

MOKADOR

• 100 % STRAORDINARIO •

100%
TRADIZIONE



100% ITALIANO

100 % GUSTO



100% CERTIFICATO



100% Qualità

100%
GARAN-
TITO



100%
SAPERE

== CIALDE ==

A close-up photograph of a Mokadador machine. The machine is made of metal and has a pressure gauge with a yellow face and black markings. The gauge shows a reading of approximately -80. Below the gauge, there are several circular openings where coffee grounds are being processed. The coffee grounds are a dark brown color. The machine is set against a blue background.

01

SISTEMA CIALDE MOKADOR

Tecnologia Innovativa

QUALITÀ E TRADIZIONE DEL CAFFÈ

PER GUSTARE SEMPRE UN ESPRESSO PERFETTO

Le cialde sono il fiore all'occhiello di Mokador e vantano una certificazione di prodotto rilasciata da Bureau Veritas a garanzia di:

- Parametri di confezionamento (in atmosfera modificata, in singola dose, con la giusta dosatura, macinatura e pressatura).
 - Costanza e freschezza del prodotto (gli aromi del caffè si conservano come appena tostato).
-

Il sistema personalizzato ed esclusivo a cialde Mokador è stato studiato per offrire l'esperienza di un espresso italiano di alta qualità con la praticità di una tecnologia che garantisce molti vantaggi:

- Un sistema semplice e facile da utilizzare.
 - Ogni tazzina sempre perfetta: un espresso a casa e in ufficio come al bar.
 - Nessuno spreco, minima manutenzione.
-

Le macchine del sistema cialde Mokador sono state studiate per garantire:

- La giusta regolazione della temperatura dell'acqua.
 - La pressione di estrazione che permette una perfetta erogazione.
 - Le cialde Mokador sono la scelta ideale per chi cerca il rispetto dell'ambiente perché sono in carta filtro, ecologica e biodegradabile, perfettamente riciclabile.
-

**TUTTE LE CIALDE
MOKADOR SONO
DISPONIBILI
NEI FORMATI
ESE E SISTEMA
MOKADOR**



02

CIALDE E CAFFÈ CERTIFICATI

Le certificazioni

CIALDE CAFFÈ CERTIFICAZIONE BUREAU VERITAS IT304553-I

La certificazione sulla miscela di caffè in cialde è stata ottenuta per i seguenti punti:

Raffreddamento ad aria. È un processo mediante il quale vengono fissati gli aromi nel chicco appena tostato attraverso un sistema di ventilazione ad aria naturale forzata.

Residuo ossigeno in busta al confezionamento e dopo 2 settimane dal confezionamento, controllati. È il sistema di controllo per garantire la migliore conservazione nel tempo degli aromi e dei profumi del caffè appena macinato a garanzia della freschezza e della resa in tazza costante

Grado di pressatura al confezionamento controllato. Poiché la giusta dosatura e pressatura assicurano un caffè costante, una cialda dopo l'altra.

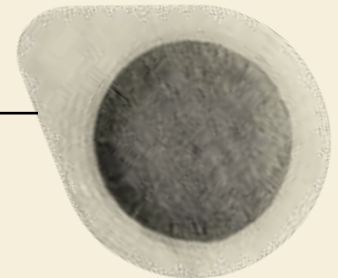
Certificazione Kosher

L'azienda ha ottenuto per il caffè prodotto negli stabilimenti Mokador la Certificazione Kosher.

Product Certification

BUREAU VERITAS
Certification

Certificato n.IT304553-I



A close-up photograph of a pair of hands gently cupping a small green seedling with two leaves, growing out of a mound of dark brown soil. The background is a soft, out-of-focus light blue and white. The number '03' is overlaid in large white font on the left side of the seedling.

03

MOKADOR PER L'AMBIENTE

Le certificazioni

Certificazione DIN CERTCO

A seguito di un percorso iniziato ad agosto 2018 con la realizzazione della cialda in carta filtro compostabile, a settembre 2019 Mokador ha finalmente ricevuto la certificazione DIN CERTCO, riconoscimento internazionale che attesta la compostabilità delle cialde caffè Mokador in tutti i formati distribuiti. Questo è un grande traguardo per l'azienda. Infatti, solo le aziende che vantano una certificazione sulla compostabilità, possono realmente affermare che la propria cialda è 100% compostabile.

