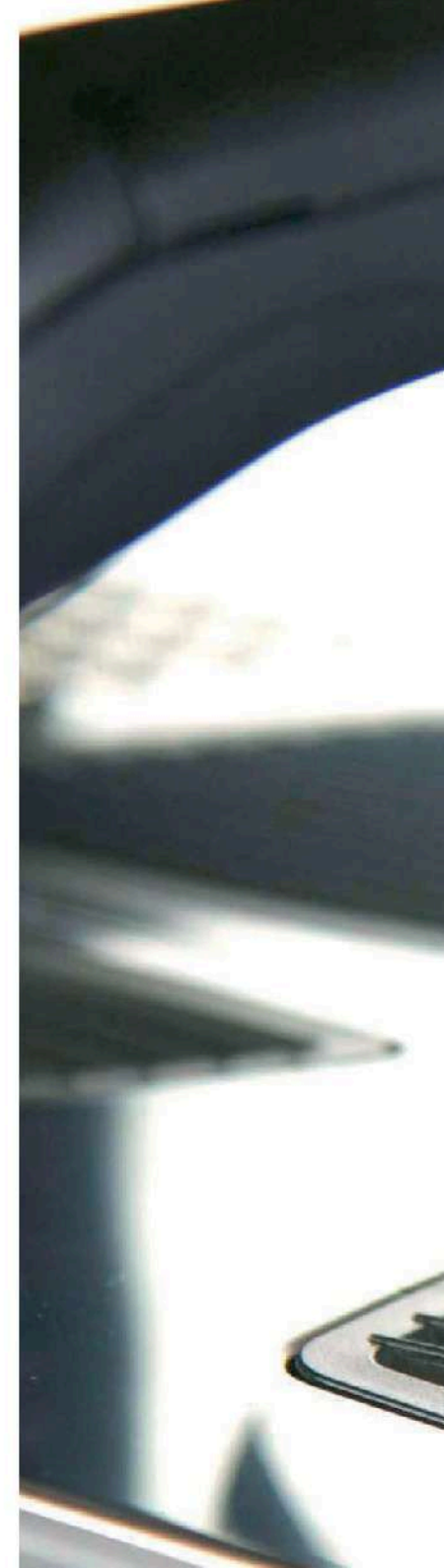
02 CAFÉ GOURMET



Corporativo Gourmet porta
100 x 50 cm
Material: PVC



Corporativo Gourmet desayuno
100 x 50 cm
Material: PVC





03

CAFÉ

1967

Es el blend de orígenes arábicas de los mayores productores de café del mundo, libre de cualquier defecto de sabor en taza. Café 100% arábica, café suave, dulce y aromático, con suaves notas a flores, afrutado sabor y bajo contenido en cafeína.

Es el producto que **Flor de Jamaica** elabora desde **1967**, con él conseguimos una fiable regularidad en crema, aroma y sabor. El café **1967** Flor de Jamaica mantiene las mínimas variaciones en los parámetros del espresso (gramaje, molido y extracción).

03 CAFÉ 1967



Rellenable



Lata 2 kilos

Envase metálico
Café 100% variedad arábica

Válvula
desgasificante



Paquete 1.000 g

Envase lámina de aluminio.
Café 100% variedad arábica
en grano





Servilletero PVC

Servilletero de PVC
para mini servilletas

Válvula
desgasificante

Autoclave.



Plato único
para los 3
modelos de tazas



Taza + plato
Café con leche

200 cl



Taza + plato
Café cortado

100 cl



Paquete 250 g

Bandeja Azucarillos

Con compartimen-
tos separadores



Taza + plato
Café espresso

60 cl

03 CAFÉ 1967 CARTELERÍA



Corporativo
1967
cafeto

100 x 50 cm
Material PVC



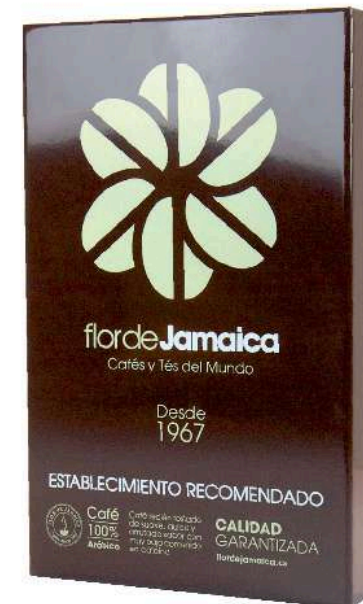
Corporativo
1967
desayuno

100 x 50 cm
Material PVC



Corporativo
1967

100 x 50 cm
Material PVC



Señalética exterior

ESTABLECIMIENTO RECOMENDADO

32 x 20 cm
Material
Hierro fundido



04 CAFÉ DESCAFEINADO



Estuche de café
decafeinado soluble
liofilizado 100% arábica

100 sobres

Este café se caracteriza por su proceso natural de decafeinamiento. Es decafeinado en origen mediante un proceso natural con acetato de etilo, producto que proviene de la caña de azúcar.

