

Ekosystem stworzony dla BARISTY

Kompleksowe rozwiązania, które wspierają każdy etap pracy za barem.

Każdy z nas funkcjonuje w otoczeniu narzędzi i przedmiotów, które tworzą osobisty warsztat pracy. Malarz tworzy swoje obrazy w atelier, kowal w kuźni, a my - swoje dzieła za barem, wśród gwaru rozmów, syku dysz spieniających mleko i dźwięku stukającej porcelany. Właśnie dlatego nasze portfolio tworzy spójny ekosystem Baristy.

Ekosystem to przestrzeń, w której Barista obraca się każdego dnia. W naszym rozumieniu to coś więcej niż zestaw urządzeń - to przemyślana całość oparta na inspiracji, wytrzymałości i stabilności.

W naszej ofercie znajdziesz wszystko, czego potrzebuje Barista — od A do Z: od ekspresu, przez młynki, aż po akcesoria i środki czystości.

1

Ekspresy kolbowe.....05

1.1 Raptor.....05

1.2 Armor.....21

2

Młynki automatyczne37

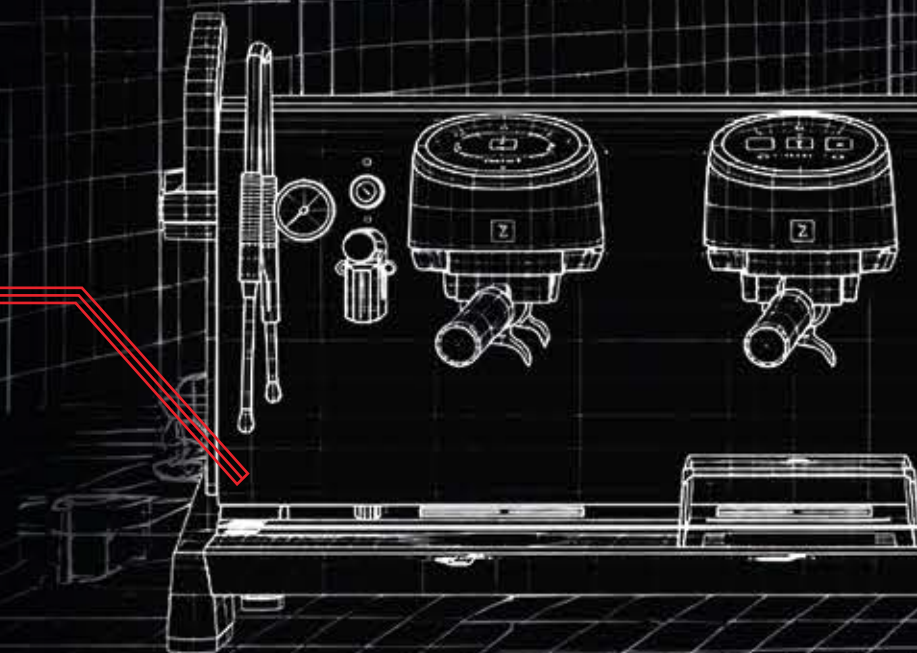
3

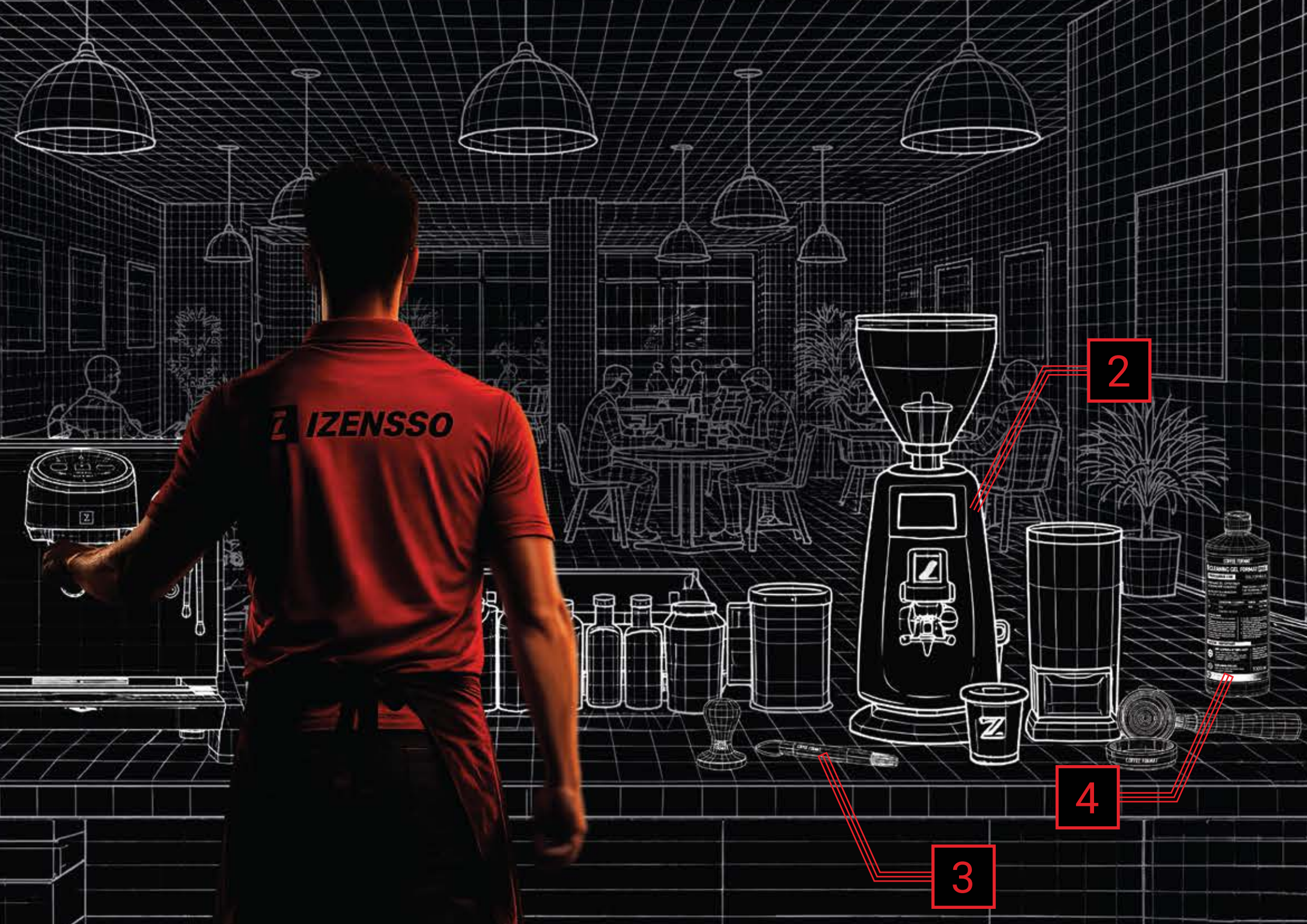
Akcesoria41

4

Środki czystości45

1





2

3

4



Jesteśmy marką profesjonalnych ekspresów kolbowych stworzonych z myślą o realnym środowisku pracy: kawiarni, restauracji, hotelu czy barze. Od ponad 15 lat rozwijamy technologie, które łączymy z potrzebami Baristów. Stabilna ekstrakcja, powtarzalność parametrów i komfort obsługi nie są dodatkiem - są fundamentem. Nie zapominamy również o designie, który ma stanowić dodatek do wystroju miejsca, w którym będzie pracowało urządzenie. Nasze ekspresy pracują dziś w tysiącach lokalizacji na całym świecie.

