

STORM

BARISTA ATTITUDE

PROFILO



ستورم



ستورم بروفيلو الإيطالية قامت بثورة في عمل القهوة حول العالم حيث قامت بتغيير المفهوم التقليدي لماكينات القهوة تتميز أنها عبارة عن مزيج بين الأصالة والتاريخ في صناعة القهوة بطريقة تكنولوجية متقدمة كل هذا موجود في قطعة واحدة، تعمل على عمل كوب من القهوة بطريقة مبتكرة، حرصت الشركة المنتجة على صناعتها بشكل مميز وأنيق، فهي ماكينة عصرية تعطيك أفضل، تم التعاون بين أشهر المصممين في صناعة ماكينات القهوة في إيطاليا لظهور بهذا الشكل المميز والأنيق دعونا نعرفكم أكثر عليها من خلال الآتي.



BARISTA
ATTITUDE

المواصفات العامة

- ماكينة اسبريسو 2 جروب - 3 جروب
- 2 عصا بخار باريستا اتيدیود
- مفاتيح استریو
- إضاءة LED
- سعة الخزان 2 لتر
- سعة الغالية 8,5 لتر
- إيطالية الصنع.
- حاملات خشب
- سوبر دراي
- سخان كوب الكتروني



BARISTA
ATTITUDE

لوحة التحكم



- تفاعل لوحة التحكم بين مشغل والجهاز عن طريق مفاتيح الاستريو.
- يتم التحكم في كل جروب عن طريق لوحة التحكم الخاصة به.
- لوحة تحكم كل جروب.
- تسليم التعليم على لوحة التحكم بكل سهولة.



BARISTA
ATTITUDE



الساقين

- ساق مصنوعة من الفولاذ ومطلية بالكريوم العضاد للصدأ.
- لها دعامات فولاذية.
- لها القدرة على تغيير الأوضاع فلها ثلاثة اوضاع.
- الاقدام مثقبة وجهزه للضبط كل منهما 10 مم في الأمام والخلف لكي تضمن إعداداً مثالياً.



BARISTA
ATTITUDE



عصا البخار

- العصا معزولة لا تسبب الحرق.
- توفر العصا سهولة التحرك لتعود إلى وضعها ذاتياً.
- تحوي على سوبر دراي وهو نظام مبتكر لتجفيف البخار.
- أداء ثابت طوال فترة العمل.



BARISTA
ATTITUDE

التأثير البيئي



- لها تأثير بيئي منخفض.
- حفظ استهلاك الكهرباء بنسبة 47٪ مقارنة بالماكينات التقليدية.
- نظام الاستعداد التلقائي في أوقات الراحة.
- تحكم ذكي في درجة الحرارة.
- تعمل على توزيع القوة في المكان والزمان تلقائياً.
- تضع نفسها دائمًا على وضع الاستعداد.
- تهيئ نفسها على العمل بكامل طاقتها.



