IZENSSO
IZENSSO
IZENSSO

www.izenssoeurope.com

REWOLUCJA W PRZYGOTOWANIU
KAWY I HERBATY

IZENSSO

RAPTOR

Jeden z najbardziej zaawansowanych technologicznie ekspresów kolbowych, z jakimi miałeś do czynienia. **Design i ergonomia** współgrają tu z najwyższą jakością wykonania oraz funkcjami pozwalającymi na powtarzalne przygotowanie idealnego espresso. **Włącz ekspres jednym przyciskiem i poznaj rozwiązania, których nie będziesz chciał już zastąpić niczym innym.**

T3
Multi-Boiler

1,5 l
Boiler wody dla grupy

5l / 11l / 15l
Boiler pary dla 1 grupy / 2 grup / 3 grup

Grzałka ze stali nierdzewnej 316

Metalowe przepływomierze

Izolacja termiczna bojlera

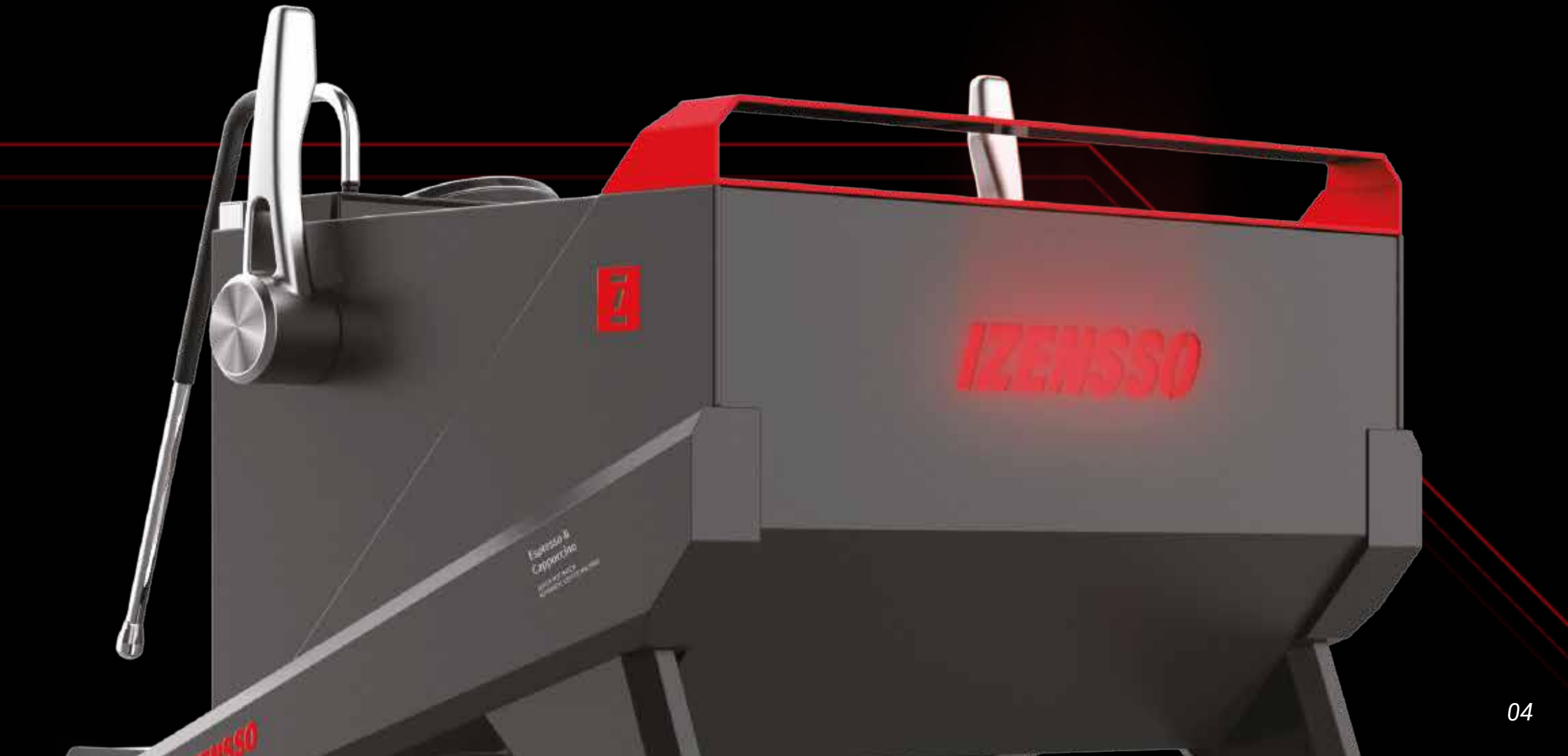
Wielokanałowy system grzewczy

One-click start

Wielopoziomowe zabezpieczenia

PID Digital system

Dual System



Niezależna regulacja temperatury bojlera wody dla każdej grupy.

Pełna kontrola nad procesem ekstrakcji, dostosowana do różnych profili kawy.

Regulacja temperatury bojlera pary.

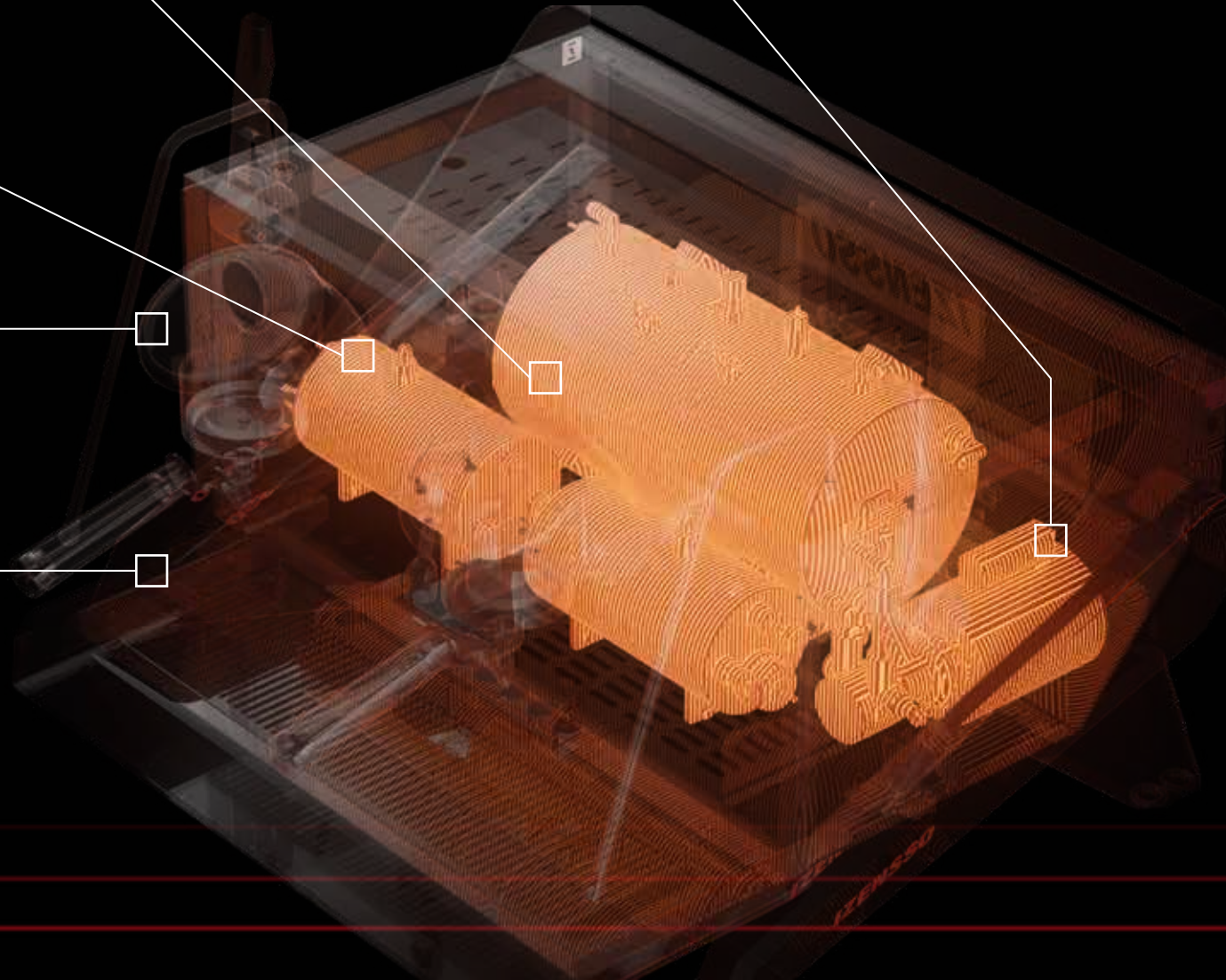
Precyzyjne ustawienia zapewniające optymalną wydajność spieniania mleka.

