

officoffe



PÍLDORAS

Agosto · Septiembre · Octubre 2023

officoffe 97 Publicaciones 973 Seguidores 1247 Siguiendo

OFFICOFFE
Producto/servicio

- ◆ Vending para oficinas y empresas
- ◆ Máquinas de Café para oficinas y empresas
- ◆ Servicio café para co-work... más

www.officoffe.es/
Barcelona, Spain
Ver traducción

Ver tienda

Seguir Mensaje Contactar +8

Grid of 12 posts:

- 1. Latte art in a white cup.
- 2. Jura Cool Control 2,5 L coffee machine.
- 3. Sustainable and eco-friendly coffee machine cabinet.
- 4. Grid of various coffee drinks.
- 5. Coffee beans, split into 'Tueste Natural' and 'Tueste Torrefacto'.
- 6. International Chocolate Day graphic with a coffee cup.
- 7. Jura hot & cold milk frother.
- 8. Office coffee vending machine.
- 9. Jura coffee bean bag.
- 10. Water source graphic for coffee machines.
- 11. '¿DE DÓNDE VIENE LA CAFEINA?' graphic with coffee beans.
- 12. Grid of various coffee machines.







Planificador

meq Agosto 2023

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
	1	2	3 	4	5	6
7	8	9	10 	11	12	13
14 	15	16	17	18	19	20
21	22 	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Planificador

meq Septiembre 2023

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
				1 	2	3
4	5	6	7	8 	9	10
11	12	13 	14	15	16	17
18	19	20	21	22 	23	24
25	26	27	28	29	30	

Planificador

meq Octubre 2023

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
						1 
2	3	4	5 	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18 	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31 					



PÍLDORA 1(1)

Silvia Pro X es la máquina de café espresso de un solo grupo con tecnología de doble caldera diseñada para el hogar. Silvia Pro X ofrece el rendimiento, la fiabilidad y la estabilidad térmica de las máquinas de café espresso profesionales de Rancilio, conservando la facilidad de uso y el diseño icónico de Silvia.

Con dos PID internos para el control de la temperatura, una pantalla digital y dos calderas para la gestión independiente de la preparación del café y el suministro de vapor, Silvia Pro X es la solución ideal para los baristas aficionados. Para mantener la presión de la caldera de café bajo control en todo momento, está la pre-infusión suave, una función adicional para extraer todo tipo de café a la perfección.

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina #silviaprox*



Lanzamiento: **3 Agosto 2023**



PÍLDORA 1 (2)

Silvia Pro X es la máquina de café espresso de un solo grupo con tecnología de doble caldera diseñada para el hogar. Silvia Pro X ofrece el rendimiento, la fiabilidad y la estabilidad térmica de las máquinas de café espresso profesionales de Rancilio, conservando la facilidad de uso y el diseño icónico de Silvia.

Con dos PID internos para el control de la temperatura, una pantalla digital y dos calderas para la gestión independiente de la preparación del café y el suministro de vapor, Silvia Pro X es la solución ideal para los baristas aficionados. Para mantener la presión de la caldera de café bajo control en todo momento, está la pre-infusión suave, una función adicional para extraer todo tipo de café a la perfección.

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina #silviaprox*



Lanzamiento: **3 Agosto 2023**



PÍLDORA 2

La cafeína es el insecticida natural de la planta, lo que genera el cafeto para defenderse de insectos o posibles enfermedades. No todos los cafés tienen la misma cantidad de cafeína. Depende de la especie y la variedad botánica puede variar su cantidad.

Por ejemplo, los cafés que se cultivan cerca del nivel del mar, en un clima tropical, tendrán mucha cafeína. Especialmente cafés de la especie robusta. Por otro lado, los cafés cultivados en altitudes de más de 800 m sobre el nivel del mar, como la especie Arábica, tendrán menos cafeína.

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina*





PÍLDORA 3

¡En Officoffe no todo es café! También puedes encontrar muchísimos productos y accesorios para tu oficina. Descubre nuestro catálogo de fuentes de agua para oficina en nuestra web.

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina #fuentesdeagua*



Lanzamiento: **14 Agosto 2023**



PÍLDORA 4

Café de tueste 100% natural en grano sin añadir ningún otro ingrediente.

Aspecto visual:

Crema abundante y persistente. Color avellana, con tonos rojizos.

Notas olfativas:

Aromas de caramelo, cacao y canela.

Características gustativas:

Café intenso, dulce, equilibrado y medianamente robusto. Presenta acidez ligera y alguna complejidad.