El resultado es un café decafeinado de suave sabor, intenso aroma (decafeinado al 98.5%).

El decafeinado Natural Flor de Jamaica mantiene todos los perfiles organolépticos inalterables. Un decafeinado natural de magnífica calidad.



Envase 250 g



Sobres 1.5 g



Envase 1.000 g

05 AZÚCAR EDULCORANTE

Disponemos de diferentes formatos en azúcar para satisfacer los gustos del consumidor.

El edulcorante Flor de Jamaica es muy apreciado por los consumidores ya que endulza mucho y tiene fácil disolución en bebidas frías.

Cajas sobres

250 unidades



Sobre

8 g



Sobre Stick

7 g



Sobre
azúcar morena

8 g



Sobre azúcar +
paletina

8 g

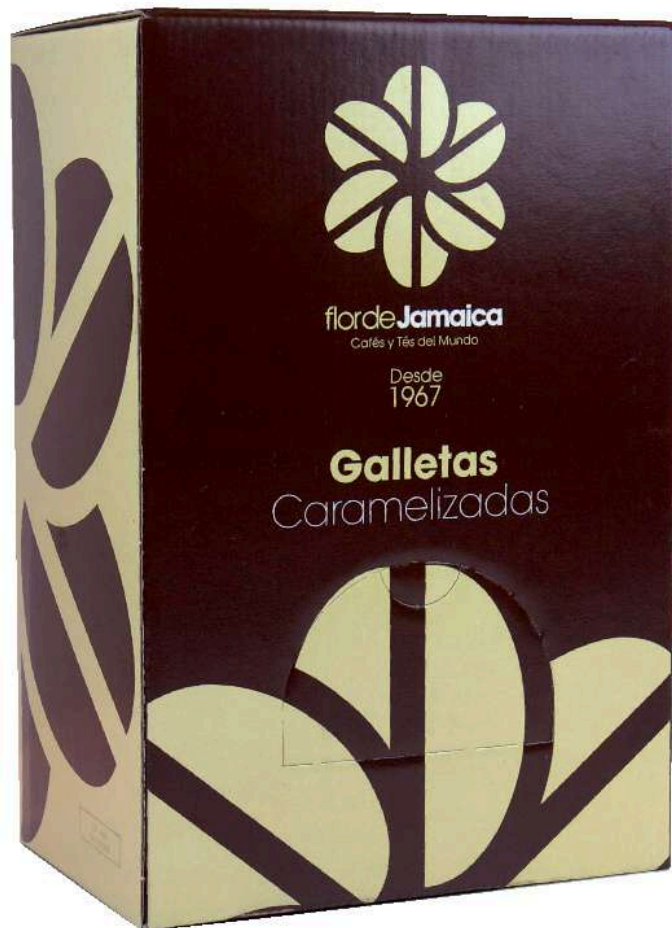


Sobre edulcorante

1 g



06 GALLETAS CARMELIZADAS



Caja de galletas caramelizadas

250 unidades

Para acompañar en determinados momentos el café o té ofrecemos unas exquisitas galletas caramelizadas, todo un detalle.



07 LECHE CONDENSADA

En Flor de Jamaica contamos con diferentes soportes para hacerle mucho más fácil y práctico el consumo de este producto.



