



**SANREMO**

OPERA<sup>2.0</sup>

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



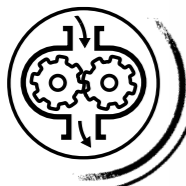
**СИСТЕМА CDS**

Максимальная точность и полный контроль 3х этапов экстракции



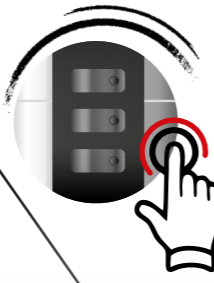
**МОЩНЫЙ СУХОЙ ПАР**

Высокая мощность и шелковистое молоко



**ШЕСТЕРЕННАЯ ПОМПА**

Постоянное давление при любых условиях



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

**УМНЫЙ РЫЧАГ**  
Быстрый выбор кофейных порций одним движением рычага



**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
- Портafilьтры A ISI 316
- Бойлер A ISI 316



**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.

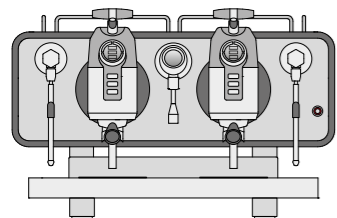
- ПРОЛИВКА ГРУППЫ**  
Небольшое количество воды проливается одним нажатием кнопки, поддерживая чистоту дисперсионных сеток.

**Опции**

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

# Opera 2.0

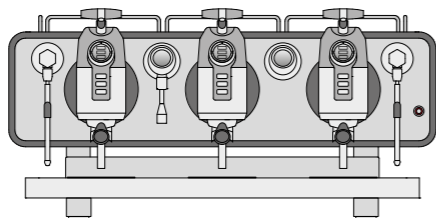
## Версии



745 мм

### 2 группы ОР

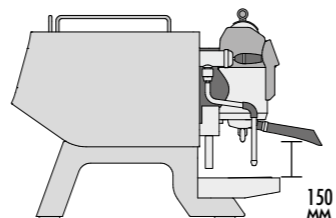
- 2 паровых крана
- 1 кран для воды
- 1 одинарный портафильтр
- 2 двойных портафильтра