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina*



Lanzamiento: **22 Agosto 2023**



PÍLDORA 5

Las máquinas expendedoras de café son una excelente alternativa para las empresas que quieran incrementar su negocio o para las pymes que deseen ofrecer un servicio extra a sus clientes. Existen numerosas máquinas las cuales pueden ser instaladas en un establecimiento u oficina y que pueden servir de sustituto a los cafés que se sirven en un bar, restaurante o negocio.

¿Pero, qué hace falta para poner máquinas expendedoras de café?

En nuestro blog te explicamos todos los requisitos que debemos tener en cuenta a la hora de poner máquinas expendedoras en un negocio.

<https://www.officoffe.es/requisitos-para-poner-maquinas-expendedoras-de-cafe-que-se-necesita>

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina #blog*



**¿QUÉ HACE FALTA PARA PONER
MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE CAFÉ?**

Lanzamiento: 1 Septiembre 2023



PÍLDORA 6

Fresca, ligera y versátil. Con la espuma de leche fresca y fina del espumador de leche JURA se pueden preparar por primera vez especialidades como Flat White, la bebida del momento, en frío. Gracias a su gran capacidad y el mecanismo de cierre de serie es perfecto para cumplir con las exigencias del sector profesional.

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina*



Lanzamiento: **8 Septiembre 2023**



PÍLDORA 7

¡Amantes del dulce y del café, tenemos una noticia para vosotros!
Hoy celebramos el Día Internacional del Chocolate y qué mejor manera de hacerlo que uniendo dos de nuestros placeres favoritos: el chocolate y el café.
¿No les parece una combinación perfecta?

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina #díainternacionaldelchocolate*





PÍLDORA 8

¿De dónde sale el café torrefacto? El café sale del mismo sitio que el café natural, lo que cambia es el tueste. Para obtener café torrefacto se le añade azúcar o melazas. Este azúcar con el calor se va convirtiendo en caramelo que envuelve e impregna el grano de café. Este caramelo se quema dando al café ese color negro característico.

¿Es malo el café torrefacto? Médicos y nutricionistas desaconsejan el consumo de alimentos quemados y el café torrefacto está compuesto por un 15-20% de azúcar carbonizado. Por no hablar que para quitar ese sabor a quemado hemos adquirido la costumbre de añadirle azúcar, que en exceso puede causar problemas de sobrepeso, hipertensión, diabetes, etc.

En OffiCoffe apostamos siempre por un café de tueste natural y de la especie arábica porque además del sabor nos importa tu salud y bienestar.

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina #torrefacto*



Lanzamiento: **22 Septiembre 2023**



PÍLDORA 9

¡Feliz Día Internacional del Café!

Hoy queremos saber: ¿cuál es tu tipo de café favorito? Desde los intensos espresso hasta los aromáticos lattes, ¡todos tienen un encanto especial! Cuéntanos en los comentarios cuál es tu café preferido y por qué te fascina.

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina #díainternacionaldelcafé*





PÍLDORA 10

Nuestros muebles son de madera de explotación controlada y sostenible, que se extrae de bosques de Europa, certificada por los sellos FSC y PEFC.

La reutilización de la madera es nuestro mayor compromiso. Los muebles de madera recuperada requieren menos pinturas y tintes, por lo que son menos contaminantes.

Usamos materiales eco-friendly como los barnices, se fabrican con base como el aceite esencial de linaza, ceras, pigmentos minerales, o incluso agua. No contienen toxinas en su composición por lo que no contamina, al contrario de los barnices clásicos.

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina*



Lanzamiento: **5 Octubre 2023**



PÍLDORA 11

La degustación de especialidades de moda como Latte Macchiato, Flat White o Cappuccino se lleva al siguiente nivel con el nuevo Cool Control 2.5 l. Gracias a su gran capacidad y el mecanismo de cierre de serie es perfecto para cumplir con las exigencias del sector profesional.

La temperatura ideal de la leche a 4 °C y las condiciones de higiene óptimas constituyen la valiosa base para la preparación de numerosas recetas creativas. Un diseño elegante y esbelto, materiales robustos, detalles sofisticados en acero inoxidable y la máxima comodidad de manejo: todo ello hace de Cool Control el accesorio perfecto para todas las cafeteras automáticas profesionales. Su diseño definido y compacto encaja a la perfección con el estilo JURA.

#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina



Lanzamiento: **18 Octubre 2023**



PÍLDORA 12

¡Que esta noche de Halloween te traiga muchos sustos, risas y, por supuesto, mucho café! ¡Feliz noche a todos!

*#coffeeattheoffice #coffeeattheplace #coffeeathome #coffeetime
#automaticcoffeemachine #coffeemachine #officecoffee #cowork #coffeemachine
#workhard #coffeetime #barcelona #office #freshcoffee #cafeparalaoficina
#caféparalaoficina #halloween*

