SES882BSS-26

Sage Barista Touch Impress Kaffivél 269.950 kr.



Þegar nákvæmni mætir hraða
Hágæða Barista vél sem gefur þér ítarlegar upplýsingar allt sem þú þarft að vita um gerð þriðju bylgju sérkaffi. Innbyggð kvörnin skilar réttu magni af kaffi eftir þörfum og innbyggð þjappa skilar réttum þrýsting. ThermoJet hitunarkerfið á vélinni tryggir að þú fáir allt það besta úr baun í bolla.
Upplifðu þriðju bylgju af hágæða sérkaffi heima hjá þér
Sage kaffivélarnar eru hannað til þess að nota réttan skammt af bæði baunum og vatni, og þá við réttan þrýsting. Vélin framkallar hinn fullkomna þrýsting til þess að ná flóaðri mjólk með besta móti. Með þessari vél ertu aðeins einu handtaki frá 4-lykla formúlunni sem er notuð af faglærðum kaffibarþjónum.
ThermoJet® upphitun
<Nýtt og endurbætt ThermoJet® hita-element gerir vélinni kleift að ná upp hámarks hita á örfáumsekúndum !
Vélin notar á sama tíma 44,3%* minni orku heldur en forveri hennar.
Impress™ Puck með skammtara Með einum takka ert þú búin/nn að fá hárréttan skammt af kaffi, og fullkomlega malað eftir þínum þörfum úr keilulaga kvörninni sem er innbyggð í vélinni sjálfri. 10kg af þrýsting mynda svo nákvæman pökk áður en greip er tekin út með 7° barþjóna-snúning. <Innbyggð kvörn með 30 mismunandi stillingum Vélin kemur með innbyggðri kvörn sem er hægt að stilla á 30 mismunandi vegu, svo þú getur hannað eftirlætis kaffið þitt algjörlega eftir þínu höfði. **Kald-bruggun og kaldur espressó** Með því að laga kaffi á kaldari stillingu minnkar þú sýrumagn og færð þar af leiðandi léttara og mýkra bragð. Uppáhelling tekur aðeins 3 mínútur fyrir fullan bolla og 2 mínútur fyrir espressó. **Handgerð flóuð mjólk** Kraftmikill gufusprotinn er hannaður til þess að breyta mjólk í í slétta örfroðu með ljúffengri og silkimjúkri aðferð, fullkomið í latte bollann. Vélin er þróuð til að vinna vel með úrval af mjólkurvalmöguleikum þ.m.t. plöntu- og hnetumjólk með hitastillingum frá 40°C-75°C og 8 áferðarstillingum. Snertiskjár Á vélinni er nýr og beturumbættur snertiskjár með úrvali af forstilltum kaffi-drykkjum. Fáðu þinn uppáhaldsbolla með einni snertingu. Barista-leiðsögn Fáðu skref-fyrir-skref leiðsögn með endurgjöf í rauntíma svo þú getir lagað bolla eins og á kaffihúsi. **Gagnvirk þrívíddar uppsetning**
Ef að þú ert ekki sá aðili sem les leiðbeiningar, þá getur þú niðurhalið appi frá Sage sem leiðir þig í gegnum uppsetningu og helstu eiginleika Sage Barista Pro kaffivélarinnar. (fáanlegt bæði fyrir Android og Apple)

Tæknilegar upplýsingar

- 15 Bar þrýstingur, 9 bar innri þrýstingur
- Öflugt hitaelement, aðeins örfáar sekúndur að ná kjörhita
- ThermoJet hitastýring
- Mjólkurflóari
- Innbyggð stál kvörn með 30 mismunandi stillingum
- 2 Lítra vatnstankur
- Snertiskjár með helstu aðgerðum og upplýsingum
- 11700W Kraftur
- Stærð, HxBxD: 41,5 x 36 x 34 cm

Fylgihlutir

- Impress™ þjappa - innbyggð þjöppun eftir skömmtun
- 54mm filter fyrir einfaldan eða tvöfaldan bolla
- Þykkur (double-wall) filter fyrir einfaldan eða tvöfaldan bolla
- Kaffigreip - 54mm stærð
- 480ml mjólkurkanna
- Hreinsisett
- The Razor™ - tól til þess að jafna kaffi áður en það er þjappað í greipinni

Rafha
Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími: 588-0500
rafha@rafha.is
www.rafha.is