

Sage

SKU: SES876 |

the Barista Express Impress™

Il sistema Puck. Meno sporco. Più semplicità.



Descrizione del prodotto:

Prepara un caffè di terza generazione comodamente a casa tua: dal chicco alla tazza in meno di un minuto. Il meglio di the Barista Express con il sistema Impress Puck™. Per aiutarti a ottenere la dose perfetta e una pressatura precisa, riducendo i residui di caffè macinato sulla macchina e sul piano della tua cucina.

SCOPRI IL CAFFÈ DI TERZA GENERAZIONE A CASA TUA GRAZIE ALLA FORMULA CON 4 ELEMENTI CHIAVE

Le nostre macchine per espresso utilizzano la giusta dose di chicchi appena macinati, garantiscono un preciso controllo della temperatura e una pressione ottimale dell'acqua e creano una schiuma con microbolle essenziale per la latte art. Solo un tocco ti separa dai 4 elementi chiave usati dalle macchine da caffè professionali.

DOSAGGIO INTELLIGENTE GRAZIE AL MACINACAFFÈ A MACINE CONICHE INTEGRATO E 25 IMPOSTAZIONI DI MACINATURA

La dose viene calcolata automaticamente in base all'ultima macinatura, assicurando che sia pronta per l'utilizzo successivo.

PRESSATURA ASSISTITA CON UNA TORSIONE PROFESSIONALE DI 7 GRADI

Pressione precisa da 10 kg con una torsione professionale di 7 gradi per un disco di caffè pulito.

MISURAZIONE PRECISA CHE CORREGGE AUTOMATICAMENTE LA DOSE SUCCESSIVA

L'indicatore mostra quando viene raggiunto il livello corretto e il sistema ricorda automaticamente la regolazione per la volta successiva.

PORTAFILTRO DA 54 MM IN ACCIAIO INOSSIDABILE CON FILTRI A PARETE SINGOLA O DOPPIA CHE TI PERMETTE DI GUSTARE APPIENO I SAPORI

Un caffè corposo dall'aroma ricco e complesso si ottiene utilizzando la dose ideale da 18 g di chicchi appena macinati erogata da un portafiltro da 54 mm in acciaio inossidabile, come quello delle macchine professionali.

PRE-INFUSIONE A BASSA PRESSIONE, SEGUITA DA UN'ESTRAZIONE A 9 BAR

Per un espresso dall'aroma corposo, cremoso e color caramello, si inizia con una pre-infusione a bassa pressione, seguita da un'estrazione ad alta pressione (9 bar), grazie alla nostra pompa italiana a 15 bar.

SISTEMA DI RISCALDAMENTO THERMOCOIL CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA PID CHE EROGA ACQUA A 93 °C

Il sistema di riscaldamento thermocoil con controllo della temperatura PID eroga acqua esattamente a 93 °C, per un caffè dal sapore perfettamente equilibrato.

POTENTE VAPORE A 130 °C PER OTTENERE RAPIDAMENTE UNA SCHIUMA CON MICROBOLLE SETOSA

Goditi una schiuma con microbolle setosa e vellutata, ottenuta tramite un getto di vapore potente.

Video del prodotto disponibili

Garanzia del prodotto:

Garanzia di 2 anni per la riparazione

Specifiche tecniche del prodotto:

- **Materiali:** Acciaio inossidabile spazzolato
- **Paese di origine:** Cina
- **Spina:** 3 poli
- **Capacità:** Portachicchi da 250 g / serbatoio dell'acqua da 2 litri
- **Impostazioni:** Dosaggio automatico e manuale, 25 impostazioni di macinatura, erogazione da una o due tazze
- **Materiali:** Acciaio inossidabile
- **Accessori inclusi:** Portafiltro da 54 mm in acciaio inossidabile, lattiera da 480 ml in acciaio inossidabile, filtri a parete singola o doppia da una o due tazze, supporto per il filtro dell'acqua e filtro, strumento di dosaggio di precisione Razor™, capsule di detergente, brugola, accessorio per la pulizia della lancia vapore, disco di pulitura, spazzola per la pulizia, polvere decalcificante
- **Tensione:** 220-240 V
- **Potenza:** 1560 - 1850 W
- **Peso unitario (kg):** 10,98 kg
- **Peso dell'imballaggio secondario (kg):** 13,814 kg
- **Peso di spedizione lordo (kg):** 12,92 kg
- **Unità per confezione:** 1
- **Unità per container da 20 piedi:** 350
- **Unità per container da 40 piedi:** 725
- **Unità per container HQ da 40 piedi:** 869
- **Dimensioni dell'imballaggio (H x P x L mm):** 457 x 404 x 407 mm
- **Dimensioni del prodotto (H x P x L mm):** 410 x 330 x 380 mm
- **Dimensioni della confezione da esposizione (H x P x L mm):** 439 x 392 x 395 mm

Modello disponibile in:

COLORE	SKU PRODOTTO
 Acciaio inossidabile nero	SES876BST4JEU1 9355973099577