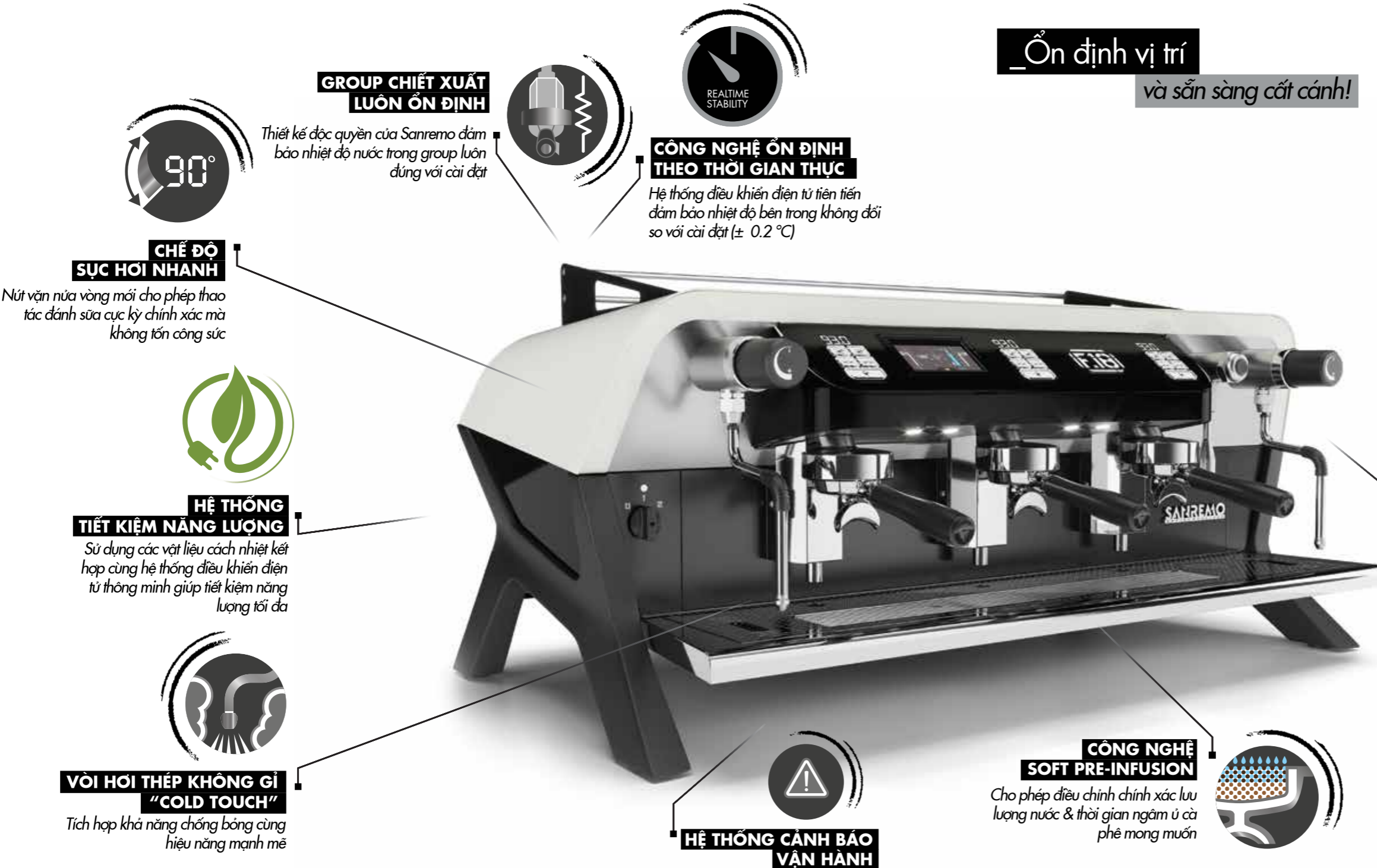
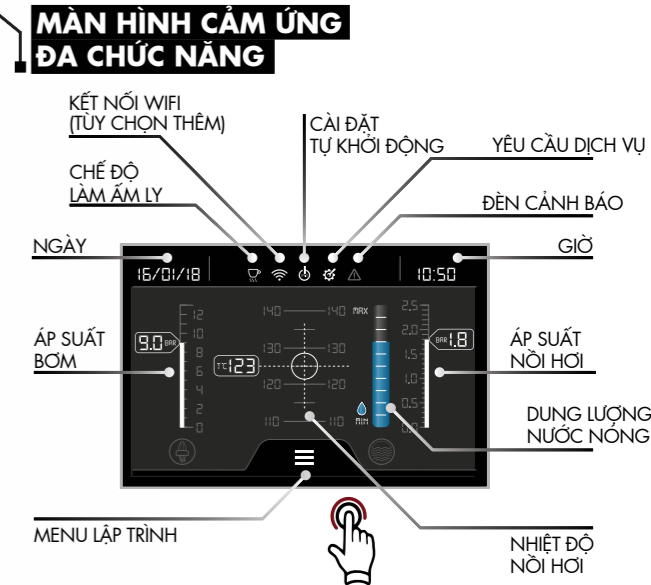
