

Ekspres do kawy Venezia X100T Silver Gray

Waga: 20 kg

Opis

Venezia X100L to w pełni automatyczny ekspres ciśnieniowy do zastosowań profesjonalnych, zaprojektowany z myślą o intensywnym użytkowaniu w biurach, kawiarniach, hotelach, recepcjach oraz restauracjach.

- System Android – płynnie działający interfejs i nieograniczone opcje personalizacji menu i kawowych specjałów
- 7-calowy dotykowy ekran – intuicyjna wygodna obsługa. Wybrany specjał za jednym dotknięciem
- Wbudowany stalowy młynek żarnowy (1,9 g/s) – krótki czas oczekiwania na przygotowanie napoju
- Zaawansowany system spieniania mleka – gęsta, aksamitna pianka idealna do cappuccino i latte
- Duże zbiorniki: na ziarna 1000 g, na wodę 8 l, na zlewki z tacki ociekowej 2 l, na fusy: 50 porcji
- Szeroki wybór napojów – od espresso i americano po cappuccino, latte, flat white, a nawet gorącą wodę do herbaty.
- Intuicyjny tryb samoobsługowy – każdy przygotuje sobie idealną kawę z poziomu dużego ekranu dotykowego, bez szkolenia, bez instrukcji.

W pełni samoobsługowy ekspres do kawy – Venezia X100T

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 X100T łączy nowoczesne technologie z najlepszymi praktykami parzenia kawy, zaczerpniętymi od profesjonalnych baristów.

Kompaktowe wymiary (szer. 30,4 cm × gł. 50 cm × wys. 58 cm) i dopracowany design sprawiają, że Venezia X100T 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 pracy w warunkach intensywnego użytkowania.

Duży pojemnik na ziarna (1000 g), 2-litrowy zbiornik na wodę z możliwością przyłącza wody oraz pojemna, 2-litrowa tacka ociekowa i pojemnik na fusy mieszczący do 50 porcji zużytej kawy, zapewniają bezobsługową pracę urządzenia przez cały dzień.

Wbudowany stalowy młynek żarnowy o regulowanej grubości mielenia i wysokiej wydajności (do 1,9 g/s) znacząco skraca czas oczekiwania na przygotowanie wybranego specjału kawowego.

Szeroki wybór specjałów – każdy znajdzie swój ulubiony

Venezia X100T oferuje ponad 30 specjałów kawowych, dostępnych za pomocą jednego dotknięcia ekranu. Model X100T przygotowuje wszystkie klasyczne kawy czarne i mleczne: Espresso, Ristretto, Americano, Caffè Crema, Latte Macchiato czy Flat White.

Ekspres Venezia X100T łączy wygodę płynącą z wysokiego poziomu automatyzacji i samoobsługi z profesjonalną jakością parzenia. Smak każdej filiżanki kawy z ekspresu Venezia X100T świadczy o zaawansowanych technologiach zastosowanych w tym modelu. Zachwyc swoich gości i pracowników doskonałą kawą, sprawiając, że Twoja firma będzie kojarzyć się z najwyższym standardem i pozytywnym doświadczeniem. Venezia X100T sprawi, że aromat świeżo parzonej kawy stanie się wizytówką Twojego biura, a pracownicy z przyjemnością sięgną po filiżankę jakościowej kawy.

Intuicyjna obsługa na wyciągnięcie ręki

Duży, 7-calowy kolorowy ekran dotykowy do maksimum upraszcza obsługę ekspresu, która jest niezwykle prosta i przyjemna. Jednym dotknięciem ekranu możesz wybrać Twój ulubiony napój lub łatwo dostosować parametry napoju do indywidualnych preferencji – możesz regulować moc kawy, jej objętość, oraz ilość spienionego mleka. Dzięki systemowi opartemu na Androidzie urządzenie działa płynnie i nowocześnie, jak smartfon, oferując pełną personalizację przepisów i ustawień napojów.

Ekspres został zaprojektowany z myślą o różnych scenariuszach użytkowania, dlatego doskonale sprawdzi się zarówno w przestrzeniach biurowych i salach konferencyjnych, jak i w hotelowych lobby czy recepcjach, a także jako uzupełnienie oferty kawiarni lub restauracji. Nowoczesna technologia i stylowy wygląd zachwycą zarówno gości, klientów, jak i pracowników.

Ekspres działa w trybie samoobsługowym, który doskonale sprawdza się w miejscach o dużym natężeniu użytkowników – każdy bez trudu przygotowuje swoją idealną kawę, bez potrzeby czytania instrukcji czy przechodzenia 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 X100T to doskonały wybór do biur i środowisk komercyjnych.

Zastosowany w Venezia X100T moduł zaparzący charakteryzuje się bardzo wysoką skutecznością ekstrakcji (powyżej 19%) – parametr wskazujący, że z każdego ziarna wydobywane jest to, co najlepsze.

Zaawansowana jednostka zaparząca

Ekspres wyposażono w nowoczesny moduł zaparzący 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 zaparacza 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 X100T 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 i 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 $\pm 5\%$, temperatury $\pm 3^{\circ}\text{C}$. Opatentowany moduł zaparzący 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 temperaturze w do 65°C .
- Młynek stożkowy: Nowoczesny młynek ze stożkowymi żarnami zapewnia szybkie i równomierne mielenie oraz precyzyjną regulację poziomu zmielenia ziaren
- Wydajny moduł zaparzący: Charakteryzuje się wysokim ciśnieniem parzenia i skutecznością ekstrakcji.
- Zarządzanie w chmurze (opcja): Venezia X100T posiada dedykowany serwis online do zdalnego zarządzania (konfiguracja receptur, zmiana treści reklamowych) i monitorowania (statystyki napojów, kody błędów).