

Solis of Switzerland
Go2Market
Grind & Infuse
Perfetta

SINCE 1908

Solis



Solis Barista Perfetta Plus

Typ 1170



reddot winner 2020

Kassensturz 12/2020

TEST RESULT:
GOOD

SWITZERLAND



DESIGNED &
DEVELOPED
IN SWITZERLAND

LERNEN SIE UNSER NEUSTES MITGLIED IN
DER PERFETTA-FAMILIE KENNEN!



Solis Grind & Infuse Perfetta

Typ 1019

SINCE 1908

Solis



Solis Grind & Infuse Perfetta

Typ 1019

Voll ausgestattete halbautomatische
Espressomaschine:

- Mahlwerk mit Zeitsteuerung
- Professionelle Dampf- und Heisswasserlanze
- Niederdruck-Vorbrühfunktion
- Adaptive PID-Steuerung



**DESIGNED &
DEVELOPED
IN SWITZERLAND**



FARBOPTIONEN



GEBÜRSTETER
EDELSTAHL



MATT SCHWARZ

Produkteigenschaften: Mahlen

Integriertes geräuscharmes Mahlwerk

Geräuscharmes Mahlwerk mit Riemenantrieb und ZERO STATIC™ mit 25 Mahlgradeinstellungen und Memory-Funktion.

Digitaler Mikro-Timer

Multifunktionales 3-stelliges Display zur präzisen Dosierung von Mahldauer auf die Zehntelsekunde genau.

WARUM IST KAFFEE STATISCH?

Wenn die Bohnen durch das Mahlwerk wandern, werden sie statisch aufgeladen. Dadurch "fliegt" Kaffeepulver aus dem Mahlwerk und bildet es Klumpen, die eine exakte und einheitliche Dosierung beeinträchtigt sowie unnötig Abfall produziert.



Großer Bohnenbehälter

Ein durchsichtiger Bohnenbehälter mit einer Kapazität von 250 g mit praktischem Bohnenstopper.



Langlebiges, geräuscharmes Mahlwerk mit Riemenantrieb und Gleichstrommotor.



Kegel- vs. Scheibenmahlwerk:

Das Kegelmahlwerk...

- erzeugt weniger Wärme, was in einem höheren Aromaschutz resultiert
- generiert weniger Lärm
- verschwendet weniger Kaffeepulver
- benötigt weniger Wartung

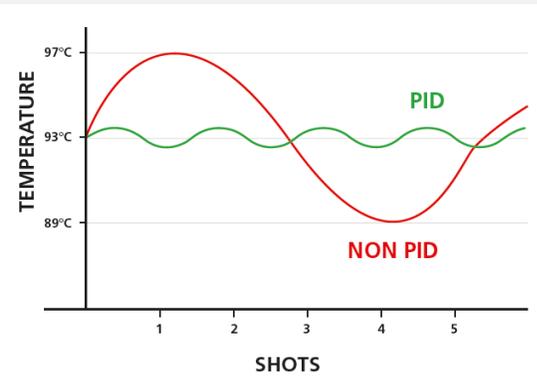
Produkteigenschaften: Kochen

Stabilität & Kontrolle mit PID

Die adaptive PID-Steuerung ermöglicht eine Mehrfach-Temperaturregelung (Dampf, Heißwasser und Brühen), damit sich die Aromen Ihres Kaffees vollständig entfalten können.

WAS IST EINE PID-STEUERUNG?

Die Proportional-Integral-Derivative (PID) Steuerung sorgt für eine stabile und kontrollierte Wassertemperatur. Espressomaschinen ohne diese Technologie nutzen oft einen Thermostat, der größere Schwankungen verursacht.



Einstellbare Brühtemperatur

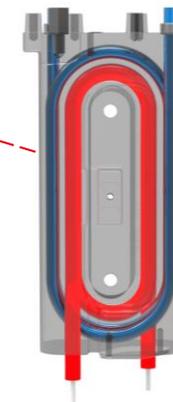
Die Brühtemperatur ist von -5 °C bis +5 °C von der Werkeinstellung aus einstellbar.

Die richtige Menge Wasser

Ein 3-Weg-Magnetventil verhindert, dass überschüssiges Wasser in den Siebträger gelangt, wenn die Extraktion beendet ist und leitet es in die Abtropfschale um.

