SANREMO

2.0

OPERA

THE REVOLUTION

Opera 2.0

SANREMO
COFFEEMACHINES

_The Revolution

Контроль и самовыражение



SANREMO
COFFEEMACHINES

_У любого кофе есть особенность,
это идеальный способ ее раскрыть

ОДНИМ КАСАНИЕМ
Выбор 6 разных профилей для каждой группы одним нажатием кнопки



УМНЫЙ РЫЧАГ
Быстрый выбор кофейных порций одним движением рычага



СИСТЕМА CDS
Максимальная точность и полный контроль 3х этапов экстракции



МОЩНЫЙ СУХОЙ ПАР
Высокая мощность и шелковистое молоко





ШЕСТЕРЕННАЯ ПОМПА
Постоянное давление при любых условиях





ВСЕ ПОД КОНТРОЛЕМ
Электронный дисплей для наглядного отображения всех параметров работы



СЕРДЦЕ ИЗ СТАЛИ
Для максимальной термостабильности:
- *Группы A ISI 316 вес каждой 10 кг*
- *Портафильтры A ISI 316*
- *Бойлер A ISI 316*

WI-FI СОЕДИНЕНИЕ



ПРИЛОЖЕНИЕ
Настройка параметров в приложении для бариста

Opera. The Revolution.
Ссылка на сайт.

_Характеристики

ГРУППЫ ИЗ СТАЛИ AISI 316 ВЕСОМ 10 КГ
Эксклюзивная разработка Sanremo обеспечивает превосходную термостабильность и максимальную защиту от окисления и налета.

ПОРТАФИЛЬТР ИЗ СТАЛИ AISI 316 С ВЫСОКОТОЧНЫМ ФИЛЬТРОМ*
Форма и плотность фильтров, разработанных Sanremo, гарантирует превосходный результат в каждой чашке.

КРАНЫ ИЗ СТАЛИ AISI316 СО СВОБОДНЫМ ДВИЖЕНИЕМ ПАРОВОГО РЫЧАГА НА 360°
Гибкая система управления подачей пара.

ХОЛОДНАЯ ПАРОВАЯ ТРУБКА
Даже в условиях длительного использования.

СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ЭКСТРАКЦИИ (CDS)
Контроль всех параметров каждого этапа экстракции.

НЕЗАВИСИМАЯ РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ ДЛЯ ЭКСТРАКЦИИ PID
Точная настройка (погрешность ±0,1 °C с постоянством 0,2°C).

ДИСПЛЕЙ СМЕШИВАНИЯ ВОДЫ
Показывает температуру воды для чая и травяных напитков (в двухгрупповой кофемашине объединено с дисплеем бойлера).

ДИСПЛЕЙ БОЙЛЕРА
Показывает давление/температуру в бойлере (*В двухгрупповой кофемашине объединен с дисплеем смешивания воды).*

ЕДИНЫЙ ДИСПЛЕЙ ПАРАМЕТРОВ ЭКСТРАКЦИИ
Отображает все показатели, относящиеся к экстракции.

ДИСПЛЕЙ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПАРАМЕТРОВ КОФЕМАШИНЫ
Внутренний дисплей с удобным интерфейсом для настройки кофемашины техническим специалистом.

СМЕШИВАНИЕ ВОДЫ ДЛЯ ЧАЯ И ТРАВЯННЫХ НАПИТКОВ
Быстрое смешивание воды и пара для улучшения химических и органолептических свойств.

ШЕСТЕРЕННЫЕ ПОМПЫ
Позволяют изменять давление во время экстракции отдельно для каждой группы.

ЭЛЕКТРОННЫЙ МАНОМЕТР ДАВЛЕНИЯ ПАРА
Датчик с точностью 0,02 бара, позволяющий поддерживать постоянное давление в бойлере при любых условиях использования.

ПРОГРАММИРУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА НАГРЕВА ЧАШЕК
Поддержание оптимальной температуры нагрева чашек при разных климатических условиях.

ПРОСТОТА ОБСЛУЖИВАНИЯ
Быстрый доступ к внутренним частям для легкого технического обслуживания.

АВТОДИАГНОСТИКА, СТАТИСТИКА, ГРАФИК ОБСЛУЖИВАНИЯ
Позволяет запланировать дату техобслуживания в зависимости от расхода воды или количества приготовленных порций кофе.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ
Программируйте таймер включения/выключения каждый день или установите ежедневное расписание.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЦИКЛ ОЧИСТКИ
Процесс очистки кофейных групп.

СИСТЕМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
Теплоизоляция и умная система управления энергопотреблением сохраняет до 30% энергии.

ПРОЛИВКА ГРУППЫ
Небольшое количество воды проливается одним нажатием кнопки, поддерживая чистоту дисперсионных сеток.

_Опции

ВЫСОКАЯ ГРУППА

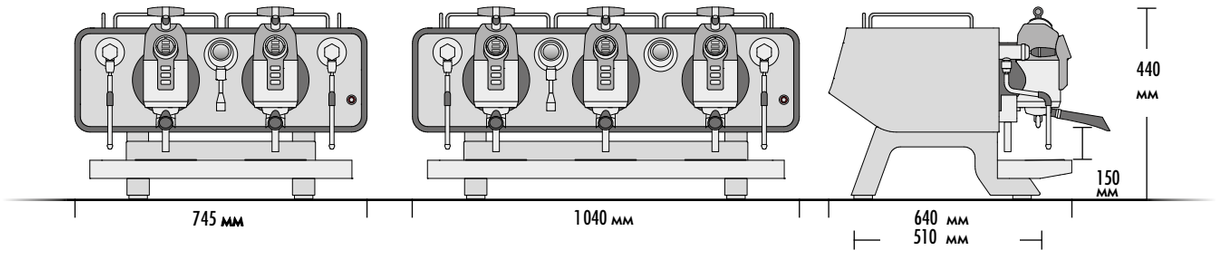
* **БЕЗДОННЫЙ ПОРТАФИЛЬТР ИЗ СТАЛИ**

** **МОЩНЫЕ ПАРОВЫЕ КРАНЫ**
(увеличенный диаметр отверстий)

*** **ВЫНОСНАЯ ВОЛЮМЕТРИЧЕСКАЯ ПОМПА**

Opera 2.0

_Версии



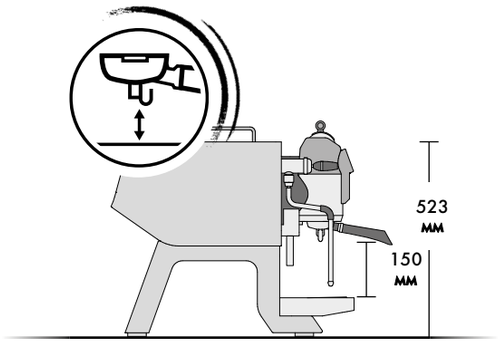
2 группы ОР
2 паровых крана
1 кран для воды
1 одинарный портафильтр
2 двойных портафильтра

3 группы ОР
2 паровых крана
1 кран для воды
1 одинарный портафильтр
3 двойных портафильтра



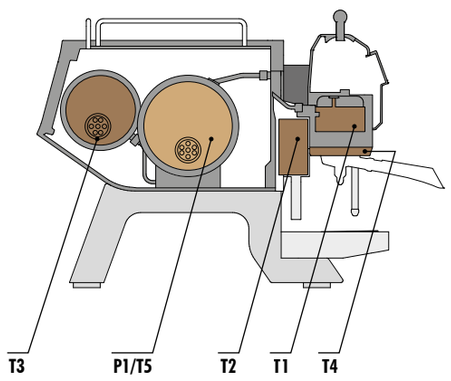
CE

ВЫСОКАЯ ГРУППА



МУЛЬТИБОЙЛЕРНАЯ СИСТЕМА

Высокая термостабильность благодаря мультибойлерной системе Sanremo со сложными электронными платами, которые непрерывно контролируют температуру на всех этапах экстракции. Водяной и паровой контуры работают независимо друг от друга, чтобы обеспечить максимальную производительность в любых условиях (в том числе при высокой нагрузке).