Wysokiej klasy włoska pompa rotacyjna.

Stałe ciśnienie dla idealnej ekstrakcji każdej porcji kawy.

Dedykowane ekrany dotykowe 4” dla każdej grupy.

Intuicyjna obsługa oraz natychmiastowy dostęp do najważniejszych parametrów.

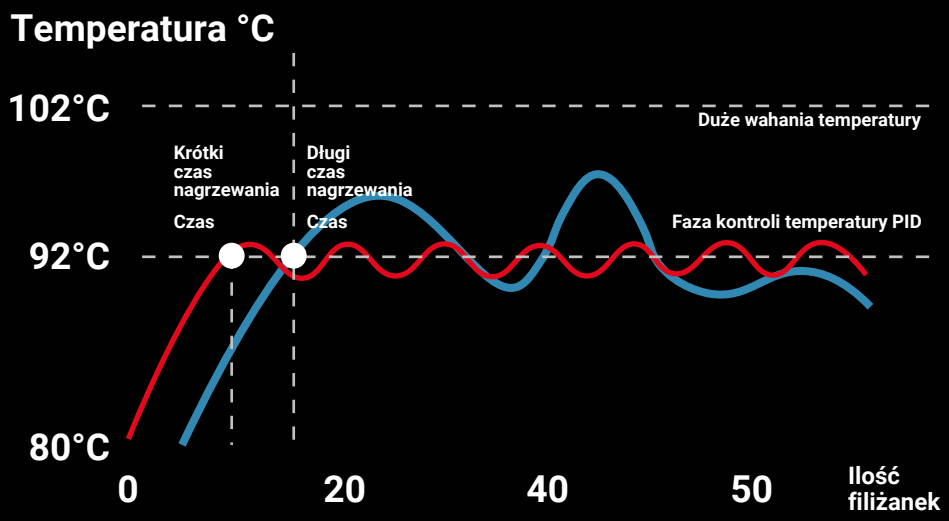


Programowalna preinfuzja 3–10 sekund | 5–30 ml

Precyzyjne ustawienia dla uzyskania pełni aromatu i smaku.