Caja sobres
50 unidades



Sobre
leche condensada
20 g



Leche condensada
1.035 g



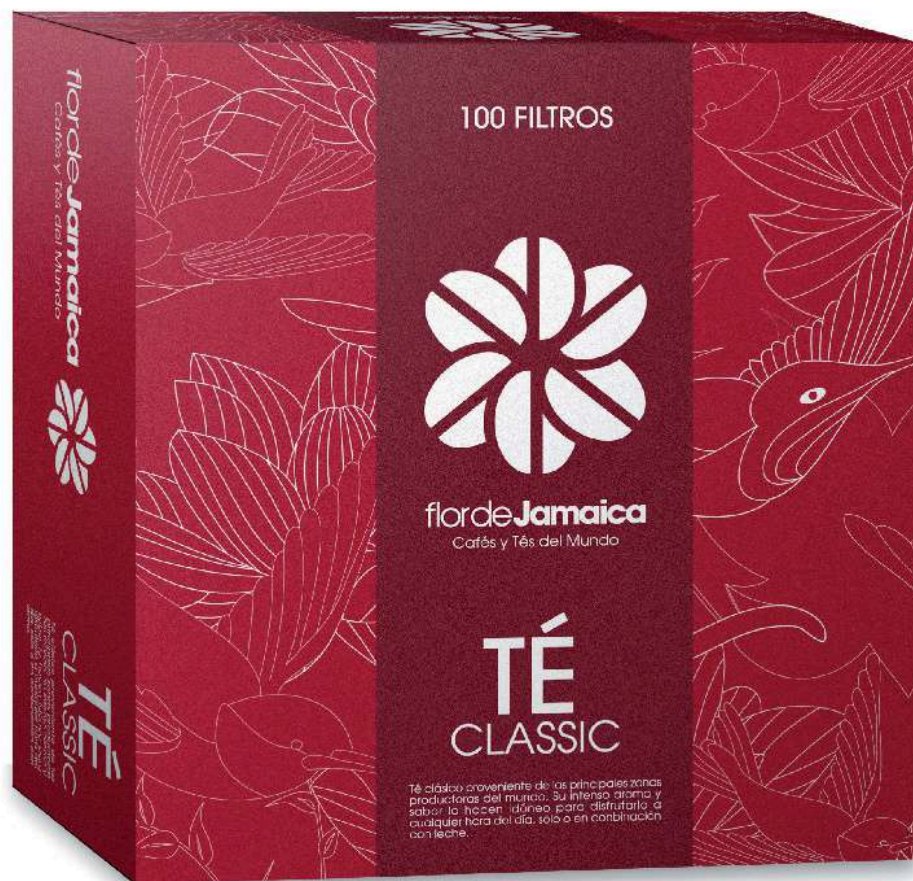
Sirve fácil
840 g

08

INFUSIONES HOSTELERÍA

*Infusiones
tradicionales*

Nuestra línea de infusiones para
hostelería mantiene y garantiza
la calidad del producto



Té Classic

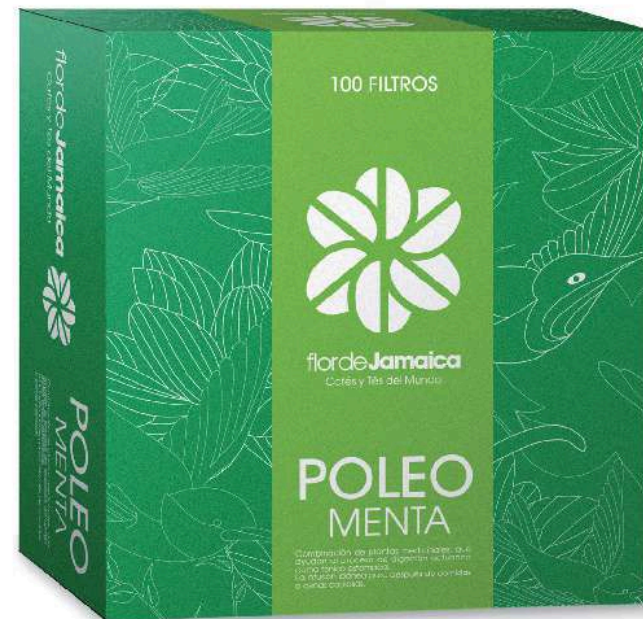
100 bolsitas





Manzanilla Camomile

100 bolsitas



Poleo Menta

100 bolsitas



Tila

25 bolsitas



09

TÉS & INFUSIONES DEL MUNDO

Descubre los sabores de nuestros téés del mundo.

Están llenos de matices por descubrir, que te trasladarán a exóticos países como Sri Lanka, India o China.

Con nuestras infusiones en pirámides las hojas mantienen sus propiedades organolépticas, a diferencia de la bolsita tradicional, permitiendo mayor espacio para que tanto las hojas de té como los trozos de fruta y demás ingredientes naturales sean más grandes, proporcionando una experiencia única de aroma, color y sabor.

09 TÉS & INFUSIONES DEL MUNDO

*Una amplia
sintonía de sabores
para disfrutar en
cada momento*



- CON TEÍNA
- BAJO CONTENIDO EN TEÍNA
- MUY BAJO CONTENIDO EN TEÍNA
- SIN TEÍNA

SIN TEÍNA

TARDES ORIENTALES

Exuberante mezcla de té verde, piña y fresa. Delicado sabor y aroma especialmente indicado a media tarde.