COFFEE FORMAT[®]

Jesteśmy wyłącznym dystrybutorem marki Izensso w Europie. Od blisko 6 lat rozwijamy segment profesjonalnych rozwiązań kawowych, oferując kompleksowe wyposażenie - od ekspresów i młynków po akcesoria, części zamienne i środki czystości. Nasza siedziba, magazyn i serwis mieszczą się w Krakowie, co pozwala nam sprawnie obsługiwać klientów w całej Europie. Współpracujemy z ponad 300 firmami partnerskimi, wspólnie dostarczając rozwiązania dla kawiarni, restauracji, hoteli i sektora HoReCa.





IN I U I
RAPTOR
R A R T O R



IZENSO RAPTOR

Każdy Barista chce, aby perfekcyjne espresso smakowało tak samo dobrze w każdej kolejnej filiżance. Technologia Izenso zapewnia stabilność parametrów i kontrolę procesu ekstrakcji na każdym etapie. Dzięki temu kolejne filiżanki utrzymują jakość oraz inspirują klientów baru, restauracji i kawiarni.

Poza smakiem, doświadczenie gości tworzy także przestrzeń i jej charakter. Raptor przyciąga wzrok dopracowanymi detalami – od precyzyjnych dźwigni dysz spieniających po manometry pracujące jak zegary w sportowych autach. Dzięki temu staje się nie tylko narzędziem pracy, ale także elementem designu, który buduje tożsamość baru.

T3

Multi-Boiler

1,5 l

Bojler wody dla grupy

5l / 11l / 15l

Bojler 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



Podzespoły ekspresu są narażone na wilgoć i temperaturę.

Dlatego w modelu Raptor zastosowano stal nierdzewną 316, która oferuje nawet o 25% wyższą odporność na korozję w porównaniu do standardowej stali nierdzewnej 304. To przekłada się na większą trwałość komponentów, stabilność pracy i realnie dłuższą żywotność całego ekspresu.

Różne profile kawy wymagają różnych ustawień.

Temperatura wody oraz dogrzewanie każdej grupy regulowane są indywidualnie. To Barista wie jak chce ustawić ekspres, a Raptor daje mu taką możliwość.

Stale ciśnienie to podstawa stabilnej ekstrakcji.

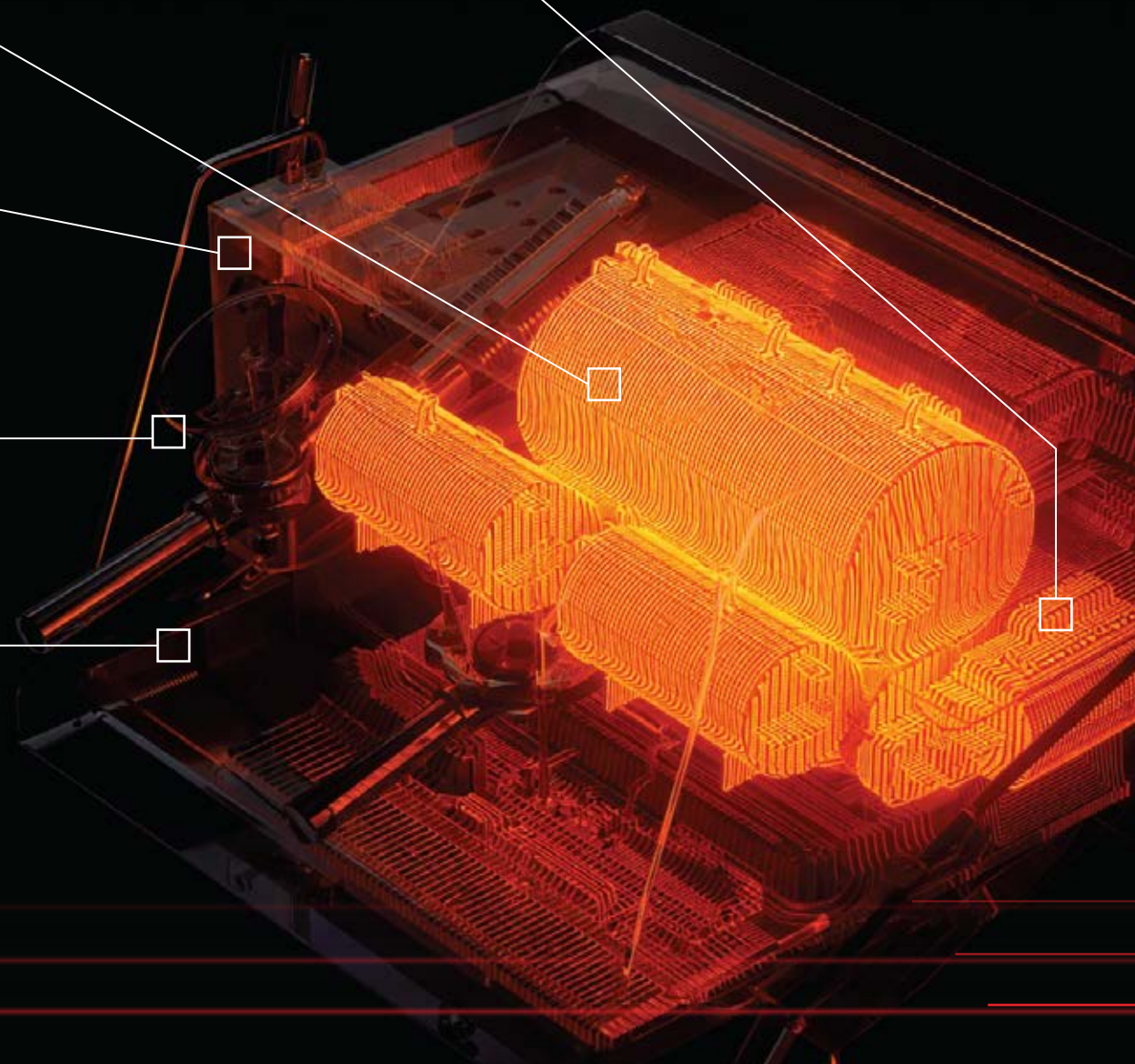
W ekspresie Raptor znajduje się włoska pompa rotacyjna wysokiej klasy, która utrzymuje stałe ciśnienie na poziomie 9 barów. Dzięki temu przepływ wody w kolbie jest zawsze taki sam.