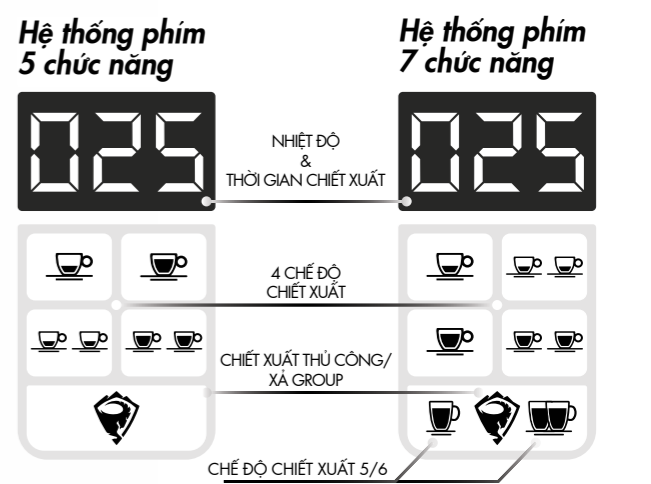
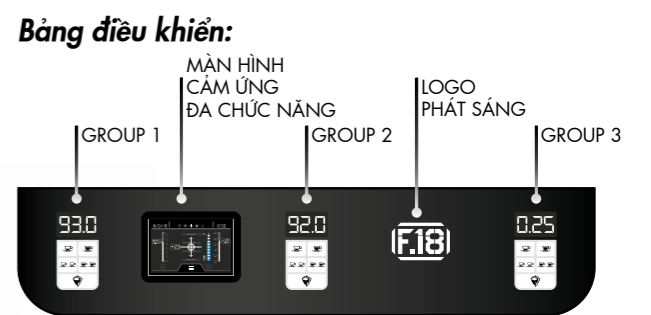