MANZANILLA FLOR

(Corazón de Mahón)

100% pura flor de Manzanilla. Este corte proporciona aroma y color más intensos. Digestiva y tranquilizante.

DULCES SUEÑOS (Relax)

Una de las múltiples propiedades de esta mezcla de infusión es su agradable y aromático sabor y sensación de bienestar. Muy digestivo y relajante.

ROIBOOS

(Sueños de chocolate)

Infusión obtenida del arbusto rojo de Sudáfrica, de color rojizo y agradable, mezcla con trozos de tres chocolates, ideal para personas nerviosas y con hipertensión.

MUY BAJO CONTENIDO EN TEÍNA

ROJO PU-ERH

(Naranja y limón)

Llamado "devora grasas". Sabor y aroma profundo, aconsejamos siempre con un toque de naranja, canela y limón.

LUZ DE LUNA (Blanco)

Valiosos brotes de té chino, ligero, suave y delicado. Indicado a última hora del día.

VERDE GUNPOWER

Té semifermentado, diurético y antioxidante. Ideal para cualquier hora del día, especialmente indicado con hierbabuena fresca, puede servirse con hielo. Digestivo.

MORUNO

(Verde y hierbabuena)

Té verde con hierbabuena. Popular en los países árabes, se sirve muy azucarado. Diurético, antioxidante y digestivo.

CUERPO DEL DESEO (Embelléce-Té)

Té rojo pu-erh y verde, combina un sensual aroma con un ligero toque a fresas. Perfecto para las personas que cuidan de su línea, cuerpo y mente.

BAJO CONTENIDO EN TEÍNA

FRUTA DE LA PASIÓN

Dulce, refrescante y estimulante. Ayuda a combatir la sensación de cansancio, somnolencia, migrañas y fatiga mental. Se convertirá en una de tus bebidas favoritas.

MIL Y UNA NOCHES

Mezcla de té verde sencha, negro, pétalos de girasol, flores de jazmín y pétalos de rosa.

CON TEÍNA

EARL GREY (Flores azules)

Delicada mezcla de té negro con bergamota y ligeros toques de flores azules, muy aromático. Indicado para media tarde.

SUEÑOS DE INVIERNO

Té negro con trozos de manzana, canela, almendra, vainilla y aroma natural. Excitante y estimulante.

CANELA (Negro)

Té vigorizante al gusto hindú, con el intenso toque aromático que le brinda la canela.

CHAI (Pakistání)

Té negro especiado que evoca al lejano oriente, un afrodisíaco natural, estimulante, energético y vigoroso. Cuerpo profundo. Ideal para acompañarlo con leche.

AROMAS DE MADAGASCAR

(Vainilla)

Té negro indio, estimulante y excitante con sutiles toques a vainilla, ideal para acompañarlo con leche.

FRUTAS DESHIDRATADAS

FRUTAS DEL BOSQUE

Déjate sorprender con esta mezcla de hibiscus, manzana, mora, frambuesa, fresa, escaramujo y bayas de sauco.

HAWAI COCKTAIL

Mezcla de frutas tropicales como la papaya, el mango o la piña, dan una infusión de exótico sabor y aroma. Refrescante, ideal con hielo.

PIÑA COLADA

Mezcla de frutas indicada para tomar con hielo picado. Diurética, drenante y antioxidante. Ideal para mantener la línea.

TÉS & INFUSIONES DEL MUNDO

Una amplia sintonía de sabores para disfrutar en cada momento.



Descubre los sabores de nuestros TÉS DEL MUNDO. Están llenos de matices por descubrir, que te trasladarán a exóticos países como Marruecos, la India, o China.



flordeJamaica
Cafés y Tés del Mundo



flordejamaica.es

Cartel 30 x 60 cm

10

AULA DE FORMACIÓN

En nuestro **Showroom** aprenderá todos los secretos de un espresso perfecto, desde los orígenes a la taza, descubriendo este maravilloso mundo y todas las posibilidades del café.

Al alumno le enseñamos a desarrollar nuestra extensa carta de cafés y al correcto mantenimiento de la cafetera y molinos de café.





10 AULA DE FORMACIÓN SHOWROOM COFFEE



CERTIFICADO CURSO DE FORMACIÓN

LATTE ART

Le enseñamos cómo trabajar la leche y las diferentes técnicas para dibujar sobre el café (Latte - Art), con ello conseguirá que su establecimiento se diferencie del resto.