Ergonomia jest jak aerodynamika, odpowiednio zaprojektowana pozwala pracować szybciej.

Ekran dotykowy 4" cale oraz zerowe opóźnienie reakcji na dotyk sprawiają, że z Raptorem Barista może pracować szybciej.

Równy przepływ wody w trakcie ekstrakcji to podstawa dla idealnego espresso.

Preinfuzja wstępnie nasącza zmieloną kawę, pozwalając jej równomiernie ułożyć się w sitku i przygotować do właściwego parzenia. W efekcie łatwiej uzyskać spójny przepływ, czystszy profil smakowy i większą kontrolę nad każdą filiżanką espresso.



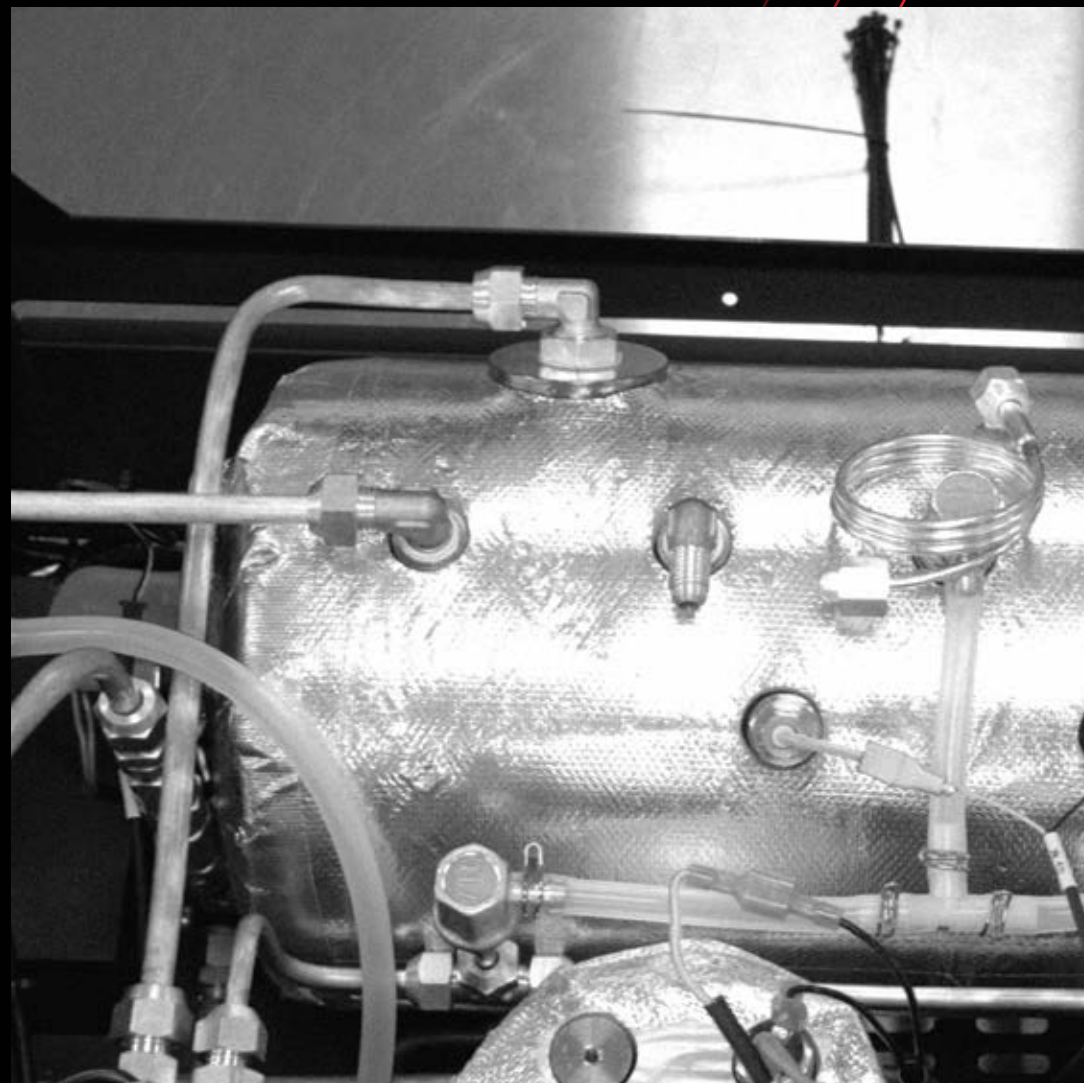
Technologia, która jest fundamentem Twojej jakości

Aby bić rekordy prędkości, potrzeba mocnego silnika, dopracowanej konstrukcji, precyzyjnej aerodynamiki i świetnego kierowcy. W świecie kawy działa to dokładnie tak samo. Prawdziwa wydajność ekspresu nie opiera się na jednym rozwiązaniu. Dlatego w Raptorze połączyliśmy kluczowe technologie, które współpracują ze sobą w pełnej synchronizacji. Efektem jest stabilność, moc i powtarzalność parametrów, które pozwalają osiągać najlepsze rezultaty nawet podczas największego ruchu.

Ekonomia stabilnej temperatury to realna korzyść dla baru

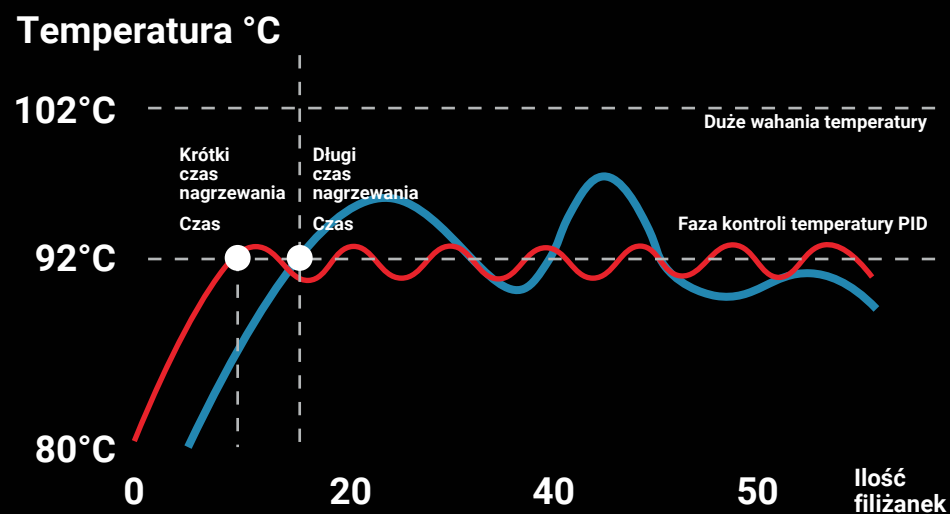
Każda utrata ciepła powoduje konieczność ponownego dogrzewania wody w bojlerze. W Raptorze zastosowano izolację termiczną bojlerów, która znacząco ogranicza straty postojowe nawet do 40% w porównaniu do konstrukcji bez izolacji. Efekt to rzadsze uruchamianie grzałek, mniejsze zużycie energii oraz stabilniejsza temperatura podczas całego dnia pracy.