1040 мм

### 3 группы ОР

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

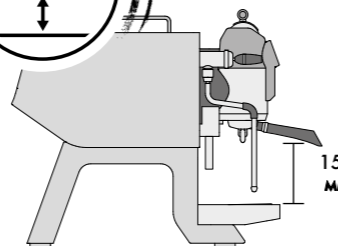


440 мм

640 мм  
510 мм

150 мм

### ✓ ВЫСОКАЯ ГРУППА

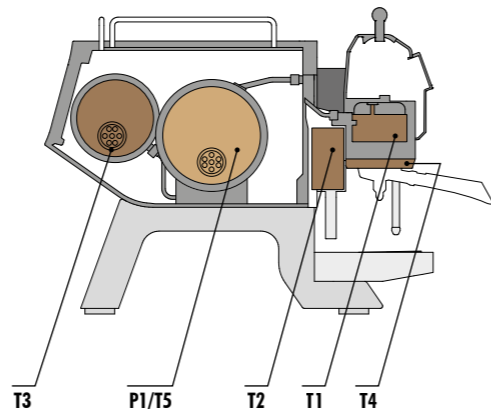


523 мм

150 мм

### ✓ МУЛЬТИБОЙЛЕРНАЯ СИСТЕМА

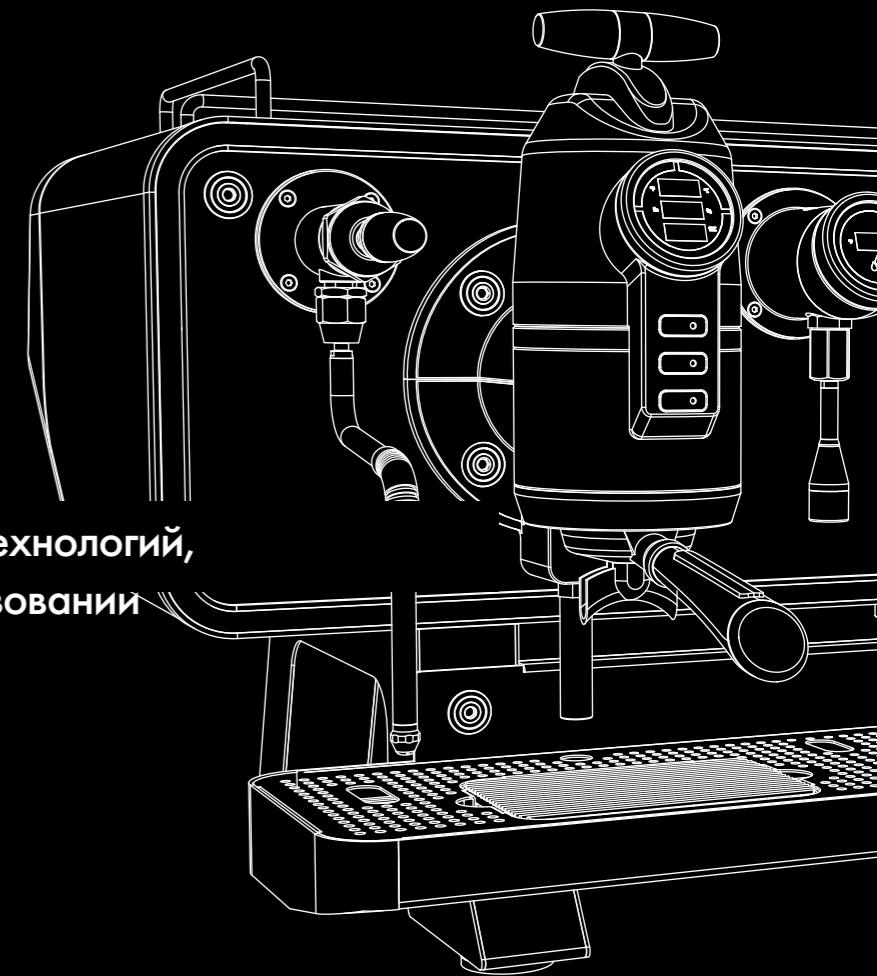
Высокая термостабильность благодаря мультибойлерной системе Sanremo со сложными электронными платами, которые непрерывно контролируют температуру на всех этапах экстракции. Водяной и паровой контуры работают независимо друг от друга, чтобы обеспечить максимальную производительность в любых условиях (в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



## 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<sup>2.0</sup>

THE REVOLUTION

## Стандартные модели

широкий выбор вариантов



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



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



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

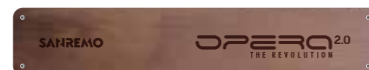
Opera была создана, чтобы удивлять каждой деталью: технологическое совершенство идеально вписано в уникальный дизайн. Кофемашинка становится иконой стиля. Эргономичность и удобство каждой операции для бариста делает ее единственной в своем роде.