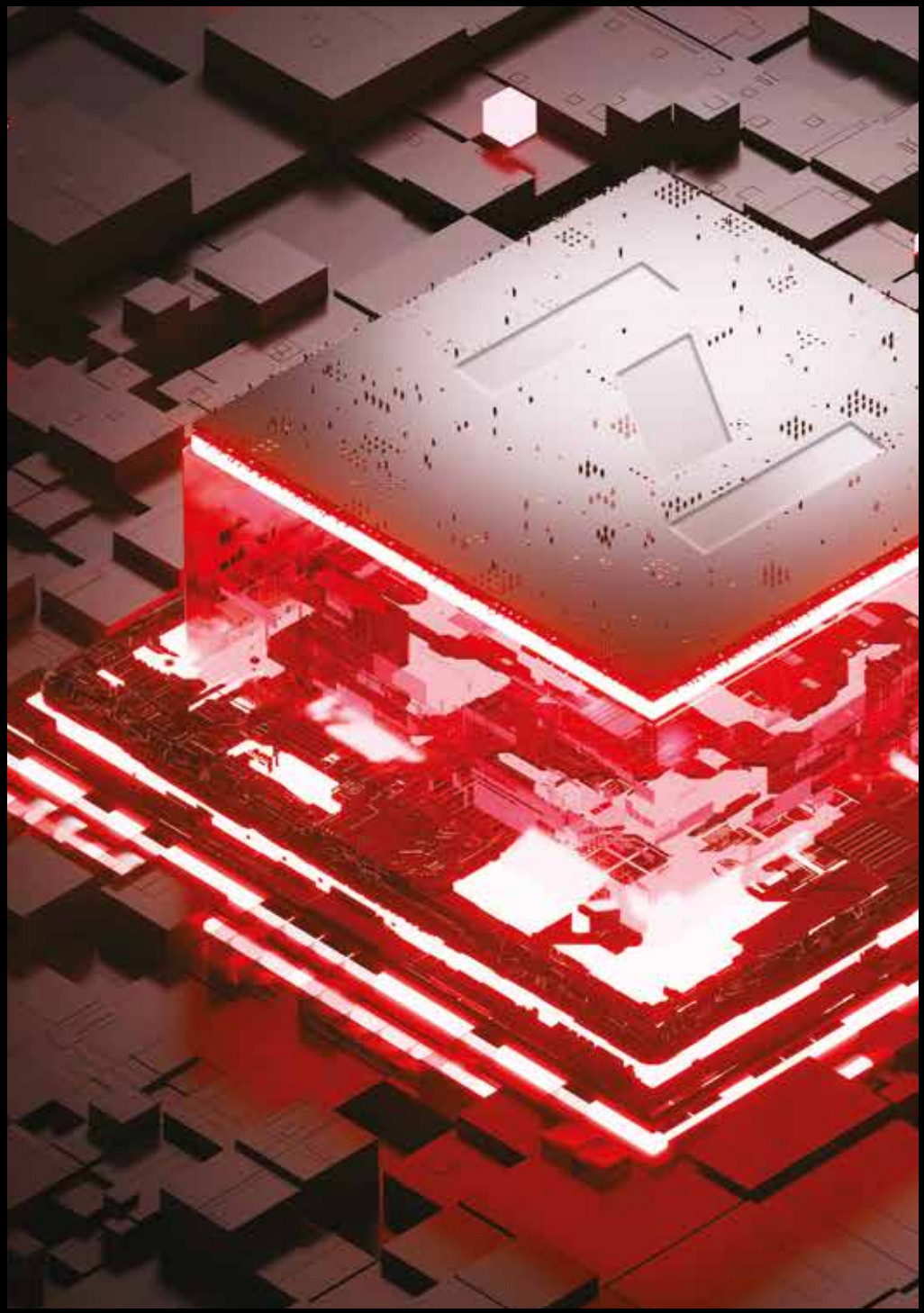
PID DIGITAL

Cyfrowa Kontrola Temperatury



PID to specjalistyczny procesor odpowiedzialny wyłącznie za utrzymanie stałej temperatury podczas ekstrakcji. Steruje grzałkami i współpracuje z oprogramowaniem ekspresu, aby ograniczyć wahania temperatury do minimum.

Dzięki temu zapewnia stabilność procesu z precyzją do 0,5°C, co przekłada się na powtarzalność smaku i jakość każdej filiżanki. System PID pozwala na utrzymanie stałej temperatury nawet przy zaparzeniu 200 filiżanek z rzędu.



DBAŁOŚĆ O SZCZEGÓŁ

Każda krawędź i przejście są perfekcyjnie **wypolerowane technologią diamentową,** dając aksamitną gładkość w dotyku. Podstawy nóżek w kształcie litery „Z” wyposażono w silikon **tłumiący drgania, zapewniając idealną równowagę między mocą a stabilnością.** Refleksy światła przesuwające się po błyszczących panelach bocznych ożywiają powierzchnię.

