



OLE Cafetín Ice

*¿Lo quieres
con hielo?*



ole ending

SIEMPRE DIFERENTES

902 444 001

olevending@olevending.es

www.olevending.es



ÍNDICE

- 1. Consumo mundial de café
- 2. Consumo de café en España
- 3. Consumo de café en máquinas expendedoras
- 4. Consumo café con hielo
- 5. **OLE** Cafetín Ice:
 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
 - SISTEMA DISPENSADOR DE VASOS
 - SISTEMA FABRICACIÓN HIELO
- 6. Nichos de mercado



1. Consumo mundial de café

- El café es la segunda mercancía más comercializada del mundo por detrás del petróleo.
- El consumo en el mundo del café ha aumentado un **95%** en los últimos 35 años, llegando a los **10 millones de kilos/año**.
- El mayor importador de café es E.E.U.U y el principal productor y exportador es Brasil.
- Una persona consume de media **1'3 kg/café al año**.
- Los países Nórdicos son los mayores consumidores de café.
- Italia el país del expreso por excelencia ocupa el puesto 15 en el ranking con **6 kg/año por persona**.





2. Consumo de café en España

- España supera por un puesto a Estados Unidos en el consumo anual de café por persona. Está en el puesto 19 del Ranking mundial con **4'5 kg/año**.
- Teniendo en cuenta la cultura de bar que tenemos en nuestro país, no sorprende la cantidad de cafés que se preparan. Se sirven más de **535 millones** de tazas de café en cafeterías y bares a la semana.
- Más de 22 millones de personas (un **63 %** de españoles mayores de 15 años) toman como mínimo una taza de café al día.
- Barcelona corona el ranking con un **76 %** de personas que consumen por lo menos, una taza de café al día. Detrás está Madrid con un **61%**.
- La mayoría de españoles (**63%**) toman café solamente por la mañana. Un **38%** afirman beberlo por la mañana y después de comer y casi un **30%** asegura tomarlo durante todo el día.





3. Consumo de café en máquinas expendedoras

- El consumo en máquinas expendedoras ha ido aumentando notablemente en los últimos años, llegando el año pasado **a facturarse 1.210.000 millones de euros** a través de máquinas en nuestro país.
- Del total de las 360 mil máquinas que hay instaladas el **60% son máquinas de café** y bebidas calientes.
- El **65 % del total** de las máquinas estan instaladas en centros de trabajo o instituciones.
- En cuanto al consumo por edades, utilizan las máquinas de vending:

- De 16 a 19 años**43%**
- De 20 a 29 años**70%**
- De 30 a 49 años**51%**
- De 50 a 64 años.....**31%**



4. Consumo café con hielo

- En verano, el café con hielo es una verdadera pasión para los españoles. Según una encuesta realizada por la empresa Nespresso, **el 83 % de los consultados opinó que el café con hielo es "la bebida perfecta para los momentos de ocio en la época estival"**.
- Beber café con hielo es una costumbre muy extendida en España, cada vez. En su inicio era solamente una bebida de verano en la zona sur pero a día de hoy ya se toma durante todo el año y en todas las provincias de nuestro país.
- La mayoría de los baristas de nuestro país coinciden en que el café con hielo perfecto ha de tener abundante hielo para que la sensación de refrescar sea lo máxima posible aguando lo menos posible el café.



5. OLE Cafetín Ice CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

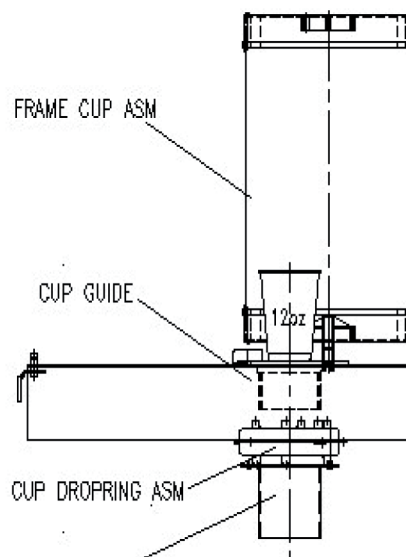
Espresso italiano caliente y helado de alta calidad, café instantáneo, chocolate, té



- **Medidas:**
 - **Alto:** 1.830 mm
 - **Ancho:** 820 mm
 - **Profundidad:** 715 mm
- **Capacidad de los vasos:** 800 vasos
(400 tamaño 6.5oz x 400 tamaño 9oz)
- **Capacidad hielo:** 1.3 kg
- **Peso:** 205 kg
- **Suministro de agua:** Depósito de agua: 25 L x 2
(conexión directa del grifo de agua)
- **Depósito agua caliente:** 8.2 L
(calentador 9000 W x 1)
- **Consumo de Energía:** 1.900 W
- **Electricidad:** AC 220~240V,50/60Hz
- **Funciones especiales:**
 - Gestión de datos de ventas
 - Limpieza automática 2 veces al día.
- **Sistema de control:** VTS o MDB control
- **Funcionamiento Espresso:** Extracción por vapor caliente y de alta presión.