**BP1** Кристалл / подсветка



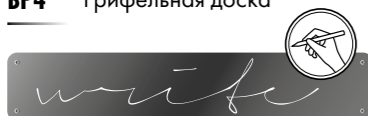
**BP2** Крашенное дерево



**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

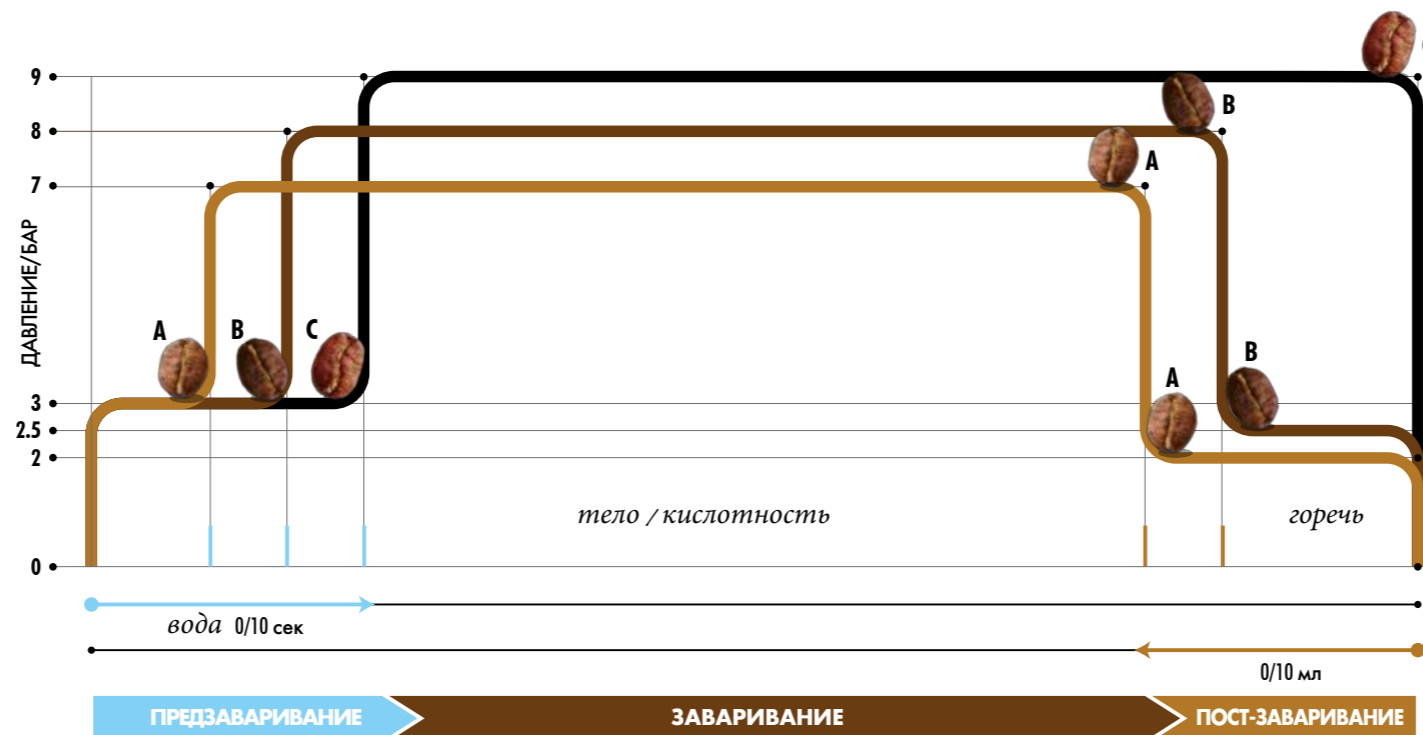
Каждый моносорт или кофейный blend имеет свои органические характеристики, которые могут быть в полной мере выражены через разные стили экстракции.

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.