_Технические данные

		2 группы	3 группы
напряжение	В	220 / 240 1Н	380 / 415 3Н
входная мощность	кВт	7.7	8.3
объем бойлера	л	8	10
мощность бойлера	кВт	3.5	3.5
мощность внешней помпы	кВт	0.15	0.15
объем бойлера преднагрева	л	2.8	2.8
мощность бойлера преднагрева	кВт	1.5	1.5
мощность подогрева чашек	кВт	0.2	0.25
объем бойлера группы	л	0.5	0.5
мощность бойлера группы	кВт	0.8	0.8
масса нетто	кг	91	113
вес брутто *(с упаковкой)*	кг	140	170.5

_ Превосходство технологий, простота в использовании



OPERA 2.0
THE REVOLUTION

_ Opera

мечта без границ



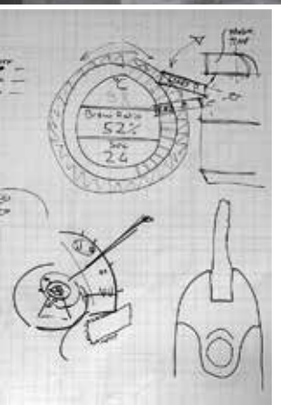













Opera началась с мечты, одновременно новаторской и простой. Международная группа экспертов в области кофе объединилась с целью **создать лучшую кофемашину из когда-либо разработанных.**

Реальные пользователи кофемашин показали, какой продукт им нужен, и этому не помешали разные языки и страны: точный инструмент, который мог бы позволить им **контролировать и управлять различными параметрами и этапами экстракции, чтобы лучшим образом раскрывать вкус кофе.**

Sanremo собрал превосходную команду, которая работала над проектом, начиная с первого мозгового штурма и до самой финишной черты.

Opera — это история о нас, нашем опыте, решимости и энтузиазме. Opera родилась из безграничной мечты. **Теперь Opera стала реальностью для всего мира.**

Opera. Вся история.
Смотреть видео.



OPERA 2.0
THE REVOLUTION

_ Стандартные модели

широкий выбор вариантов





Opera Black
Стандартная задняя панель: |BP5|



Opera Steel
Стандартная задняя панель: |BP1|





Opera White
Стандартная задняя панель: |BP2|

Opera была создана, чтобы удивлять каждой деталью: технологическое совершенство идеально вписано в уникальный дизайн. Кофемашина становится иконой стиля. Эргономичность и удобство каждой операции для бариста делает ее единственной в своем роде.



BP1 Кристалл / подсветка



BP2 Крашенное дерево



BP3 Оксидированная сталь/ подсветка



BP4 Грифельная доска



BP5 Черный / подсветка



BP6 Октаново-синий / подсветка



_ Выберите дизайн

в соответствии с вашим стилем



Задняя панель каждой модели может быть кастомизирована, с отделкой, отвечающей всем вашим потребностям и видению.

Меловая доска, на которой можно писать спецпредложения, натуральное дерево, хрусталь или оксидированная сталь, на которой можно сделать гравировку или напечатать трафаретным способом логотип или узор...

_ Индивидуальная отделка

коллекция 2018



Opera Octane

Стандартная задняя панель: |BP6|

Яркий, обволакивающий, смелый: бирюзовый цвет обладает сильным и в то же время элегантным характером, который идеально сочетается с рельефными линиями и безупречным качеством работы. Opera: для тех, кто любит тенденции, соединенные с изысканностью.









Opera Oxid

Стандартная задняя панель: |BP3|

Чистая сталь, обработанная вручную оксидированием внешних частей, придает каждой кофемашине Opera оттенок уникальности и неповторимости: для тех, кто хотел бы обладать оригинальными коллекционными предметами.





