

Sage®



THE BARISTA PRO™

Espresso přístroj s mlýnkem na kávu

Sage SES878

The Barista Pro™ doplňuje nejprodávanější řadu Barista kávovarů s integrovaným mlýnkem. Disponuje LCD displejem a novým intuitivním rozhraním, které je přehlednější a umožňuje tak přesnější nastavení mlýnku (až 30 různých nastavení hrubosti kávy), také nově umožňuje nastavit vyšší teplotu vody extrakce kávy. Přístroj je připraven k použití během 3 vteřin.

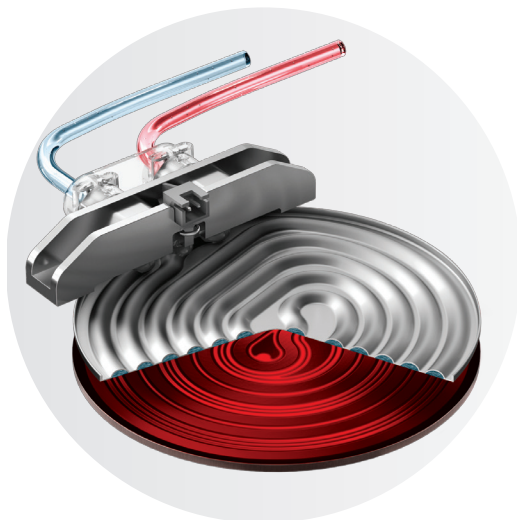


Intuitivní LCD displej

Displej s přehlednými informacemi o nastavení hrubosti mletí, teploty extrakce a také délce mletí. Animační grafika zaručí perfektní informace o procesu přípravy kávy od začátku až do konce.

ThermoJet ohřev vody

Díky novému systému ohřevu, je kávovar připraven během neuvěřitelných 3 vteřin. Svoji kávu si můžete vychutnat i během hektického rána.



Integrovaný kónický mlýnek na kávu s 30 různými nastaveními hrubosti

Zabudovaný kónický mlýnek na kávu s nerezovými mlecími kameny umožňuje mlít jen potřebné množství kávy přímo do držáku. Možnost nastavení hrubosti a dávkování Vám dává příležitost celoživotního experimentu pro dosažení šálku kávy výhradně podle Vaší chuti. **Výhodou tohoto výrobku je možnost nastavení časové doby mletí, která je zobrazována na displeji.**

Inovovaná parní tryska

Pro perfektní přípravu Laté Art nebo Cappuccina má přístroj SES878 nově inovovanou parní trysku, otočnou až o 360° právním množství.



Elektronický PID systém kontroly teploty

Dokonalé espresso je výsledkem dokonalé kombinace několika vstupních faktorů – čerstvé mleté kávy, správně upěchované kávy, správného tlaku a v neposlední řadě i teploty vody. Kolísáním teploty během extrakce dochází ke ztrátě pěny a výsledná káva ztrácí svou krásnou kávovou barvu během několika vteřin. Espresso přístroj Sage SES878 přichází s inovativní technologií kontroly teploty v průběhu celé extrakce. Elektronický PID systém $\pm 2^\circ\text{C}$ zaznamenává teplotu v průběhu celé doby extrakce a zajišťuje stabilitu teploty během celého procesu.

Systém nízkotlakového předspaření

Systém nízkotlakového předspaření zajišťuje postupné zvyšování tlaku, který se tak rovnoměrně rozprostře po povrchu kávy ve filtru, aby byla zajištěna maximálně rovnoměrná extrakce kávy.

Doplňkové vlastnosti

Dokonalý šálek kávy Vám pomohou dotvořit i doplňkové funkce a vlastnosti. **Pomůcka pro zarovnání kávy Razor™** přesně upraví dávku mleté kávy; **průvodce tlaku** Vám napoví ideální tlak pro extrahovanou kávu; **tepelný systém Thermocoil** ovládá teplotu vody; **funkce suché kávy** zajistí snadné vyjmutí kávové sedliny z filtru s minimálním obsahem vody; celoživotní experiment je tady.



Základní popis

- Pákové espresso pro přípravu espressa, cappuccina, latté a dalších druhů kávy
- Integrovaný kónický mlýnek s kovovým mlecími kameny
- Tepelný systém ThermoJet - připravený k použití za 3 vteřiny
- Elektronický systém kontroly teploty zajišťuje stálou teplotu během extrakce kávy ($\pm 2^\circ\text{C}$)
- Systém nízkotlakového předspaření
- 30 typů nastavení hrubosti mletí
- LCD display s intuitivním ovládáním a informací o průběhu mletí a extrakce
- Možnost nastavit teplotu extrahované kávy
- Nastavení času doby mletí ve vteřinách (po 0,5 s)
- 250g zásobník na kávová zrna
- Automatické mletí přímo do držáku filtru
- Automatické i ruční nastavení množství extrahované kávy
- Odnímatelný kovový tamper (možnost praktického uložení v přístroji)
- Nerezová konvička na pění mléka se zabudovaným teploměrem
- Indikátor potřeby čištění „Flush“ a „Descal“ na displeji
- Samostatný vývod horké vody
- 360° otočná inovovaná tryska na páru
- 2l vyjímatelný zásobník na vodu s filtračním systémem Claris
- Plocha na nahřívání šálek
- Prostor pro skladování přívodní kabelu
- Zásuvka na ukládání příslušenství

Funkce

- *Funkce krátkého předspaření*
- *Automatické a manuální dávkování kávy*
- *Přednastavené množství mleté kávy a možnost programování množství mleté kávy pro 1 a 2 šálky*
- *Obnova továrního nastavení*
- *Manuální nastavení objemu kávy*
- *Nastavení teploty vody (+/- 2 °C)*
- *Funkce „Dry Puck“ – elektronický ventil pro odstranění přebytečné vody z kávy napěchované ve filtru po ukončení extrakce*
- *Automatické vypouštění zbytkové vody z topného systému po použití funkce páry*
- *Indikace na displeji pro potřebu spuštění čisticích procesů*

Technické údaje

- *Napětí: 220 - 240 V ~ 50 Hz-60 Hz*
- *Příkon 1380 - 1650 W*
- *Použité materiály: litá nerezová ocel, slitina ušlechtilých kovů*
- *Rozměry (v × š × h): 41 x 35,4 x 41 cm*
- *Hmotnost: 9,08 kg*

Příslušenství

- *Filtry s jednoduchým dnem pro 1 a 2 šálky pro profesionální baristy*
- *Filtry s dvojitým dnem pro 1 a 2 šálky*
- *Nerezová konvička na napěnění mléka s integrovaným teploměrem*
- *Integrovaný tamper*
- *Nástroj pro zarovnání kávy Razor™*
- *Čisticí pomůcka / kartáček*
- *Claris filtr*

