



THE DUAL BOILER™

PROFESIONÁLNÍ ESPRESSO

Sage BES 920



Pečlivá příprava

Dokonalý šálek kávy vyžaduje přesnou teplotu a správný tlak, a to v průběhu celé doby extrakce. Srdcem profesionální espressa Sage BES920 je topný systém se dvěma nerezovými ohřívači vody. Samostatný ohřívač vody pro přípravu espressa s přesností $\pm 1^\circ\text{C}$ a samostatný ohřívač vody pro tvorbu páry, které zajišťuje stálý výdej páry v okamžiku. Můžete tak současně připravovat espresso při optimální teplotě s dosažením maximální chuti a pěnít mléko. Navíc je spařovací hlava vybavena topným tělesem, který zajišťuje, že od začátku do konce extrakce kávy, nebude v celém systému kolísat teplota.

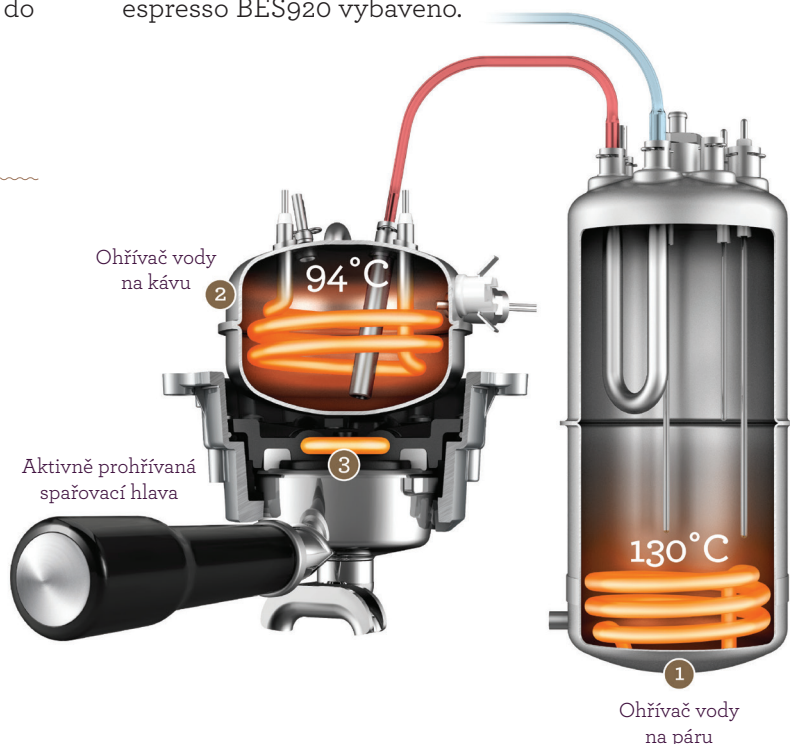
Vnitřní vybavení

Téměř všechny profesionální přístroje na přípravu kávy jsou standardně vybaveny přetlakovým ventilem. Sage profesionální espresso BES920 není výjimkou. Tento plně komerční prvek vymezuje maximální tlak, a to v průběhu celé extrakce. Tím zabraňuje možnému hořkosti kávy, která se může objevit právě díky chybějícímu přetlakovému ventilu, kdy dojde ke spálení kávy ve filtru. Druhou funkcí přetlakového ventilu je tzv. nízkotlaké předspaření. Systém nízkotlakového předspaření dodává do sítka vodu o tlaku přibližně 2 až 4. Tím dovolí kávě v sítku nabobtnat, uvolnit tak aroma a chuť, aby při následném plném tlaku byly zajištěna maximálně rovnoměrná extrakce kávy.

Dokonalý šálek kávy je výsledkem dokonalé kombinace několika vstupních faktorů – čerstvé mleté kávy, správně upěchované kávy, správného tlaku, předeřátého šálku 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. Profesionální espresso Sage BES920 přichází s inovativní technologií kontroly teploty v průběhu celé extrakce. Elektronický PID systém zaznamenává teplotu v průběhu celé doby extrakce, vyrovnává kolísání teploty a zajišťuje stabilitu teploty během celého procesu.

