

Sage Barista Pro

Verð: 199.950 kr.

Tilboðsverð: 149.950 kr.



Þegar nákvæmni mætir hraða

Hágæða Barista vél sem gefur þér ítarlegar upplýsingar allt sem þú þarf að vita um gerð þriðju bylgju sérkaffi. Innbyggð kvörnin skilar réttu magni af kaffi eftir þörfum. ThermoJet hitunarkerfið á vélinni tryggar 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 þrýstin. Vélin framkallar hinn fullkomna þrýstin til þess að ná flóðri mjólk með besta móti. Með þessari vél eru 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 aðeins 3 sekúndum !

Vélin notar á sama tíma 32%* minni orku heldur en forveri hennar.

*Byggt á rannsókn frá 2022

Sjálfvirk kvörn með skammtara

Með einum takka ert þú búin/nn að fá hárréttan skammt af kaffi, og fullkomlega malað eftir þínnum þörfum úr keilulaga kvörninni sem er innbyggð í vélinni sjálfrí. 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. **Lár innri þrýstingur - Öflugur ytri þrýstingur**

Innri þrýstingur í vélinni er 9 bör, en vélin keyrir svo kaffið út á allt að 15 börum. Þetta gerir þér kleift að fá hið fullkomna rjómalaða karamellulitaða kaffi úr Sage Barista Pro vélinni. **Handgerð flóuð mjólk** Kraftmikill gufusprotinn er hannaður til þess að breyta mjólk í slíetta örfroðu með ljúffengri og silkimjúkri aðferð, fullkomið í latte bollann. Bjartur LCD upplýsingaskjár Á vélinni er bjartur og góður LCD skjár sem sýnir þér allt sem er að gerast í vélinni á meðan hellt er upp á kaffi.

Stilltu kvörnina, þrýsting, vatnsmagn og fleira á stjórnborðinu og aðlagaðu bollan algjörlega eftir þínu höfði. Einfaldur eða tvöfaldur ?

Dosing Funnel™ Dosing Funnel kemur í veg fyrir sóðaskap þegar hellt er upp á kaffi. Þessi festing kemur í veg fyrir að kaffi flæði útfyrir þegar mölun á sér stað. Búið til úr BPA fríu plast og má fara í uppbottavél. **Gagnvirk þrívddar**

upsetning Ef að þú ert ekki sá aðili sem les leiðbeiningar, þá getur þú niðurhalið appi frá Sage sem leiðir þig í gegnum upsetningu 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 3 sekúndur að ná kjörhita
- PID hitastýring
- Mjólkurflóari
- Innbyggð stál kvörn með 30 mismunandi stillingum
- 1,9 Lítra vatnstankur
- LCD skjár með helstu aðgerðum og upplýsingum
- 1680W Kraftur
- Stærð, HxBxD: 40,6 x 35,4 x 34,3 cm

Fylgihlutir

- Þjappa
- Dosing Funnel™ - kemur í veg fyrir sóðaskap
- 54mm filter fyrir einfaldann eða tvöfaldann bolla
- Kaffibjappa
- Kaffigreip - 54mm stærð
- 480ml mjólkurkanna
- Hreinsissett
- 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