BARISTA
ATTITUDE



_colors



Black / Chrome



White / Chrome



Red / Chrome



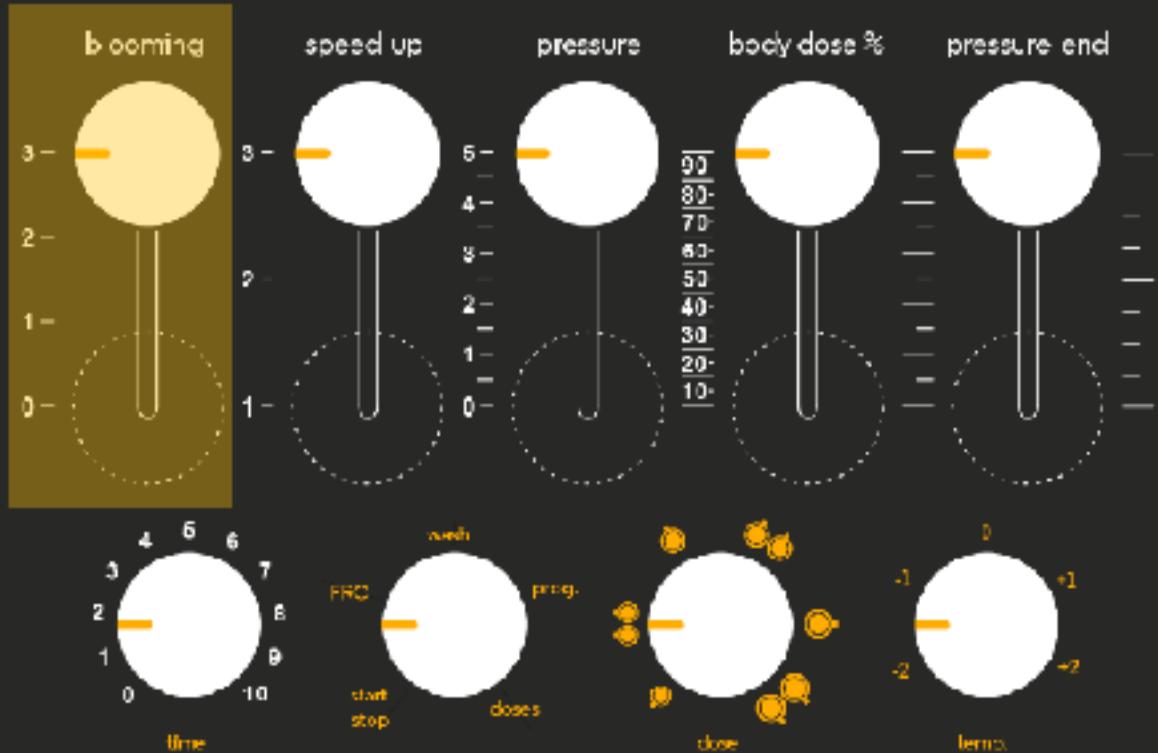
Black / Black



BARISTA
ATTITUDE

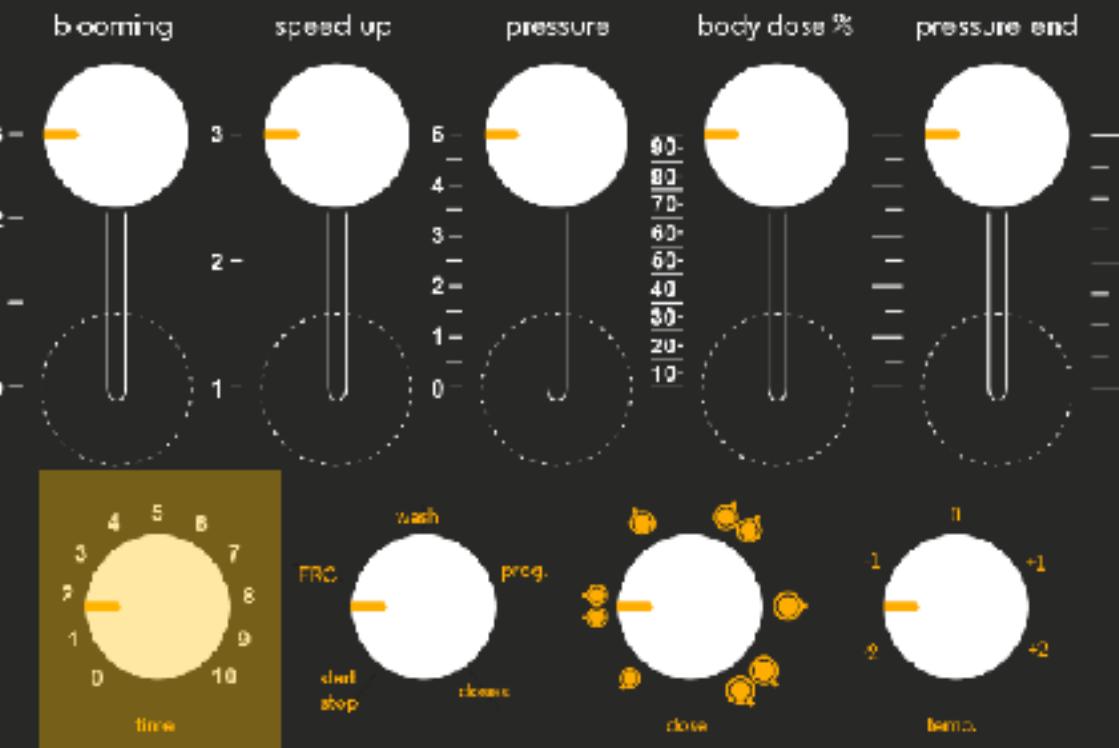