W 15-litrowym bojlerze pracującym 9 godzin dziennie, redukcja strat ciepła o 30–40% może oznaczać oszczędności na poziomie 500–700 zł rocznie – wyłącznie dzięki lepszej izolacji.



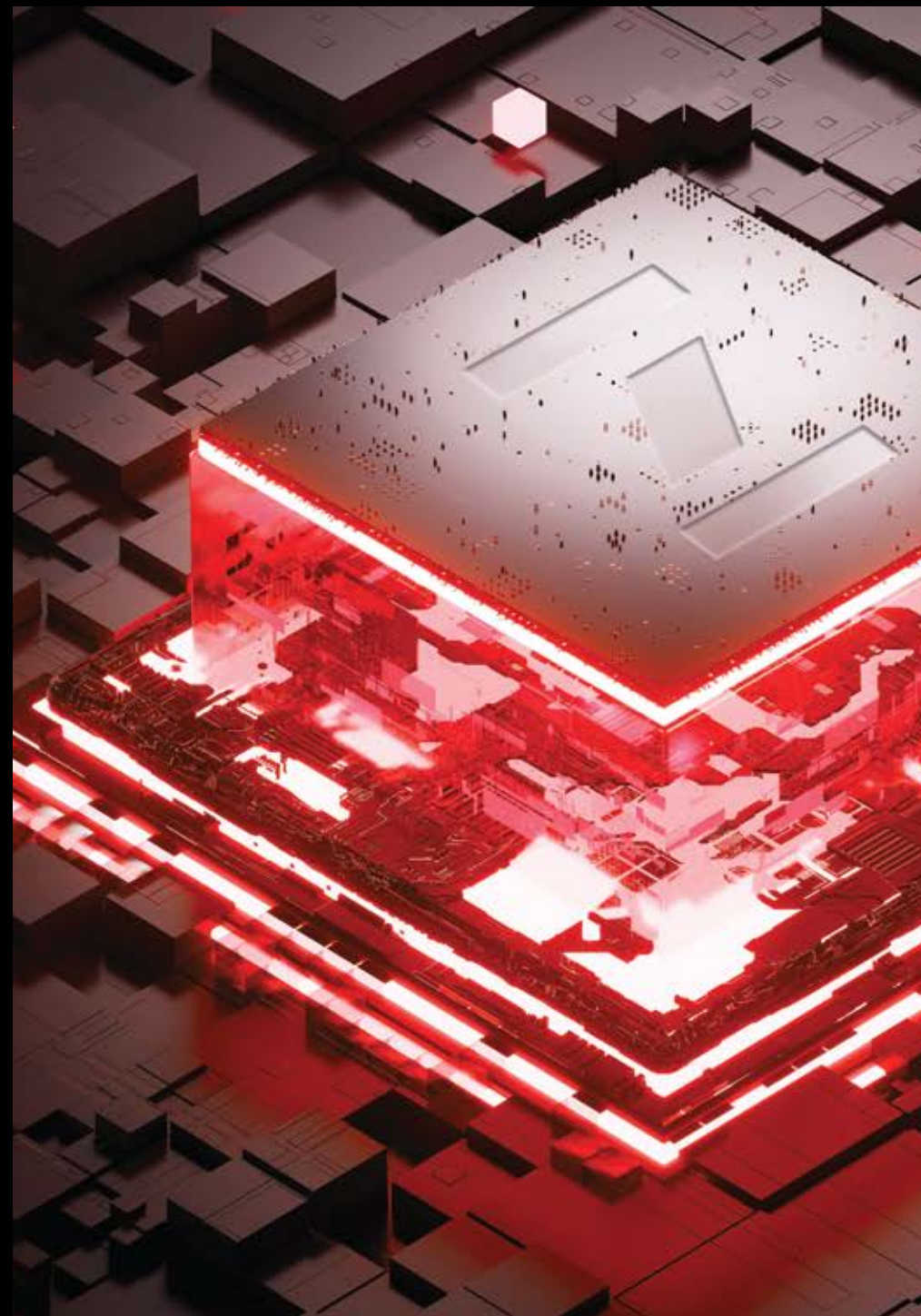
PID digital

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.



Perfekcyjna piana

Izolowana dysza spieniająca

W nowoczesnym menu kawowym jakość napojów mlecznych jest równie ważna jak espresso. Dlatego w Raptorze zastosowaliśmy izolowane dysze spieniające z 4 wylotami, które zapewniają szybkie, równomierne napowietrzanie i płynny start spieniania. Efekt to większa kontrola, płynniejsza praca Baristy i powtarzalna jakość, którą goście docenią w każdej filiżance.





Dbłość o szczegł

Najlepsi Bariści wyróżniają się dbałością o szczegły. RAPTOR został zaprojektowany w ramach tej samej filozofii. **Każdy element jest przemyślany, a detale dopracowane**, aby inspirować użytkowników oraz gości, czekających na swoją filiżankę kawy.



2 manometry
jednostrzałkowe



Polerowanie technologią
diamentową



Stylowe
podświetlenie LED



Ekran działający szybko i prosto jak smartfon

Technologia ekranów dotykowych stała się naturalną częścią naszej codzienności. Ekrany i interface dedykowane dla każdej z grup działają dokładnie tak samo jak ekrany nowoczesnych smartfonów. Dlatego ich obsługa jest intuicyjna, szybka i wygodna.

Indywidualna konfiguracja każdej grupy

Różne profile kawy wymagają indywidualnych parametrów ekstrakcji. W Raptorze **każdą grupę można konfigurować niezależnie** – od temperatury wody, pary i grupy po czas preinfuzji. Dzięki temu ekspres precyzyjnie dopasowuje się do każdej kawy i pozwala w pełni wykorzystać jej potencjał.

Ustawienia można kopiować między grupami - wystarczy 2 kliknięcia





4 przyciski objętości

Automatyzacja części procesów może być dużym udogodnieniem dla Baristy. System pozwala zaprogramować aż **4 przyciski porcji dla każdej grupy oddzielnie**. Dzięki temu workflow jest spójny, a każda receptura uruchamiana jest **jednym dotknięciem** - bez chaosu i bez strat czasu.





