

— IZBAUDIET —

*trešā viļņa
gardēžu kafiju*

SAVĀS MĀJĀS



Sage[®]

Master Every Moment™

Trešā viļņa gardēžu kafiju ir viegli pamanīt...

Tradicionālā kafija no automāta ar rupju putu tekstūru

Lieli putu burbuļi
bez garšas līdzsvara,
jo nav pienācīgi
sajaukušies ar kafiju.

Var garšot vāji
un ūdeņaini
pārāk rupji
samalta kafija.

Garšas trūkumi
liela temperatūras
starpība rada rūgtumu
un atstāj novārtā garšu.

Rūgta garša
tasē var dominēt, jo
ekstrakcijas process
netiek kontrolēts.

“Sage” gardēžu kafija ar zīdainu mikroputu tekstūru

Latte māksla rada
zīdainu sajūtu mutē
ļoti smalko piena
mikroputu burbuliņu dēļ.

Piesātināta garša
– to nodrošina viendabīgas
smalki samaltas svaigas
kafijas porcija.

Optimāls garšas potenciāls
tiek sasniegts, kafiju gatavojot
jūsu iecienītajām pupiņām
atbilstošā precīzā temperatūrā.

Līdzsvarotas garšas
nodrošina priekšinfūzija
ar zemu spiedienu
un pagatavošanas
spiediens 9 bar.



Receptes 4 pamatprincipi



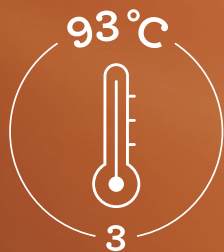
Precīza deva

Iesakām izmantot 18-22 g devu svaigi maltas kafijas, kā to dara daudzi pasaules labākie grauzdētāji un baristas (kafijas bārmeņi), lai nodrošinātu maksimālu garšu un aromātu.



Ekstrakcijas spiediens

Sākotnējā zemā spiedienā priekšinfūzija, kurai seko ekstrakcija augstā 9 bar spiedienā, kuru nodrošina mūsu jaudīgais 15 bar itaļu sūknis ar pārspiediena vārstu.



Ekstrakcijas temperatūra

Precīza PID temperatūras kontrole nodrošina ūdenim 93 °C temperatūru, lai iegūtu ideāli līdzsvarotu aromātu un patīkamu garšu.



Mikroputu burbulīši

Mūsu mikropūtās ir vismaz viens miljons mikroburbuliņu vienā ml, nodrošinot zīdainu tekstūru, kas ir svarīga, veidojot Latte mākslu.



Precīza deva

Varat izvēlēties kādu no četrām sistēmām



Automātiska devas veidošana

Automātiska malšana
Automātiska deva
Automātiska presēšana



“Impress™” devas veidošana

Automātiska malšana
Intelektuālā dozēšana
10 kg presēšana ar palīgiekārtu



Pusautomātiska devas veidošana

Automātiska malšana
Laiknoteikta deva
Manuāla presēšana



Manuāla devas veidošana

Manuāla malšana
Manuālā dozēšana
Manuāla presēšana

Profesionāla tipa portafiltrs ar izmēru pēc jūsu izvēles



Dažiem modeļiem ir “Baratza” dzirnaviņas



BARATZA®

European Precision Burrs

Izturīgi rūdīta tērauda konusveida dzirnaviņas rūpīgai, viendabīgai un precīzai malšanai.

Pieejami SES878, SES880, SES881, SES980, SES990



Precīzas konusveida dzirnaviņas

Izturīgas precīzas konusveida dzirnaviņas rūpīgai, viendabīgai un precīzai malšanai.

Jo precīzāki maluma iestatījumi, jo labāk varat kontrolēt plūsmas ātrumu

LĪDZ PAT
45

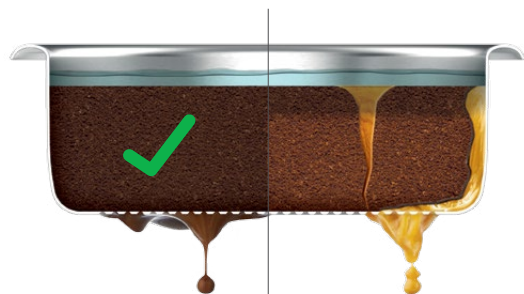


Pielāgojiet un regulējiet kafijas maluma izmēru, lai panāktu jūsu vēlmēm atbilstošu rezultātu – izvēlei ir līdz pat 45 dažādiem maluma iestatījumiem.