Mokador è quindi una scelta consapevole a favore dell'ambiente!



compostable
7P0843

Attestato di Energia Verde 100% Certificata

Nel portare avanti la filosofia sostenibile, da settembre 2019 Mokador ha ricevuto l'attestato ENERGIA VERDE 100% CERTIFICATA, il quale dimostra come l'energia che l'azienda acquista dall'esterno (circa il 75% dell'energia totale utilizzata all'interno dei propri stabilimenti), provenga da fonti rinnovabili, contribuendo così alla sostenibilità ambientale. Il restante 25% dell'energia usata è invece autoprodotta attraverso i pannelli fotovoltaici installati sin dal 2010 e situati su entrambi gli stabilimenti della torrefazione faentina.





04

IL CAFFÈ

La gamma

AMPIA, RICCA, OFFRE PREGIATE MISCELE DI CAFFÈ ESPRESSO



AROMA TOP

Aromatico e vellutato

Una miscela di Arabica e Robusta pregiate, dal gusto dolce e aromatico. In tazza si identifica per la tessitura con trama regolare e per il colore nocciola della crema.

AROMA 5 CORPO 4 GUSTO 5 INTENSITÀ 5



CREMA

Pieno e corposo

Una miscela decisa di Arabica e Robusta, dal gusto pieno e corposo. In tazza si identifica per una tessitura spessa e per il colore marrone intenso.

AROMA 4 CORPO 5 GUSTO 4 INTENSITÀ 3



PIÙ CREMA

Forte e deciso

Una miscela contenente Robusta pregiate provenienti dalle migliori piantagioni di Asia e Africa, dal gusto forte e deciso e dall'intenso aroma tostato. In tazza si identifica per una tessitura spessa e per il colore marrone intenso.

AROMA 3 CORPO 5 GUSTO 4 INTENSITÀ 3



100% ARABICA BIO

Organic coffee

Miscela di caffè 100% arabica, certificato Biologico IT BIO 014. L'espresso si presenta delicato con tessitura della crema perfetta e vellutata, color nocciola. L'aroma è ricco di sentori di frutta secca, fresca e cacao. Buon corpo e morbida e piacevole acidità.

AROMA 5 CORPO 3 GUSTO 5 INTENSITÀ 5



BIG CUP

Morbido e profumato

Una miscela di Arabica e Robusta, dal gusto morbido e profumato. Il prodotto è adatto a chi vuol gustare un caffè più lungo, rispetto al classico espresso. In tazza si identifica per la tessitura a trama regolare e per il colore chiaro nocciola.

AROMA 4 CORPO 3 GUSTO 4 INTENSITÀ 4



DECAFFEINATO

Leggero e aromatico

Una miscela di Arabica e Robusta, decaffeinata con metodo tradizionale (tenore di caffeina al di sotto dello 0.10%). Assenza totale di sostanze estranee al caffè naturale. Trama fitta e regolare, crema color nocciola.

AROMA 4 CORPO 3 GUSTO 4 INTENSITÀ 4



DISPONIBILE IN:

- DISPENSER DA 20 CIALDE (UNITÀ COMMERCIALE MOKADOR 200 CIALDE)
AROMA TOP . CREMA . 100% ARABICA BIO . DECAFFEINATO . BIG CUP

- SACCHETTI DA 50 CIALDE (UNITÀ COMMERCIALE MOKADOR 200 CIALDE)
AROMA TOP . CREMA . PIÙ CREMA . BIG CUP . DECAFFEINATO



05

LE BEVANDE

La gamma

UNA RISPOSTA PER SODDISFARE GUSTI DIVERSI, IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA



FRUTTI DI BOSCO

Profumata e gustosa

È una tisana buonissima anche fresca, ricca di vitamine. Profumata alla rosa canina, speziata dal sambuco e dall'arancio, la tisana ai frutti di bosco ha un gusto preciso e molto gradevole.

.....



TÈ DI CEYLON

Aromatico e deciso

Il Tè proveniente da Ceylon è caratterizzato da un gusto aromatico persistente e intenso e dal colore ambrato. Ideale per la prima colazione, perfetto con limone o latte grazie al suo tono deciso.

.....



ERBE AROMATICHE

Detoninante e rilassante

È una tisana dai grandi effetti benefici per le proprietà detossinanti e rilassanti di finocchio e menta, che associati a liquirizia ed ibisco rinfrescano e aiutano nella digestione dando un profondo senso di leggerezza. L'arancio dolce e l'anice aggiungono profumazioni intense.

.....



ORZO

Leggero e naturale

Materia prima di alta qualità. Dal gusto leggero e cremoso come al bar. Ideale per i bambini e per il consumo in tazza grande.

.....



DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA:

- 25 CIALDE
(UNITÀ COMMERCIALE
MOKADOR 200 CIALDE)

ORZO
TISANA ERBE AROMATICHE
TISANA FRUTTI DI BOSCO
TÈ DI CEYLON

- DA 50 CIALDE
(UNITÀ
COMMERCIALE MOKADOR
200 CIALDE)

ORZO

The image is a close-up, artistic shot of a coffee machine's internal components. The group head, made of polished brass, is visible through a circular opening in a dark, possibly black or dark grey, machine body. Below the group head, a white ceramic coffee cup is partially visible. The cup has a dark brown band around its middle with the word "LADOR" in white capital letters, and "RAORDINARIO" in smaller white capital letters below it. The background is a solid dark brown color.

06

MACCHINE A CIALDE

XELLE

MAIUSCOLA NELLE PRESTAZIONI



Xelle è la macchina a cialde con il gruppo interamente realizzato in ottone perfetta per grandi ambienti, uffici e sale riunioni.

La sua caratteristica principale è la capacità di erogare un caffè espresso perfetto, senza dover svuotare il serbatoio dell'acqua di scarto troppo spesso.

L'uso della cialda a carta filtro eco-compatibile la rende la macchina ideale per chiunque voglia gustare un caffè di qualità con un minimo impatto sull'ambiente.

LARGHEZZA	CM	21
ALTEZZA	CM	32
PROFONDITÀ	CM	32
PESO	KG	7,3

ALIMENTAZIONE	220-240V/50-60HZ
POTENZA	450 W



CARATTERISTICHE TECNICHE

Design retrò che ricorda le prime macchine espresso a leva.

Semplice da usare: basta inserire la cialda nell'apposito spazio e fare partire l'erogazione.

Dimensioni ottimizzate che la rendono perfetta per grandi ambienti (uffici e sale riunioni).

100% Made in Italy.

Progettata per erogare un perfetto caffè espresso italiano.

Vaschetta raccogli acqua da 0,5 lt

Riscaldamento del sistema di erogazione in tempi rapidissimi.

Elle

MAIUSCOLA NELLE PRESTAZIONI, MINUSCOLA NELL'AMBIENTE



Elle è una macchina per caffè a cialda dalle prestazioni davvero superiori, in dimensioni così concentrate che la rendono perfetta in qualsiasi ambiente.

La sua caratteristica principale è la capacità di erogare un caffè perfetto, come quello del bar, grazie a prestazioni studiate nei minimi particolari dal reparto ricerche Mokador.

L'uso della cialda a carta filtro eco-compatibile la rende la macchina perfetta per chi vuole gustare il meglio del caffè con un minimo impatto per l'ambiente.

LARGHEZZA	CM	17,5
ALTEZZA	CM	30
PROFONDITÀ	CM	33
PESO	KG	4

ALIMENTAZIONE	230V/50HZ
POTENZA	450 W



CARATTERISTICHE TECNICHE

Design retrò che ricorda le prime macchine espresso a leva.

Semplice da usare: basta inserire la cialda nell'apposito spazio e fare partire l'erogazione.

Dimensioni compatte che la rendono poco ingombrante ed ideale per la casa.

100% Made in Italy.

Progettata per erogare un perfetto caffè espresso italiano.

Altamente affidabile e robusta.

Riscaldamento del sistema di erogazione in tempi rapidissimi.

Joy è una macchina a cialde altamente performante, intuitiva e semplice da utilizzare. È caratterizzata da un design semplice ed elegante, adatto ad ogni tipo di ambiente.

La componentistica è realizzata in ottone ed è provvista di un moderno sistema di deconto con schede programmabili a richiesta.

L'uso della cialda a carta filtro eco-compatibile la rende la macchina ideale per chiunque voglia gustare un caffè di qualità con un minimo impatto sull'ambiente.

LARGHEZZA	CM	14
ALTEZZA	CM	30
PROFONDITÀ	CM	33
PESO	KG	5,35

ALIMENTAZIONE	230V/50HZ -120V/ 60HZ - 100V/60HZ
POTENZA	475 W



CARATTERISTICHE TECNICHE

Design semplice e compatto.

Caldaia e portacialde in ottone.

Semplice da usare: basta inserire la cialda nell'apposito spazio e far partire l'erogazione.

Adatta ad ogni tipo di ambiente, sia casa che ufficio.

100% Made in Italy.

Sistema di deconto d'avanguardia con schede programmabili a richiesta.

Progettata per erogare un perfetto caffè espresso italiano.

MOKADOR SRL

Via Prov.le Granarolo 139 48018 Faenza (RA)

tel +39 0546 22422 fax +39 0546 28209

mokador@mokador.it www.mokador.it