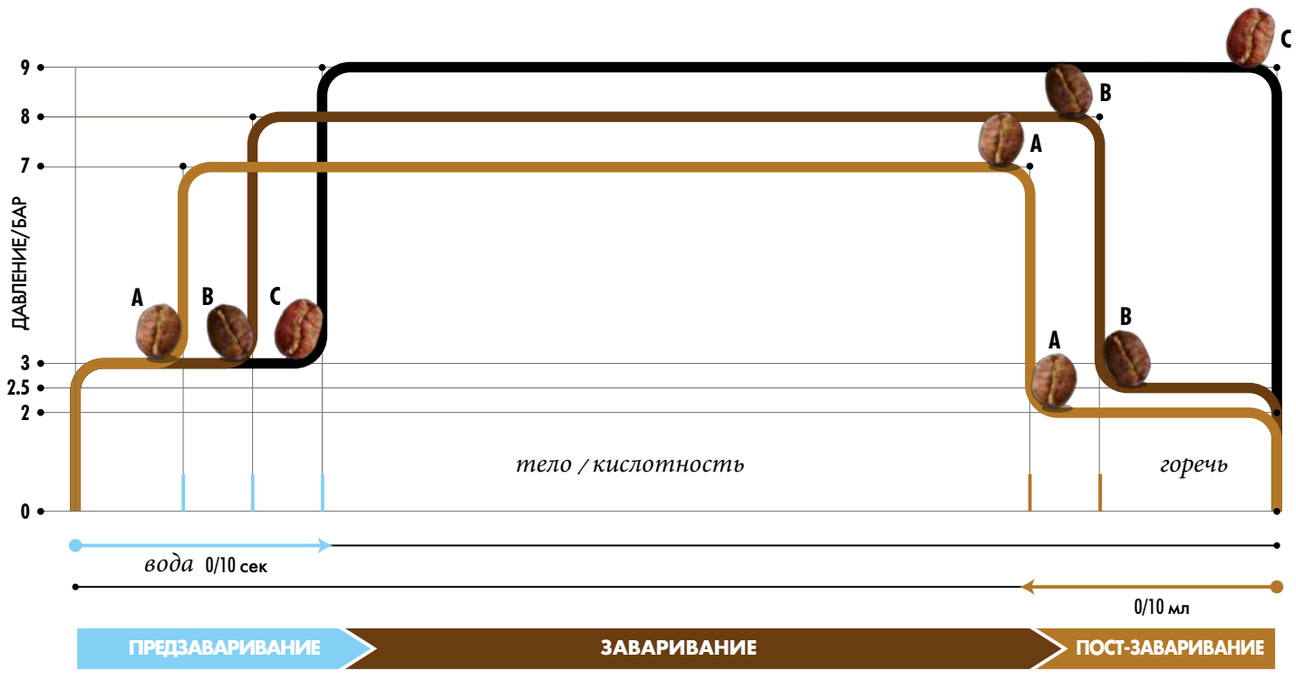


_Система Контроля Экстракции

контроль экстракции на всех этапах

Примеры экстракции для разных видов кофе:

БЛЕНД / A
БЛЕНД / B
МОНОСОРТ / C



ВРЕМЯ ЭКСТРАКЦИИ 25/30 сек

ОБЪЕМ 80 мл



(~ 40 г)
РЕЗУЛЬТАТ В ЧАШКЕ

Каждый моносорт или кофейный бленд имеет свои органические характеристики, которые могут быть в полной мере выражены через разные стили экстракции.

Меняя различные переменные и дозировки, бариста может точно настроить параметры экстракции в соответствии с происхождением зерен, их плотностью и видом обжарки.

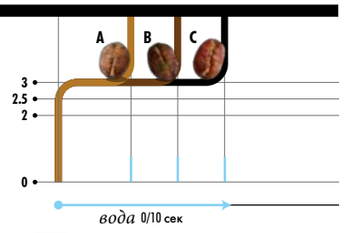
Все эти параметры позволяют бариста управлять давлением, которому подвергается каждое кофейное зерно, что не только полностью сохраняет аромат, но и усиливает лучшие качества зерен.

Opera — это профессиональная кофемашина, которая дает бариста возможность по-настоящему выразить себя.

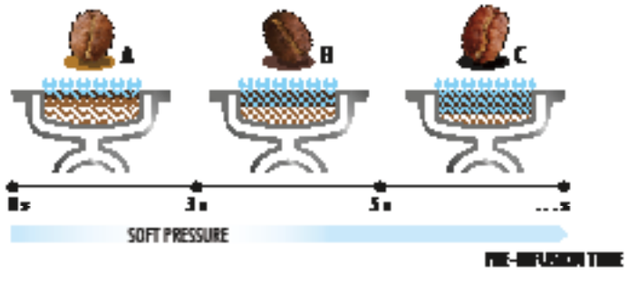
CDS (Система контроля экстракции) позволяет бариста точно контролировать каждый этап экстракции, учитывая плотность и обжарку зерен.

Первый этап: предзаваривание

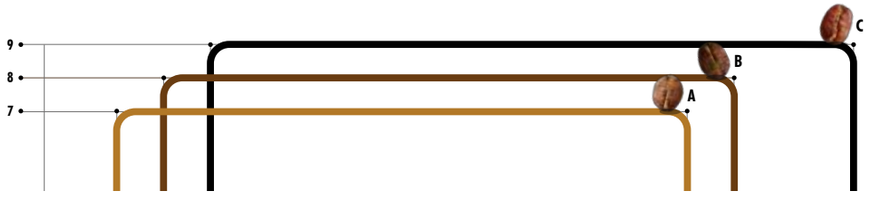
Различные физические характеристики каждого кофейного зерна, а также степень его обжарки и вид помола влияют на процесс экстракции. Для получения идеальной и однородной экстракции необходимо контролировать параметры предзаваривания.



