

Kávovary Sage® sú navrhnuté tak, aby zaistili 4 kľúčové prvky potrebné na prípravu lahodnej šálky kávy.



1 Dávka mletej kávy 19 – 22 g (dve šálky).



2 Absolútna kontrola nad teplotou.



3 Nízkotlaková preinfúzia a extrakcia pri tlaku 9 barov.



4 Hodvábne jemná mliečna pena s mikrobublinami.

Rozdelenie kávovarov Sage®

AUTOMATICKÉ KÁVOVARY

Kvalitná káva na dosah ruky.

Automatický kávovar ktorý nahradí baristu.

Nová generácia plne automatického pákového kávovaru.



BES880
the Barista Touch™



BES980
the Oracle®



BES990
the Oracle® Touch

MANUÁLNE KÁVOVARY

Váš vstup do sveta kvalitnej kávy.

Všetko, čo potrebujete, v kompaktnom balení.

Najlepší kávovar do domácnosti.



BES810
the Duo Temp Pro™



BES870
the Barista Express™



BES920
the Dual Boiler™

Ovládanie

Vyberte si z ponuky analógových, digitálnych a dotykových používateľských rozhraní.

Vyberte a potvrďte
Dotykový displej



LCD displej
Ovládanie tlačidlami



Vyberte a potvrďte
Dotykový displej



Otočný ovládač



Komerčný analógový ukazovateľ tlaku
Ovládanie tlačidlami



Komerčný analógový ukazovateľ tlaku
Ovládanie tlačidlami



Dávkovanie a utlačenie kávy

Príprava kvalitnej kávy začína správnym dávkovaním pomletých kávových zŕn; 19 – 22 gramov na dve šálky. Kľúčom ku kvalitnému výsledku je páka.

AUTO

Mletie a dávkovanie kávy

AUTO

Mletie a dávkovanie kávy

AUTO

Mletie a dávkovanie kávy

Nie je k dispozícii

AUTO

Mletie a dávkovanie kávy

Nie je k dispozícii

Sitka na jednu a dve šálky.



Výhrevný systém

Optimálnu chuť dosiahnete iba pri presnej teplote, ktorá sa prispôbi použitému kávovému zŕnám.

ThermoJet™



Systém ovládania teploty PID
Presnosť +/- 1 °C
Ohrev: < 3 sekundy

Dual Boiler



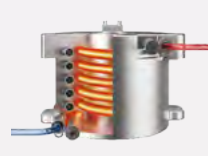
Systém ovládania teploty PID
Presnosť +/- 1 °C

Dual Boiler



Systém ovládania teploty PID
Presnosť +/- 1 °C

Thermocoil



Systém ovládania teploty PID
Presnosť +/- 1 °C

Thermocoil



Systém ovládania teploty PID
Presnosť +/- 1 °C

Dual Boiler



Systém ovládania teploty PID
Presnosť +/- 1 °C

Sekvenčný
Extrakcia kávy a pary
Ohrev: < 3 sekundy
Okamžitý prechod na paru

SÚČASNE

Extrakcia kávy a pary

SÚČASNE

Extrakcia kávy a pary

Sekvenčný
Extrakcia kávy a pary

Sekvenčný
Extrakcia kávy a pary

SÚČASNE

Extrakcia kávy a pary

Aktívne prehrievaná sparovacia hlava
Stála teplota od nádržky s vodou až po šálku

Aktívne prehrievaná sparovacia hlava
Stála teplota od nádržky s vodou až po šálku

Aktívne prehrievaná sparovacia hlava
Stála teplota od nádržky s vodou až po šálku

Napenenie mlieka

Aby ste mohli vytvoriť správnu mliečnu penu, potrebujete dostatočný tlak v parnej dýze, ktorý počas penenia vytvorí v mlieku mikrobubliny, obzvlášť vhodné pri príprave latte art.

AUTO

Automatické čistenie parnej dýzy

AUTO

Automatické čistenie parnej dýzy

AUTO

Automatické čistenie parnej dýzy

Manuálne čistenie parnej dýzy

Manuálne čistenie parnej dýzy

Manuálne čistenie parnej dýzy

