



SANREMO

OPERA^{2.0}

THE REVOLUTION

Opera 2.0



SANREMO
COFFEE MACHINES

The Revolution

Контроль и самовыражение



SANREMO
COFFEE MACHINES

У любого кофе есть особенность,
это идеальный способ ее раскрыть



СИСТЕМА CDS
Максимальная точность и полный контроль 3х этапов экстракции

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



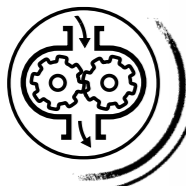
УМНЫЙ РЫЧАГ
Быстрый выбор кофейных порций одним движением рычага



МОЩНЫЙ СУХОЙ ПАР
Высокая мощность и шелковистое молоко



ВСЕ ПОД КОНТРОЛЕМ
Электронный дисплей для наглядного отображения всех параметров работы



ШЕСТЕРЕННАЯ ПОМПА
Постоянное давление при любых условиях

СЕРДЦЕ ИЗ СТАЛИ
Для максимальной термостабильности:
• Группы A ISI 316 вес каждой 10 кг
• Портafilьтры 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 фильтра, 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 ТРАВЯНЫХ 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.

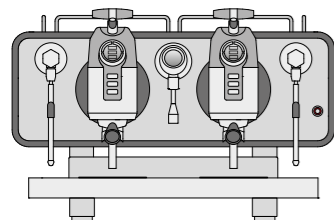
ПРОЛИВКА ГРУППЫ
Небольшое количество воды проливается одним нажатием кнопки, поддерживая чистоту дисперсионных сеток.

Опции

- БЕЗДОННЫЙ ПОРТАФИЛЬТР ИЗ СТАЛИ**
- МОЩНЫЕ ПАРОВЫЕ КРАНЫ**
(увеличенный диаметр отверстий)
- ВЫНОСНАЯ ВОЛЮМЕТРИЧЕСКАЯ ПОМПА**

Opera 2.0

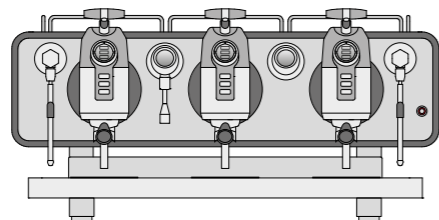
Версии



745 мм

2 группы ОП

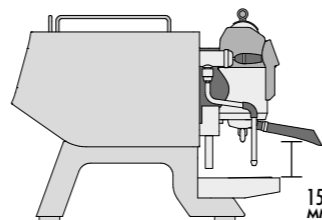
2 паровых крана
1 кран для воды
1 одинарный портафильтр
2 двойных портафильтра



1040 мм

3 группы ОП

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



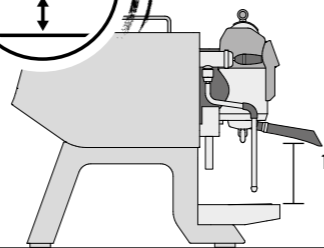
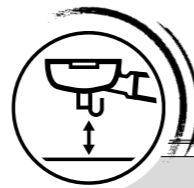
640 мм

510 мм

440 мм

150 мм

✓ ВЫСОКАЯ ГРУППА

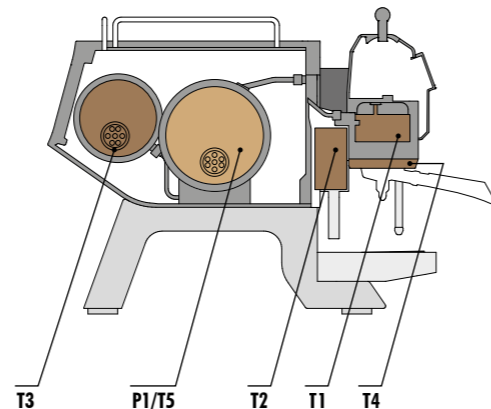


523 мм

150 мм

✓ 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).

