

Quarta
Caffè



Pellegrino Vending srl



Distributori automatici in comodato d'uso gratuito per piccole, medie e grandi comunità



La Pellegrino Vending azienda Leader nel settore della distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snacks è operante nelle provincie di Lecce, Brindisi, Taranto e Bari dal 1990, installando presso strutture pubbliche come ospedali, scuole, tribunali, caserme, centri commerciali, uffici, piccole, medie e grandi aziende.

In tutti questi anni ci siamo prodigati per offrire ai nostri clienti la massima competenza, professionalità, qualità dei prodotti e dei servizi collaborando sempre con le migliori aziende del settore alimentare. I distributori automatici da noi installati, sono di ultima generazione, omologati e conformi alle normative vigenti; accettano pagamento con monete / banconote o con sofisticati sistemi di pagamento elettronici. Il servizio è flessibile ed è caratterizzato da un'ampia proposta di soluzioni pensate appositamente per ogni singolo cliente con la formula del comodato d'uso gratuito.

Il nostro personale competente e qualificato garantisce assistenza giornaliera per il rifornimento oltre che assistenza tecnica entro un'ora dalla chiamata.

L'azienda gode delle seguenti certificazioni:

- **CSQA ISO 9001:2008**
- **Certificazione HACCP** (Autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore)
- **Assicurazione sui distributori**

(I distributori automatici utilizzati sono omologati e conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza elettrica e sanitaria, e coperti da assicurazione verso terzi o danni provocati dai suddetti distributori)

Quarta
Caffè



Pellegrino Vending srl



la politica aziendale



per l'ambiente

Grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici sulla nostra sede, salvaguardiamo l'ambiente risparmiando sui combustibili fossili, contribuendo a ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali (gas, carbone, petrolio) e aiutando a combattere le emissioni dei gas responsabili dell'effetto serra.

I pannelli inoltre garantiscono un'adeguata autosufficienza energetica utile al fabbisogno dei processi aziendali.



per il territorio

Promuovendo e commercializzando molti prodotti locali sosteniamo lo sviluppo delle imprese salentine.

La ultra decennale partnership con l'azienda **Quarta Caffè**, eccellenza delle torrefazioni sia locali che nazionali è la dimostrazione di quanto siamo legati al territorio e alla sua crescita.

Inoltre l'azienda impiega totalmente personale del territorio in cui opera.



per l'educazione ali

Da diversi anni proponiamo al mercato ed ai nostri clienti, alimenti sani, certificati e qualitativamente elevati, evitando, ove possibile, alimenti contenenti conservanti e coloranti.

Questa politica si sposa con le nuove normative sull'educazione alimentare che invitano le scuole alla distribuzione di cibi e bevande sane come frutta fresca, e nettare naturale anziché di cibi grassi e saturi di nutrienti.

il caffè

Quarta
Caffè

Il caffè che utilizziamo nei nostri distributori è il Quarta Caffè, un'azienda che ha accompagnato gli ultimi cinquanta anni di storia salentina, diventando un piacevole, immancabile, insostituibile classico.

L'azienda **Pellegrino Vending**, dopo una lunga ed attenta selezione, si è indirizzata verso un unico ed esclusivo partner. La nostra miscela di caffè dal gusto morbido e pieno, prorompe in un'aroma raffinato, una fragranza ricercata, il frutto di un'attenta selezione delle specie più pregiate di caffè e un processo di tostatura mirata e controllata.

Com'è fatto?

Famiglia: RUIACEA, Genere: COFFEA
Di Coffea ce ne sono in natura più di 80 specie, ma quelle importanti dal punto di vista commerciale sono due: Coffea arabica e Coffea Canephora, conosciute rispettivamente come Arabica e Robusta. La qualità arabica è molto pregiata ricca di aroma con acidità gradevole, mentre la miscela robusta esprime un caffè più corposo e forte. La miscela Quarta caffè usata ha un gusto rotondo e deciso, grazie alla particolare cura nella tostatura dei caffè che ne esalta la struttura, la corposità e l'aroma.





Possiamo così sintetizzare i vantaggi che una tazzina di caffè può offrire durante la giornata:

La mattina agisce soprattutto sui reni, i cui i vasi sanguigni si dilatano e viene quindi facilitata l'eliminazione dei "rifiuti" dell'organismo.

Dopo pranzo è utile soprattutto per gli organi della digestione, facilitando la loro attività e quindi la digestione stessa.

