



ESPRESSO THE INFUSER™

přístroj na přípravu kávy

Sage BES840



Systém nízkotlakového předspaření

Systém nízkotlakového přespaření dodává do sítka vodu o tlaku přibližně 2 až 4 bary. Tím dovolí kávě v sítku nabobtnat, uvolnit tak aroma a chuť, aby při následném plném tlaku byly zajištěna nejen maximálně rovnoměrná extrakce kávy, ale aby výsledné espresso přesně odpovídalo vašim preferencím.

Elektronický PID systém kontroly teploty

Elektronický PID systém kontroly teploty nejen umožňuje nastavit teplotu vody při extrakci kávy, ale hlavně umožňuje udržování její konstantní hladiny, což je zvláště důležité pro přípravu lahodného espressa. Díky výkonu 1700 W vždy dosáhnete vynikajících výsledků, vysokotlaké páry a rychlého provozu.

Tepelný systém Thermocoil

Integrovaný systém ohřevu vody Thermocoil snadno a rychle ohřívá vodu na vámi nastavenou teplotu. Voda prochází skrz kovové potrubí, ve kterém dosahuje optimální a současně i stabilní teploty, která je zvláště důležitá pro přípravu vaší oblíbené kávy.

Automatické vypouštění horké vody

SAGE BES840 je vybaven funkcí automatického vypouštění horké vody, který zajišťuje, že voda pro extrakci kávy bude vždy mít vámi nastavenou teplotu, i když jste předtím pěnili mléko nebo vydávali horkou vodu. Zbytková voda po pění mléka nebo výdeji vody je automaticky uvolněna do odkapávací misky. Nemůže tak nikdy dojít ke spálení kávy v sítku.

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; funkce suché kávy zajistí snadné vyjmutí kávové sedliny z filtru s minimálním obsahem vody; nastavení objemu pro 1 nebo dva šálky; 360° otočná parní tryska pro účinnější pění mléka; samostatný výdej horké vody...; nyní stačí už jen začít.

Funkce

- *Funkce nízkotlakého předspaření*
- *Obnova továrního nastavení*
- *Automatické i ruční nastavení objemu kávy*
- *Funkce suché kávové sedliny – 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/horké vody*
- *Funkce Clean Me – světelná kontrolka indikuje potřebu spuštění čistícího procesu*
- *Programovatelné množství kávy pro jeden nebo dva šálky*



Základní popis

- Pákové espresso pro přípravu espressa, cappuccina, latté a dalších druhů kávy
- Tepelný systém Thermocoil
- Elektronický systém kontroly teploty zajišťuje stálou teplotu během extrakce kávy
- Nastavení teploty vody (+/- 1 °C) pro vyváženou chuť espressa
- Systém nízko-tlakového předspaření
- Automatické i ruční nastavení množství extrahované kávy
- Ukazatel tlaku při extrakci kávy
- Vyjímatelný kovový tamper pro upěchování mleté kávy
- Extra vysoký prostor pro přípravu long coffee (velké kávy)
- Samostatný vývod horké vody
- 360° otáčivá tryska na páru
- 1,8l vyjímatelný zásobník na vodu s filtračním systémem
- Plocha na nahřívání šálků
- Prostor pro skladování přívodní kabelu
- Zásuvka na ukládání příslušenství
- Vyjímatelná odkapávací miska
- Tlak čerpadla 15 BAR

Příslušenství

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

Technické údaje

- Napětí: 220 - 240 V ~ 50 Hz
- Příkon 1500 - 1750 W
- Použité materiály: litá nerezová ocel, slitina ušlechtilých kovů, vysoce odolný plast
- Barva: Nerez, červená a černá
- Rozměry (v x š x h): 31 x 27 x 32,5 cm
- Hmotnost: 7,2 kg



Kvalitní
káva
je základ