Ekstrakcijas spiediens

Mūsu ierīcēm ir zems spiediens priekšinfūzijai un jaudīgs 15 bar itaļu sūknis ar pārspiediena vārstu.



Ar
zema spiediena
priekšinfūziju

Vienmērīgi sasalpina, lai maltā kafija uzbriest, nodrošinot vienmērīgu ekstrāciju no visas devas.

Bez
zema spiediena
priekšinfūzijas

Ūdens var iztecēt cauri un apkārt maltajai kafijai, tādēļ ekstrācija notiek nepilnīgi.



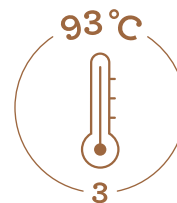
9 bar ekstrācijas
spiediens

Ideāls spiediens, lai pagatavotu espresso, iegūstot līdzsvarotu garšu un aromātu.



Pārspiediena
vārsts

Pārspiediena vārsts mazina spiedienu, lai novērstu pārmērīgu ekstrāciju.



Ekstrācijas temperatūra

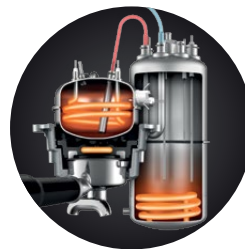
Precīzas karsēšanas sistēmas ar PID temperatūras kontroli.



“ThermoJet®”

Superātra un ļoti efektīva karsēšanas sistēma ar uzkaršēšanu trīs sekundēs.

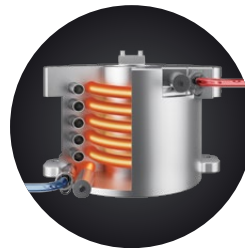
- Precīza PID temperatūras kontrole
- Secīga ekstrācija un tvaiks



Divi sildītāji

Jaunākā profesionāla tipa karsēšanas sistēma ar PID temperatūras kontroli vienlaikus nodrošina ekstrāciju un tvaiku un sakarsē pagatavošanas bloku.

- Precīza PID temperatūras kontrole
- Ekstrācija un tvaiks vienlaikus



Termospirāle

Šī uzticamā, daudzkārt pārbaudītā karsēšanas sistēma nodrošina 93 °C ar PID kontroli.

- Precīza PID temperatūras kontrole
- Secīga ekstrācija un tvaiks



Mikroputu burbulīši

Mūsu mikroputās ir vismaz viens miljons mikroburbuliņu vienā ml, nodrošinot zīdainu tekstūru, kas ir svarīga, veidojot Latte mākslu.



Mikroputas

Smalkākas par 50 mikroniem

Zīdaini gludas mikroputas ar krēmīgu, apjomīgu tekstūru. Samtainās mikroputas pilnībā sajaucas ar kafiju un ir ideāli piemērotas skaistas Latte mākslas veidošanai.

Nodrošina "Sage" un "Professional" espresso automāti



Putas

50 līdz 80 mikroni

Rupji, nestabili burbuļi ātri saplok un tikai daļēji sajaucas ar kafiju. Lai gan ar tiem var veidot formas, nav iespējams veidot iespaidīgu Latte mākslu.



Rupjas putas

Virš 80 mikroniem

Lieli putu burbuļi, kuriem trūkst aromāta līdzsvara un garšas. Saputotais piens nesajaucas ar kafiju.

Nodrošina citas ierīces

Auto MilQ®

Labākais automātiskai mikroputu kontrolei un tīrīšanai.



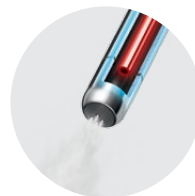
Regulējama temperatūras kontrole

Līdz pat 35 temperatūras pakāpēm.



No "flat white" līdz kapučīno

Līdz pat 9 mikroputu pakāpēm.



"Cool touch" tvaika caurule*
Vēsums neļauj pienam piedegt.