Il pomeriggio contrasta la fase discendente del ciclo sonno-veglia, il che è utile soprattutto quando si svolge attività fisica o sportiva.

La sera soprattutto se si ha l'abitudine di lavorare anche dopo cena, agisce sui centri cerebrali, attivando la creatività, l'immaginazione, l'associazione di idee.

**Ricordatevi la regola delle TRE C,
il caffè va bevuto:
CALDO, COMODI, in COMPAGNIA.**



L'acqua



L'acqua utilizzata nei nostri distributori è trattata con impianto di microfiltrazione e lampada UV.

Purtroppo l'acqua che esce dai nostri rubinetti non sempre è buona, nonostante sia potabile.

Infatti in molte città italiane per garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua è necessario disinfettarla aggiungendo cloro che impedisce ai batteri di proliferare.

Il cloro, oltre ad essere dannoso per l'organismo, altera l'odore ed il sapore dell'acqua che in alcune città è tutt'altro che buona da bere. Spesso l'acqua esce dal rubinetto leggermente colorata di rosso, tale colore segnala la presenza di ferro, presenza che può essere naturale o derivare dalle tubature della rete idrica. Altre volte l'acqua risulta amarognola o con cattivo odore. Per queste ragioni abbiamo deciso di investire in un impianto di microfiltrazione e lampada UV, che ci consente di ottenere un'acqua oligominerale più buona perché privata delle sostanze che alterano il sapore e il colore dell'acqua e più sana perché privata da contaminazioni potenzialmente nocive.



*in pochi gesti
il gusto di un espresso*

il caffè in cialda



Il sistema a cialda filtrante si basa sulla tecnologia per semplificare la preparazione di un buon caffè espresso in pochi e facili gesti.

La cialda, dose preconfezionata di caffè in atmosfera controllata chiusa ermeticamente per non perdere aroma e qualità.

Per ottenere un buon espresso occorre avere una perfetta integrazione tra macchina e miscela di caffè a saperlo preparare in modo appropriato.

I rischi sono miscela di caffè male dosata o male pressata, una macchina per espresso usata non regolarmente o di difficile utilizzo, la scelta di una miscela sbagliata. Con il caffè in cialda infatti non esistono più le difficoltà nella preparazione dell'espresso e si evita lo spreco di caffè, non esiste il rischio di scegliere la miscela sbagliata, mantenendo la qualità costante del prodotto erogato.

La **Pellegrino Vending** commercializza comode e pratiche cialde in filtro carta in formato universale ESE da 7gr. e 14gr.



il caffè in cialda

*in pochi gesti
il gusto di un espresso*

Le cialde commercializzate dall'azienda **Pellegrino Vending**, dal gusto forte e aromatico, appositamente studiato per la clientela salentina, nascono dal perfetto connubio di caffè arabica e robusta. In ufficio, a casa e nella ristorazione... Permettono di assaporare in qualsiasi momento della giornata tutto il gusto e ricchezza aromatica della miscela grazie alla particolare conservazione in atmosfera protettiva e di aver sempre a portata di mano la freschezza del caffè appena macinato.



CIALDA MONODOSE



CIALDA DOPPIADOSE



*in pochi gesti
il gusto di un espresso*

le nostre cialde



CIALDA MONODOSE / DOPPIADOSE

Denso Caffè

Aroma: forte e cremoso

Gusto: persistente

Retrogusto: piacevole

7gr. - 14gr.



MONODOSE

Moka/2

Aroma: dolce ed intenso

Gusto: pieno

Retrogusto: prolungato

7gr.



MONODOSE

Decaffeinato

Aroma: gradevole

Gusto: deciso

Retrogusto: delicato

7gr.

Eccellente risultato in tazza



gli aromatizzati

*in pochi gesti
la pausa differente*

ESPRESSI AROMATIZZATI



Ginseng, Mandorla, Nocciola/Cioccolato, Irish-Cream, Sambuca



THE e TISANE



ORZO



TISANA LEMON TEA, CEYLON TEA, THE LIMONE, TISANA AI FRUTTI DI BOSCO



ORZO SPECIAL
ORZO PIU' DECAFFEINATO



www.pellegrinovending.it

*in casa
ed ufficio*

Le macchine



**design
e praticità!**

La Frog è una macchina a cialda destinata sia al mercato domestico che a quello aziendale. Il suo design innovativo, la sua semplicità e la qualità delle sue componenti, la rendono un bene strumentale affidabile a cui puntare in tutta tranquillità.