Tea Mode

Unikalne napoje budują rozpoznawalność lokalu i przyciągają gości. **TEA MODE** umożliwia przygotowanie intensywnego **TEA ESPRESSO**, które staje się bazą do tworzenia autorskich receptur, wyróżniających się na tle wszystkiego, co dostępne na rynku.

Zasada działania programu herbaty

Azja uznawana jest za kolebkę kultury herbaty, gdzie sposób jej przygotowania od zawsze decyduje o smaku i jakości naparu. **TEA MODE** odwzorowuje te zasady: pierwsze przepłukanie liści nie trafia do naparu, a następnie zmielona herbata jest poddawana 5 interwałowym cyklom ekstrakcji w **specjalnej kolbie Raptora**. To kontrolowana ekstrakcja, która wydobywa maksimum aromatu.



To unikalna esencja herbaciana. Nie pije się jej w formie espresso, które znamy ze świata kawy. To baza, dzięki której możesz stworzyć nieograniczoną ilość napojów.

Za barem liczy się tempo pracy. Dlatego przygotowaliśmy ponad **20 gotowych receptur** do wdrożenia od razu po instalacji ekspresu. Barista otrzymuje nie tylko maszynę, ale **gotowe rozwiązania**, które usprawniają pracę i przyspieszają wprowadzenie nowych napojów do własnego konceptu.

+20

unikatowych
receptur
gotowych
do wdrożenia
od razu

5

programów

Preinfuzja

z regulowanym czasem

Temperatura

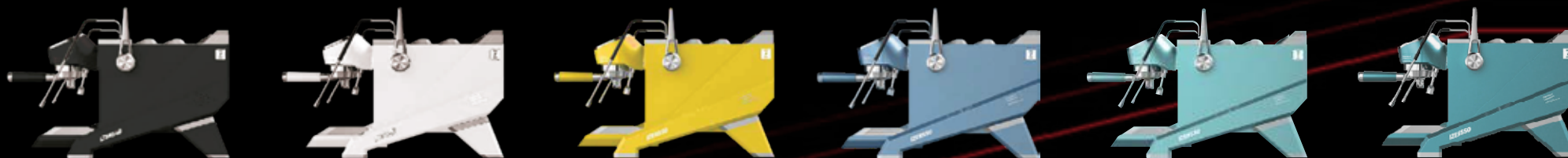
dostosowana do rodzaju liści

6

poziomów ekstrakcji



Przykładowe wersje kolorystyczne

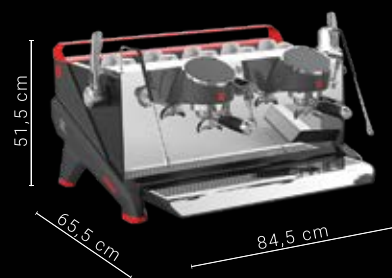


Wymiary

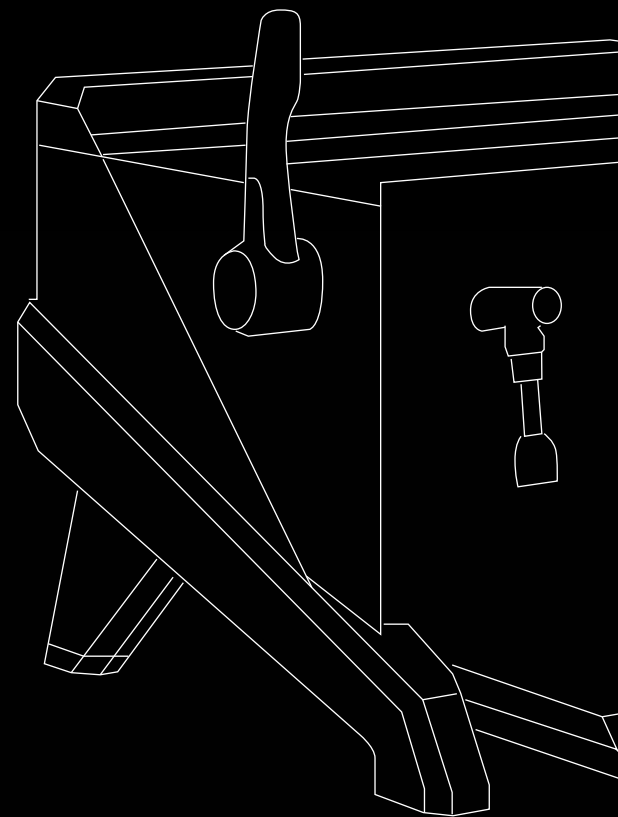
1 GRUPA



2 GRUPY



3 GRUPY



	1 GRUPA	2 GRUPY	3 GRUPY
Grupa zaparzająca	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	6l	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 spieniąca	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	●	●	●
Dedykowana 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):	645 x 655 x 515 mm	845 x 655 x 515 mm	1045 x 655 x 515 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/380V/50~60Hz	3x 220V/380V/50~60Hz (3 fazy)

ARMOR



ARMOR

W pracy Baristy kluczowa jest powtarzalność, stabilność parametrów i pełna kontrola nad ekstrakcją - nawet wtedy, gdy tempo pracy osiąga najwyższy poziom. ARMOR to klasyczny ekspres w nowoczesnej odsłonie, zaprojektowany z myślą o stabilności, osiąganey dzięki dopracowanym rozwiązaniom technicznym. Właśnie dlatego, ten ekspres to idealne rozwiązanie dla każdej kawiarni, baru czy restauracji, w której potrzebne są bezkompromisowe rozwiązania.