Desarrollo del Cappuccino



LATTERA 75 cl

11 KIT LATTE - ART

SHAKER

DISPONEMOS DE LATTERAS:

- ☐ 100 cl
- ☐ 75 cl
- ☐ 50 cl
- ☐ 35 cl
- ☐ 25 cl

VASO-MEDIDOR

TERMÓMETRO



12 NUESTRA CARTA

Le proponemos desarrollar en su establecimiento nuestra carta de cafés, lo que permitirá a sus clientes elegir entre los más succulentos y exquisitos combinados de café.

Los establecimientos involucrados en esta nueva oferta de productos consiguen aumentar sus ventas, distinguirse y diferenciarse del resto de locales.

Un café para cada momento



Servilletero PVC

Servilletero de PVC para mini servilletas



13 TAKE AWAY PARA LLEVAR

No dejes perder el irresistible sabor de Flor de Jamaica y permítete disfrutar de un buen café en cualquier lugar.

Si eres de los que prefiere caminar y tomar un café al aire libre, no lo dudes. ¡Llévatelo puesto!

1



VASO 0,2 L.

- ☐ Café Latte / Con leche
- ☐ Latte Macchiato / Leche manchada
- ☐ Capuccino
- ☐ Infusión
- ☐ Chocolate
- ☐ RefresCafé

2



VASO 0,1 L.

- ☐ Espresso / Café solo
- ☐ Macchiato / Cortado
- ☐ Café bombón / Manchado condensado
- ☐ Moccachino



Bandeja

4 unidades

TAKE AWAY

Si eres de los que prefiere caminar, disfrutar de un buen café al aire libre, no lo dudes. ¡Llévatelo puesto!

PÍDELO EN ESTE ESTABLECIMIENTO



Cartel corporativo 30 x 60 cm.



14 FRAPPÉS

Le proponemos desarrollar en su establecimiento nuestra carta de Frappés, lo que permitirá a sus clientes elegir entre los más succulentos y exquisitos combinados de café



Frappé



Frappelatte



Frappuccino



*Frappé
Caramelo*



*Frappé
Fresa*



*Frappé
Vainilla*



*Frappé
Murciano*

14 FRAPPÉS NUESTRA CARTA *Frappés*

En nuestra Aula de Formación te enseñaremos a desarrollar todos los combinados de Frappés (ingredientes, materiales y nuestros secretos)



Te explicaremos de forma sencilla y clara todos los pasos para conseguir un Frappé perfecto





15 MÁQUINAS DE CAFÉ ITALIANAS



MOD. ALPHA



1 UNA NUEVA INTERACCIÓN DEL HOMBRE CON LA MÁQUINA

La interfaz del modelo Alpha, incorpora un panel de mandos de cristal templado, completamente touchscreen, que permite al usuario navegar por los mandos rápida e inmediatamente. Su lenguaje por iconos, que se inspira en los smartphones de última generación, ofrece al usuario una gran simplicidad y familiaridad operativa.

2 CONTROL Y MULTIMEDIALIDAD

El software de telemetría CONNECT y la App patentada Snap&Share permiten entablar un diálogo directo con el modelo Alpha, además de permitir monitorizar puntual y exactamente el parque de máquinas en servicio. Además, el panel de control permite utilizar todo tipo de archivo audio y vídeo para actividades inéditas de promoción, formación y asistencia.

3 DOMINIO AL BARMAN

El modelo Alpha tiene una sola consola de control que ofrece al usuario un control total y una gestión sumamente intuitiva de la máxima tecnología de Rancilio LAB. Además, el sistema Xcelsius ofrece al barman la oportunidad de explorar nuevas posibilidades sensoriales gracias al ajuste de la temperatura de extracción del café. Modificando la temperatura de erogación del café expreso, efectivamente, se pueden exaltar plenamente las peculiaridades de cada mezcla y clase de café, obteniendo los mejores resultados en la taza.

3 DISEÑADA PARA SER ECOLÓGICA

Los mejores resultados de calidad junto con un ahorro energético destacable. Las soluciones técnicas aplicadas en el modelo Alpha son el resultado de un proceso continuo de desarrollo centrado en aumentar la eficiencia y la sostenibilidad ambiental.

3 UNA OBRA MAESTRA

Materiales de primera calidad y diseño de derivación automovilística hacen que el modelo Alpha sea un producto con una personalidad fuerte. Las soluciones estilísticas han sido desarrolladas para aumentar su ergonomía tanto externa como interna. Una auténtica joya tecnológica.