Vano acqua solo con BOTTIGLIE DI PLASTICA pratico e pulito.



MADE IN ITALY



Le macchine

nella
ristorazione



1, 2, 3
gruppi



Interruttori separati per un
risparmio energetico del 70%
rispetto ad una macchina
tradizionale da bar.

SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

Macchine munite di:

- Scaldatazze
- Lance acqua calda e vapore

MADE IN ITALY



Per piccoli ambienti

Colibrì C5

CARATTERISTICHE

Altezza con campana caè	750 mm
Altezza con campana caè a cielo aperto	870 mm
Larghezza	410 mm
Profondità	490 mm
Ingombro a porta aperta	830 mm
Peso	38 Kg
Tensione di alimentazione	230 V
Frequenza di alimentazione	50 Hz
Alimentazione idrica da rete con attacco 3/4 gas	tra 0,5 e 8,5 bar
Contenitori	5
Pulsanti preselezioni	1/2
Selezioni	da 6 a 11

SELEZIONI

Caè espresso	
Caè lungo	
Caè macchiato	
Cappuccino	
Cioccolato	
Thè al limone	
opzioni: Thè - Decaffeinato - Orzo - Ginseng	



Solista

CARATTERISTICHE

Altezza	750 mm
Larghezza	410 mm
Profondità	564 mm
Ingombro a porta aperta	822 mm
Peso	42 Kg
Tensione di alimentazione	230 V
Frequenza di alimentazione	50 Hz



design compatto,
moderno e accattivante



Per medi ambienti

Brio 3

CARATTERISTICHE

Altezza 760 mm

Larghezza 540 mm

Profondità 585 mm

Altezza mobiletto 800 mm

Peso 67 Kg

Tensione di alimentazione 230 V

Alimentazione idrica da rete in attacco 3/4" tra 0,5 e 8,5 bar

Pulsanti preselezione 2

Selezioni da 12 a 19

SELEZIONI

Più zucchero

Caè espresso

Caè lungo

Caè macchiato

Caè orzo o decaïnato

Caè macchiato dec. o orzo

Cappuccino orzo o decaf.

Più zucchero

Cappuccino

Cappuccino con cioccolato

Cioccolata

Latte

Thè al limone

Solo bicchiere

Minisnakky

CARATTERISTICHE

Altezza 1080 mm

Larghezza 580 mm

Profondità 935 mm

Ingombro a porta aperta 1450 mm

Peso 125 mm

Tensione di alimentazione 230 V

Frequenza di alimentazione 50 Hz

Consumo indicativo 115 Wh*

* Temperatura ambiente 20°C

* Temperatura cella 9°C

elegante,
compatta,
dalle alte prestazioni

Medi e grandi ambienti

Snakky Max

CARATTERISTICHE

Altezza	1830 mm*
Larghezza	735 mm
Profondità	855 mm
Ingombro a porta aperta	1350 mm
Peso	225 Kg ca.
Tensione di alimentazione	230 V
Frequenza di alimentazione	50 Hz
Condizioni massime di funzionamento	1830 mm*

* +10 - 10 mm



Snakky Max Food

CARATTERISTICHE

Altezza	1830 mm*
Larghezza	735 mm
Profondità	855 mm
Ingombro a porta aperta	1350 mm
Peso	225 Kg ca.
Tensione di alimentazione	230 V
Frequenza di alimentazione	50 Hz
Refrigerante	R134a
Condizioni massime di funzionamento	32°C-65% U.R.

* +10 - 10 mm



versatile per una
varietà di esigenze



Per grandi ambienti

Snakky Restyling

CARATTERISTICHE

Altezza	1700 mm
Larghezza	707 mm
Profondità	860 mm
Ingombro a porta aperta	1335 mm
Peso	190 Kg ca.
Tensione di alimentazione	230 V
Frequenza di alimentazione	50 Hz
Condizioni massime di funzionamento	32°-65% U.R.
* +10 - 10 mm	



ampia varietà
nelle piccole
e medie località

- 3 vassoi snack
18 selezioni / 194 prodotti
- 2 vassoi bottiglie
12 selezioni / 72 prodotti
- 1 vassoio lattine
6 selezioni / 36 prodotti



Per grandi ambienti



Kikko Ry

CARATTERISTICHE

Altezza	1700 mm*
Larghezza	540 mm
Profondità	690 mm
Ingombro a porta aperta	1120 mm
Ingombro a cielo aperto	1985 mm
Peso	115 Kg ca.
Tensione di alimentazione	230 V
Pressione rete idrica con attacco maschio da 3/4" gas	tra 0,5 e 0,5 Bar

