



Slayer

ESPRESSO v3

1 группа



машина мечты для серьезных бариста. *slayer espresso single group* входит в ту же производственную группу имеет варочный актуатор, игольчатый клапан и паровые клапаны, как модели с 2-группами и 3-группами, плюс несколько дополнительных функций. оснащенная сенсорным интерфейсом, который помогает настроить вкус и управлять температурой, эта одногруппная эспрессомашина имеет беспрецедентные функциональные возможности.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- электронная распределительная головка v3 рассчитана на 1 миллион циклов;
- промышленный портафильтр с 58-миллиметровой, 18-граммовой корзиной;
- покрытые тефлоном прецизионные дисперсионные экраны;
- ножи с противоскользким покрытием;
- система с двумя отсеками с приоритетом парового или варочного отсека;
- пид-контроль температуры, с плавной регулировкой 0,1°;
- деревянные ручки и актуаторы;
- кран горячей воды;
- внутренний шестеренчатый насос;
- только прямое подключение.

регулировка вкуса

ручное управление 3-позиционным актуатором предоставляет полный контроль

режим энергосбережения

автоматическое включение и выключение

катушка предварительного нагрева

стабилизирует температуру варочного отсека

запатентованный игольчатый клапан

возможность использовать тонкий помол, ограничение потока во время фазы предварительного заваривания

пользовательские параметры

персонализируйте при помощи уникального цвета корпуса, материалов и дерева

сенсорное меню

цифровые индикаторы обратной фильтрации, таймеры и доступ ко всем параметрам

зеркало

улучшает видимость во время экстракции



ХАРАКТЕРИСТИКИ

ширина 47 см

длина 58 см

высота 33 см

вес 50 кг

варочный отсек 1.1 л, 600 Вт
60 мл

катушка предварительного нагрева 60 мл

отсек предварительного нагрева 3.3 л, 1 300 Вт
или 2,000 Вт

мощность 100-120 В
200-260 В,
50/60 Гц

сила тока 12 Ам или 9 Ам

потребляемая мощность 1 500 Вт или 2 000 Вт

13 188.00 €



Slayer

ESPRESSO v3

2 / 3 группы



путь к регулированию вкуса. используя запатентованное управление потоком, осуществляющееся посредством точного игольчатого клапана, *slayer espresso* предоставляет вам возможность управлять и трансформировать вкус эспрессо. в руках профессионального бариста, актуатор становится основным инструментом для поиска лучшего в кофе.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- независимые отсеки для напитков;
- пид-контроль температуры, с плавной регулировкой 0.1°;
- электронная распределительная головка v3 рассчитана на 1 миллион циклов;
- промышленный портафильтр с 58-миллиметровой, 18-граммовой корзиной;
- покрытые тефлоном прецизионные дисперсионные экраны;
- деревянные ручки и актуаторы;
- кран горячей воды со смесителем;
- ножки с противоскользющим покрытием;
- зеркало;
- внешний центробежный насос.

регулировка вкуса

ручное управление 3-позиционным актуатором предоставляет полный контроль

режим

энергосбережения
автоматическое включение и выключение

катушка предварительного нагрева

стабилизирует температуру варочного отсека

запатентованный игольчатый клапан

возможность использовать тонкий помол, ограничение потока во время фазы предварительного заваривания

пользовательские параметры

персонализируйте при помощи уникального цвета корпуса, материалов и дерева

сенсорное меню

цифровые индикаторы обратной фильтрации, таймеры и доступ ко всем параметрам

зеркало

улучшает видимость во время экстракции



ХАРАКТЕРИСТИКИ

	2 группы	3 группы
ширина	77.6 см	103 см
длина	67.5 см	67.5 см
высота	43.5 см	
вес	100 кг	139 кг
варочный отсек	1.7 л, 600 Вт 60 мл	
отсек предварительного нагрева	3.3 л, 1,000 Вт	
отсек для пара	7.5 л, 3,500 Вт	5.4 л, 1,000 Вт
мощность 1-фаза	200-260 В, АС, 50/60 Гц, 26 Ам / 35 Ам	
мощность 3-фаза	380-400 В, АС, 50/60 Гц, 17 Ам / 22 Ам	
потребляемая мощность:	5,700 Вт	7,300 Вт