F18





Ổn định vị trí
và sẵn sàng cất cánh!



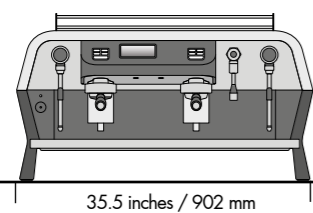
Đặc điểm nổi bật

- KIỂM SOÁT ĐỘC LẬP NHIỆT ĐỘ NƯỚC PHA CÀ PHÊ Ở MỖI HỌNG**
Đảm bảo nhiệt độ chính xác tối đa và đồng nhất trong mọi lần chiết xuất
- HỆ THỐNG PRE-INFUSION CÓ THỂ LẬP TRÌNH**
Cho phép quản lý chính xác lượng nước chảy xuống đến 0.1 giây để ngâm ủ & chiết xuất cà phê; vòi khả năng lập trình tới 4 chế độ khác nhau cho mỗi hòng
- VỎI HƠI 2 LỚP THÉP KHÔNG GỈ AISI 316L CÙNG TÍNH NĂNG "COLD TOUCH"**
Chống bỏng ngay cả trong điều kiện sử dụng liên tục thời gian dài, an toàn mà vẫn đảm bảo hiệu suất cao.
- CHẾ ĐỘ LÀM ẤM LỸ**
Cho phép các ly được giữ ở nhiệt độ tối ưu trong các điều kiện môi trường khác nhau
- ĐÈN LED CHIẾU SÁNG**
Đảm bảo làm việc hiệu quả trong mọi điều kiện ánh sáng của môi trường
- CHỨC NĂNG TỰ ĐỘNG BẬT TẮT**
Cài đặt giờ bật tắt mỗi ngày hoặc hẹn theo thời gian biểu
- HỆ THỐNG TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG**
Sử dụng vật liệu cách nhiệt cùng hệ thống điều khiển điện tử thông minh giúp tiết kiệm tối đa điện năng tiêu thụ
- GROUP ỔN ĐỊNH THEO THỜI GIAN THỰC**
Thiết kế độc quyền của Sanremo đảm bảo duy trì nhiệt độ chính xác trong mỗi group như thông số cài đặt
- VỎI NƯỚC NÓNG HỖN HỢP**
Kết hợp giữa nước nóng và nước lạnh giúp cho việc pha chế các đồ uống như trà hay cacao được tối nhất
- NHIỆT ĐỘ NỒI HƠI TỰ ĐIỀU CHỈNH CÂN BẰNG**
Đảm bảo mức nhiệt của nước trong bình luôn chính xác như cài đặt
- NỒI HƠI LÀM TỪ THÉP KHÔNG GỈ**
Cho độ bền tuyệt đối cùng khả năng giữ nhiệt hiệu quả cao, cũng như chống oxy hóa & cặn vôi
- HỆ THỐNG CẢNH BÁO VẬN HÀNH**
Thông báo thông tin khi có sự cố và phát tiếng cảnh báo

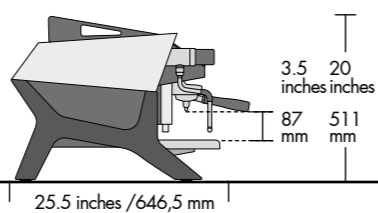
- ĐỀ DÀNG SỬA CHỮA**
Thiết kế mở cho phép dễ dàng tiếp cận các thành phần bên trong máy & thay thế sửa chữa
- LÀM SẠCH TỰ ĐỘNG**
Chu trình làm sạch tự động từng hòng pha chế
- BƠM ĐIỆN TỬ HIỆU NĂNG CAO**
Đảm bảo lưu lượng nước ổn định ngay cả khi sử dụng máy trong thời gian dài, hay sử dụng nhiều group cùng lúc
- TAY CẦM TIÊU CHUẨN QUỐC TẾ**
Thiết kế độc quyền của Sanremo với hình dạng và dung lượng tối ưu đảm bảo hương thơm & mùi vị cà phê chiết xuất tốt nhất
- KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ THỜI GIAN THỰC**
Cho nhiệt độ luôn ổn định ở mức cao (±0,2°C)
- TÍNH NĂNG XỐI GROUP**
Thao tác đơn giản với một nút bấm cho phép xả trước một lượng nước nóng, nhờ đó giữ cho group sạch sẽ trước khi pha chế
- Tùy chọn**
- VỎI HƠI TỰ ĐỘNG**
Vòi hơi tùy biến điều khiển bằng hệ thống điện tử cho phép đánh/hãm nóng sữa ở nhiệt độ cài đặt riêng
- BƠM MỎ RỘNG**
- VỎI HƠI CÔNG SUẤT LỚN**
(đường ống lớn hơn)
- TAY CẦM KHÔNG ĐÁY**
- CÔNG TẮC ĐIỆN TỬ KIỂM SOÁT ÁP SUẤT NỒI HƠI**
Cảm biến với độ chính xác cao (sai số ±0.02 bar) giữ áp suất và vòi nước trong nồi không đổi trong mọi điều kiện sử dụng