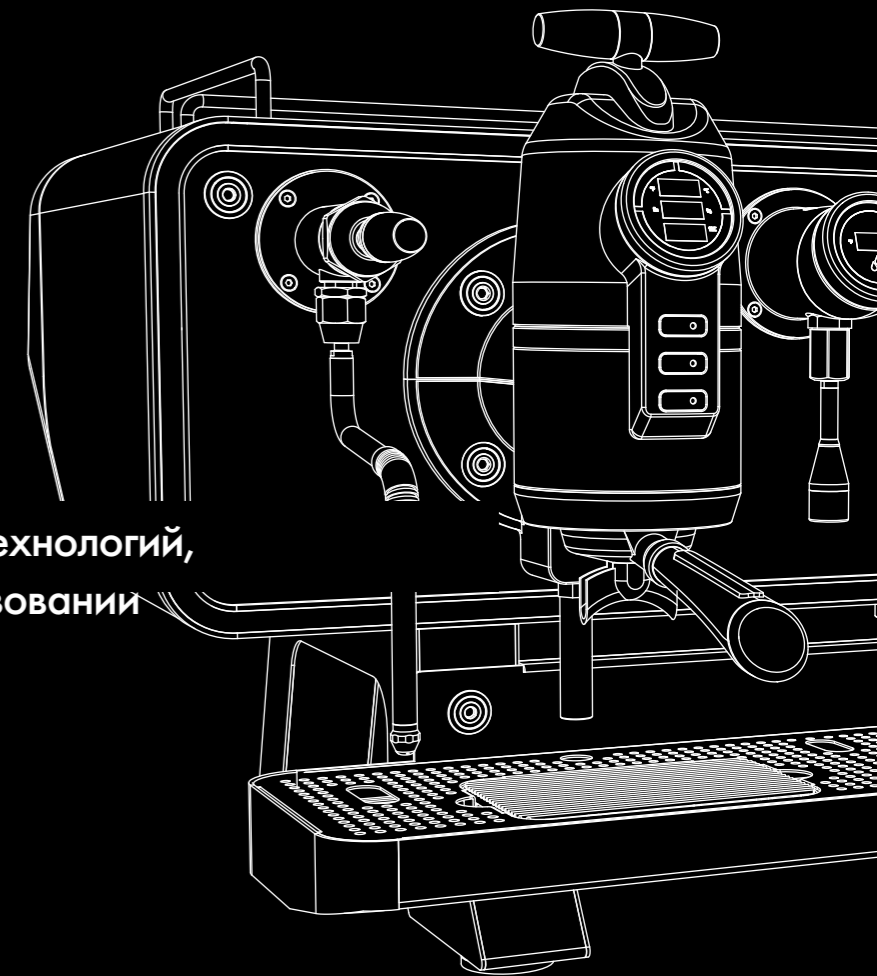


CE

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

Орега

мечта без границ





Орега 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.

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


Орега. Вся история.
Смотреть видео.


Стандартные модели

широкий выбор вариантов



✓ **Opera Black**
Стандартная задняя панель: [BP5]



✓ **Opera White**
Стандартная задняя панель: [BP2]



✓ **Opera Steel**
Стандартная задняя панель: [BP1]

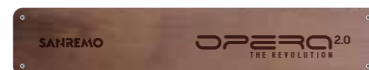
Opera была создана, чтобы удивлять каждой деталью: технологическое совершенство идеально вписано в уникальный дизайн. Кофемашинка становится иконой стиля. Эргономичность и удобство каждой операции для бариста делает ее единственной в своем роде.



BP1 Кристалл / подсветка



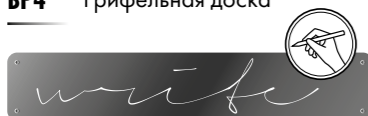
BP2 Крашенное дерево



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 / А
█ БЛЕНД / В
█ МОНОСОРТ / С