وحدة التحكم

يتم بدأ العمل عن طريق تحديد المستوى من الـ 4
مستويات في المرحلة الأولى



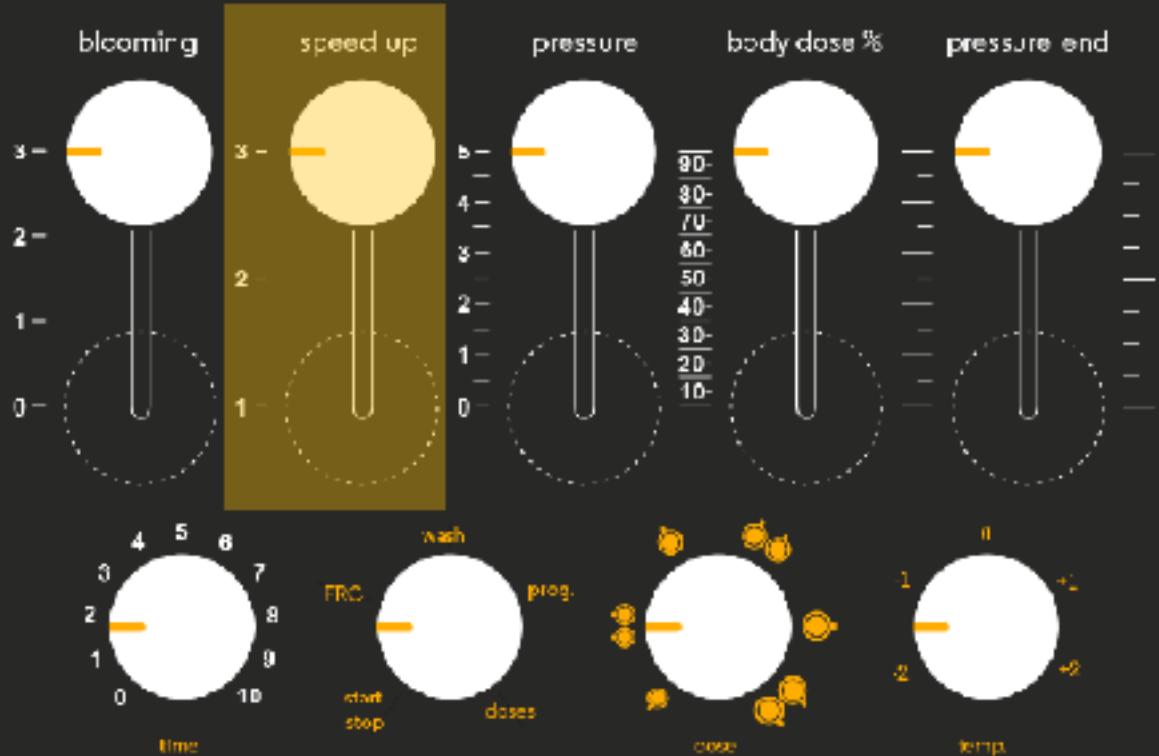
المرحلة الثانية

يتم اختيار وقت التحضير حيث يوجد 10 خيارات.