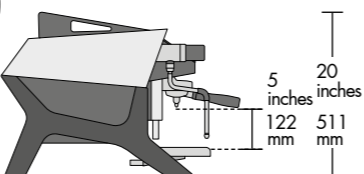
Thông số kích thước



35.5 inches / 902 mm



25.5 inches / 646,5 mm



- 2 groups chiết xuất**
- 2 vòi hơi
- 1 vòi nước nóng
- 1 tay cầm đơn
- 2 tay cầm đôi

PHIÊN BẢN CAO



Thông số kỹ thuật

| | | |
|-----------------------------------|----|-----------|
| Điện áp | V | 220 - 240 |
| Công suất | kW | 5.4 |
| Dung tích nồi hơi khí | lt | 8.6 |
| Công suất nồi hơi khí | kW | 3.5 |
| Công suất bơm | kW | 0.15 |
| Dung tích nồi hơi phụ | lt | 1 |
| Công suất nồi hơi phụ | kW | 1 |
| Công suất khay làm ấm ly | kW | 0.2 |
| Trọng lượng tối thiểu | kg | 82.5 |
| Trọng lượng tối đa (với thùng gỗ) | kg | 109.5 |

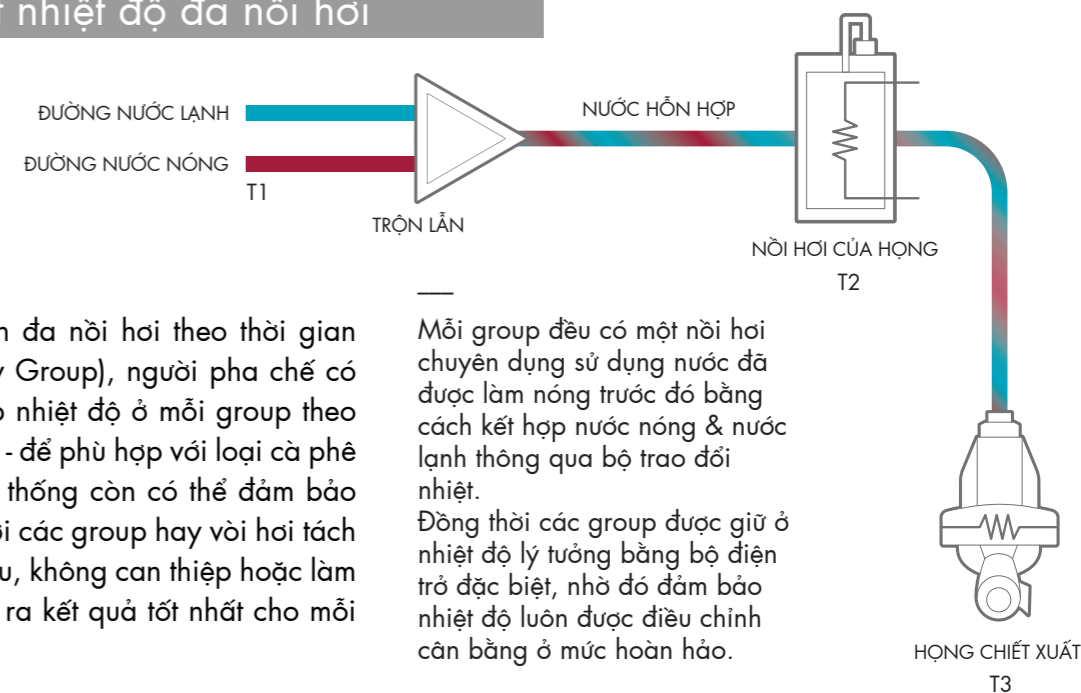


Màu sắc

| | |
|-----------------|-----------------|
| Đen Đen nhám | RAL 9005 |
| Trắng Đen | RAL 9003 9005 |
| Xanh Đen nhám | RAL 5024 9005 |