27 840.00 €

34 992.00 €



Slayer

STEAM EP

2 / 3 группы



базовая модель коммерческой линейки слейр, подлежит сравнению с большинством топовых моделей производителей эспрессо-машин. новая *steam ep* разработана для плавного, простого управления, но при этом имея высококачественные способности для экстракции эспрессо. она подходит идеально для комплексных заведений, для оптовых кофейных компаний и других поставщиков оборудования и дилеров, а также заведений которые хотят подняться на уровень премиальной эспрессо машины.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- активация волюметрикс, две кнопки с четырьмя программируемыми настройками;
- программируемое предсмачивание от 0 до 4 сек, за каждую настройку, четыре на каждую группу;
- централизованная панель управления бариста — *barista dashboard*;
- блокировка меню с помощью пароля;
- мягкие актуаторы пара и портафильтры;
- независимые отсеки нагревания с пид-контролем температуры;
- кран горячей воды со смесителем;
- большая рабочая площадка;
- боковины скрывают провода и шланги;
- анодированный алюминиевый финиш;
- матовые черные бока-крылья.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

классическое экстрагирование 9 бар с контролем предвзмачивания

волюметрикс и программируемое управление предвзмачивания от 0 до 4 сек.

четыре настройки объема на каждой группе

каждая кнопка может быть запрограммирована на две настройки волюметрика, четыре настройки на каждую группу.

индивидуальные бойлеры с pid термо-сенсором

стабильность и эффективность, идеально для заведений с большим объемом заказов.

кнопочное управление

для быстрых настроек и легкого управления.

центральная панель управления для бариста

легко обслуживается и настраивается волюметрик, температура, предвзмачивание и другое.

защита основных настроек через пароль

дает определенный контроль для бариста.

уникальный дизайн

мягкие ручки, матовые бока-крылья и анодированные алюминиевые панели.

	2 группы	3 группы
ширина	86.5 см	103 см
длина	70.5 см	
высота	42.5 см	
вес	100 кг	139 кг

варочный отсек 1.7 л, 600 Вт / 60 мл

отсек для пара 7.4 л, 3,500 Вт / 12.0 л, 4,500 Вт

мощность 1-фаза 200-260 В, АС, 50/60 Гц, 26 Ам / 35 Ам

мощность 3-фаза 380-400 В, АС, 50/60 Гц, 17 Ам / 22 Ам

потребляемая мощность: 4,700 Вт / 6,300 Вт

* не подлежит кастомизации

20 280.00 €

24 456.00 €



Slayer

STEAM LP

2 / 3 группы



программируемая пре- и постинфузия с двумя настройками на каждую группу, продвинутая волюметрика, классическая экстракция посредством помпы и многое другое. панель управления *barista dashboard* на каждую группу с интуитивно понятным преобразованием времени в вес. исключительно интуитивно понятный пользовательский интерфейс для оперативного программирования рецептов, гарантирующий, что все напитки будут приготовлены эффективно и наивысшего качества.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- управляемая независимая преинфузия, программируемая от 0 до 10 секунд;
- постинфузия, программируемая по весу;
- работа с двумя объемами с двумя программируемыми порциями на группу;
- автоматическая очистка от 1 до 5 секунд активируется автоматически или по запросу;
- преобразователь давления для регулировки давления пре- и постинфузии — обычное или ниже;
- кнопка быстрого доступа для активации полного ручного или режима волюметрика;
- усовершенствованный алгоритм позволяет настраивать объем по весу;
- независимые бойлеры с *pid*-контролем;
- электронный паровой соленоидный клапан;
- кнопка быстрого доступа для активации полного ручного или режима волюметрика;
- электронный паровой соленоидный клапан.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