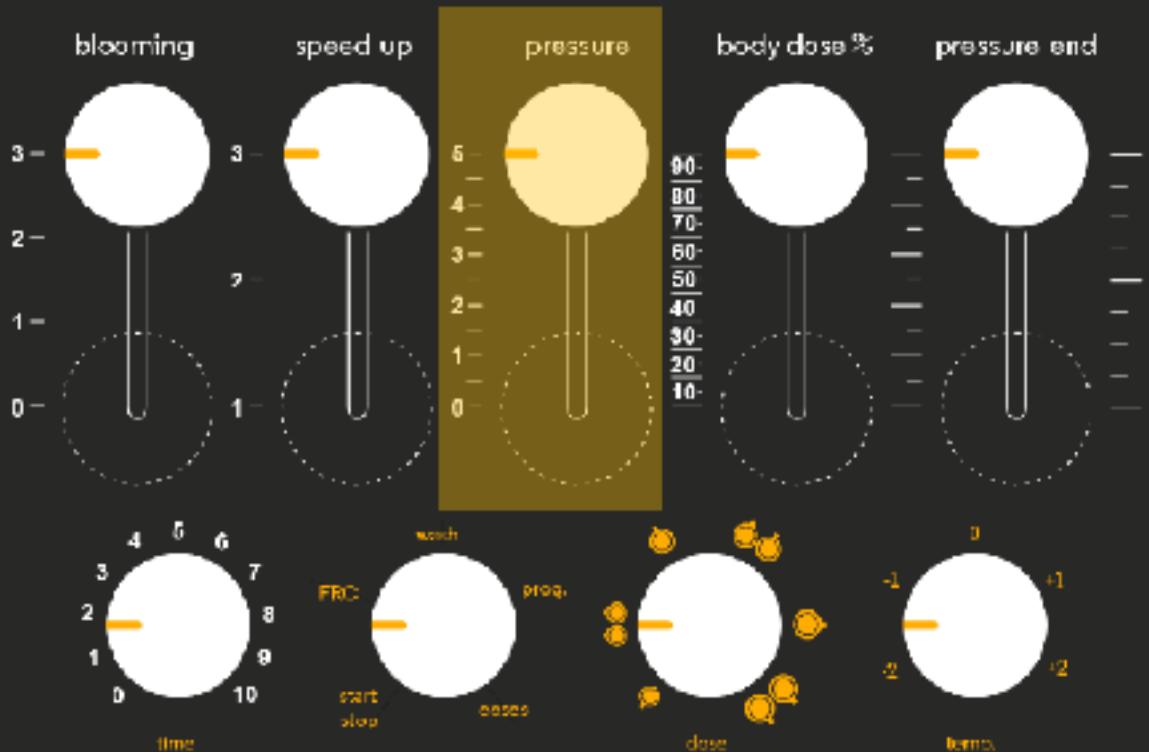
المرحلة الثالثة

تحديد السرعة التي يزداد بها الضغط بين
مرحلة التسريب والاستخراج.



