Ekspres do kawy Venezia X100L black

Waga: 20 kg

Opis

Venezia X100L to w pełni automatyczny ekspres ciśnieniowy, zaprojektowany do profesjonalnego użytku w biurach, kawiarniach, hotelach, recepcjach i restauracjach. Jego system Android zapewnia łatwą obsługę oraz szerokie możliwości personalizacji napojów.

Ekspres wyposażony jest w 7-calowy ekran dotykowy, który umożliwia szybkie przygotowanie napoju jednym dotknięciem. Stalowy młynek żarnowy (1,9 g/s) gwarantuje błyskawiczne mielenie ziaren, skracając czas oczekiwania.

Dzięki zaawansowanemu systemowi spieniania mleka, każdy napój będzie miał idealną, gęstą piankę. Ekspres posiada również kompaktowe zbiorniki: na ziarna (750 g), wodę (8 l) i fusy (do 50 porcji), co zapewnia wygodę użytkowania.

Venezia X100L oferuje bogaty wybór napojów, w tym espresso, americano, cappuccino, latte, flat white i gorącą wodę do herbaty. Tryb samoobsługowy pozwala każdemu użytkownikowi na przygotowanie ulubionej kawy bez potrzeby szkolenia.

W pełni samoobsługowy ekspres do kawy – Venezia X100L

Wyobraź sobie aromat świeżo mielonej kawy witający Cię każdego poranka w biurze. Elegancki, nowoczesny design urządzenia harmonijnie wpasowuje się w każde wnętrze – od stylowego biura i recepcji, po lobby hotelowe. Dzięki innowacyjnym rozwiązaniom i intuicyjnej obsłudze, Venezia X100L łączy nowoczesne technologie z najlepszymi praktykami parzenia kawy, zaczerpniętymi od profesjonalnych baristów.

Kompaktowe wymiary (szer. 39 cm × gł. 50 cm × wys. 58 cm) i dopracowany design sprawiają, że Venezia X100L doskonale wpasowuje się w każde otoczenie – od nowoczesnego open space’u po przytulną hotelową recepcję. Mimo niewielkich rozmiarów, ekspres kryje w sobie możliwości profesjonalnej kawiarni: przygotuje wszystko, na co masz ochotę – od klasycznego espresso i aromatycznego americano, aż po kremowe cappuccino, latte czy modny flat white.

Ekspres obsłuży zapotrzebowanie na około 100 filiżanek dziennie bez potrzeby uzupełniania i opróżniania zbiorników.

Niezawodny ekspres do intensywnego użytkowania w wymagających warunkach.

Pojemny zbiornik na ziarna (750 g), 8-litrowy pojemnik na wodę, a także tacka ociekowa o pojemności 2 litrów i pojemnik na fusy mieszczący do 50 porcji, gwarantują nieprzerwaną pracę urządzenia przez cały dzień.

Wbudowany stalowy młynek żarnowy z regulacją grubości mielenia oraz wysoką wydajnością (do 1,9 g/s) znacznie przyspiesza proces przygotowywania ulubionych kawowych specjałów.

Bogaty wybór kaw dopasowanych do różnych gustów – każdy znajdzie coś idealnego dla siebie.

Ekspres Venezia X100L umożliwia przygotowanie ponad 30 wyjątkowych specjałów kawowych za pomocą jednego dotknięcia ekranu. Oferuje zarówno klasyczne kawy czarne, jak i mleczne, w tym Espresso, Ristretto, Americano, Caffe Crema, Latte Macchiato czy Flat White.

Model Venezia X100L łączy intuicyjną, automatyczną obsługę z profesjonalnym standardem parzenia, zapewniając niezrównaną jakość każdej filiżanki. Dzięki nowoczesnym technologiom gwarantuje doskonały smak i aromat kawy. Zaskocz swoich gości oraz pracowników wyśmienitym napojem i podkreśl prestiż swojej firmy. Świeżo parzona kawa z Venezia X100L stanie się nieodłącznym elementem biura, tworząc przyjazną atmosferę i podkreślając dbałość o najwyższe standardy.

Prosta i intuicyjna obsługa na wyciągnięcie ręki

Duży, 7-calowy kolorowy wyświetlacz dotykowy sprawia, że korzystanie z ekspresu jest niezwykle łatwe i przyjemne. Za pomocą jednego dotknięcia ekranu możesz wybrać swój ulubiony napój lub dostosować jego parametry do własnych preferencji – regulując moc kawy, jej objętość oraz ilość spienionego mleka. System oparty na Androidzie zapewnia płynną i nowoczesną obsługę, przypominającą działanie smartfona, a jednocześnie umożliwia pełną personalizację przepisów i ustawień.