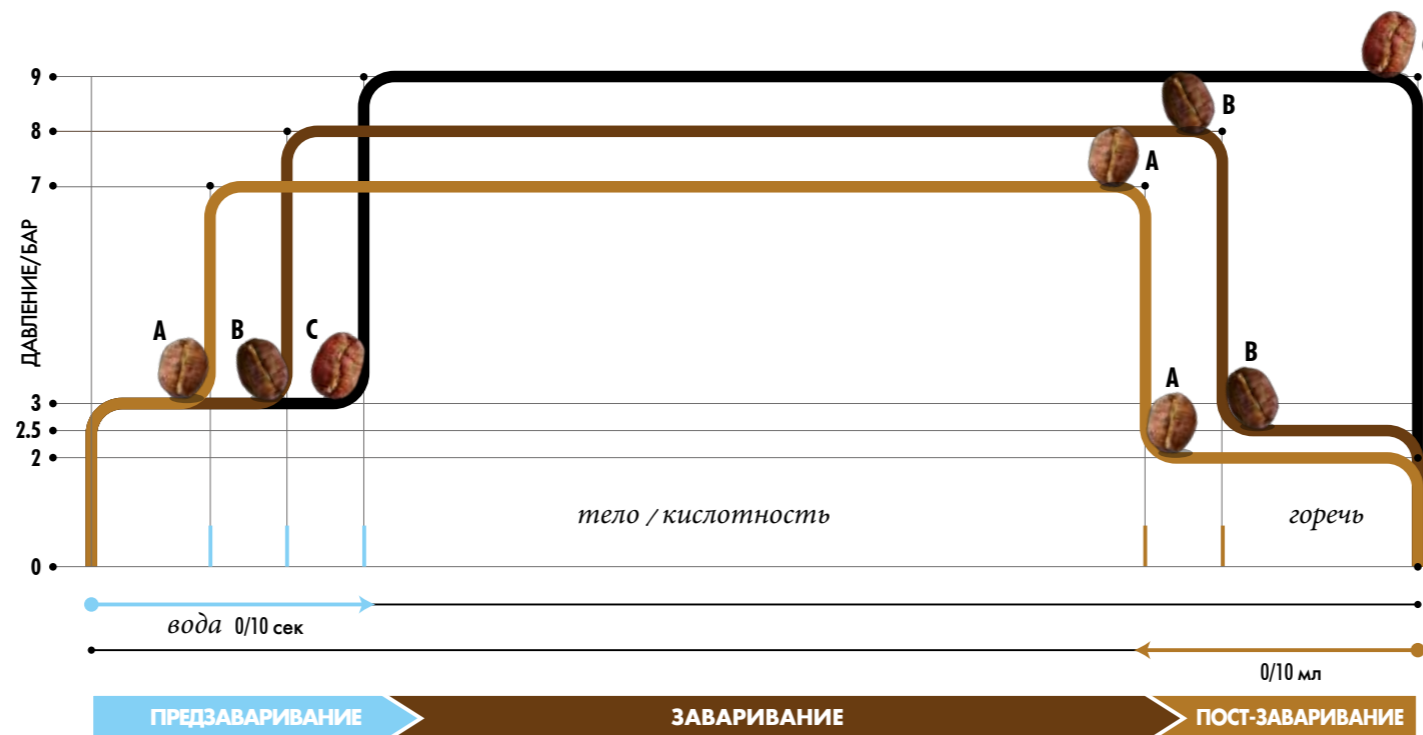
Каждый моносорт или кофейный blend имеет свои органические характеристики, которые могут быть в полной мере выражены через разные стили экстракции.

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.

Орега — 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.



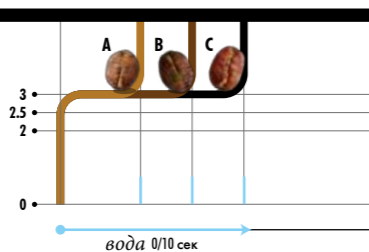
ВРЕМЯ ЭКСТРАКЦИИ 25/30 сек

ОБЪЕМ 80 мл

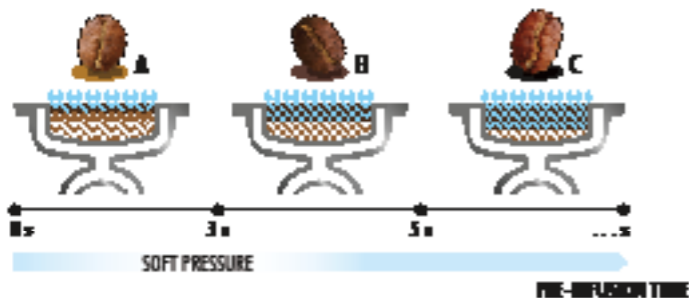
ОК
 (~ 40 г)
 РЕЗУЛЬТАТ В ЧАШКЕ

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 расширяться перед стадией заваривания, что снижает вероятность образования каналов в кофейной таблетке.



Второй этап: Заваривание

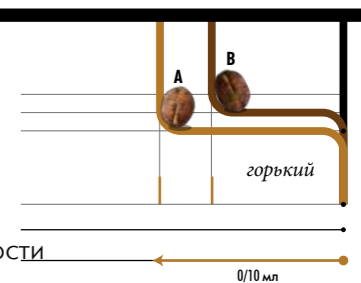
Благодаря составным частям высочайшего качества, точным датчикам (5 контрольных точек) и мультибойлерной системе Орега обеспечивает максимальную термостабильность, регулируемую до десятых долей градуса °C. Система контроля температуры позволяет отдельно очень быстро изменять температуру воды в диспенсере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