In weniger als 1 Min. bereit

Das 1.5 kW Thermoblocksystem aus Aluminium und Edelstahlrohren erhitzt das Wasser im Nu für eine schnelle Kaffeezubereitung.



THERMOBLOCK VS. BOILER:

Ein Thermoblock...

- heizt schnell auf
- spart Energie
- ist günstiger
- erzeugt gleichmäßigen, hochwertigen Trockendampf

Produkteigenschaften: Kochen

Integrierte Druckanzeige

Das Manometer ermöglicht die volle Kontrolle des Extraktionsdrucks für eine perfekt ausgewogene Tasse Kaffee.

Digitaler Mikro-Timer

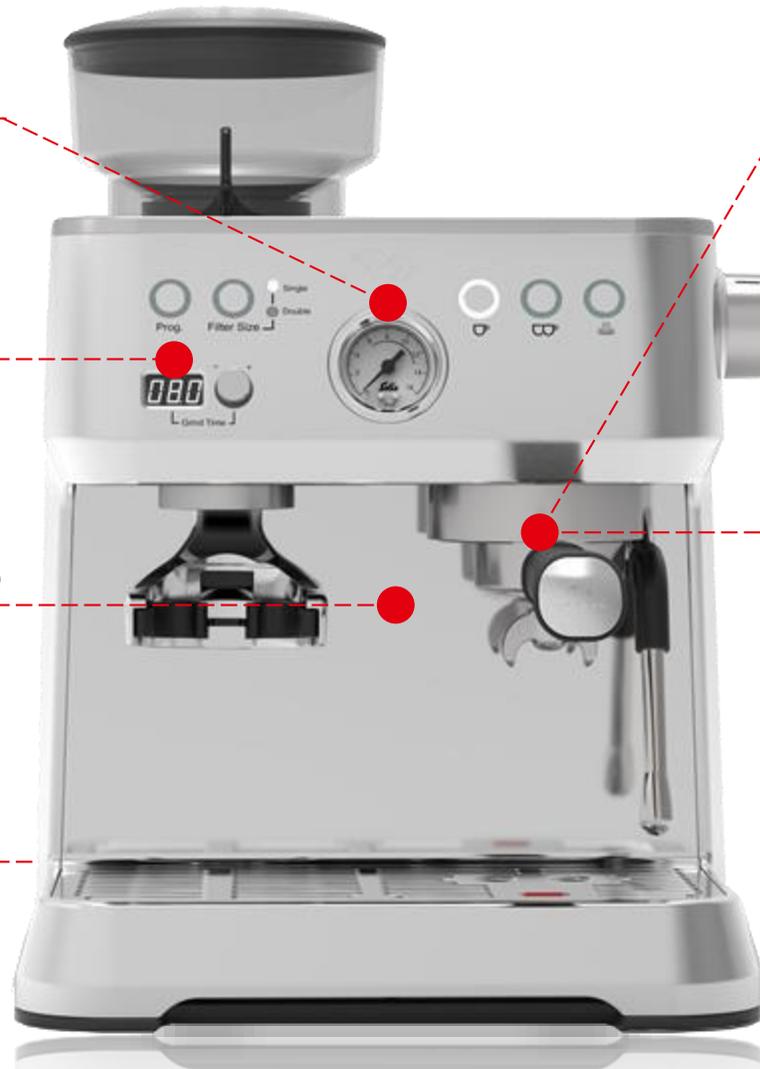
3-stelliges Display mit zehntelsekundengenauer Anzeige der Durchlaufzeit.

Espressopumpe im italienischen Style

Die leistungsstarke Espressopumpe arbeitet mit einem Pumpendruck von 16 bar und sorgt für eine ideale Extraktion.

Durchflussmesser

Der in der Schweiz hergestellte Präzisions-Durchflussmesser ermöglicht die Auswahl von zwei Einstellungen zur individuellen Anpassung der Wassermenge.



Niederdruck-Vorbrühfunktion

Der Vorbrühvorgang (optional auch abschaltbar) befeuchtet das Kaffeepulver im Siebträger unter niedrigem Druck und sorgt dann für eine gleichmäßige Extraktion unter hohem Druck.

OHNE VORBRÜHFUNKTION

Wasser "schießt" unter hohem Druck durch.