Предзаваривание — это первая фаза экстракции кофе. Ее функция состоит в том, чтобы намочить молотый кофе и подготовить его мягким давлением (максимум в 3 бара) для последующей оптимальной экстракции. Предварительное заваривание также позволяет размолотому кофе немного расшириться перед стадией заваривания, что снижает вероятность образования каналов в кофейной таблетке.



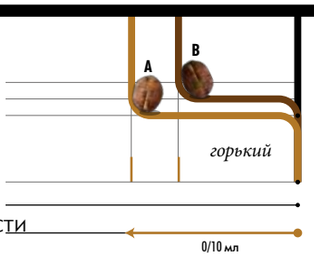
Второй этап: Заваривание



Благодаря составным частям высочайшего качества, точным датчикам (5 контрольных точек) и **мультибойлерной системе** Opera обеспечивает максимальную термостабильность, регулируемую до десятых долей градуса °C. **Система контроля температуры** позволяет отдельно очень быстро изменятьтемпературу воды в диспенсере и температуру каждой группы.

Превосходное качество работы системы **Pressure Drive**, шестеренной помпы для каждой группы, позволяет независимо настраивать идеальное давление экстракции.

Третий этап: Пост-заваривание



В зависимости от типа используемого кофе настройка продолжительности пост-заваривания может улучшить результат в чашке и устранить горькие нотки, которые могут ухудшить качество кофе.

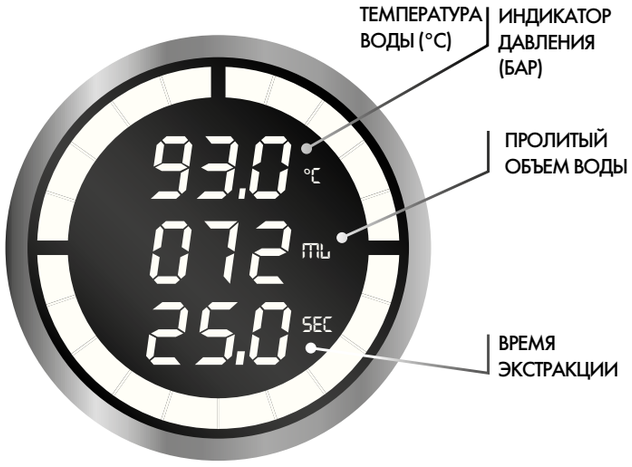


Opera позволяет настроить параметры этой деликатной фазы, а затем определить конечную дозу, выдаваемую в чашку (в мл или г).

Пост-заваривание завершает процесс экстракции кофе при более низком давлении, продолжая извлечение веществ и аромата без усиления горьких нот, вызываемых чрезмерной экстракцией под высоким давлением, которая обычно происходит в этой фазе.

_ Все под контролем

дисплей кофейной группы

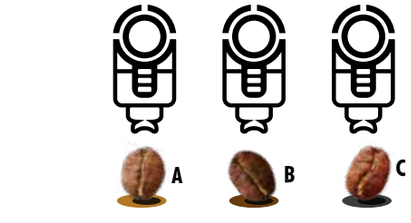


Дисплей группы позволяет контролировать все параметры экстракции в соответствии с заданными профилями для этой конкретной группы.

- **температура воды** точная и постоянная на протяжении всей экстракции
- **разное давление для трех этапов экстракции**
- **пролитый объем воды (мл)**
- **время экстракции**

Для каждой группы можно установить 6 различных вкусовых профилей, используя нажимной / вытяжной рычаг в сочетании с 3 комбинациями кнопок.





6 профилей ✚ 6 профилей ✚ 6 профилей

До 18 программируемых профилей в 3-х групповой модели!

Независимые группы с несколькими профилями позволяют выбрать оптимальное решение для моносортов или блендов кофе в соответствии с новыми трендами на рынке.