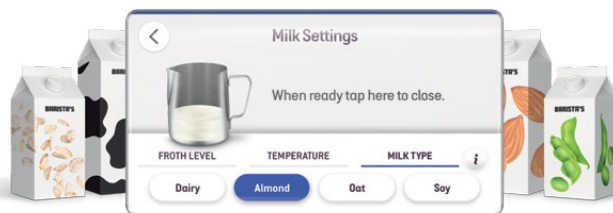


Automātiska attīrīšana
Automātiski attīra pēc tvaika laišanas, lai novērstu tvaika caurules aizsprostošanos.

*Izņemot "Bambino™ Plus".

Ar piena alternatīvu iestatījumiem

Iepriekš iestatīti tekstūras un temperatūras iestatījumi jūsu iecienītākajiem piena alternatīvas dzērieniem.



Pieejams "Barista Touch™ Impress".

“Sage” piedāvā trīs veidus, kā apgūt gardēžu kafijas baudīšanu mājās.

Mums ir piemērota espresso pagatavošanas ierīce gan tiem, kuri vēlas visu darīt paši, gan tiem, kuriem vajadzīgs padoms, gan tiem, kuri labprāt paļaujas uz automātu.



Personīga meistarība
Man patīk to pagatavot

Es vēlos būt barista ar manuālu espresso pagatavošanas ierīci, kas nodrošina profesionālu rezultātu.



Meistarība ar padomiem
Pagatavo kopā ar mani

Es vēlos vadību un palīdzību visā kafijas pagatavošanas procesā, lai iegūtu nevainojamas kafijas tasi bez piepūles.



Tūlītēja meistarība
Pagatavo to man

Es vēlos vienkārši uzklikšķināt, izvēlēties un baudīt savu ideālo kafiju, kas tapusi automātiski visos posmos.

Personīga meistarība

Man patīk to
pagatavot



Kafijas bārmeņa izvēle
mājās pagatavotam
espresso

the Dual Boiler™
SES920



Precīza deva

- 58 mm portafilters – 22 g deva
- Manuāla presēšana
- Iebūvēta magnētiska prese



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itaļu sūkņis
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas temperatūra

- Nerūsējošā tērauda divu sildītāju karsēšanas sistēma
- Ekstrakcija un tvaiks vienlaikus
- Digitāla PID temperatūras kontrole
- Sakarsēts pagatavošanas bloks



Mikroputu burbuliši

- Manuāla tvaika caurule manuālai piena tekstūras veidošanai

Saskarne

- LCD ekrāns
- Spiediena mērītājs

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- Speciāla karstā ūdens izplūdes vieta
- 2,5 l izņemama ūdens tvertne
- 2200 W

Kafijas bārmeņa izvēle
mājās pagatavotam
espresso.

the Dynamic Duo™
SEP920



Nopietns espresso.
Nopietna vērtība.

the Bambino™
SES450



Precīza deva

- 60 maluma iestatījumi
- 58 mm portafiltrs – 22 g deva
- Automātiska malšana un dozēšana
- Manuāla presēšana
- Iebūvēta magnētiska prese



Precīza deva

- 54 mm portafiltrs – 18-19 g deva
- Manuāla presēšana



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itāļu sūknis
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itāļu sūknis
- Zema spiediena sākotnējā apļiešana
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas temperatūra

- Nerūšējošā tērauda divu sildītāju karsēšanas sistēma
- Ekstrakcija un tvaiks vienlaikus
- Digitāla PID temperatūras kontrole
- Sakarsēts pagatavošanas bloks



Ekstrakcijas temperatūra

- Patentētā "ThermoJet™" karsēšanas sistēma
- Uzkaršēšana trīs sekundēs
- Digitāla PID temperatūras kontrole



Mikroputu burbulīši

- Manuāla tvaika caurule manuālai piena tekstūras veidošanai



Mikroputu burbulīši

- Manuāla tvaika caurule manuālai piena tekstūras veidošanai

Saskarne

- LCD ekrāns
- Spiediena mērītājs

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- Speciāla karstā ūdens izplūdes vieta
- 2,5 l izņemama ūdens tvertne
- 2200 W

Saskarne

- Intuitīva regulēšana ar pogām

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- 1,4 l izņemama ūdens tvertne
- 1600 W

