

ماكينات إسبريسو / يدوية بتسخين سريع

the Barista Pro™

حيث تلتقي الدقة بالسرعة.

Sage®



اللون: فولاذ مقاوم للصدأ مصقول

ضمان سنتان
خدمة ودعم محلي

السعر الموصى به شامل الضريبة
الموديل SES878BSS4GEU1

3,199 درهم

نظرة سريعة

جاهزة خلال 3 ثوان

يصل نظام ThermoJet إلى 93 درجة مئوية فوراً تقريباً — دون انتظار تسخين الماكينة.

طحن وجرة تلقائيان، 30 إعداداً

تمنحك المطحنة المخروطية المدمجة الكمية الصحيحة من البن عند الطلب بلمسة واحدة.

بورتافلتر 54 ملم بجرعة 18 غرام

فلتر احترافي بجدار واحد وبجدارين، مع أداة القص Razor.

واجهة LCD واضحة

زمن الجرعة وإعداد الطحن والتحكم الحجمي، كلها مقروءة بنظرة واحدة أثناء العمل.

صالة العرض ومركز التجربة: بناية السماوي، أم الشيف، شارع الشيخ زايد، دبي، الإمارات
بالقرب من محطة مترو إكويتي | إمبوريوم ستار للتجارة العامة ذ.م.م

دقة، وجاهزية خلال ثلاث ثوان

تجمع Barista Pro بين تحكم بمستوى الباريسا وماكينة تصبج جاهزة قبلك. يقدم نظام التسخين ThermoJet مع تحكم PID ماء بدرجة 93 درجة مئوية بالضبط خلال ثلاث ثوان من البرودة، وتمنحك شاشة LCD زمن الجرعة ومعلومات الطحن أثناء العمل. تتولى المطحنة المدمجة تحديد الجرعة عند الطلب، أما الكبس ورغوة الحليب فهما من نصيبك.



سرعة بما يكفي لصباح يوم عمل، وقابلة للتحكم بما يكفي لعطلة نهاية الأسبوع.

● قهوة الموجة الثالثة في منزلك

مبنية على معادلة المفاتيح الأربعة المستخدمة في المقاهي الاحترافية: الجرعة الصحيحة من البن المطحون طازجا، وتحكم دقيق في الحرارة، وضغط ماء مثالي، ورغوة حليب حقيقية لرسومات اللاتيه.

● تسخين ThermoJet جاهز خلال ثلاث ثوان

يقدم نظام ThermoJet مع تحكم PID ماء بدرجة 93 درجة مئوية بالضبط لنكهة متوازنة، ويصل إلى تلك الحرارة خلال ثلاث ثوان من البرودة.

● طحن وجرة تلقائيان مع 30 إعداد طحن

بلمسة واحدة تعمل المطحنة المخروطية الدقيقة المدمجة مع التحكم بالجرعة، فتصب الكمية الصحيحة من البن المطحون طازجا مباشرة في الفلتر.

● بورتافلتر 54 ملم بجرعة 18 غرام

بورتافلتر فولاذي احترافي قياس 54 ملم مع فلتر بجدار واحد وبجدارين يمنحك قهوة كاملة القوام بنكهة غنية ومركبة.

● نفع أولي واستخلاص 9 بار وبخار 130 درجة

نفع أولي بضغط منخفض يفتح القرص بالتساوي قبل أن تضخ المضخة الإيطالية بقوة 15 بار استخلاصا بضغط 9 بار، بينما يصنع البخار القوي بدرجة 130 درجة رغوة حريرية بسرعة.



جاهزة قبل أن تغلي الغلاية

ثلاث ثوان من البرودة إلى حرارة الاستخلاص. جربها
بالساعة في صالة عرضنا على شارع الشيخ زايد.

سرعة، ومعلومات تستفيد منها



واجهة تخبرك بشيء مفيد

زمن الجرعة وإعداد الطحن والتحكم الحجمي على الشاشة — جرعة أو
جرعتان أو تحكم يدوي.



ThermoJet في ثلاث ثوان

ماء بدرجة 93 درجة مئوية بالضبط بتحكم PID من البرودة، في زمن
تثبيت البورتافilter تقريبا.

المواصفات التقنية

SES878BSS4GEU1	رقم الموديل
فولاذ مقاوم للصدأ مصقول	اللون
Thermojet مع PID، جاهز خلال 3 ثوان	نظام التسخين
93 درجة مئوية	حرارة التخمير
مضخة إيطالية 15 بار، استخلاص 9 بار	المضخة
بضغط منخفض قبل الاستخلاص	النقع الأولي
مخروطية مدمجة، 30 إعدادا	المطحنة
طحن وجرعة تلقائيان، كبس يدوي	الجرعة
فولاذ 54 ملم، جرعة 18 غرام	البورتافلتر
لكوب وكوبين، بجدار واحد وبجدارين	الفلاتر
حجمي لكوب وكوبين، أو يدوي	التحكم بالجرعة
130 درجة مئوية لرغوة الحليب	البخار
واجهة LCD	الشاشة
عرض 33 × عمق 38 × ارتفاع 41 سم	الأبعاد

محتويات العلبة

- بورتافلتر 54 ملم
- فلاتر بجدارين لكوب وكوبين
- أداة القص الدقيق Razor
- طقم تنظيف
- فلاتر بجدار واحد لكوب وكوبين
- كبس مدمج
- إبريق حليب فولاذي 480 مل
- فلتر ماء

احجز عرضا توضيحيا في صالة عرضنا على شارع الشيخ زايد

تذوقها قبل الشراء. نرحب باستفسارات التجارة والضيافة والشركات.



+971 4 252 2264 · WhatsApp +971 50 690 8657 · info@esgt.me

لماذا تشتري من إمبريوم ستار

- وكيل Sage معتمد**
بضاعة أصلية للإمارات مع ضمان المصنع الكامل.
- جرب قبل أن تشتري**
كل ماكينة جاهزة وتعمل في مركز التجربة لدينا.
- الخدمة والدعم**
دعم ما بعد البيع محليا، مع توفر الملحقات في دبي.

صالة العرض ومركز التجربة: بناية السماوي، أم الشيف، شارع الشيخ زايد، دبي، الإمارات
بالقرب من محطة مترو إكويتي | إمبريوم ستار للتجارة العامة ذ.م.م