UNTEREXTRAKTION
Blasse, wässrige Crema (oder fehlende Crema), fader Geschmack

MIT VORBRÜHFUNKTION

Wasser befeuchtet unter niedrigem Druck und fließt gleichmäßig durch.



AUSGEWOGENE EXTRAKTION
Süße, cremige, dickflüssige caramelfarbene Crema.

Produkteigenschaften: Dampf & Heißwasser

2,6-Liter-Wassertank

Leicht abnehmbarer, großzügiger 2.6-Liter Wassertank inkl. BRITA INTENZA Wasserfilter zur Verbesserung der Wasserqualität und des Kaffeegeschmacks.



HABEN SIE GEWUSST?

Ein Wasserfilter reduziert nicht nur Kalkablagerungen, sondern verbessert auch den Geschmack. Kaffee besteht bis zu 98% aus Wasser, deshalb entscheiden wir uns für einen BRITA-Wasserfilter.

Die Kartusche lässt sich einfach in den Wassertank einsetzen und wird durch ein Programm aktiviert. Wählen Sie Ihre Einstellung entsprechend Ihrer Wasserhärte: niedrig, mittel oder hart.



2 Temperaturen für heißes Wasser

Die Maschine ist mit zwei Temperatur-Optionen ausgestattet: medium oder heiß.

Schneller hochwertiger Dampf

Ein 2-Weg-Magnetventil sorgt für schnellen und qualitativ hochwertigen Dampf sowie für eine schnelle automatische Spülung.

Dampf- und Heißwasserlanze

Leistungsstarke 360° Dampf- und Heißwasserlanze erzeugt cremigen Mikroschaum in Barista-Qualität mit einem süßlichen, ausgewogenen Geschmack.



MIKROSCHAUM

Der perfekte Milchschaum ist glatt, glänzend und kompakt; ähnlich wie geschlagene Sahne.

Produkteigenschaften: diverse Vorteile

Reinigungserinnerungen

Erkennt und warnt, wenn eine Reinigung, Entkalkung oder ein Austausch des Wasserfilters fällig ist.



Ø 54 mm Siebträger

Inkl. einwandige Filtereinsätze für 1 und 2 Tassen, Tamper und Milchkännchen (350 ml) aus Edelstahl.



Automatische Spülzyklen

Automatische Spülzyklen für mehr Komfort erhöhen die Lebensdauer der Espressomaschine.

Energiesparmodus

3 automatische Modi sowie eine Abschaltautomatik sparen Energie.

Verstecktes Staufach

Praktische, sichere und übersichtliche Aufbewahrung des Zubehörs.



Solis Grind & Infuse Perfetta

Type 1019



Voll ausgestattete Espressomaschine mit geräuschemem, eingebautem Mahlwerk, professioneller 360° Dampf-/Heißwasserlanze, Vorbrühfunktion und adaptivem PID.



Integriertes geräuscharmtes Mahlwerk
ZERO STATIC™ Mahlwerk mit stillem Riemenantrieb, 25 Mahlgradeinstellungen, Mikro-Timer und Memory-Funktion für eine präzise Dosierung.



Heißwasser- und Dampffunktion
Professionelle 360° -Dampflanze erzeugt Mikroschaum in Barista-Qualität mit einem süßlichen, ausgewogenen Geschmack.



Stabilität & Kontrolle mit PID
Der adaptive PID-Regler hält das Brühwasser auf konstanter Temperatur, um das volle Aroma des Kaffees zu entfalten.



Großzügiger Wassertank
Leicht abnehmbarer 2,6-Liter-Wassertank inkl. BRITA INTENZA Wasserfilter zur Verbesserung der Wasserqualität und des Kaffeegeschmacks.



Niederdruck-Vorbrühfunktion
Der Vorbrühvorgang befeuchtet das Kaffeepulver im Siebträger unter niedrigem Druck und sorgt für eine gleichmäßige Extraktion.



Digitaler Mikro-Timer
Multifunktionales 3-stelliges Display zur Anzeige von Mahl- und Brühdauer auf die Zehntelsekunde sowie Supportmeldungen.