Malšana, dozēšana un
ekstrakcija – viss vienā

the Barista Express
SES875



Precīza deva

- 16 maluma iestatījumi
- 54 mm portafiltrs – 18-19 g deva
- Automātiska malšana un dozēšana
- Manuāla presēšana
- Iebūvēta magnētiska prese



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itaļu sūkņis
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas temperatūra

- Termospirāles karsēšanas sistēma
- Digitāla PID temperatūras kontrole



Mikroputu burbuliši

- Manuāla tvaika caurule manuālai piena tekstūras veidošanai

Saskarne

- Spiediena mērītājs

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- Speciāla karstā ūdens izplūdes vieta
- 2 l izņemama ūdens tvertne
- 1850 W

Kad precizitāte
sastopas ar ātrumu.

the Barista Pro™
SES878



Precīza deva

- 30 maluma iestatījumi
- "Baratza" diski ar Eiropas precizitāti
- 54 mm portafiltrs – 18-19 g deva
- Manuāla presēšana
- Iebūvēta magnētiska prese



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itaļu sūkņis
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas temperatūra

- Patentētā "ThermoJet™" karsēšanas sistēma
- Uzkaršēšana trīs sekundēs
- Digitāla PID temperatūras kontrole



Mikroputu burbuliši

- Manuāla tvaika caurule manuālai piena tekstūras veidošanai

Saskarne

- LCD ekrāns
- Intuītiwa regulēšana ar pogām

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- Speciāla karstā ūdens izplūdes vieta
- 2 l izņemama ūdens tvertne
- 1680 W

Meistarība ar padomiem

Pagatavo kopā
ar mani



Nopietns espresso un
"Auto MilQ".

the Bambino™ Plus
SES500



Precīza deva

- 54 mm portafiltrs – 18–19 g deva
- Manuāla presēšana



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itaļu sūknis
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas temperatūra

- Patentētā "ThermoJet™" karsēšanas sistēma
- Uzkaršēšana trīs sekundēs
- Digitāla PID temperatūras kontrole



Mikroputu burbuliši

- "Auto MilQ" automātiska piena tekstūras veidošana
- Trīs temperatūras un trīs mikroputu līmeņi

Saskarne

- Intuitīva regulēšana ar pogām

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- 1,9 l izņemama ūdens tvertne
- 1600 W

Iespaidīga deva.
Mazāk nekārtības.
Mazāk jezgas.

the Barista Express Impress
SES876



Pavelc, izvēlies
un pielāgo.

the Barista Touch™
SES880



Precīza deva

- 25 maluma iestatījumi
- 54 mm portafiltrs – 18–19 g deva
- “Impress™” devas veidošanas sistēma
- Intelektuālā dozēšana
- 10 kg presēšana ar palīgiekārtu



Precīza deva

- 30 maluma iestatījumi
- “Baratza” dzimaviņas ar Eiropas precizitāti
- 54 mm portafiltrs – 18–19 g deva
- Intelektuālā dozēšana



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itāļu sūkņis
- Zema spiediena sākotnējā apļiešana
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itāļu sūkņis
- Zema spiediena sākotnējā apļiešana
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas temperatūra

- Karsēšana ar termospirāli
- Digitāla PID temperatūras kontrole



Ekstrakcijas temperatūra

- Patentētā “ThermoJet™” karsēšanas sistēma
- Uzkaršana trīs sekundēs
- Digitāla PID temperatūras kontrole



Mikropotu burbuliši

- Manuāla tvaika caurule manuālai piena tekstūras veidošanai



Mikropotu burbuliši

- “Auto MilQ” automātiska piena tekstūras veidošana
- Septiņi temperatūras un astoņi mikropotu līmeņi
- “Cool touch” tvaika caurule
- Pieci ieprogrammēti iecienītākie kafijas dzērieni

Saskarne

- Intuitīva regulēšana ar pogām
- Spiediena mērītājs

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- Speciāla karstā ūdens izplūdes vieta
- 2 l izņemama ūdens tvertne
- 1850 W

Saskarne

- Krāsains skārienjutīgais ekrāns

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- Speciāla karstā ūdens izplūdes vieta
- 2 l izņemama ūdens tvertne
- 1680 W

Tūlītēja meistarība

Pagatavo
to man



Pavelc. Izvēlies.
Atstāj iespaidu.