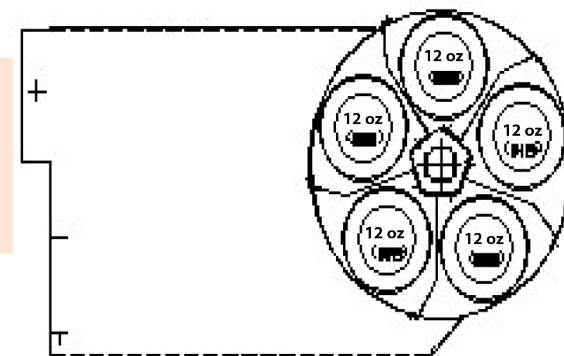


5. OLE Cafetín Ice SISTEMA DISPENSADOR DE VASOS



< Dispensador de vasos >
-12oz-

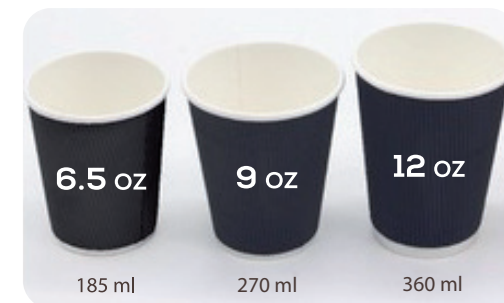
< FRENTE ARRIBA >



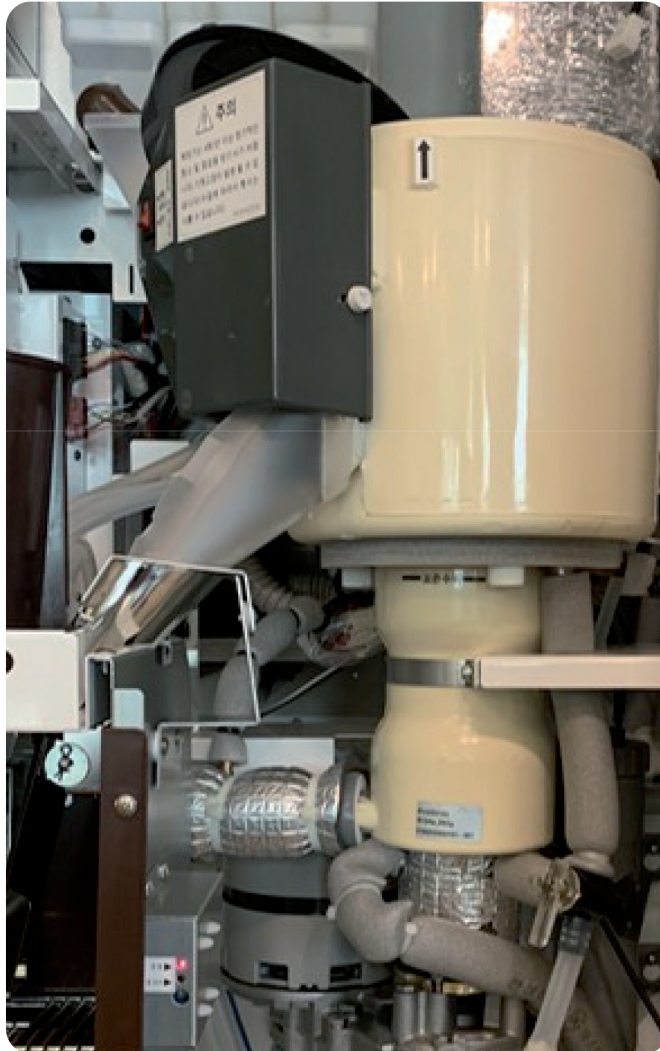
- TAMAÑO DE LOS VASOS:**

El tamaño de los vasos se adapta a **6.5oz / 9 oz**. La capacidad para estos tamaños esta entre 300-400 vasos en 6 torretas.

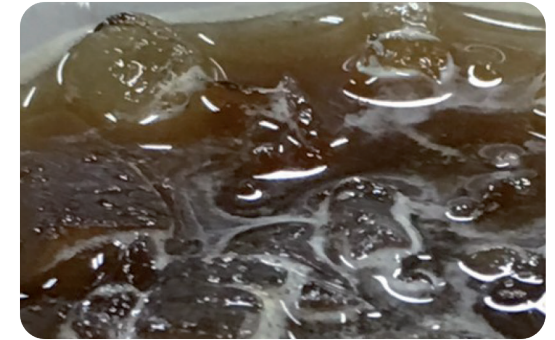
Admite también el tamaño de **12 oz** con una capacidad de 200 vasos en 5 torretas.



5. OLE Cafetín Ice SISTEMA FABRICACIÓN HIELO



- **Capacidad de fabricación de hielo:**
 - 1.3 Kg de capacidad
 - 50 a 60 kg / día de producción de hielo
- **Método de elaboración de hielo:**
 - Tipo de compresión eléctrica (reciprocidad)
 - Válvula refrigerante R134a
- **Consumo de energía:**
 - 1.160kcal / 40 min



↓ INTERIOR ↑ CALIDAD DEL HIELO





olevending.es
SIEMPRE DIFERENTES

902 444 001

olevending@olevending.es

www.olevending.es