2 manometry jednostrzałkowe

Polerowanie technologią diamentową

Stylowe podświetlenie LED

IZENSSO

IZENSSO
IZENSSO
IZENSSO

Izolowana dysza spieniająca

Profesjonalna dysza spieniająca z 4 otworami równomiernie rozprowadza parę, zapewniając precyzyjne i stabilne spienianie mleka. Łagodny start pozwala utrzymać kontrolę nad spienianym mlekiem, a izolowana konstrukcja gwarantuje pełen komfort pracy.

PERFEKCYJNA PIANA

PERFEKCYJNA PIANA

TEA MODE

Funkcja, która otwiera nowe możliwości

Połączenie smaków, które zachwyca. Nieskończone możliwości dla barów i kawiarni nie są przesadą, gdy mowa o potencjale metody parzenia herbaty, którą oferuje Raptor. Ice-tea, drink na bazie tea-espresso czy rozgrzewający napój na wieczorne spotkanie – z Raptorem Twoja kawiarnia zyskuje wyjątkowy charakter.

TEA ESPRESSO

Tea Espresso to specjalnie przygotowana esencja herbaciana, która daje możliwość tworzenia niezliczonych kompozycji. Idealna jako baza do różnorodnych napojów i inspirujących połączeń smakowych.

5

programów

Preinfuzja

z regulowanym czasem

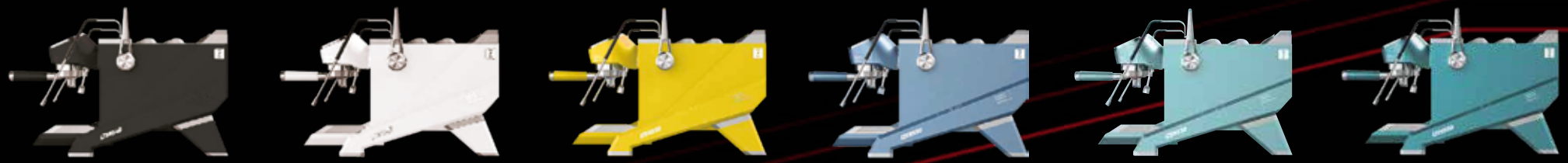
Temperatura

dostosowana do rodzaju liści

6

poziomów ekstrakcji

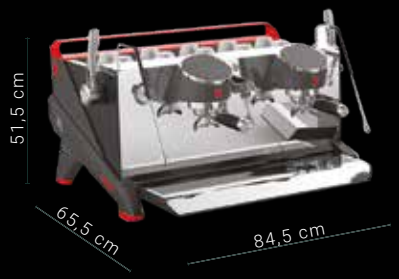
Przykładowe wersje kolorystyczne



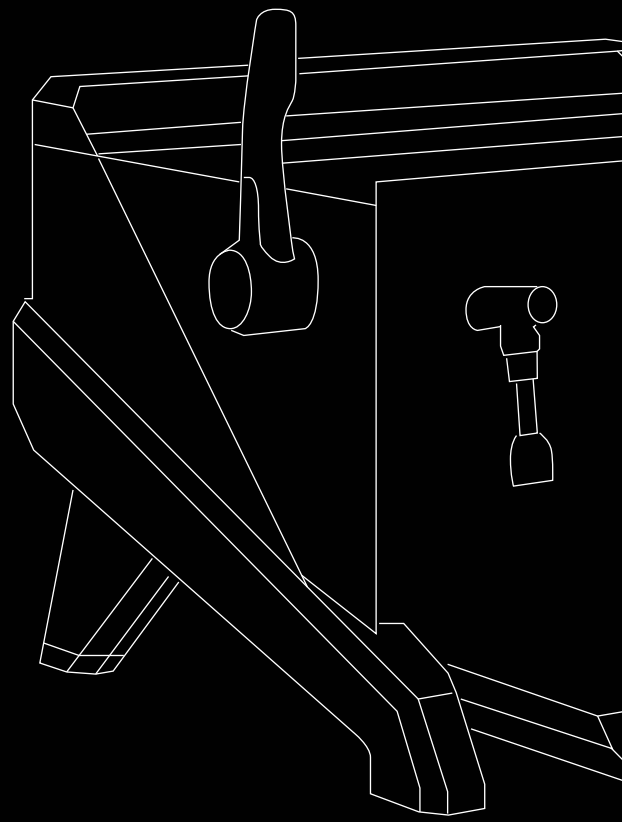
Wymiary:

1 GRUPA

2 GRUPY



3 GRUPY



RAPTOR

IZENSSO

	1 GRUPA	2 GRUPY	3 GRUPY
Grupa zaprzająca	x 1	x 2	x 3
Program	Kawa / Herbata	Kawa / Herbata	Kawa / Herbata
System grzewczy	T3 Multi-Boiler	T3 Multi-Boiler	T3 Multi-Boiler
Pojemność bojlera pary	5l	11l	15l
Materiał bojlera pary	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Pojemność bojlera kawy	1,5l	1,5l x 2	1,5l x 3
Materiał bojlera kawy	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Regulacja temperatury bojlera pary	120°C–130°C	120°C–130°C	120°C–130°C
Regulacja temperatury bojlera wody	80°C–95°C	80°C–95°C (każda grupa oddzielnie)	80°C–95°C (każda grupa oddzielnie)
Regulacja temperatury podgrzewania grupy	80°C–95°C	80°C–95°C (każda grupa oddzielnie)	80°C–95°C (każda grupa oddzielnie)
Pompa	Rotacyjna | 9 bar | Włoska	Rotacyjna | 9 bar | Włoska	Rotacyjna | 9 bar | Włoska
Sitko	1 x 12g | 1 x 22g	1 x 12g | 1 x 22g	1 x 12g | 1 x 22g
Funkcja preinfuzji	3–10 sekund | 5–30 ml	3–10 sekund | 5–30 ml	3–10 sekund | 5–30 ml
Pomiar ekstrakcji	Elektroniczny	Elektroniczny	Elektroniczny
Dysza spieniająca	1 x	2 x	2 x
Wylewka wody gorącej	1 x	1 x	1 x
Manometry	2 x jednostrzałkowe	2 x jednostrzałkowe	2 x jednostrzałkowe
Ekran dotykowy	4” x 1	4” x 2	4” x 3
Analiza danych	●	●	●
IOT	●	●	●
Powiadomienia o konserwacji	●	●	●
Tryb oszczędzania energii	●	●	●
Czyszczenie jednym przyciskiem	●	●	●
Dedykowane kolba dla programu herbaty	●	●	●
Dedykowane ustawienia dla liści herbaty	5 ustawień dla różnych liści herbaty	5 ustawień dla różnych liści herbaty	5 ustawień dla różnych liści herbaty
Poziom ekstrakcji herbaty	6 poziomów	6 poziomów	6 poziomów
Wymiary (S×G×W):	720 x 770 x 660 mm	845 x 655 x 515 mm	1120 x 770 x 660 mm
Waga netto/brutto	62/78 kg	72/100 kg	87/120 kg
Moc	3500 W	6100 W	6800 W
Napięcie/Częstotliwość	220V/50~60Hz	220V/50~60Hz	3x 220V/50~60Hz (3 fazy)

AKCESORIA

Żarna
64 mm

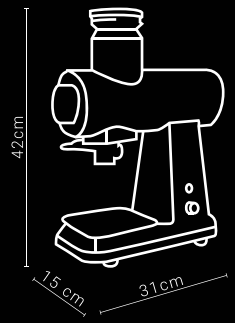
Wydajność do
19 kg/h

płynna regulacja obrotów

Młynek automatyczny
JX-928

włoskie żarna

TEA ESPRESSO IZENSSO



Kolorystyka:

- WHITE
- GLOSSY BLACK

PARAMETRY

Wymiary (S*G*W)	15 x 31 x 42cm
Moc silnika	600W
Ilość obrotów	Płynna regulacja 600-1400/min
Ustawienia mielenia	Z boku urządzenia
Obudowa	Aluminium
Żywotność żaren	750kg