the Barista Touch™ Impress
SES881



Precīza deva

- 30 maluma iestatījumi
- "Baratza" diski ar Eiropas precizitāti
- 54 mm portafiltrs – 18–19 g deva
- "Impress™" devas veidošanas sistēma
- Intelektuālā dozēšana
- 10 kg presēšana ar palīgiekārtu



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itāļu sūkņis
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas temperatūra

- Patentētā "ThermoJet®" karsēšanas sistēma
- Uzkaršēšana trīs sekundēs
- Digitāla PID temperatūras kontrole



Mikroputu burbuļiši

- "Auto MilQ" automātiska piena tekstūras veidošana
- Septiņi temperatūras un astoņi mikroputu līmeņi
- Trīs alternatīvi piena iestatījumi – mandeļu, auzu, sojas
- Pieci ieprogrammēti iecienītākie kafijas dzērieni

Saskarne

- Krāsains skārienjutīgs ekrāns ar kafijas bārmeņa rokasgrāmatu

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- Speciāla karstā ūdens izplūdes vieta
- 2 l izņemama ūdens tvertne
- 1680 W

Gardēžu kafija
savās mājās...
automātiski.

the Oracle™
SES980



Nākamās paaudzes pilnībā the Oracle™ Touch
automātiskā espresso
pagatavošanas ierīce.
SES990



Precīza deva

- 45 maluma iestatījumi
- "Baratza" dzirnaviņas ar Eiropas precizitāti
- 58 mm portafilters - 22 g deva
- Automātiska malšana un dozēšana
- Automātiska presēšana



Precīza deva

- 45 maluma iestatījumi
- "Baratza" dzirnaviņas ar Eiropas precizitāti
- 58 mm portafilters - 22 g deva
- Automātiska malšana un dozēšana
- Automātiska presēšana



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itāļu sūkņis
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itāļu sūkņis
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas temperatūra

- Nerūsējošā tērauda divu sildītāju karsēšanas sistēma
- Vienlaikus ekstrakcija un tvaiks
- Digitāla PID temperatūras kontrole
- Sakarsēta bloka galviņa



Ekstrakcijas temperatūra

- Nerūsējošā tērauda divu sildītāju karsēšanas sistēma
- Digitāla PID temperatūras kontrole
- Vienlaikus ekstrakcija un tvaiks
- Sakarsēts pagatavošanas bloks



Mikroputu burbuļi

- "Auto MilQ" automātiska piena tekstūras veidošana
- 35 temperatūras un 9 mikroputu līmeņi
- "Cool touch" tvaika caurule



Mikroputu burbuļi

- "Auto MilQ" automātiska piena tekstūras veidošana
- 35 temperatūras un 9 mikroputu līmeņi
- "Cool touch" tvaika caurule

Saskarne

- LCD ekrāns un vadība ar pogām

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- Speciāla karstā ūdens izplūdes vieta
- 2,5 l izņemama ūdens tvertne
- 2400 W

Saskarne

- Krāsains skārienjutīgs ekrāns

Papildu parametri

- Pieci ieprogrammēti iecienītākie kafijas dzērieni
- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- Speciāla karstā ūdens izplūdes vieta
- 2,5 l izņemama ūdens tvertne
- 2400 W

Jauns automatizācijas,
veiktspējas un ātruma
standarts.

the Oracle™ Jet
SES985



Auto MILQ



Precīza deva

- 45 maluma iestatījumi
- "Baratza" dzimviņas ar Eiropas precizitāti
- 58 mm portafilters - 22 g deva
- Automātiska maļšana un dozēšana
- Automātiska presēšana



Ekstrakcijas spiediens

- 15 bar itāļu sūknis
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz optimālajiem 9 bar



Ekstrakcijas temperatūra

- Patentētā "ThermoJet™" karsēšanas sistēma
- Uzkaršēšana trīs sekundēs
- Digitāla PID temperatūras kontrole



Mikroputu burbuļi

- "Auto MilQ" automātiska piena tekstūras veidošana
- 35 temperatūras un 8 mikroputu līmeņi
- Trīs alternatīvi piena iestatījumi - mandeļu, auzu, sojas
- 10 ieprogramēti iecienītākie kafijas dzērieni

Saskarne

- Krāsains skārienjutīgs ekrāns ar kafijas bārmeņa rokasgrāmatu

Papildu parametri

- Programmējama tilpuma regulēšana 1 vai 2 tasēm
- Speciāla karstā ūdens izplūdes vieta
- 2,3 l izņemama ūdens tvertne
- 1680 W



JAUNUMS - the Oracle™ Jet SES985 būs pieejams 2024. gada rudenī.