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ



ПРЕДЗАВАРИВАНИЕ

ЗАВАРИВАНИЕ



ПОСТ-ЗАВАРИВАНИЕ



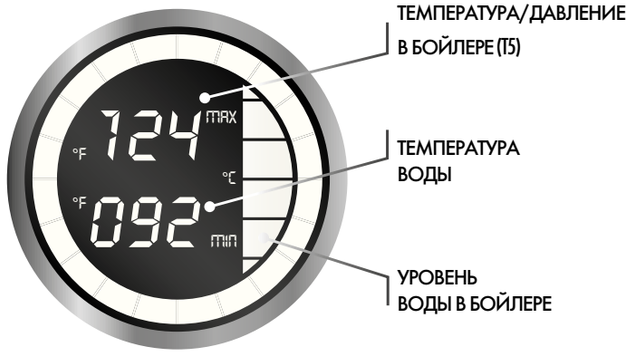


дисплей бойлера и подача горячей воды

Высокоточные электронные датчики определяют давление, температуру и уровень воды. Эти измерения постоянно отслеживаются в режиме реального времени и доступны быстро и безопасно.



ТРЕХГРУППОВОЙ ДИСПЛЕЙ



ДВУХГРУППОВОЙ ДИСПЛЕЙ

_Мощный Сухой Пар

эффективная подача пара

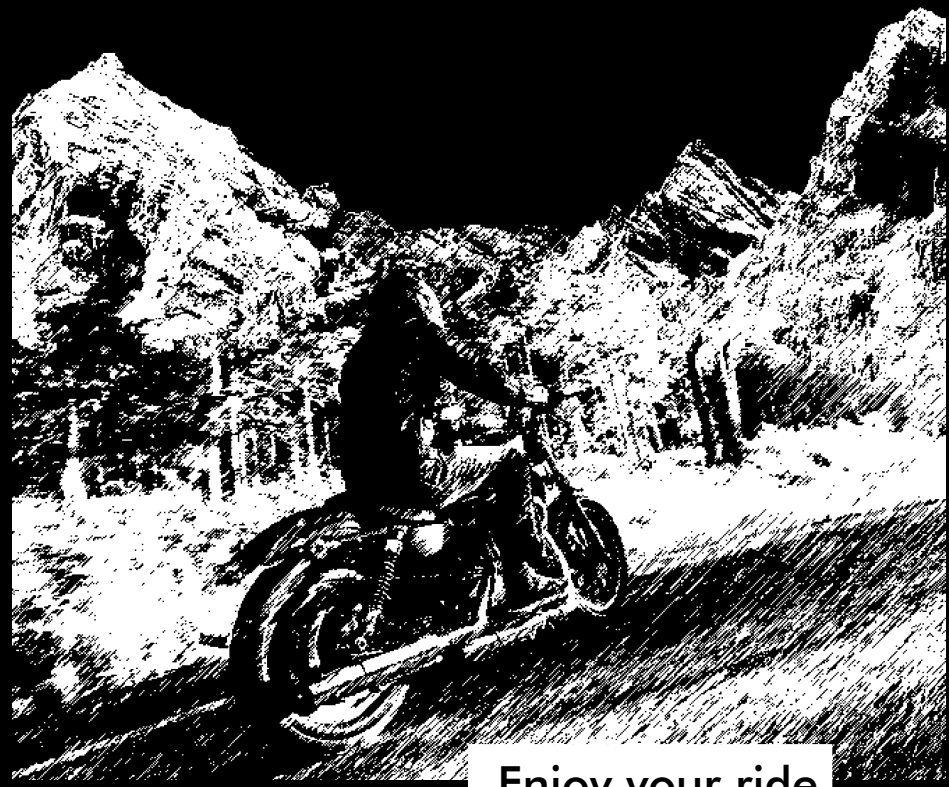
Opera обеспечивает высокую производительность и выработку **сухого пара** благодаря **электронной** системе управления с усовершенствованным трансдуктором.



Дайте волю своему творчеству с безупречным качеством технологий Sanremo:

- отдельный бойлер (высокая эффективность и быстрое восстановление
- подвижные паровые краны
- стимер cool-touch





_Enjoy your ride

For more information about our coffee machines please contact us at export@sanremomachines.com

SANREMO
COFFEEMACHINES

ОФИС ПРОДАЖ
117638, Москва, ул. Одесская, 2кС,
БЦ «Лотос», башня С, 20 этаж
8 (495) 363-38-01
info@sanremomachines.ru

Официальный дистрибьютор Санремо в России – компания БИО

https://sanremomachines.ru/contacts