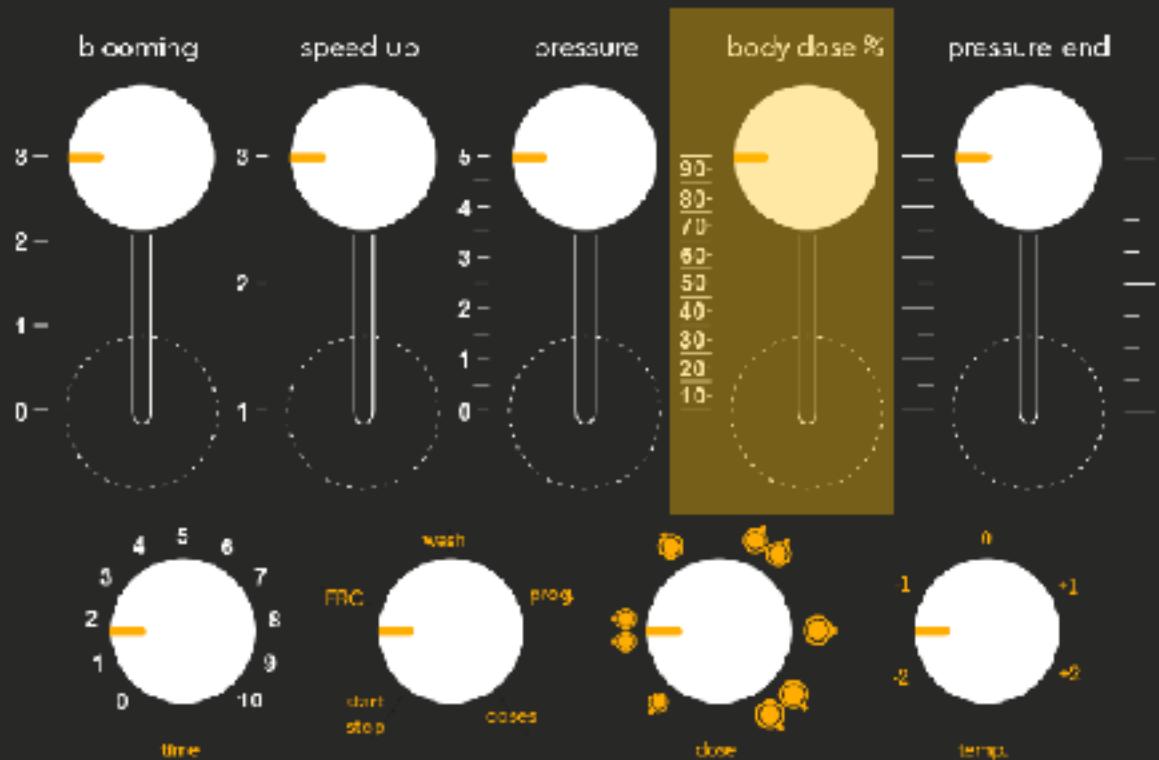
المرحلة الرابعة

يتم تحديد بعد ذلك مستوى الضغط خلال المرحلة المتوسطة من الاستخراج.



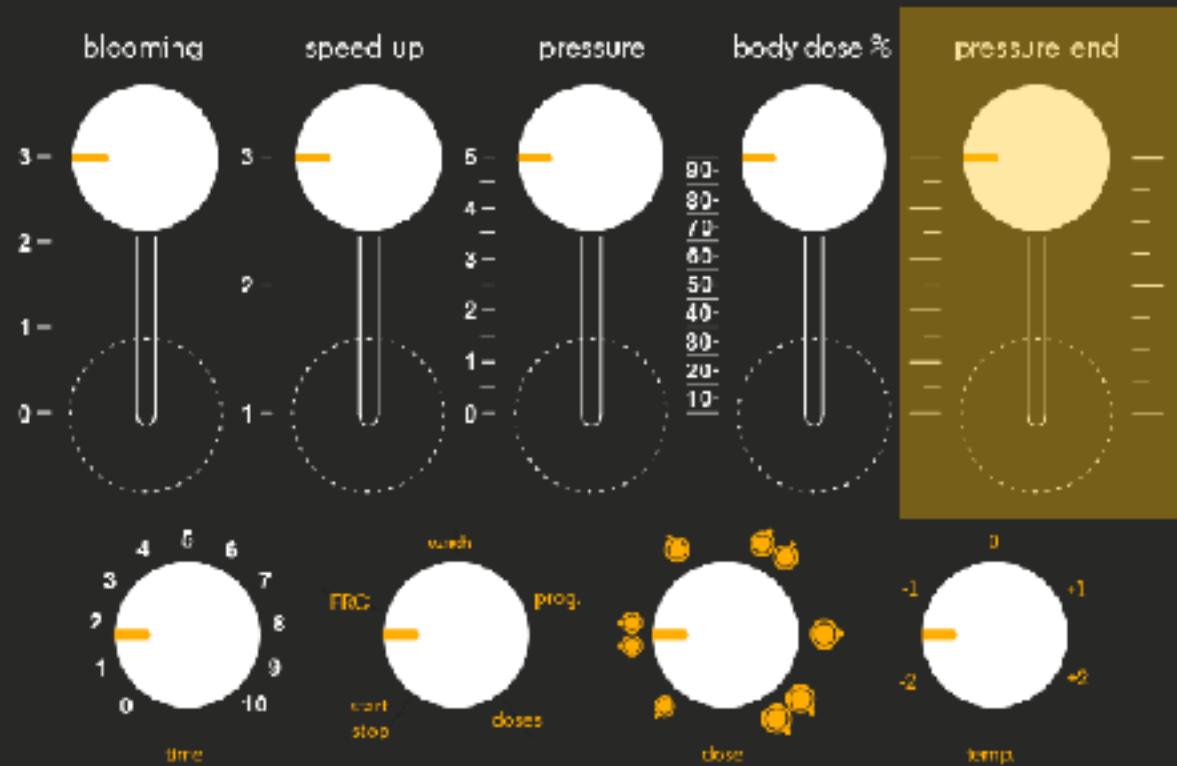
المرحلة الخامسة

تحديد الجرعة التي تريدها بعد ذلك.



المرحلة السادسة

يتم تحديد الضغط النهائي لاستخلاص رائع لقمعة.





**BARISTA
ATTITUDE**

للشراء زور موقعنا: <https://goldenicestore.com/>