

ماكينات إسبريسو / يدوية

the Barista Express™

طحن وجرة واستخلاص في جهاز واحد.

Sage



اللون: فولاد مقاوم للصدأ مصقول

ضمان سنتان
خدمة ودعم محلي

السعر الموصى به شامل الضريبة
الموديل BES875UK

2,799 درهم

نظرة سريعة

مطحنة مخروطية مدمجة

تحكم بالجرعة و16 إعداد طحن تمنحك الكمية الصحيحة من البن عند الطلب.

تحكم حجمي بالجرعة

جرعة واحدة أو جرعتان، أو تحكم يدوي بمقدار ما يصل إلى الفنجان.

من الحبة إلى الإسبريسو في أقل من دقيقة

إطحن طازجا مباشرة في البورتافilter ثم استخلص دون الانتقال إلى جهاز آخر.

نظام Thermocoil مع تحكم PID

ماء بحرارة 93 درجة مئوية بالضبط، ثابتة، لاستخلاص متوازن وقابل للتكرار.

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

الماكينة اليدوية الأصلية

قهوة الموجة الثالثة في منزلك، من الحبة إلى الإسبريسو في أقل من دقيقة. تطحن Barista Express البن طازجا قبل الاستخلاص مباشرة للحصول على نكهة كاملة، بينما يحافظ التحكم الدقيق بالحرارة على ثبات الجرعة. أنت من يكبس وأنت من يصنع رغوة الحليب — إنها الماكينة لمن يريد طقس البارستا لا مجرد زر.



مطحنة وكباس ورأس تخمير في مساحة واحدة — الماكينة التي جعلت الإسبريسو المنزلي شائعا.

- **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.
- **طحن وجرة تلقائيان مع 16 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 فلاتر بجدار واحد وبجدارين، يمنحك قهوة كاملة القوام بنكهة غنية ومركبة.
- **نقع أولي ثم استخلاص بضغط 9 بار**
نقع أولي بضغط منخفض يفتح القرص بالتساوي، ثم تضخ المضخة الإيطالية بقوة 15 بار استخلاصا بضغط 9 بار — جرعة كريمية بلون الكراميل.
- **تخمير بحرارة 93 ويخار بحرارة 130**
نظام Thermocoil مع تحكم PID يثبت حرارة ماء التخمير عند 93 درجة مئوية بالضبط، بينما يمنحك البخار القوي بحرارة 130 درجة الضغط اللازم لصنع رغوة حريرية بيديك.



طقس البارستا في منزلك

الطحن والجرعة تتكفل بهما الماكينة. أما الكيس ورغوة الحليب فهما من نصيبك — ولهذا السبب تحديدًا يتعلم الناس على هذه الماكينة. جربها على طاولتنا في صالة العرض على شارع الشيخ زايد.

طحن وجرعة واستخلاص



تحكم حجمي بالجرعة

واجهة بسيطة: جرعة واحدة أو جرعتان، أو تحكم يدوي بمقدار الإسبريسو الذي يصل إلى الفنجان.



طحن وجرعة تلقائيان

لمسة واحدة تشغل المطحنة المخروطية المدمجة مع تحكم بالجرعة و16 إعدادًا، فتصب البن المطحون مباشرة في الفلتر.

المواصفات التقنية

رقم الموديل	BES875UK
اللون	فولاذ مقاوم للصدأ مصقول
نظام التسخين	Thermocoil مع تحكم PID
حرارة التخمير	93 درجة مئوية
المضخة	مضخة إيطالية 15 بار، استخلاص 9 بار
النقع الأولي	بضغط منخفض قبل الاستخلاص
المطحنة	مخروطية مدمجة، 16 إعدادا
الجرعة	طحن وجرعة تلقائيان، كيس يدوي
البورتافلتر	فولاذ 54 ملم، جرعة 18 غرام
الفلاتر	لكوب وكوبين، بجدار واحد وبجدارين
التحكم بالجرعة	حجمي لكون وكوبين، أو يدوي
البخار	130 درجة مئوية لرغوة الحليب
المادة	فولاذ مقاوم للصدأ مصقول
الأبعاد (عرض × عمق × ارتفاع)	40.4 × 35.1 × 31.8 سم

محتويات العلبة

- بورتافلتر فولاذي 54 ملم
- فلاتر بجدار واحد لكون وكوبين
- كباس مدمج
- ملعقة قياس البن
- قرص وأقراص تنظيف
- أداة تنظيف
- إبريق حليب فولاذي
- فلاتر بجدارين لكون وكوبين
- أداة القص الدقيق Razor
- حامل فلتر الماء مع الفلتر
- فرشاة تنظيف
- مفتاح ألن

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