1

Single Boiler

2

Grupy

11l

Pojemność bojlera





One-click
start



Metalowe
przepływomierze



System
monitorowania
temperatury



Izolacja
bojlerów



Potrójny system
zabezpieczeń



Pompa
rotacyjna



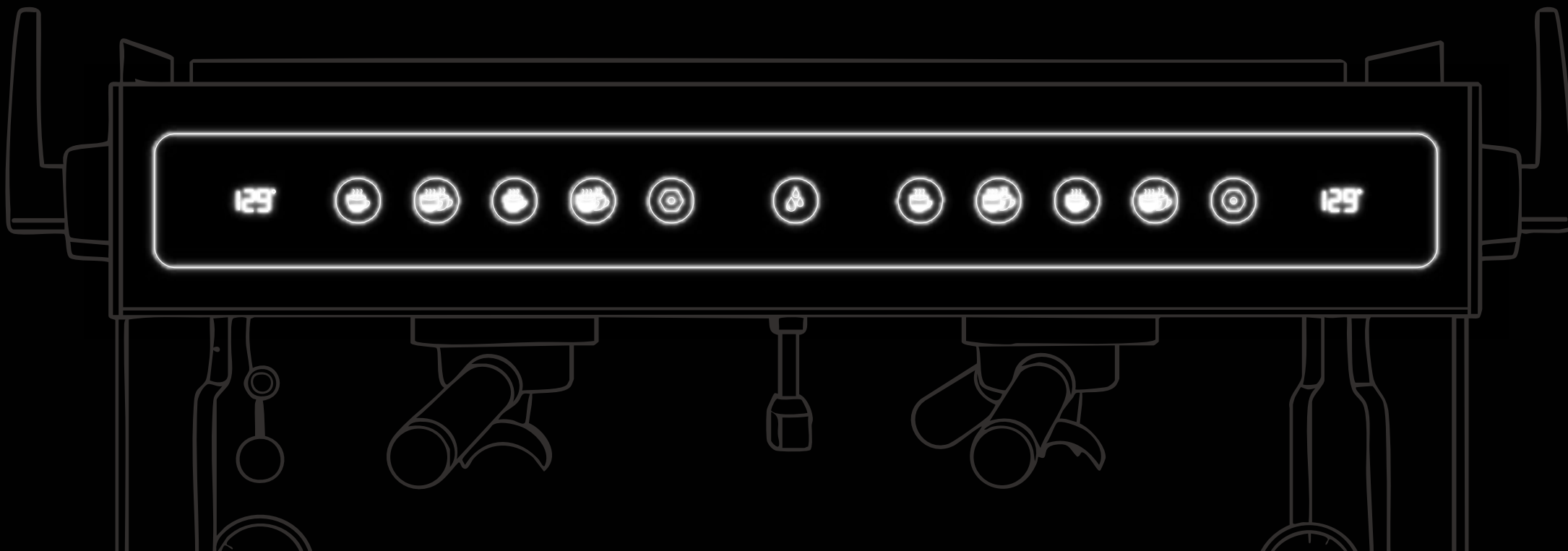
Grzałki ze stali
nierdzewnej 316



Wytrzymałość na 1 000 000

Dla Twojej pewności i komfortu

Panel sterowania ekspresem musi być intuicyjny oraz niezawodny. ARMOR został przetestowany ponad milionem naciśnieć panelu sterowania, co – przy założeniu ok. 250 operacji dziennie – przekłada się na nawet **10 lat bezproblemowej pracy**. Duże przyciski pozwalają na szybką i bezpomyłkową obsługę.



4

przyciski objętości

25 mm

średnica przycisku

1 000 000

przetestowana wytrzymałość
przycisków

Pracuje tak, jak chce tego Barista

Każdy parametr pod kontrolą

Panel dotykowy ekspresu jest często obsługiwany w warunkach presji czasu, wilgoci, wysokiej temperatury i intensywnego rytmu pracy.

Zastosowane w ARMOR duże przyciski o średnicy 25 mm zostały zaprojektowane zgodnie z wytycznymi ergonomii interfejsów operatorskich.

Oznacza to, że panel sterowania tego modelu został w pełni dostosowany do wymagań pracy profesjonalnej – **nie stanowi bariery w użytkowaniu, lecz realne wsparcie w codziennej pracy baristy.**



Twój bar - Twoje zasady

Każdy bar rządzi się swoimi zasadami, a jego menu ma własny charakter. W Armor każda grupa zaparzająca umożliwia niezależne ustawienie czterech porcji kawy (w ml), przypisanych do czterech oddzielnych przycisków. Dzięki temu ekspres dopasowuje się do stylu pracy Baristy, dając pełną swobodę pracy.

Regulacja temperatury pary

Zakres regulacji: 115–130°C

Automatyczny system czyszczenia grupy

Automatyczne czyszczenie
uruchamiasz jednym przyciskiem.
Sekwencyjne płukanie usuwa resztki
kawy i olejki, oszczędzając czas
Baristy.

Regulacja temperatury wody

Zakres regulacji: 88-95°C

Regulacja czasu preinfuzji oraz pauzy

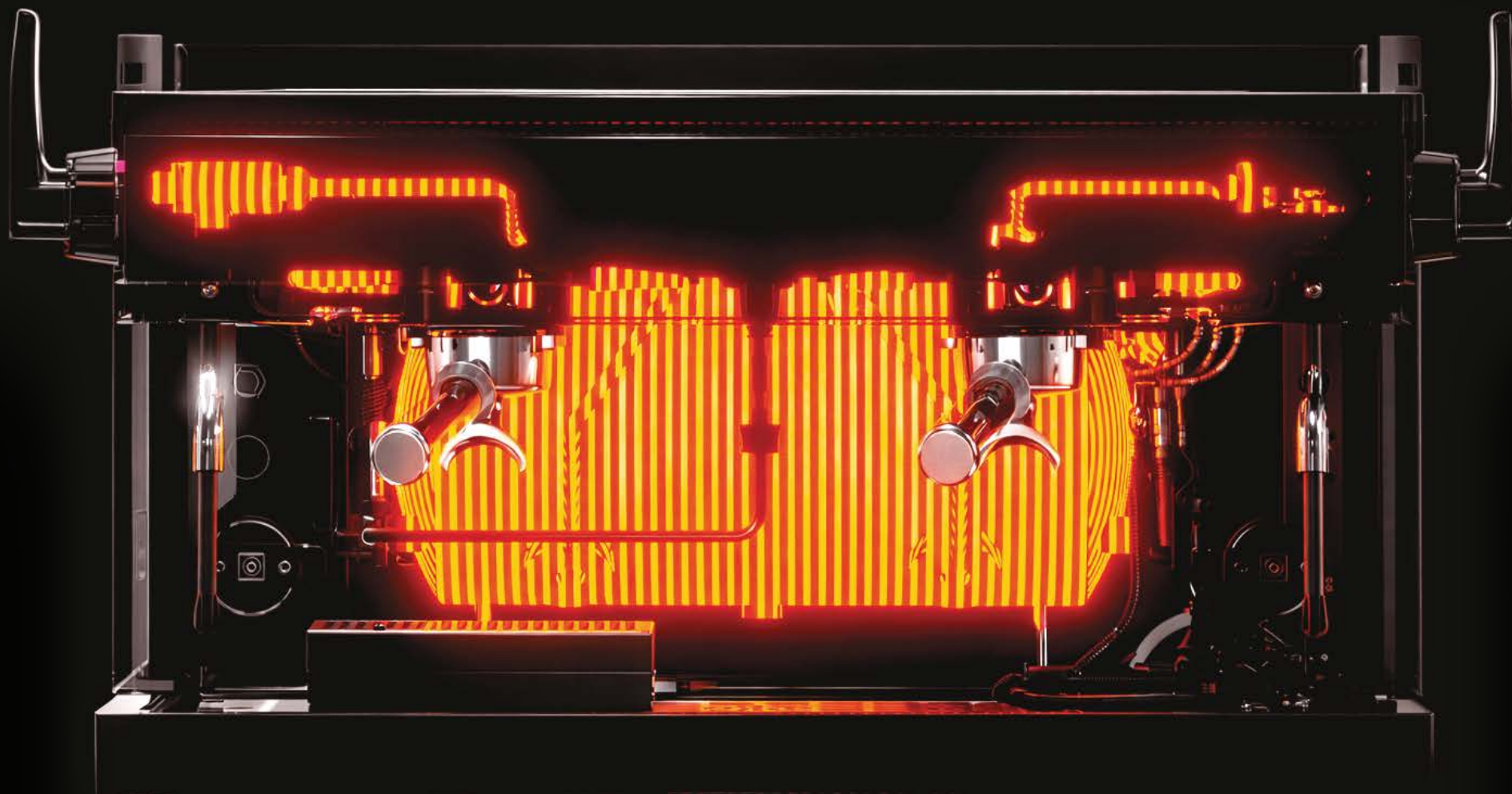
Zakres preinfuzji: 0–10s
Zakres pauzy: 0–10s



Gdy rośnie liczba zamówień, nie tracisz pary...