Speciální funkce

SAGE BES920 patří ke špičce ve své kategorii, a to i díky speciálně navrženým funkcím. Jednoduše a rychle si tak můžete upravit teplotu extrahované kávy, tlak předspaření a i dobu extrakce kávy. Rychlý ohřev, plnění zásobníku zpředu i zezadu, programovatelné dávkování kávy i nastavení hodin, automatické spuštění, možnost odvápnění v domácím prostředí, pomůcka pro zarovnání a správného množství kávy Razor™ atd., to vše je jen krátký výčet vlastností a funkcí, kterými je profesionální espresso BES920 vybaveno.



Základní popis

- Trojitý vyhřívací systém – 2 nerezové ohřívače vody a aktivně prohřívaná spařovací hlava
- 2 samostatné ohřívače vody na přípravu kávy a generaci páry umožňují současně pění mléko a extrahovat kávu.
- Komerční 58mm aktivně prohřívaná spařovací hlava se zabudovaným topným tělesem udržuje stálou teplotu při extrakci kávy.
- Elektronický PID systém kontroly teploty s tolerancí +/- 1 °C.
- Regulace tlaku pomocí přetlakového ventilu, který vymezuje maximální tlak.
- Systém nízkotlakového předspaření
- Systém dvou samostatných čerpadel pro přípravu kávy a generaci páry
- Indikátor tlaku uvnitř držáku filtru
- Bezpečnostní tepelná pojistka proti přetížení
- 15barové italské čerpadlo
- Okamžitý a stálý výdej páry nebo horké vody
- Systém varovných kontrol
- Samostatný vývod horké vody
- Komerční 360° otočná parní tryska se 3 otvory
- 2,5l vyjímatelná nádržka na vodu s integrovaným vodním filtrem
- Možnost plnění i ze shora
- Plocha pro nahřívání šálek
- Bezpečnostní systém zajištění s otočným mechanismem
- Vyjímatelná odkapávací miska s indikátorem Empty Me!

Funkce

- Programovatelná teplota extrakce kávy v rozmezí od 86 – 96 °C
- Programovatelná teplota páry
- Programování doby extrakce nebo objemu extrakce, a to jak pro 1, tak 2 šálky
- Funkce nastavení doby a výkonu přespaření
- LCD displej – 3 režimy zobrazení: teplota extrakce, doba extrakce, hodiny
- Funkce automatického spuštění
- Funkce nastavení hodin
- Funkce automatického vypnutí
- Funkce a průvodce odvápnění
- Funkce obnovy továrního nastavení
- Ruční nastavení objemu kávy

Příslušenství

- 58mm široký nerezový držák filtru
- 58mm tamper – odnímatelný, praktické uložení v přístroji
- Zásuvka pro uložení příslušenství
- Nerezová nádoba pro napěnění mléka
- Filtry s jednoduchým dnem pro 1 a 2 šálky
- Filtry s dvojitým dnem pro 1 a 2 šálky
- Imbus
- Pomůcka na čištění
- Pomůcka pro dávkování kávy Razor™

Technické specifikace

- Příkon: 2200 W
- Použité materiály: nerezová ocel



AUTOMATICKÝ MLÝNEK NA KÁVU

Sage BCG820

Pro přípravu perfektní kávy je zapotřebí přesné množství čerstvě namleté kávy.

Nejlepší chuti dosáhnete s kávou, která byla pražená 5 - 20 dnů před spotřebou. Doporučujeme si vždy pečlivě zkontrolovat datum pražení u vaší kávy.

Kónický mlýnek využívá technologii inteligentního dávkování, které automaticky nastavuje dávkování mleté kávy při každé změně nastavení.