*166 cc



Canto

CARATTERISTICHE

Altezza	1700 mm*
Larghezza	540 mm
Profondità	690 mm
Ingombro a porta aperta	1120 mm
Ingombro a cielo aperto	1985 mm
Peso	115 Kg ca.
Tensione di alimentazione	230 V
Pressione rete idrica con attacco maschio da 3/4" gas	tra 0,5 e 0,5 Bar

*166 cc



design
tecnologico
e ampia gamma
di bevande calde



Smart



Kikko Max

Sfera

una selezione
più grande
per un'attrazione
più grande

CARATTERISTICHE

Altezza	1830 mm*
Larghezza	880 mm
Profondità	890 mm
Ingombro a porta aperta	1500 mm
Peso	290 Kg ca.
Tensione di alimentazione	230V
Condizioni massime di funzionamento	32°C-65% U.R.
*+10 - 10 mm	



Rock

CARATTERISTICHE

Altezza	1830 mm*
Larghezza	1160 mm
Profondità	940 mm
Ingombro a porta aperta	1946 mm
Peso	520 Kg ca.
Tensione di alimentazione	230V
*+10 - 10 mm	

RIVOLUZIONARIO NELL'INTERFACCIA UTENTE

- Ampio Display grafico
- Tastiera selezione numerica in metallo
- Percorso luminoso brevettato
- Vano erogazione ergonomico brevettato
- Possibilità di installare fino a 3 sistemi di pagamento contemporaneamente
- Zona restituzione resto in metallo

RIVOLUZIONARIO NELLA TECNOLOGIA

- Sistema di prelievamento brevettato ROBOVEND
- Cassino di prelievamento trasparente con fotocellule integrate
- Vassoio brevettato Multimax per lattine e bottiglie con capacità massimizzata
- Unità refrigerante ad alta efficienza: possibilità di impostare tre temperature all'interno della cella
- Illuminazione della cella con LED



Dispenser d'acqua refrigerata

Erogatori a boccione eleganti nel design, moderni nel servizio, decisamente hi-tech, igienici, facilissimi da utilizzare.



Bocconi RICARICABILI

100%
IGIENE

rivoluzionario ed affascinante



Bevande fredde... ...Gelati

Gamma Zeta

CARATTERISTICHE

MODELLI: ZETA 450/5 - ZETA 405/7

Dimensioni mm (HxLxP) 1830x720x910

Profondità senza porta 745

Peso Kg. 290 ca.

MODELLI: ZETA 550/6 - ZETA 550/9

Dimensioni mm (HxLxP) 1830x850x910

Profondità senza porta 745

Peso Kg. 330 ca.

MODELLI: ZETA 750/9

Dimensioni mm (HxLxP) 1830x1115x910

Profondità senza porta 745

Peso Kg. 400 ca.



rinfresca l'estate!



progetto

frutta +

L'azienda **Pellegrino Vending** leader nel settore della distribuzione automatica di prodotti alimentari da sempre sensibile alle problematiche riguardanti un'errata nutrizione aderisce al programma europeo "Frutta nelle scuole" finalizzato ad aumentarne il consumo tra i bambini di età scolare.

Questo progetto ci consente di supportare iniziative che aiutino bambini e genitori ad una sana abitudine alimentare. L'obiettivo di "Frutta Più" è quello di offrire ai bambini l'opportunità più conoscere concretamente i prodotti naturali del nostro territorio, in alternativa alla sempre maggiore pressione pubblicitaria sviluppando così una capacità di scelta consapevole. Per questo motivo abbiamo introdotti nei nostri appositi distributori automatici prodotti differenziati per stagionalità e sostenibilità.



nutriamo la tua salute





Da diversi anni proponiamo l'utilizzo e il consumo di una vasta gamma di alimenti sani nel rispetto delle normative vigenti in materia di una sana alimentazione soprattutto nelle scuole per prevenire squilibri nutrizionali e obesità infantile.

Prodotti fondamentali a qualunque età, per il loro elevato contenuto di vitamine e sali minerali, per le alte quantità di fibre utili all'intestino, per gli antiossidanti che svolgono un'azione protettiva sull'organismo. I bambini insieme ai loro insegnanti avranno l'opportunità di consumare, confrontare e conoscere meglio la frutta del nostro territorio.