Gdy duża ilość zamówień trafia na bar jednocześnie, obciążenie ekspresu znacznie wzrasta. W wielu lokalach poranny „rush” potrafi wygenerować ok. **35–45% dziennego przychodu**. To właśnie w tym momencie Barista potrzebuje wsparcia w urządzeniu.

W ekspresie Armor izolacja bojlerów chroni obieg wody przed nagłymi spadkami temperatury - działa jak elewacja, która zatrzymuje ciepło wewnątrz i zapobiega jego utracie. Oprócz izolacji, wykorzystuje system kontroli oparty na sondzie pełniącej rolę precyzyjnego termometru. Nieustannie monitoruje ona temperaturę wody na wyjściu i koryguje ją zgodnie z zadanymi ustawieniami. Dzięki temu ekspres eliminuje gwałtowne wahania temperatury, nawet podczas największego ruchu.





**Design,
który sprawdzi się
w każdej aranżacji**

Sukces kawiarni to nie tylko liczba wydanych napojów, ale również atmosfera, do której goście chcą wracać. Połączenie lustrzanego frontu z matową fakturą obudowy działa jak idealnie wyważone połączenie karmelowej słodczy i delikatnej nuty soli. Dzięki temu ARMOR naturalnie wpisuje się w każdą przestrzeń, podkreślając klimat kawiarni, baru, restauracji czy hotelu.



Przyciski
z podświetleniem LED



Cyfrowe
wyświetlacze







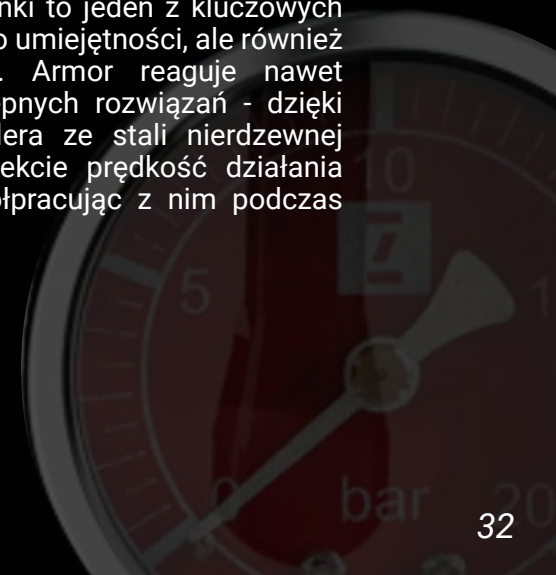
Z ARMOR nie tracisz czasu, inspiracji i pieniędzy

Praca na 2 grupach równocześnie

Równe ciśnienie jest warunkiem stabilnej i powtarzalnej ekstrakcji espresso. Wartość 9 barów stanowi powszechnie uznany uniwersalny punkt odniesienia dla perfekcyjnego parzenia. Zastosowanie pompy rotacyjnej w ARMOR, utrzymującej stałe ciśnienie 9 barów, zapewnia idealny i powtarzalny efekt ekstrakcji.

2x szybciej

Szybkość reakcji na zmieniające się warunki to jeden z kluczowych aspektów pracy Baristy. Dotyczy to nie tylko umiejętności, ale również narzędzi, w tym ekspresu kolbowego. Armor reaguje nawet dwukrotnie szybciej niż większość dostępnych rozwiązań - dzięki połączeniu pojemnego, 11-litrowego bojlera ze stali nierdzewnej z systemem kontroli temperatury. W efekcie prędkość działania urządzenia realnie wspiera Baristę, współpracując z nim podczas codziennej pracy.



Potrójny system zabezpieczeń technicznych

Przegrzewanie oraz nadmierne ciśnienie stanowią częstą przyczynę awarii. ARMOR został wyposażony w potrójny system zabezpieczeń technicznych: **elektroniczną ochronę przed pracą na sucho, zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz mechaniczną ochronę przed nadciśnieniem**, które redukują ryzyko awarii aż o **92%**. Dzięki temu systemowi urządzenie skutecznie eliminuje kluczowe zagrożenia, stając się stabilnym i niezawodnym narzędziem w rękach Baristy.





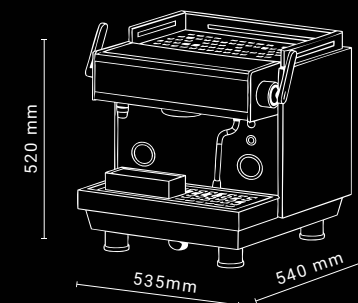


1 GRUPA

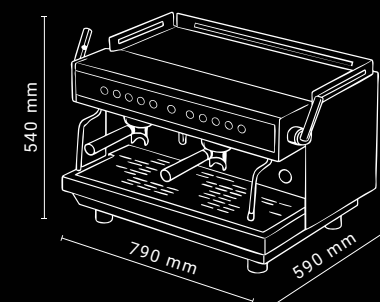
2 GRUPY

Grupa zaparzająca	x1	x2
Program	Kawa	Kawa
System grzewczy	Single-Boiler	Single-Boiler
Pojemność bojlera	6l	11l
Materiał	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Regulacja temperatury pary	115°C–130°C	115°C–130°C
Regulacja temperatury wody	88°C–95°C	88°C–95°C
Pompa	Rotacyjna 9 bar Włoska	Rotacyjna 9 bar Włoska
Sitko	1 x 12g 1 x 22g	1 x 12g 1 x 22g
Funkcja preinfuzji	0–10 sekund	0–10 sekund
Dysza spieniająca	x1	x2
Wylewka wody gorącej	x1	x1
Manometry	x2	x2
Sterowanie	Dotykowy panel sterowania	Dotykowy panel sterowania
Czyszczenie jednym przyciskiem	Tak	Tak
Wymiary (S×G×W):	535 × 540 × 520 mm	790 × 590 × 540 mm
Waga netto/brutto	44/56 kg	60/80 kg
Moc	2700 W	3500 W
Napięcie/Częstotliwość	220V-240V/50~60Hz	220V/50~60Hz