Eigenschaften

- + Eingebaute Druckanzeige vereinfacht die Kontrolle des Extraktionsdrucks.
- + Staufach zur sicheren und übersichtlichen Aufbewahrung von Zubehör.
- + Die Maschine erkennt und warnt, wenn eine Reinigung fällig ist, und erhält zudem die Lebensdauer mit automatischen Spülzyklen.
- + Drei automatische Energiesparmodi und Abschaltstellungen
- + Max. Pumpendruck: 16 bar
- + Ø 54 mm Siebträger
- + Inkl. einwandiger Siebe für 1 und 2 Tassen, Reinigungsutensilien, Tamper und Milchkanne (350 ml) aus Edelstahl, BRITA INTENZA Wasserfilter und Wasserhärtebestreifen.

Technische Daten

Artikelnr.:	980.36
Material:	Edelstahl
Leistung:	1.640 W
Gewicht:	9.6 kg
Maße:	30 x 38 x 40 cm (B x T x H)
EAN:	7611210980360



Marketing: Produkteinführung



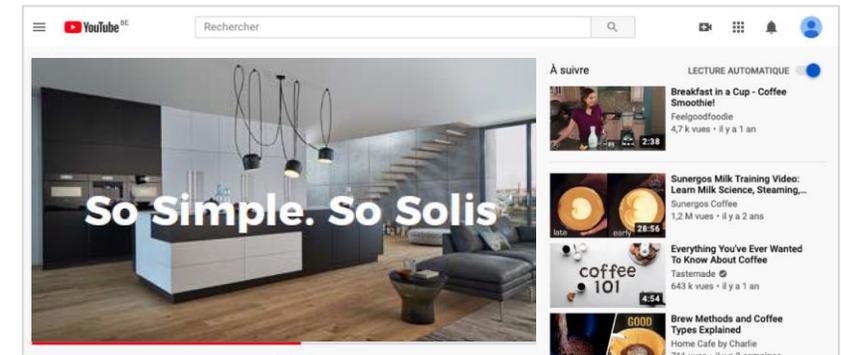
Werbekampagne für die Einführung der neuen **SOLIS Grind & Infuse Perfetta**

Fokus auf digitale Kanäle, unterstützt durch gezielte Offline-Aktivitäten mit dem Ziel:

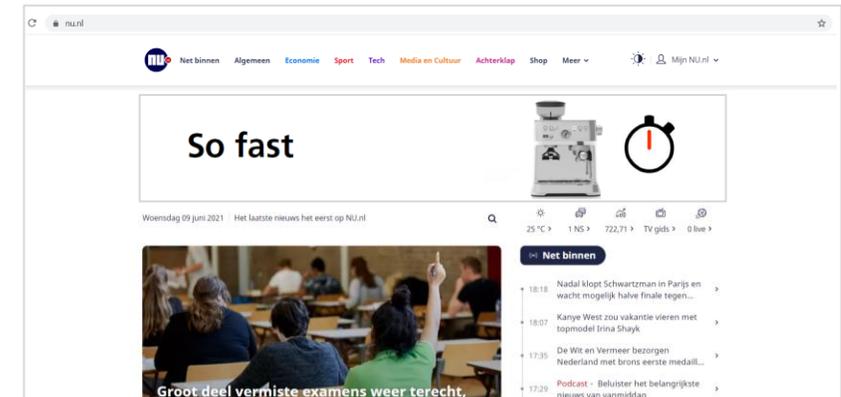
1. Produktnachfrage generieren
2. Steigerung der Markenbekanntheit
3. SOLIS langfristig als *die* Marke für Espressomaschinen etablieren



BEISPIEL FACEBOOK INSTANT-EXPERIENCE-WERBEFORMAT



BEISPIEL YOUTUBE PRE-ROLL-WERBUNG



BEISPIEL DYNAMISCHE DISPLAYWERBUNG

Marketing: Produkteinführung

SEE

Awareness

- Prominente Werbung (20 Sek.) auf YouTube und SoMe
- Druck- und (digitale) Out-of-Home Werbung

THINK

Consideration

- Erklär- (40 Sek.) und Vorschauvideos (15 Sek.) auf YouTube und SoMe
- Instant-Experience-Werbeformat auf Facebook

DO

Purchase

- IAB-Displaywerbung
- POS-Material & Produktdemos
- Stories auf Insta & Facebook
- Cashbackaktion zum Jahresende

CARE

Retention

- Technische Erklärvideos als Unterstützung via Webseite, YouTube und SoMe
- Angebote für zusätzliches Zubehör