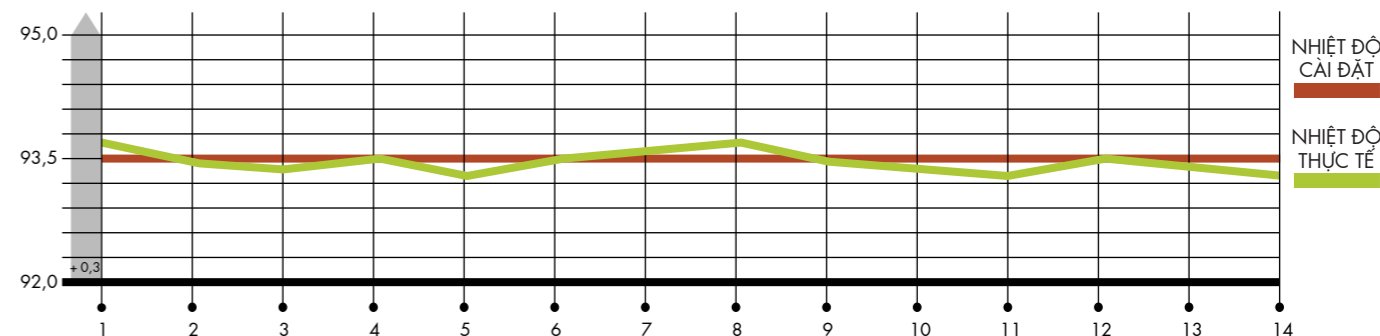
Hệ thống

kiểm soát nhiệt độ đa nồi hơi



Nhờ hệ thống ổn định đa nồi hơi theo thời gian thực (Realtime Stability Group), người pha chế có thể điều chỉnh độc lập nhiệt độ ở mỗi group theo cách mình mong muốn - để phù hợp với loại cà phê mà mình sử dụng. Hệ thống còn có thể đảm bảo việc điều chỉnh nước tới các group hay vòi hơi tách biệt hoàn toàn với nhau, không can thiệp hoặc làm ảnh hưởng, từ đó đưa ra kết quả tốt nhất cho mỗi lần phục vụ.

Mỗi group đều có một nồi hơi chuyên dụng sử dụng nước đã được làm nóng trước đó bằng cách kết hợp nước nóng & nước lạnh thông qua bộ trao đổi nhiệt. Đồng thời các group được giữ ở nhiệt độ lý tưởng bằng bộ điện trở đặc biệt, nhờ đó đảm bảo nhiệt độ luôn được điều chỉnh cân bằng ở mức hoàn hảo.

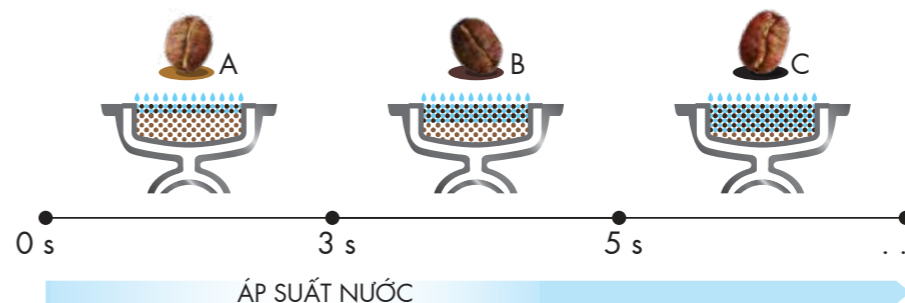


Bộ điều khiển điện tử được trang bị hệ thống quản lý nhiệt độ PID, có thể điều khiển độc lập các nồi hơi chiết xuất cà phê, cũng như làm nóng riêng từng hòng

Nhờ hệ thống này, nhiệt độ luôn được giữ ổn định một cách hiệu quả nhất, với sai số chỉ chênh lệch $\pm 0,2^\circ\text{C}$, giúp cho việc chiết xuất cà phê được diễn ra hoàn hảo.

Tính năng Pre-infusion

- Cà phê phối trộn / A
- Cà phê phối trộn / B
- Cà phê nguyên chất / C



Pre-infusion là giai đoạn đầu tiên trong quá trình pha espresso. Chức năng chính của nó là ngâm & ủ cà phê để chiết xuất được hương vị tối ưu nhất. Quá trình pre-infusion cũng đảm bảo cà phê được ngâm nước đều & không bị phân tách