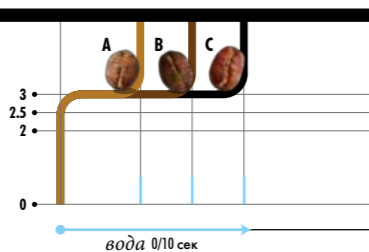
ВРЕМЯ ЭКСТРАКЦИИ 25/30 сек

ОБЪЕМ 80 мл

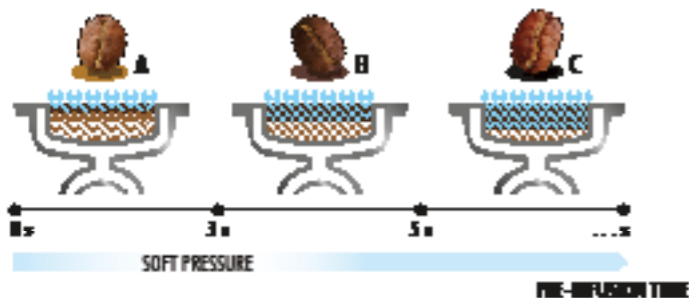
ОК 
 (~ 40 г)  
 РЕЗУЛЬТАТ В ЧАШКЕ

## 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

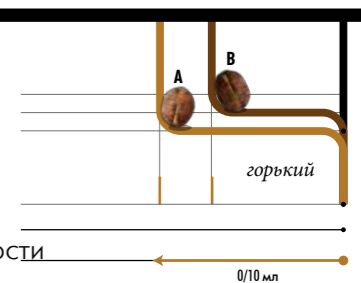
Благодаря составным частям высочайшего качества, точным датчикам (5 контрольных точек) и мультибойлерной системе Орега обеспечивает максимальную термостабильность, регулируемую до десятых долей градуса °C. Система контроля температуры позволяет отдельно очень быстро изменять температуру воды в диспенсере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

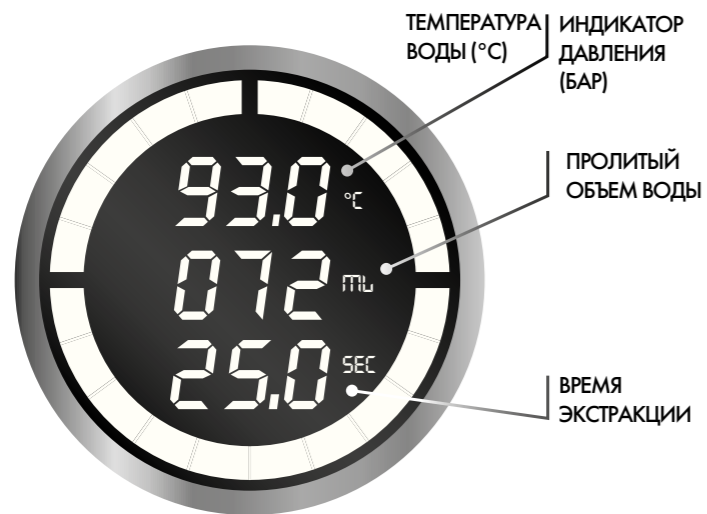
Пост-заваривание завершает процесс экстракции кофе при более низком давлении, продолжая извлечение веществ и аромата без усиления горьких нот, вызываемых чрезмерной экстракцией под высоким давлением, которая обычно происходит в этой фазе.





## Все под контролем

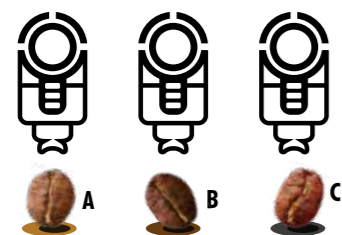
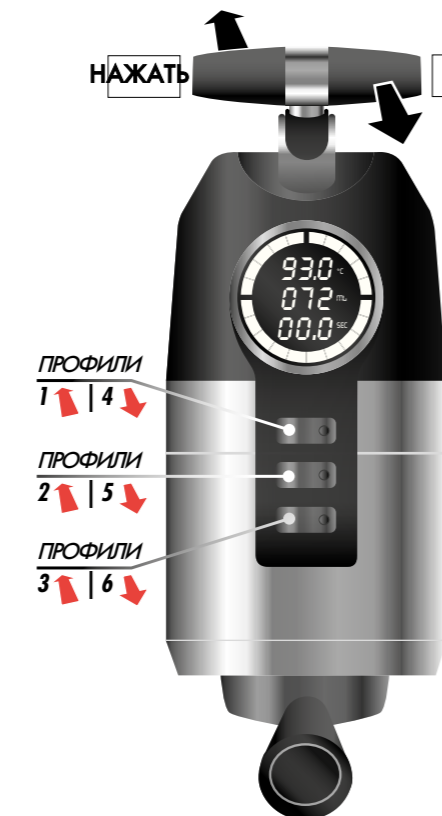
### дисплей кофейной группы



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

- ТЕМПЕРАТУРА/ДАВЛЕНИЕ В БОЙЛЕРЕ (T5)
- ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ
- УРОВЕНЬ ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ

## 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](mailto: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](mailto:info@sanremorus.ru)

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

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

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