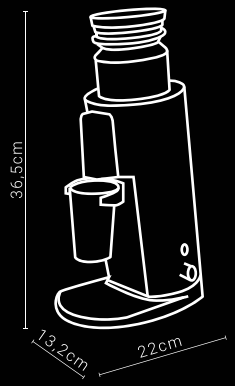
Żarna
64 mm

Wydajność do
12 kg/h

płynna regulacja obrotów

Młynek automatyczny
JX-828

włoskie żarna



Kolorystyka:

- WHITE
- GLOSSY BLACK

PARAMETRY

Wymiary (S*G*W)	13,2 x 22 x 36,5cm
Moc silnika	280W
Ilość obrotów	Płynna regulacja 600-1400/min
Ustawienia mielenia	Z boku urządzenia
Obudowa	Aluminium
Żywotność żaren	500kg

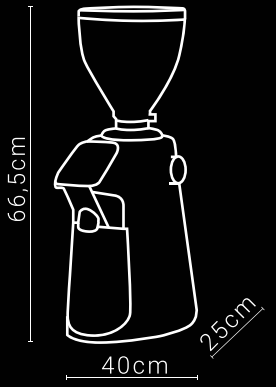
włoskie żarna

Młynek automatyczny

JX-683

Żarna **83 mm** | Wydajność do **30 kg/h** | Dokładność czasu mielenia **0,1 s**

PARAMETRY	
Wyświetlacz	Touch Screen
Pojemność zbiornika	1200g
Wymiary (S*G*W)	40 x 25 x 66,5cm
Moc silnika	550W
Ilość obrotów	1400/min
Ustawienia mielenia	Z boku urządzenia
Obudowa	Aluminium
Żywotność żaren	1000kg



Kolorystyka:

- WHITE
- GLOSSY BLACK
- SANDY MATT BLACK

włoskie żarna

automatyczne mielenie

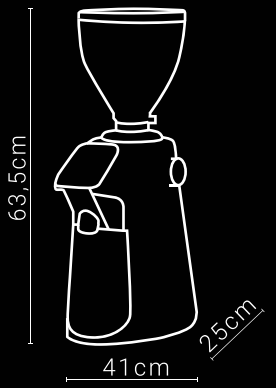
automatyczna waga

Młynek automatyczny

JX-680P

Żarna **74 mm** | Wydajność do **19 kg/h** | Dokładność czasu mielenia **0,1 s**

PARAMETRY	
Wyświetlacz	Touch Screen
Pojemność zbiornika	1200g
Wymiary (S*G*W)	41 x 25 x 63,5cm
Moc silnika	450W
Ilość obrotów	1400/min
Ustawienia mielenia	Z boku urządzenia
Obudowa	Aluminium
Żywotność żaren	750kg



Kolorystyka:

- WHITE
- GLOSSY BLACK
- SANDY MATT BLACK

Młynek automatyczny

JX-650P

Żarna
74 mm

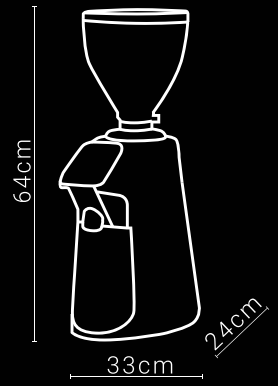
Wydajność do
18 kg/h

Dokładność czasu mielenia
0,1 s

włoskie żarna

Kolorystyka:

- GLOSSY BLACK
- WHITE
- SILVER
- RED



PARAMETRY	
Wyświetlacz	Touch Panel
Pojemność zbiornika	1500g
Wymiary (S*G*W)	33 x 24 x 64cm
Moc silnika	450W
Ilość obrotów	1400/min
Ustawienia mielenia	Na tarczy urządzenia
Obudowa	Aluminium
Żywotność żaren	750kg

