

# the Barista Express™ Impress



reddot winner 2022  
best of the best



## Product-DNA



### **Ervaar third wave-kwaliteitskoffie bij je thuis, mogelijk gemaakt door de 4-stappenformule**

Onze espressoapparaten volgen de 4-stappenformule van professionele koffiezetapparaten. Ze zijn ontworpen om de juiste dosering versgemalen bonen te gebruiken, nauwkeurige temperatuurregeling en optimale waterdruk te bieden en de echte microschuimmelk te leveren die zo essentieel is voor latte art. Start met een touch jouw koffieavontuur.



### **Intelligente dosering met een geïntegreerde molen met kegelmaalwerk met 25 maalinstellingen**

De dosering wordt automatisch berekend op basis van de laatste maling, zodat deze altijd klaar is voor het volgende gebruik.



### **Ondersteund aandrukken**

Oefent een constante druk van 10 kg op je dosering uit en rondt het proces af met de finishing twist van een barista (7°) voor een gladgestreken puck.



### **Precisiemeting corrigeert automatisch de volgende dosering**

Als je dosering iets meer of iets minder nodig heeft, wordt dit automatisch gecorrigeerd door het intelligente doseersysteem. Het onthoudt het laatste doserings- en aandrukresultaat en past het aan voor de perfecte dosering bij de volgende keer.



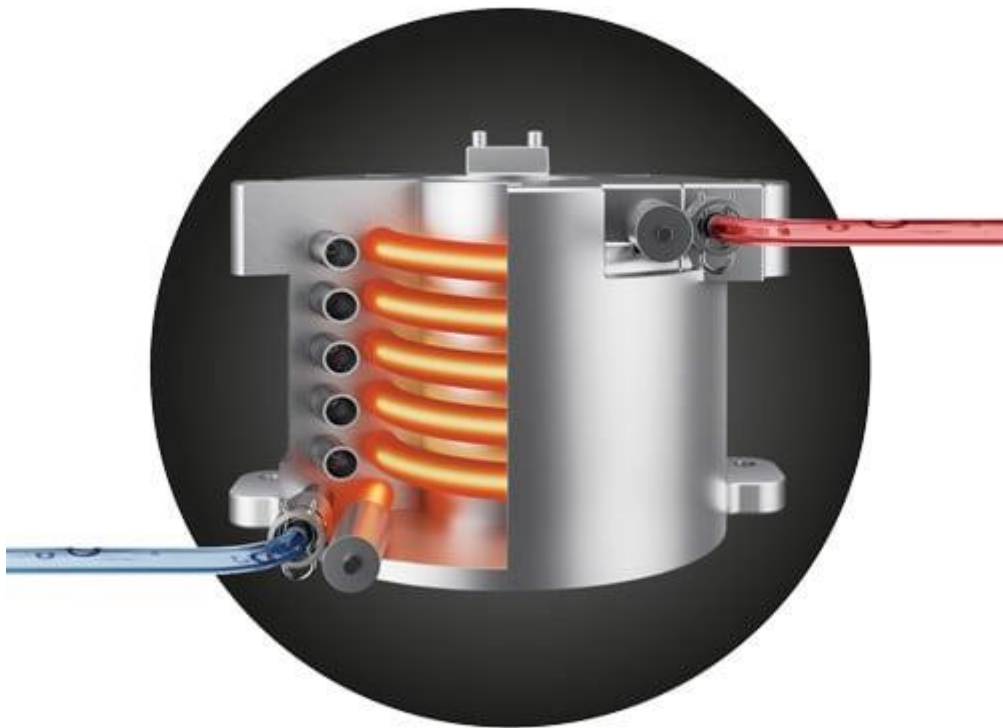
**Roestvrijstalen portafilter van 54 mm met enkel- en dubbelwandige filterbakjes voor een volle smaak**

Koffie met een volle en complexe smaak wordt bereid met een ideale dosering van 18 gram versgemalen bonen in een professionele, roestvrijstalen portafilter van 54 mm.



**Pre-infusie bij lage druk gevolgd door een extractieproces onder druk van 9 bar**

Een heerlijke, romige en karamelkleurige espresso begint met pre-infusie bij lage druk, gevolgd door een extractieproces onder hoge druk (9 bar) dankzij onze Italiaanse pomp van 15 bar.



**Thermocoil-verwarmingssysteem met PID-temperatuurregeling verwarmt water tot 93 °C**

Het Thermocoil-verwarmingssysteem met PID-temperatuurregeling zorgt dat het water precies 93 °C bereikt voor perfect uitgebalanceerde smaken.





**Krachtige stoom van 130°C voor snel, zijdezacht microschuim**

Geniet van zachtfluwelen microschuimmelk die het resultaat is van krachtige stoomdruk.

## **Accessoires**

- Roestvrijstalen portafilter van 54 mm, roestvrijstalen melkkan van 480 ml, enkel- en dubbelwandige filterbakjes voor 1 en 2 kopjes, waterfilterhouder met filter, de Razor™-doseringstool, reinigingstabletten, inbussleutel, reinigingstool voor stoompijpje, reinigingsschijf, schoonmaakborstel, ontkalkingspoeder

## **Afmetingen (BxDxH)**

- 33 x 38 x 41 cm

## **Constructiemateriaal**

- Roestvrij staal

## **Capaciteit**

- Bonenhouder voor 250 g/waterreservoir van 2 liter

## **Instellingen**

- 25 precieze maalinstantellingen
- Voorinstelling voor enkele of dubbele shot
- Automatische correctie van de dosering voor de volgende maling
- Heet water
- Instelbare bereidingstemperatuur
- Instelbare shotvolumeregeling

## **Vermogen**

- 1560 - 1850 W

## **Spanning**

- 220 -240 V

## **Garantie**

- Reparatie-, vervangings- of terugbetalingsgarantie van 2 jaar (naar goeddunken van Sage Appliances)

## **Verwarmingssysteem**

- Italiaanse pomp van 15 bar
- Thermospoelsysteem
- PID-temperatuurregeling
- Thermospoel 1600 W – Geïntegreerd waterpad van roestvrij staal regelt nauwkeurig de watertemperatuur

## **Melk opschuimen**

- Handmatig melk opschuimen

## **Geïntegreerde molen met kegelvormige maalelementen**

- Kegelvormige maalelementen van staal

## **Interface**

- Simpele knopbediening

## **Portafilter**

- Hoogwaardige portafilter van 54 mm

## **Aandrukken**

- Ondersteund aandrukken met de finishing twist (7°) van een barista
- Indicator en feedback voor doseringsniveau

## **Manometer**

- Manometer voor extractiefeedback