

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/ekspres-do-kawy-izensso-armor-2-gr-white-p-667.html>



Ekspres do kawy IZENSSO ARMOR 2 GR White

Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2-3 dni - do potwierdzenia
Numer katalogowy	105604
Kod producenta	1461218516
PKWiU	8516 71 00
Producent	IZENSSO

Opis produktu



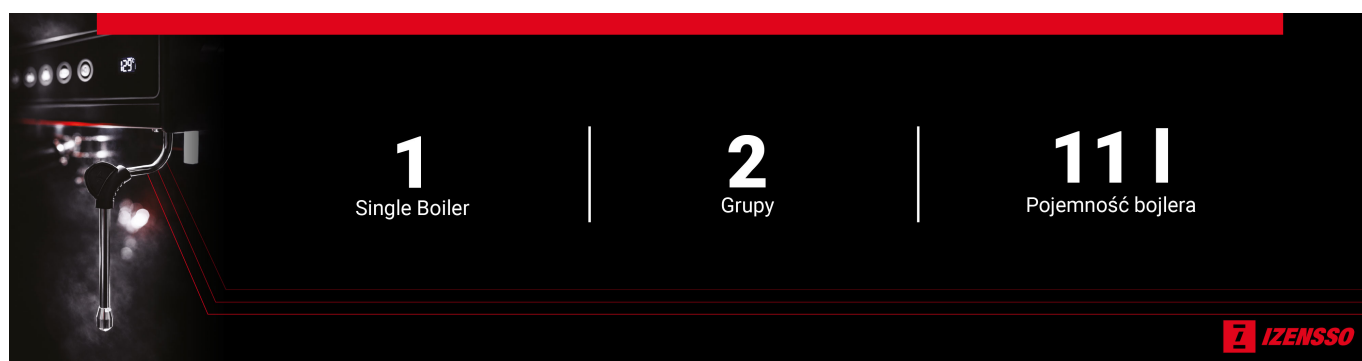
Ekspresy do kawy IZENSSO

Ekspres 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.



Ekspres kolbowy Izenso ARMOR

W pracy Baristy kluczowa jest powtarzalność, stabilność parametrów i pełna kontrola nad ekstrakcją - nawet wtedy, gdy tempo pracy osiąga najwyższy poziom.



Gdy rośnie liczba zamówień, nie tracisz pary...

Gdy duża ilość zamówień trafia na bar jednocześnie, obciążenie ekspresu znacząco 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.

Potrójny system zabezpieczeń technicznych

Przegrzanie 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 redukuje ryzyko awarii aż o 92%. Dzięki temu systemowi urządzenie skutecznie eliminuje kluczowe zagrożenia, stając się stabilnym i niezawodnym narzędziem w rękach Baristy.

Twój bar - Twoje zasady

Każdy bar rządzi się swoimi zasadami, a jego menu ma własny charakter. W Armor każda grupa zaparządzająca 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.

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.



Panel dotykowy
został poddany
testom,
obejmującym
ponad milion
naciśnień.

Wytrzymałość na 1 000 000 dla Twojej pewności i komfortu

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

Z ARMOR nie trzeba zapamiętywać, co i jak przycisnąć

- **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 9 barów, zapewniając 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.



DESIGN
KTÓRY
SPRAWDZI SIĘ
W KAŻDEJ
ARANŻACJI

 **IZENSSO**


Cyfrowe
wyświetlacz


Przyciski
z podświetleniem LED

Design, który sprawdzi się w każdej aranżacji

Szklana kawałkowa powierzchnia, która w połączeniu 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.



- Regulacja temperatury pary, zakres regulacji: 115-130°C
- Regulacja temperatury wody, zakres regulacji: 88-95°C
- Automatyczny system czyszczenia grupy
- Regulacja czasu preinfuzji oraz pauzy, zakres preinfuzji: 0-10s, zakres pauzy: 0-10s

SPECYFIKACJA TECHNICZNA	
Wymiary (szer x wys x dł)	790 x 590 x 540 mm
Waga netto/brutto	60/80 kg
Kolor	biały
Maksymalna dzienna wydajność	do 250 filiżanek
Zasilanie	220-240 V/50-60 Hz
Pobór mocy	3500 W
Czyszczenie jednym przyciskiem	TAK
Sterowanie	przyciski dotykowe/ panel sterowania
Manometry	x2
Wylewka wody gorącej	x1
Dysza spieniająca	x1
Funkcja preinfuzji	0-10 s
Regulacja temperatury pary	115°C-130°C
Regulacja temperatury wody	88°C-95°C
Pompa	rotacyjna/ 9 BAR/ Włoska
Materiał	stal nierdzewna
Pojemność bojlera	11 L
System grzewczy	single boiler
Grupa zaparzająca	2x