Młynek automatyczny

JX-600AD

Żarna
64 mm

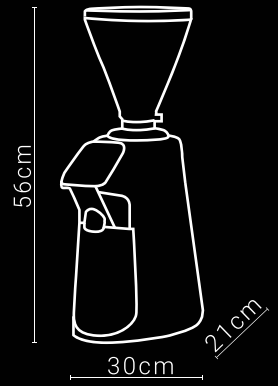
Wydajność do
12 kg/h

Dokładność czasu mielenia
0,1 s

włoskie żarna

Kolorystyka:

- GLOSSY BLACK
- WHITE
- SILVER
- RED



PARAMETRY	
Wyświetlacz	Touch Panel
Pojemność zbiornika	1200g
Wymiary (S*G*W)	30 x 21 x 56cm
Moc silnika	350W
Ilość obrotów	1400/min
Ustawienia mielenia	Na tarczy urządzenia
Obudowa	Aluminium
Żywotność żaren	500kg

Automatyczny

TAMPER

Kontrola docisku
Idealna siła ubijania w zakresie od 2 kg do 38 kg.

Nieprzywierająca powłoka
Urządzenie pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Powłoka bezpieczna dla żywności.

Precyzyjna praca
Bez względu na ilość kawy i grubość jej zmielenia urządzenie utrzymuje stałe parametry pracy.

System poziomowania
Patentowany system poziomowania prowadnic gwarantuje precyzyjne wyrównanie powierzchni.

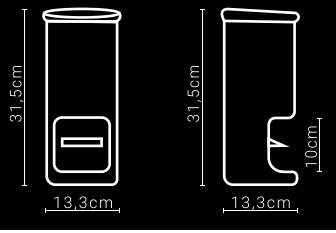
Minimalistyczny design
Wykończenie podkreśla nowoczesny charakter, elegancję i funkcjonalność. Idealnie komponuje się z każdym wnętrzem.

Jakość premium
Solidna konstrukcja gwarantuje wytrzymałość oraz niezawodność.

PARAMETRY

Napięcie	12V
Moc	60W
Waga	3,7kg
Średnica ubijaka	58 mm
Kształt Tampera	płaskie dno
Regulacja ciśnienia	2kg - 38kg
Czas trwania	1,2sec
Ubijanie wielosegmentowe	1 - 3 razy

WYMIARY



KOLORY

BLACK

WHITE

Automatyczny CLEANER do kolby

Wysoka precyzja czyszczenia
Skuteczne usuwanie zabrudzeń nawet z trudno dostępnych miejsc.

Stała gotowość do pracy
Urządzenie dostępne w każdej chwili, bez potrzeby dodatkowego przygotowania.

Innowacyjna głowica czyszcząca
Połączenie żelu krzemionkowego i szczotki dla maksymalnej skuteczności.

Zawsze czyste stanowisko pracy
Poprawa higieny oraz estetyki otoczenia.

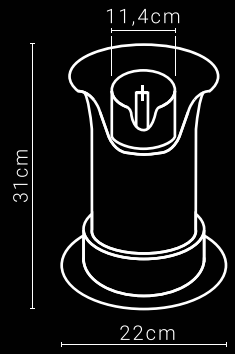
Montaż w blacie
Możliwość instalacji w blacie lub pracy nablatowej.

Intuicyjna obsługa
Oszczędność czasu oraz wygoda użytkowania.

PARAMETRY

Moc	36W
Waga	1,2 kg
Średnica czyścika	11,4cm
Ilość obrotów	650/min
Średnica sitka	53mm ~ 58.5mm
Napięcie	240V
Częstotliwość	50/60Hz

WYMIARY



NOWE MOŻLIWOŚCI
SZERSZE PERSPEKTYWY

IZENSSO

Wyłącznym dystrybutorem na terenie Europy jest:

Aqua Solution Sp. z o.o.
ul. Piekary 371, 32-060 Piekary
tel. 12 201 86 86
e-mail: kontakt@coffeeformat.pl

Dane sprzedawcy:

www.izenssoeurope.com

REWOLUCJA W PRZYGOTOWANIU

KAWY I HERBATY