Dzięki przemyślanej konstrukcji ekspres idealnie sprawdza się w różnych środowiskach – od biur i sal konferencyjnych, po hotelowe lobby, recepcje, a także jako doskonałe uzupełnienie oferty kawiarni i restauracji. Nowoczesna technologia w połączeniu z eleganckim designem z pewnością zrobi wrażenie na gościach, klientach i pracownikach.

Urządzenie działa w trybie samoobsługowym, co czyni je idealnym wyborem dla miejsc o dużym natężeniu ruchu. Każdy użytkownik może w prosty sposób przygotować swój ulubiony napój, bez potrzeby zapoznawania się z instrukcją czy odbywania dodatkowego szkolenia.

Pyszne mleczne specjały z pianką jak u profesjonalnego baristy

Miłośnicy kaw mlecznych będą zachwyceni – w ekspresie zastosowano zmodernizowany system spieniania mleka w wysokiej temperaturze, który pozwala uzyskać wyjątkowo aksamitną, gęstą i trwałą piankę.

Zmodernizowany system spieniania mleka to gwarancja idealnej pianki w każdej mlecznej kawie – od cappuccino z wyraźną, kremową warstwą, przez latte z subtelnym przejściem między warstwami, aż po flat white o perfekcyjnie gładkiej teksturze. Cały mechanizm został zaprojektowany z myślą o intensywnym użytkowaniu, zapewniając niezawodną, powtarzalną

jakość kawy nawet przy dużym obciążeniu. Dlatego Venezia X100L to doskonały wybór do biur i środowisk komercyjnych.

Zastosowany w Venezia X100L moduł zaparzający charakteryzuje się bardzo wysoką skutecznością ekstrakcji (powyżej 19%) – parametr wskazujący, że z każdego ziarna wydobywane jest to, co najlepsze.

Zaawansowana jednostka zaparzająca

Ekspres wyposażono w nowoczesny moduł zaparzający o pojemności 7–14 g (z możliwością dozowania do 16 g dla ekstra mocnych kaw), który pracuje pod optymalnym dla ekstrakcji kawy ciśnieniem 7 barów. Duża pojemność zaparzacza umożliwia przygotowanie dużej czarnej kawy (180–200 ml) w jednym cyklu ekstrakcji bez utraty na jej intensywności. Efekt? Nawet duży kubek kawy z ekspresu Venezia X100L zachwyca intensywnym smakiem, a każde espresso urzeka aksamitną cremą rodem z najlepszej włoskiej kawiarni.

Wysoka moc ekspresu (1,5 kW) sprawia, że urządzenie błyskawicznie się nagrzewa i utrzymuje stałą temperaturę oraz warunki zaparzania, nawet podczas intensywnego użytkowania. Dzięki temu Ty i Twój zespół możecie skupić się na pracy i obsłudze klientów, mając pewność, że ekspres za każdym razem wydobędzie z ziaren wszystkie aromaty i smakowe niuanse, a smak kawy w każdej filiżance będzie doskonały i zawsze powtarzalny.

- Powtarzalna jakość: W trakcie ekstrakcji, minimalne odchylenie objętości wody wynosi ±5%, a temperatury ±3℃. Opatentowany moduł zaparzający o pojemności 7–16 g umożliwia przygotowanie intensywnych kaw o pojemności 200 ml w jednym cyklu zaparzania.
- Ulepszony system spieniania mleka: Zmodernizowany system spieniania mleka umożliwia ręczną personalizację ilości dozowanego mleka. Pianka, w zależności od wybranego specjału, spieniana jest w temperaturze do 65℃.
- Młynek stożkowy: Nowoczesny młynek ze stożkowymi żarnami zapewnia szybkie i równomierne mielenie oraz precyzyjną regulację poziomu zmielenia ziaren.
- Wydajny moduł zaparzający: Charakteryzuje się wysokim ciśnieniem parzenia i skutecznością ekstrakcji.
- Zarządzanie w chmurze (opcja): Venezia X100L posiada dedykowany serwis online do zdalnego zarządzania (konfiguracja receptur, zmiana treści reklamowych) i monitorowania (statystyki napojów, kody błędów).