Man patīk to pagatavot

Es vēlos būt kafijas barista ar manuālu espresso pagatavošanas ierīci, kas nodrošina profesionālu rezultātu.



Pagatavo kopā ar mani

Es vēlos vadību un palīdzību visā kafijas pagatavošanas procesā, lai iegūtu nevainojamas kafijas tasi bez piepūles.



Pagatavo to man

Es vēlos vienkārši pavilkt, izvēlēties un baudīt savu ideālo kafiju, kas tapusi automātiski visos posmos.

Personīga meistarība

Meistarība ar padomiem

Tūlītēja meistarība

Espresso ierīču klāsts



the Dual Boiler™
SES920



the Bambino™
SES450



the Barista Express™
SES875



the Barista Pro™
SES878



the Bambino™ Plus
SES500



the Barista Express® Impress
SES876



the Barista Touch™
SES880



the Barista Touch™ Impress
SES881



the Oracle™
SES980



the Oracle™ Jet
SES985



the Oracle™ Touch
SES990

JAUNUMS

Saskarnes



Vienkāršas pogas + spiediena mēritājs



Vienkāršas pogas



Vienkāršas pogas + spiediena mēritājs



Vienkāršas pogas + LCD



Vienkāršas pogas



Vienkāršas pogas + spiediena mēritājs



Skārienekrāns



Skārienekrāns + kafijas bārmeņa padomi



Vienkāršas pogas + LCD



Skārienekrāns + kafijas bārmeņa padomi



Skārienekrāns

Karsēšanas sistēmas



Divu sildītāju karsēšanas sistēma
Vienlaikus ekstrakcija un tvaiks



“ThermoJet”™ karsēšanas sistēma
Ātra, precīza un energoefektīva



Termospirāles karsēšanas sistēma



“ThermoJet”™ karsēšanas sistēma
Ātra, precīza un energoefektīva



“ThermoJet”™ karsēšanas sistēma
Ātra, precīza un energoefektīva



Termospirāles karsēšanas sistēma



“ThermoJet”™ karsēšanas sistēma
Ātra, precīza un energoefektīva



“ThermoJet”™ karsēšanas sistēma
Ātra, precīza un energoefektīva



Divu sildītāju karsēšanas sistēma
Vienlaikus ekstrakcija un tvaiks



“ThermoJet”™ karsēšanas sistēma
Ātra, precīza un energoefektīva



Divu sildītāju karsēšanas sistēma
Vienlaikus ekstrakcija un tvaiks

Devas veidošanas sistēmas



Manuāla presēšana



Manuāla presēšana



Manuāla presēšana



Manuāla presēšana



Manuāla presēšana



Presēšana ar palīgierīci



Manuāla presēšana



Presēšana ar palīgierīci



Auto 58
Automātiska malšana, dozēšana un presēšana



Auto 58
Automātiska malšana, dozēšana un presēšana



Auto 58
Automātiska malšana, dozēšana un presēšana

Mikroputu sistēmas



Manuāla piena tekstūras veidošana



Manuāla piena tekstūras veidošana



Manuāla piena tekstūras veidošana



Manuāla piena tekstūras veidošana



Auto MiIQ
Automātiska piena tekstūras veidošana



Manuāla piena tekstūras veidošana



Auto MiIQ
Automātiska piena tekstūras veidošana



Auto MiIQ
Automātiska piena tekstūras veidošana + Alternatīvie piena



Auto MiIQ
Automātiska piena tekstūras veidošana



Auto MiIQ
Automātiska piena tekstūras veidošana + Alternatīvie piena



Auto MiIQ
Automātiska piena tekstūras veidošana

“Sage” ir viss, kas jums
nepieciešams...



Jums ideāli piemērota ierīce



Kafijas pagatavošanas piederumi



Apmācība un atbalsts

Lai saņemtu vairāk informācijas, apmeklējiet

www.sage-baltic.eu

Sage[®]

Master Every Moment™