	2 группы	3 группы
ширина	86.5 см	110 см
длина	70.5 см	
высота	42.5 см	
вес	100 кг	139 кг
объем на основе веса программируйте объем на выходе в граммах, чтобы легко получить желаемый объем.	ноги-крылья скрывают подвод шлангов и проводов.	варочный отсек 1.7 л, 600 Вт 60 мл
приветливый интерфейс невероятно простой в использовании интерфейс, в отличие от всего что вы когда-либо использовали.	актуаторы из переработанного материала paperstone прочный и элегантный материал paperstone используется для актуаторов заваривания и пара, для создания теплых естественных ощущений.	отсек для пара 7.4 л, 3,500 Вт 12.0 л, 4,500 Вт
низкое давление пре- и постинфузии вы правильно прочитали! основанная на времени предварительная инфузия, классическая экстракция посредством помпы и постинфузия на основе веса; автоматизированным контролем объема.	электронный паровой соленоидный клапан быстрый, эффективный клапан, разработанный для ускорения процесса работы пара.	мощность 1-фаза 200-260 В, АС, 50/60 Гц, 26 Ам / 35 Ам мощность 3-фаза 380-400 В, АС, 50/60 Гц, 17 Ам / 22 Ам
	barista dashboard цифровая панель управления имеет функцию обратной промывки, таймеры и доступ ко всем параметрам.	потребляемая мощность 4,700 Вт 6,300 Вт
		* не подлежит кастомизации

23 052.00 €
26 506.00 €



Slayer

STEAM LPX

2 / 3 группы



программируемая пре- и постинфузия с двумя настройками на каждую группу, продвинутая волюметрика, классическая экстракция посредством помпы и многое другое. панель управления *barista dashboard* на каждую группу с интуитивно понятным преобразованием времени в вес. исключительно интуитивно понятный пользовательский интерфейс для оперативного программирования рецептов, гарантирующий, что все напитки будут приготовлены эффективно и наивысшего качества.

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- управляемая независимая преинфузия, программируемая от 0 до 10 секунд;
- постинфузия, программируемая по весу;
- работа с двумя объемами с двумя программируемыми порциями на группу;
- автоматическая очистка от 1 до 5 секунд активируется автоматически или по запросу;
- преобразователь давления для регулировки давления пре- и постинфузии — обычное или ниже;
- кнопка быстрого доступа для активации полного ручного или режима волюметрика;
- усовершенствованный алгоритм позволяет настраивать объем по весу;
- независимые бойлеры с *pid*-контролем;
- электронный паровой соленоидный клапан;
- кнопка быстрого доступа для активации полного ручного или режима волюметрика;
- электронный паровой соленоидный клапан.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

	2 группы	3 группы
ширина	86.5 см	110 см
длина	70.5 см	
высота	42.5 см	
вес	100 кг	139 кг
варочный отсек	1.7 л, 600 Вт 60 мл	
отсек для пара	7.4 л, 3,500 Вт	12.0 л, 4,500 Вт
мощность 1-фаза	200-260 В, АС, 50/60 Гц, 26 Ам / 35 Ам	
мощность 3-фаза	380-400 В, АС, 50/60 Гц, 17 Ам / 22 Ам	
потребляемая мощность	4,700 Вт	6,300 Вт
объем на основе веса	программируйте объем на выходе в граммах, чтобы легко получить желаемый объем.	
приветливый интерфейс	невероятно простой в использовании интерфейс, в отличие от всего что вы когда-либо использовали.	
низкое давление пре- и постинфузии	вы правильно прочитали! основанная на времени предварительная инфузия, классическая экстракция посредством помпы и постинфузия на основе веса; автоматизированным контролем объема.	
ноги-крылья	скрывают подвод шлангов и проводов.	
актуаторы из переработанного материала paperstone	прочный и элегантный материал paperstone используется для актуаторов заваривания и пара, для создания теплых естественных ощущений.	
электронный паровой соленоидный клапан	быстрый, эффективный клапан, разработанный для ускорения процесса работы пара.	
barista dashboard	цифровая панель управления имеет функцию обратной промывки, таймеры и доступ ко всем параметрам.	



24 432.00 €

27 888.00 €