MEDIDAS

2 GRUPOS: 800 x 600 x 540 mm
3 GRUPOS: 1040 x 600 x 540 mm



PRECISA
ESTABILIDAD TÉRMICA



C-LEVER
Mando para vapor ergonómico



LOAD & SHOW
Nuevo display gráfico



PLUG & BREW
Regulación rápida



SOFT TOUCH
Panel de mandos ergonómico



EASY FIX
Diagnóstico avanzado



V-FLUX
Estabilizador de tensión



GRID SYSTEM
Superficie de trabajo ergonómica



CUP WARMER
Calentador de tazas electrónico



EASY CLEAN
Programa de lavado automático



ABM.07
Gestión inteligente de la potencia



ERGO-FILTER HOLDER
Portafiltro ergonómico



4-TEA
Programación temperatura



15 MÁQUINAS DE CAFÉ ITALIANAS



MEDIDAS

2 GRUPOS: 750 x 540 x 523 mm

3 GRUPOS: 990 x 540 x 523 mm

	PRECISA ESTABILIDAD TÉRMICA		PLUG & BREW Regulación rápida
	C-LEVER Mando para vapor ergonómico		SOFT TOUCH Panel de mandos ergonómico
	LOAD & SHOW Nuevo display gráfico		GRID SYSTEM Superficie de trabajo ergonómica
	EASY FIX Diagnóstico avanzado		EASY CLEAN Programa de lavado automático
	V-FLEX Estabilizador de tensión		ERGO-FILTER HOLDER Portafiltro ergonómico
	LED LIGHTS Iluminación ergonómica		CUP WARMER Calentador de tazas electrónico
	ARM 07 Gestión inteligente de la potencia		4-TEA Programación temperatura

MOD. BETA

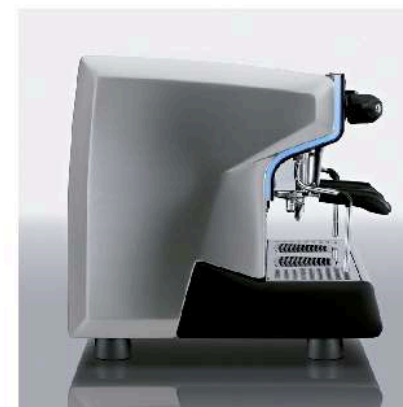
Se presenta como la síntesis perfecta entre diseño y la máxima expresión tecnológica. Este producto ha sido creado con la tecnología más innovadora de Rancilio LAB, con unas características de alto nivel.

La ergonomía del modelo Beta se expresa en el innovador panel de mandos Soft Touch con botones de reacción rápida y luces funcionales de tres colores que señalan las diversas actividades en curso.

El área de trabajo está iluminada con una serie de luces orientables (LED) que garantizan al barista un control amplio de todas las fases de preparación, y facilitan las de mantenimiento y limpieza.

Los lados de acero del modelo Beta están marcados por una hoja de luz que recorre el perfil anterior.

Las reflexiones y resplandores sobre el acero crean una atmósfera de grandes efectos, convirtiendo esta máquina en la protagonista de todo tipo de local.





15 MÁQUINAS DE CAFÉ ITALIANAS



MEDIDAS

2 GRUPOS: 750 x 495 x 520 mm

3 GRUPOS: 990 x 595 x 520 mm



PRECISA
ESTABILIDAD TÉRMICA



C-LEVER
Mando para vapor ergonómico



LOAD & SHOW
Nuevo display gráfico



EASY FIX
Diagnóstico avanzado



V-FLEX
Estabilizador de tensión



4-TEA
Programación temperatura



ASHLEY
Gestión inteligente de la potencia



PLUG & BREW
Regulación rápida



SOFT TOUCH
Panel de mandos ergonómico



GRID SYSTEM
Superficie de trabajo ergonómica



EASY CLEAN
Programa de lavado automático



CUP WARMER
Calentador de tazas electrónico



ERGO-FILTER HOLDER
Portafiltro ergonómico

MOD. GAMMA

El diseño del modelo Gamma ha sido desarrollado armonizando líneas rectas y curvas suaves, poniendo constante atención en el desarrollo del diseño de producto italiano.

El bastidor y las cubiertas laterales, de color negro gofrado, proporcionan al producto un aspecto muy resuelto y una gran personalidad. Los bumper laterales antigolpes, realizados con un polímero sofisticado y robusto, resistente a los arañazos, completan el equipamiento, brindando al mismo tiempo una gran protección también cuando el trabajo es más intenso.

El empleo del acero inox pulido de espejo para el panel de mandos, el embellecedor, la parte trasera de la carrocería y los cubregrupos de zamak cromados, transforman el Modelo Gamma en un producto de calidad con un estilo fuerte y moderno.