1 GRUPA



2 GRUPY



MIŁYNNKI AUTOMATYCZNE
MŁYNNKI AUTOMATYCZNE
MŁYNNKI AUTOMATYCZNE

COFFEE FORMAT®



Żarna

64 mm

Wydajność do

19 kg/h

**płynna
regulacja
obrotów**

Młynek automatyczny **JX-928**

PARAMETRY

Kolorystyka:

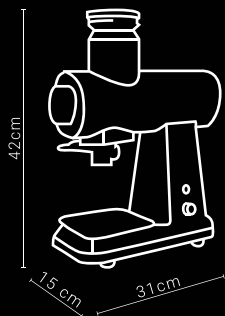


WHITE



GLOSSY
BLACK

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



włoskie żarna



Żarna

64 mm

Wydajność do

12 kg/h

**płynna
regulacja
obrotów**

Młynek automatyczny **JX-828**

PARAMETRY

Kolorystyka:

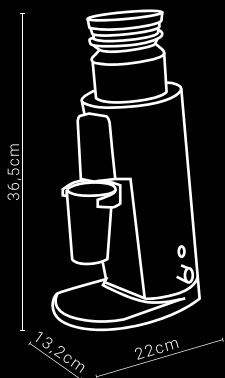


WHITE



GLOSSY
BLACK

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





włoskie żarna

Młynek automatyczny JX-683



Żarna

83 mm

Wydajność do

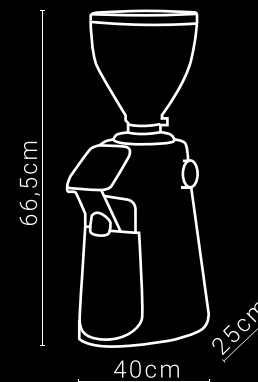
30 kg/h

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

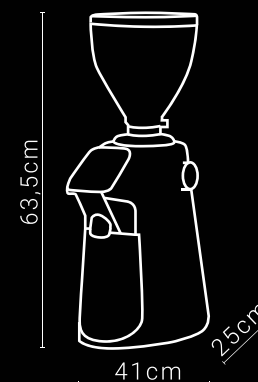
19 kg/h

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



Żarna

74 mm

Wydajność do

18 kg/hDokładność czasu
mielenia**0,1 s**

Młynek automatyczny

JX-650P

Kolorystyka:

GLOSSY
BLACK

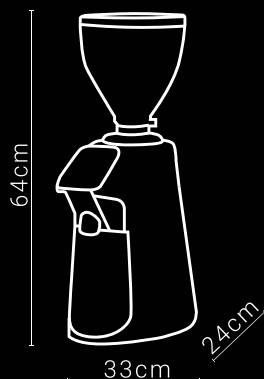
WHITE



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



włoskie żarna



Żarna

64 mm

Wydajność do

12 kg/hDokładność czasu
mielenia**0,1 s**

Młynek automatyczny

JX-600AD

Kolorystyka:

GLOSSY
BLACK

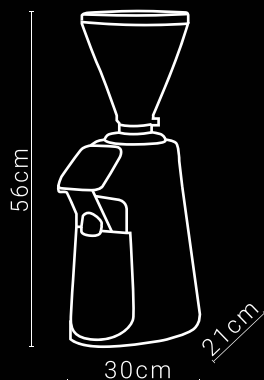
WHITE



SILVER



RED

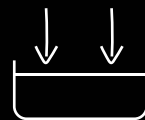
**PARAMETRY**

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



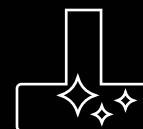
włoskie żarna

Automatyczny **TAMPER**



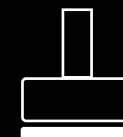
Kontrola docisku

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



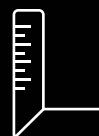
Nieprzywierająca powłoka

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.



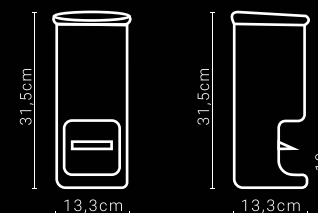
Jakość premium

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



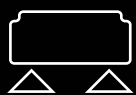
KOLORY



BLACK



WHITE



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 nablatawej.



Intuicyjna obsługa

Oszczędność czasu oraz wygoda użytkowania.

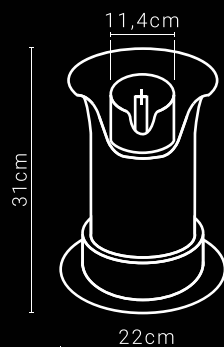
Automatyczny CLEANER do kolby



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





Znajdź **swoje idealne połączenie** i sięgnij po to, co naprawdę wyjątkowe.



Automatyczny Tamper



Tamper CT-0



Tamper CT-02



Dystrybutor WDT-01



Dystrybutor CL-01



Dystrybutor CL-02



Dosing funnel DF-01



Dzbanek MP-01



Pędzel BB-01



Pędzel BB-02



Szczotka GB-01



Automatyczny Cleaner



Odbijak KB-01



Odbijak KB-02



Waga CS-01



Waga CS-02 mini



W trosce o Twoje perfekcyjne espresso

środki czystości **COFFEE FORMAT®**



@CoffeeFormat



WAŻNE



✓ **NIE ZAWIERA WYBIELACZY**
Odpowiedni do czyszczenia ekspresów, również z elementami z miedzi.

Cleaning Gel Format PRO
1000 ml

Żel do czyszczenia grupy zaparzącej w ekspresach kolbowych. Nie zawiera wybielaczy, przez co jest odpowiedni do czyszczenia ekspresów, również tych z elementami z miedzi.



WAŻNE



✓ **NIE ZAWIERA WYBIELACZY**
Odpowiedni do czyszczenia ekspresów, również z elementami z miedzi.

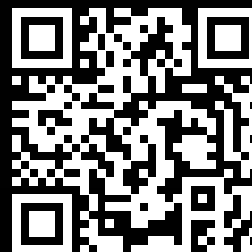
Powder Format PRO
750 g

Proszek do profesjonalnego czyszczenia ekspresów do kawy. Skutecznie czyści osad kawowy oraz tłuszcze, przywracając urządzenie do idealnej czystości.



Grinder Cleaner PRO
480 g

Ekologiczny środek do czyszczenia młynków do kawy na bazie naturalnej mieszanki zbóż (pszenica, żyto i ryż), bezpieczny dla urządzenia i środowiska.



www.izenssoeurope.com



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



[@coffee_format_official](https://www.instagram.com/coffee_format_official)



Dane sprzedawcy:



