

Net als een commercieel apparaat leveren Sage-esspressoapparaten de vier basiselementen voor koffie van baristakwaliteit.



1. Dosering
19 - 22 g koffie (dubbele shot).



2. Temperatuur
Nauwkeurige PID-temperatuurregeling.



3. Druk
Pre-infusie bij lage druk en een extractiedruk van 9 bar.



4. Stoom
Krachtige stoom voor een zijdezachte microschuimtextuur.

Assortiment van espressoapparaten

| | AUTOMAGICAL™ | | | | HANDMATIG | | | |
|--|---|---|--|--|--|--|---|---|
| | <i>the Bambino™ Plus</i> | <i>the Barista Touch™</i> | <i>the Oracle™</i> | <i>the Oracle™ Touch</i> | <i>the Duo Temp Pro™</i> | <i>the Barista Express™</i> | <i>the Barista Pro™</i> | <i>the Dual Boiler™</i> |
| | | | | | | | | |
| | SES500 Koffie van baristakwaliteit in een compact apparaat | SES880 Koffie van professionele kwaliteit binnen handbereik | SES980 Koffie van professionele kwaliteit, zonder barista | SES990 Het volledig automatische espressoapparaat van de volgende generatie | SES810 Uw start met koffie van baristakwaliteit | SES875 Koffie van professionele kwaliteit in een compact apparaat | SES878 Koffie van baristakwaliteit waarin precisie en snelheid elkaar vinden | SES920 De favoriet onder barista's voor espresso thuis |
| Melk textureren Zorg voor melk met een fluwelen textuur met de juiste stoomdruk | Automatisch Melk textureren | Automatisch Melk textureren | Automatisch Melk textureren | Automatisch Melk textureren | Handmatig Melk textureren | Handmatig Melk textureren | Handmatig Melk textureren | Handmatig Melk textureren |
| NIET | | | | | | | | |
| Doseren en aandrukken Koffie van baristakwaliteit begint met de juiste hoeveelheid gemalen bonen: 19 tot 22 gram voor een dubbele shot. Het portafilter is de sleutel tot koffie van topkwaliteit. | Automatisch Malen en doseren | Automatisch Malen, doseren en aandrukken | Automatisch Malen, doseren en aandrukken | Automatisch Malen, doseren en aandrukken | Automatisch Malen en doseren | Automatisch Malen en doseren | | |
| | | | | | | | | |
| | Bakjes voor enkele of dubbele shot | Bakjes voor enkele of dubbele shot | Bakjes voor enkele of dubbele shot | Bakjes voor enkele of dubbele shot | Bakjes voor enkele of dubbele shot | Bakjes voor enkele of dubbele shot | Bakjes voor enkele of dubbele shot | Bakjes voor enkele of dubbele shot |
| Verwarmings-systeem De optimale smaak wordt verkregen met extractie op precies de juiste temperatuur voor uw favoriete koffiebonen. | ThermoJet™ | ThermoJet™ | Dual Boiler | Dual Boiler | Thermocoil | Thermocoil | ThermoJet™ | Dual Boiler |
| | PID-regeling Precisie van +/- 1°C | PID-regeling Precisie van +/- 1°C | Verwarme zetgroep en PID-regeling Precisie van +/- 1°C | Verwarme zetgroep en PID-regeling Precisie van +/- 1°C | PID-regeling | PID-regeling | PID-regeling Precisie van +/- 1°C | Verwarme zetgroep en PID-regeling Precisie van +/- 1°C |
| | Opeenvolgend Extraheren en stomen Opwarmtijd van drie seconden | Opeenvolgend Extraheren en stomen Opwarmtijd van drie seconden | Gelijktijdig Extraheren en stomen | Gelijktijdig Extraheren en stomen | Opeenvolgend Extraheren en stomen | Opeenvolgend Extraheren en stomen | Opeenvolgend Extraheren en stomen | Gelijktijdig Extraheren en stomen |
| Interface Kies uit de analoge, digitale of touchscreen-interface. | Knopbediening | Touchscreen voor vegen en selecteren | Lcd-scherm, knopbediening | Touchscreen voor vegen en selecteren | Draaiknopbediening | Analoge regelknopbediening | Lcd-scherm, knopbediening | Analoge regelknopbediening |
| Kleuropties | | | | | | | | |

● BSS – Brushed Stainless Steel ● BKS – Black Sesame