El área de trabajo completa está iluminada por una serie de LED con un bajo consumo energético de luz blanca: lo máximo para controlar cada detalle.





15 MÁQUINAS DE CAFÉ ITALIANAS



MEDIDAS

2 GRUPOS: 780 x 560 x 480 mm



PRECISA
ESTABILIDAD TÉRMICA



C-LEVER
Mando para
vapor ergonómico



PLUG & BREW
Regulación
rápida



EASY FIX
Diagnóstico
avanzado



SOFT TOUCH
Panel de mandos
ergonómico



V-FLEX
Estabilizador
de tensión



GRID SYSTEM
Superficie de
trabajo ergonómica



ABM.07
Gestión inteligente
de la potencia



ERGO-FILTER HOLDER
Portafiltro
ergonómico



CUP WARMER
Calentador de tazas
electrónico



EASY CLEAN
Programa de
lavado automático

MOD. OMEGA

Minimalismo práctico de inspiración industrial y una estética contemporánea representan los puntos fuertes del modelo Omega.

Una máquina que transforma la esencialidad y la elegancia en sus características distintivas.

La ergonomía de la zona de trabajo garantizan al barman un uso cómodo y sencillo. La tecnología Metal Dome aplicada al teclado garantiza un click-feeling armónico y agradable.

El teclado con iconos retroiluminados por luces de led blancas hace que su uso sea latamente funcional.

El modelo Omega es una máquina capaz de poner en práctica con inteligencia los progresos tecnológicos y resultar sumamente competitiva en su segmento.





15 MOLINOS DE CAFÉ PROFESIONALES

El sabor de un café recién molido.

Molinos de última generación, incorporan un temporizador que permite programar el tiempo y gramaje para una o dos tazas de café.

Con estos molinos conseguimos siempre un café recién molido, evitando la oxidación del café, también conseguimos que todo el personal del establecimiento trabaje bajo los mismos parámetros.



MOLINO DE PRECISIÓN
AUTOMÁTICO

BLANCO



MOLINO DE PRECISIÓN
AUTOMÁTICO

NEGRO BRILLO



MOLINO DE PRECISIÓN
AUTOMÁTICO

NEGRO MATE



24°C

35%



florde
Jamaica
Cafés y Tés del Mundo



Hoy: 14
Semana: 76
Total: 5006

10:49
Mié 15 Mar 2017
Standard



16 PEQUEÑA HOSTELERÍA

CAFETERAS PARA MONODOSIS



17 LÍNEA HOGAR CÁPSULAS ESPRESSO



CAFETERA HOGAR ESPRESSO

- Sistema exclusivo de Infusión patentado
- Expulsión de la cápsula automática
- Lavado y calentamiento automático del grupo de Infusión
- Salida de agua caliente por el pico de erogación sin la utilización de cápsula vacía, para el lavado y calentamiento del grupo de infusión.
- Depósito de agua extraíble con calentador

Cable alimentación 3x1 mt. 1
Indicador temperatura
Potencia 1.000 W
Dimensiones 29x20xh26 cm
Tiempo calentamiento 60"
Depósito agua: 1,5 litros
Bomba ULKA EP4 20 BAR
Contenedor cápsulas vacías: 13
Interruptor general
Erogación del café temporizada



Caja 50 Cápsulas



Café
100%
Arábica



Este sello le asegura que este producto está elaborado de manera social, económica y ambientalmente sostenible.

18 S.A.T. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA



Uno de nuestros grandes valores es el Servicio de Asistencia Técnica que ofrecemos, los 365 días del año.



A todas nuestras instalaciones de maquinaria las dotamos de un exclusivo y efectivo control, mediante el libro de mantenimiento.

FILTROS

Instalamos este filtro para que nuestros clientes no tengan que depurar ni estar pendientes del mantenimiento de la cafetera.

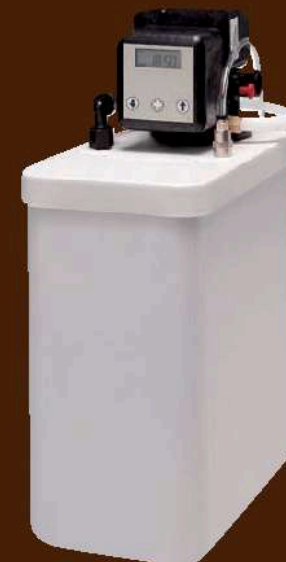
Con él conseguimos que la calidad del café sea constante, teniendo presente que de una taza de café el 98% es agua, eliminamos las partículas en suspensión del agua, las incrustaciones de cal en la cafetera (evita averías mecánicas). Contiene carbón activo que elimina el sabor y olor del cloro, estabiliza los elementos químicos del agua y con ello mejoramos la crema y el sabor del café en la taza.



