



SKU: SES920BSS4QEU1

the Dual Boiler™



Produktbeschreibung:

Zaubern Sie als Ihr eigener Barista aussergewöhnlichen Kaffee, wie Sie ihn sonst nur aus der Espresso-Bar kennen.

Die Dual Boiler™ ist die Maschine der Wahl für den Kaffeekenner, der selbst am besten weiß, wie ihm sein Kaffee am besten schmeckt. Espresso extrahieren und Milch schäumen gleichzeitig: Dadurch dass Milchschaum und Espresso gleichzeitig fertig sind, fangen Sie die feinen Aromastoffe Ihres Kaffees perfekt ein.

Espresso ziehen wie die Profis: Mit Temperaturschwankungen* ist jetzt Schluss. Zwei Edelstahlkessel und eine beheizte Brühgruppe, beide gesteuert über elektronische PID-Temperaturregelung, liefern Wasser in genau der richtigen Temperatur.

Genießen Sie Tasse für Tasse fantastischen Espresso. Die Dual Boiler™ hat ein Überdruckventil, das den maximalen Druck während der Extraktion begrenzt und so die Bildung von Bitterstoffen verhindert. Außerdem verfügt die Maschine über eine Vorbrühfunktion: Durch eine langsame Druckerhöhung nimmt das Volumen des gemahlene Kaffees zu, was eine gleichmäßige Extraktion gewährleistet.

Mit dem integrierten Extraktionszeit-Timer und dem Manometer verfeinern Sie Ihre Fähigkeiten als Barista.

Feinster Mikroschaum: Die Milchschaumdüse wird durch einen eigenen Kessel betrieben und liefert in wenigen Sekunden den perfekten Dampfdruck für cremigen Milchschaum in ähnlicher Qualität wie Profimaschinen aus der Gastronomie—für besonders aromatische Kaffeespezialitäten und natürlich unverzichtbar für „Latte Art“.

Technische Daten:

- Dreifaches Heizsystem
 1. Separater Dampfkessel mit integriertem Wärmeaustausch für hohe Hitzestabilität
 2. Separater Wasserkessel für Espresso mit digitaler PID-Temperaturregelung für präzise geregelte Wassertemperatur
 3. Beheizter Brühkopf: PID-gesteuertes integriertes Element sorgt für konstante Temperatur
- Vorbrühfunktion: Der Kaffee wird angefeuchtet, bevor die Pumpe stufenweise ihre volle Leistung erreicht. So kann der Kaffee sein Aroma sanft entfalten.
- Mikro-Milchschaum wie im Café: Zaubern Sie supercremigen Milchschaum mit der speziellen Hochdruck-Milchschaumdüse.
- Italienische Pumpe mit 15Bar: Mit der 15-Bar-Doppelpumpe aus italienischer Herstellung können Sie Espresso extrahieren und zur gleichen Zeit Milch schäumen.
- Überdruckventil: Das Überdruckventil—üblicherweise eher in Gastronomiemaschinen zu finden—begrenzt den maximalen Druck während der Extraktion und verhindert so die Bildung von Bitterstoffen.
- Timer: Auf dem Timer sehen Sie die Extraktionsdauer als Orientierung für konsistent gute Ergebnisse
- Kapazität des Wassertanks: 2,5 l
- Einstellungen: 1 oder 2 Tassen, manuell oder automatisch. Personalisierte Temperatureinstellungen
- Material: Zwei Edelstahlkessel. Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- Mitgeliefertes Zubehör: Präzisionspulverabstreifer Razor (58mm), 58-mm-Siebträger aus Edelstahl, ein- und doppelwandige Siebeinsätze (für 1 und 2 Tassen), integrierter Tamper, Edelstahl-Milchkanne (480ml), Reinigungsset, Teststreifen für die Wasserhärte, Wasserfilterhalter und Wasserfilter

Modell erhältlich in:

FARBE	PRODUKT SKU / EAN
 Silver	SES920BSS4QEU1 9312432033695

Verfügbare Produktvideos:



- Sage Dual Boiler key features
<https://www.youtube.com/watch?v=sxojdlvspE&feature=youtu.be>
- Sage Espresso machines - The Key Features
<https://www.youtube.com/watch?v=VE655A3OLlw&feature=youtu.be>
- The 4 key elements of Cafe Quality Coffee
<https://www.youtube.com/watch?v=HZqQowXKb3k&feature=youtu.be>

Technische Daten:

- **Netzspannung:** 220–240 Volt
- **Leistung:** 2'200 Watt
- **Abmessungen:** 36 (H) x 37 (B) x 36 (L) cm
- **Stückgewicht (kg):** 15,19 kg
- **Gewicht Transportverpackung (kg):** 16,33 kg
- **Versandgewicht brutto (kg):** 16,33 kg
- **Einheiten pro Karton:** 1
- **Produktabmessungen (HxBxL):** 410 (H) x 378 (B) x 377 (L)

Produktgarantie:

2 Jahre (Reparatur oder Austausch)