La tipologie di prodotti sono varie, insieme a succhi di frutta pastorizzati senza aggiunta di zuccheri ed altri edulcoranti, puree e composte di frutta, nettari, macedonie di frutta in succo naturale.

I nostri distributori automatici garantiscono ai consumatori una vasta gamma di scelte alimentari a valenza salutista orientata verso una dieta mediterranea ed equilibrata perseguendo così gli obiettivi e le finalità dei Programmi Ministeriali.



Provenienti da agricoltura biologica...

prodotti biologici



Nella scelta dei prodotti frutticoli privilegiamo quelli di qualità certificata (D.O.P., I.G.P., Biologici) e quelli ottenuti con metodi di produzione integrata che attesta la loro origine. Sono ottenuti senza alcuna sostanza chimica di sintesi nel pieno rispetto dell'ambiente.

In questa maniera promuoviamo e commercializziamo i prodotti delle aziende locali contribuendo allo sviluppo del territorio.

I prodotti biologici sono migliori degli altri?

E vero o no che appena possibile preferiamo il pomodoro fresco a quello conservato per fare un buon sugo? E' altrettanto vero che i prodotti biologici, definiti tali perché coltivati con l'esclusione di pesticidi, fertilizzanti e diserbanti chimici, conservano anche un sapore genuino. In più dobbiamo considerare che le sostanze chimiche di sintesi generalmente adoperate nelle coltivazioni non biologiche sono generalmente sostanze ritenute velenose per l'organismo umano.

Possiamo quindi affermare che il prodotto biologico è più buono e più sano !



no glutine

...ed anche senza glutine



L'alimentazione senza glutine è fondamentale per la nostra salute e per quella dei nostri bambini celiaci.

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare: i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in numerosi prodotti alimentari ed il rischio di contaminazione accidentale da glutine è spesso presente nei processi di lavorazione dell'industria alimentare.

Abbiamo quindi deciso di dedicare la giusta attenzione a questa intolleranza alimentare in continuo aumento inserendo nei nostri distributori automatici prodotti freschi ed artigianali senza glutine.



www.pellegrinovending.it



Il futuro è nelle nostre mani.

La qualità della vita di domani nasce dalle scelte e dal comportamento di tutti noi oggi.

Impariamo a creare nuova occupazione e risorse fiscali per il territorio del sud, scegliamo gestori e fornitori che hanno la propria sede nel salento.

Solo così generiamo risorse per migliorare le nostre scuole, la sanità, le strade, il verde pubblico ecc.

È ovvio che privilegiare i prodotti del nostro territorio genera più occupazione.

La ultra decennale partnership con l'azienda Quarta Caffè è la dimostrazione di quanto siamo legati al territorio ed alla sua crescita.

I nostri prodotti possiedono forti connotati culturali che li legano al territorio di provenienza, alla cultura ed alle tradizioni della popolazione locale.

**AMA E SOSTIENI LA NOSTRA TERRA
SCEGLI PRODOTTI DEL SUD**



**PROMUOVIAMO
IL TERRITORIO**



H24 Shop

La **Pellegrino Vending** progetta e realizza anche aree self-service per la distribuzione di vari prodotti, alimentari e vari. Installare un punto ristoro o un area self h24 permette di lavorare e guadagnare ininterrottamente tutti i giorni della settimana e a qualsiasi ora del giorno. Realizziamo negozi "chiavi in mano" nei seguenti settori: farmacie, videoteche, latterie, biblioteche, snack bar, takeaway, autolavaggi, ecc.



aree self-service



scegliamo per voi...

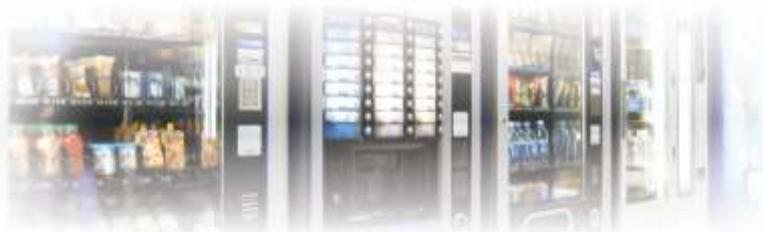


Quarta
Caffè

...solo il meglio

Quarta
Caffè

Distributori automatici in comodato d'uso gratuito di:
bevande calde, fredde, snack, gelati



Contattami

.....

design: e.adamo