DEPURADOR

AUTOMÁTICO DE AGUA 4 LITROS

El depurador automático, diseñado especialmente para la máquina de café está programado para realizar automáticamente una depuración cada 15 días, durante la cual se puede seguir utilizando la máquina de café.

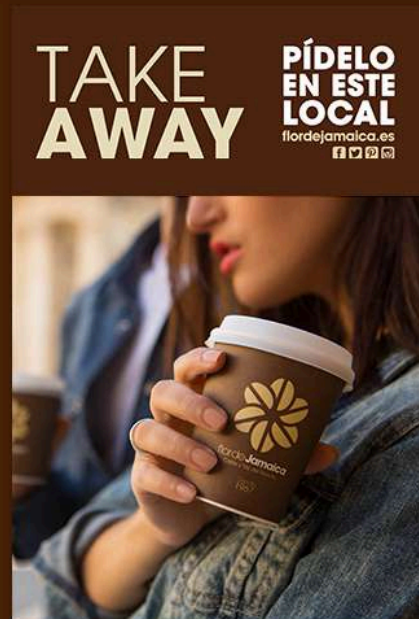


S.A.T.

365 DÍAS



19 IMAGEN CORPORATIVA EN ESTABLECIMIENTOS



19 IMAGEN CORPORATIVA EN ESTABLECIMIENTOS

ORGANIC
COFFEE



*imagen,
un valor
añadido*



19 IMAGEN CORPORATIVA EN ESTABLECIMIENTOS

GOURMET





*imagen,
un valor
añadido*

Nuestro objetivo es conseguir que el consumidor perciba la calidad del producto que ofrecemos en sus establecimientos.

19 IMAGEN CORPORATIVA EN ESTABLECIMIENTOS

1967

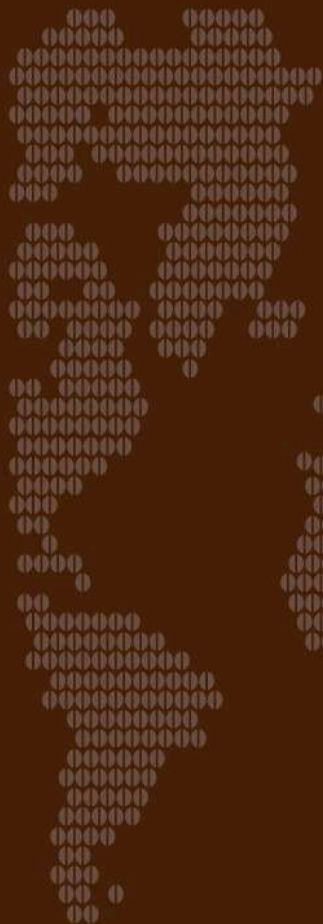


Le proponemos personalizar su local con una amplia gama de imágenes corporativas que nuestro departamento de diseño ha desarrollado para potenciar la imagen y el consumo del café en su establecimiento, ocupando un lugar relevante.





20 NUESTROS SERVICIOS



01. Tueste y envasado diario

02. Distribución con flota de vehículos propia

03. Asesoramiento y estudio personalizado

04. Cursos de formación gratuitos y desarrollo de nuestra carta de cafés

05. Instalación de maquinaria para café espresso en depósito (cafetera y molinos)

06. Instalación y mantenimiento de filtros de agua

07. Libro de mantenimiento de maquinaria café espresso

08. Servicio de Asistencia Técnica gratuita los 365 días del año

09. Revisiones periódicas gratuitas

10. Complementos y reposición de complementos sin cargo (vajilla, servilletas, cartelería, etc...)



En **Murcia**,
desde **1967**.







En Flor de Jamaica estamos convencidos que respetar el Medio Ambiente es pensar en las futuras generaciones, trabajando junto a las más prestigiosas organizaciones conseguimos un objetivo común.

FÁBRICA

PRODUCTOS JAMAICA S.L.
30157 Algezares, Murcia

T. 968 84 03 55
info@flordejamaica.es

TIENDA

Trapería, 6
30001 Murcia

T. 968 22 00 94
info@flordejamaica.es

S.A.T.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
T. 607 140 559

flordejamaica.es





Productos Jamaica S.L.
30157 Algezares, Murcia

T. 968 840 355
F. 968 845 861
info@flordejamaica.es

50 ANI
VER
SARIO
1967/2017

flordejamaica.es