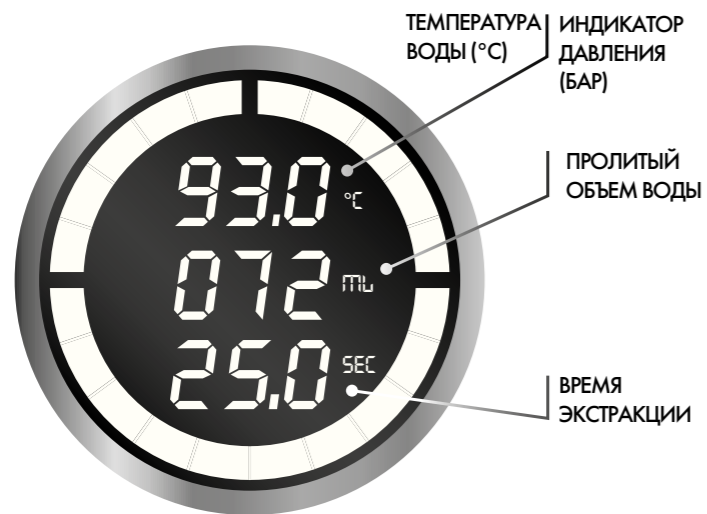
Орега позволяет настроить параметры этой деликатной фазы, а затем определить конечную дозу, выдаваемую в чашку (в мл или г).

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

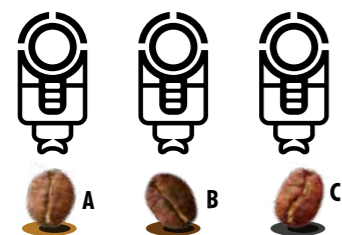
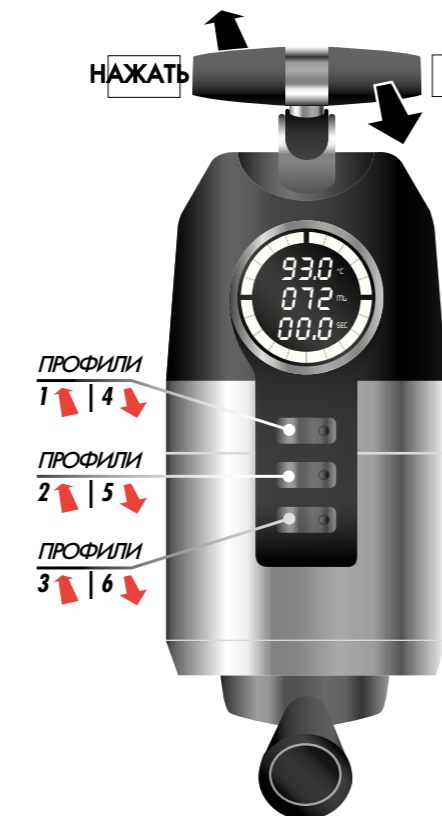
дисплей кофейной группы



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 blends кофе в соответствии с новыми трендами на рынке.



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.

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ



ПРЕДЗАВАРИВАНИЕ



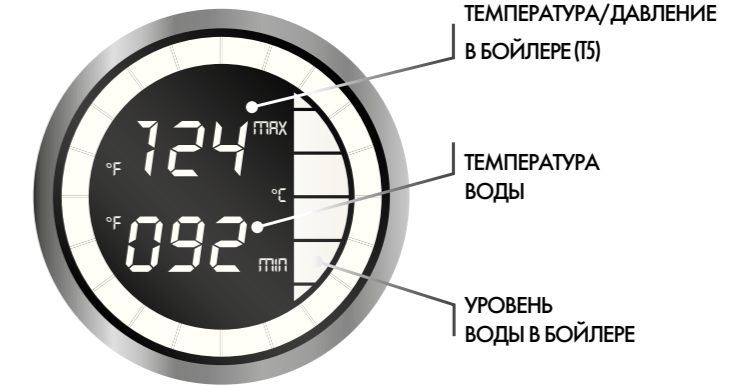
ЗАВАРИВАНИЕ



ПОСТ-ЗАВАРИВАНИЕ



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
COFFEE MACHINES

ОФИС В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ:
ул. Ольминского, д. 9
8 (812) 702-71-11
8 (921) 939-21-33
info@sanremorus.ru

ШОУРУМ В МОСКВЕ:
Петровский
бульвар, 8, стр. 1
8 (925) 040-85-11
info@sanremorus.ru

ТЕЛЕФОН СЕРВИСНОЙ ПОДДЕРЖКИ:
8 (800) 550-42-47

[www.instagram.com/
sanremorus/](https://www.instagram.com/sanremorus/)
www.sanremorus.ru