Inteligentní dávkování

Nastavení hrubosti mletí vyžaduje i správné nastavení doby mletí, abyste zajistili stálé dávkování Vaší připravované kávy. Toho dosáhnete prostřednictvím inteligentního dávkování, které automaticky nastaví dávku kávy podle zvolené hrubosti mletí a nastaveného množství. Navíc můžete předprogramované množství namleté kávy upravit podle vlastní potřeby, a to prodloužením nebo zkrácením doby mletí v 0,2s krocích.



Nastavitelná hrubost mletí

Různé druhy přípravy kávy vyžadují i různá nastavení hrubosti mletí, abyste dosáhli maximálního aroma a chuti. Mlýnek na kávu je vybaven 60 různými nastaveními hrubosti mlýnku, ze kterých si podle druhu připravované kávy můžete vybrat to správné nastavení.

Maximální pohodlí

S mlýnkem na kávu jsou dodávány 2 nástavce držáku filtru a praktická dóza na mletou kávu. Díky nástavcům můžete pohodlně ovládat mlýnek bez držení filtrů a do praktické dózy s unikátním uzávěrem si můžete namlít kávu do zásoby.

Zásobník na kávová zrna

450g zásobník na kávová zrna je vybaven unikátním systémem zamykání a odemykání, díky kterému ho můžete snadno a pohodlně vyjmout a přenášet. Navíc vzduchotěsné víčko umožňuje zachovat maximální čerstvost kávových zrn.



Základní popis

- Automatický mlýnek na kávu
- Vhodný pro mletí zrnkové kávy pro použití v přístrojích na přípravu espresa, v perkolátoru, v přístrojích na překapávanou kávu, popř. french pressu
- 450g praktický zásobník s unikátním vnitřním systémem zamykání / odemykání pro snadné přenášení
- Vzduchotěsné víčko zásobníku na kávová zrna zachovává maximální čerstvost
- Nerezový kónický mlýnek redukuje teplotu při mletí, a tím chrání olejovou složku kávových zrn proti poškození
- Možnost úpravy nastavení mlýnku
- Tepelná pojistka proti přehřátí motoru
- Ochranný systém proti spouštění naprázdno a nesprávně nainstalovaném mlýnku
- Unikátní mlecí komora minimalizuje tření kávových zrn před dávkováním
- Nerezová základna mlýnku vybavena protiskluzovými nožkami
- Podsvícený LCD displej pro zobrazení nastavení mlýnku, počtu dávek/šálků kávy a osobního nastavení
- Barevné podsvícení tlačítek
- Alternativní spuštění/ukončení mletí prostřednictvím spínače držáku filtru
- Vydímatelná odkapávací miska pro snadné čištění
- Úložný prostor pro přívodní kabel ve spodní části přístroje

Funkce

- Režim úspory energie – po 5 minutách nečinnosti se přístroj automaticky přepne do pohotovostního režimu
- Otočné tlačítko nastavení hrubosti mletí
- 60 nastavení hrubosti od espresa po french press
- Otočný ovladač GRIND AMOUNT|PROGRAM pro úpravu přednastaveného množství mleté kávy a možnost uložení upraveného množství
- Možnost zvýšení nebo snížení programovaného množství v 0,2s krocích
- Tlačítko SHOTS|CUPS pro výběr počtu dávek nebo šálků
- Tlačítko START|PAUSE|CANCEL pro spuštění, přerušování chodu a ukončení mletí

Příslušenství

- Nástavec na 50-54mm páku
- Nástavec na 58mm páku
- Čisticí kartáček na kónický mlýnek
- Dóza na mletou kávu

Technické údaje

- Napětí: 220 – 240 V ~ 50 Hz
- Příkon: 165 W
- Použité materiály: slitina ušlechtilých kovů, nerezová ocel, vysoce odolný plast
- Rozměry: 39,5 x 16 x 21,5 cm (v x š x h)
- Hmotnost: 2,9 kg

