



SANREMO

OPERA^{2.0}

THE REVOLUTION

Opera 2.0



SANREMO
COFFEEMACHINES

التحكم السريع
في جرعة القهوة



معايرة سهلة

توفر ستة ملفات تعريف لكل
مجموعة

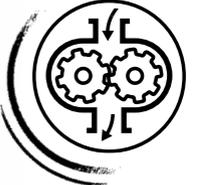


نظام CDS

دقة قصوى في الإدارة و
التحكم في مراحل
الاستخلاص الثلاث



تبخير جاف



مضخة تروس ذات
ضغط عالي وثابت



كل شيء تحت
السيطرة

شاشة رقمية للنظام لتوفير رؤية
لجميع الإعدادات

هيكل حديدي

لتحقيق أقصى قدر من الاستقرار الحراري:
المجموعات، البورتافيلتر، والغلايات مصنوعة من AISI 316

اتصال بالواي فاي



تطبيق سهل

التطبيق اللوحي للباريستا
لضبط الإعدادات

المواصفات

يمكن جدولة الصيانة حسب اللتر أو
كمية القهوة المستهلكة



مضخة تروس مخصصة لكل مجموعة
على حدة، تسمح بتغيير الضغط أثناء
الترطيب



مؤقت تشغيل وإيقاف قابل للبرمجة



مستشعر بدقة 0.02 بار يسمح للضغط
المختار والبخار في الغلاية بالحفاظ على
ثباتهما في جميع ظروف الاستخدام



دورة التنظيف التلقائي لتنظيف
مجموعات القهوة



نظام تدفئة الكوب للحفاظ على الكوب
في درجة حرارة مثالية



عزل المكونات والالكترونيات الذكية
لتوفير الطاقة بنسبة 30 بالمية



وصول سريع للأجزاء الداخلية لخدمة
فنية سريعة وسهلة



شاشة تعرض درجة الحرارة والضغط
لغلاية البخار



عصى تبخير باردة ومعزولة حتى مع
آرت الاستخدام المطول، مثالية لفن اللاتيه



التحكم في إعدادات استخلاص
القهوة من الشاشة



نظام سي دي اس يوفر دقة قصوى
في الإدارة و التحكم في مراحل
الاستخلاص الثلاث



شاشة عرض داخلية سهلة البرمجة
والاستخدام من قبل فني الصيانة



تعديل مستقل لدرجة حرارة الماء
التدرج ± 0.1 درجة مئوية مع ثبات أقل
من 0.2 درجة مئوية



الخلط الفوري للماء العذب والبخار
للحصول على جودة عالية وحرارة
مناسبة



عرض درجة حرارة ماء الشاي



مجموعات مصنوعة من الفولاذ المقاوم
للصدأ تضمن ثبات حراري ومقاومة
للأكسدة



بورتافيلتر مصنوع من الفولاذ المقاوم
للصدأ ومصمم بتصميم حصري لانتاج أفضل
نكهات القهوة

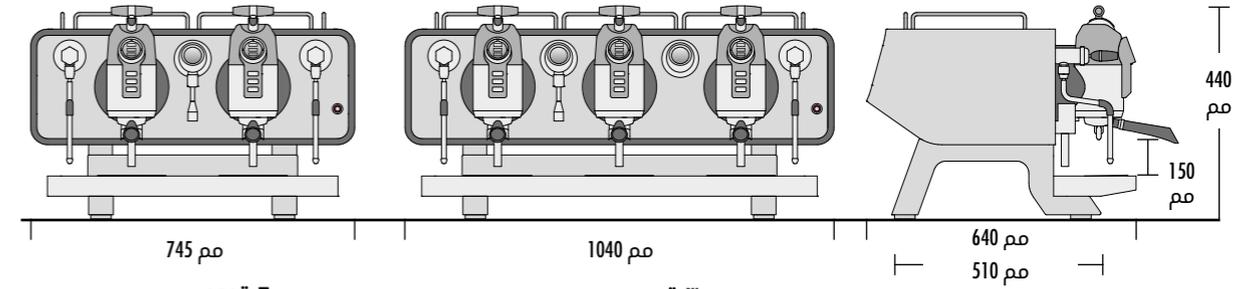


نظام تحكم مرن لإنتاج البخار وتوزيعه



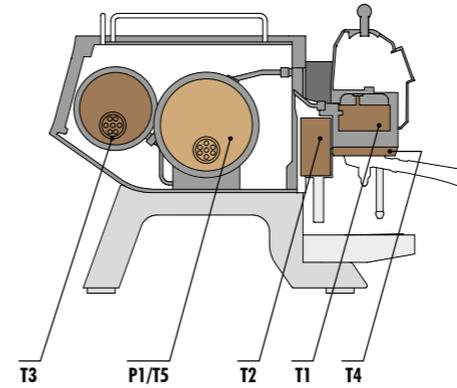
اوبرا

الاصدارات



٢ قروب
٢ عصي تبخير
١ صنوبر ماء ساخن
١ بورتافلتر احادي
٢ بورتافلتر ثنائي

٣ قروب
٢ عصي تبخير
١ صنوبر ماء ساخن
١ بورتافلتر احادي
٣ بورتافلتر ثنائي



نظام الغلايات المتعددة

ثبات حراري عالي الدقة بفضل نظام سانريمو متعدد الغلايات المزود ببلوحات إلكترونية متطورة تتحكم باستمرار في درجة الحرارة في جميع مراحل الاستخلاص. تعمل دوائر البخار والقهوة بشكل مستقل تمامًا لتحقيق أقصى قدر من الفاعلية في الأداء في جميع ظروف العمل

تقنية رائعة وسهلة الاستخدام

OPERA 2.0
THE REVOLUTION



			المعلومات التقنية
3 جروب	2 جروب	فولت	الطاقة
220-240	220-240	ك.واط	الطاقة الاجمالية
8.3	7.7	لتر	سعة غلاية البخار
10	8	ك.واط	قوة المضخة الخارجية
0.15	0.15	لتر	سعة غلاية تجهيز الماء
2.8	2.8	ك.واط	طاقة غلاية تجهيز الماء
1.5	1.5	ك.واط	طاقة مدفي الكوب
0.25	0.2	لتر	سعة غلايات الاستخلاص
1.5	1.0	ك.واط	طاقة غلايات الاستخلاص
2.4	1.6	كجم	الوزن الصافي
113	91	كجم	الوزن الكلي
170.5	140		

OPERA^{2.0}

THE REVOLUTION

بدأت اوبرا من حلم مبتكر وبسيط.
اجتمع مجموعة من خبراء القهوة
برؤية ابتكار أفضل ماكينة
إسبريسو، نظمت سانريمو فريق
قوي بدءاً من العصف الذهني
الأولي حتى خط النهاية. لقد
ولدت الأوبرا بطم, بلا حدود,
الآن أصبحت الأوبرا حقيقة للعالم





سانريمو اوبرا اوكسيد



سانريمو اوبرا ستيل



سانريمو اوبرا ابيض



سانريمو اوبرا اسود



نظام التحكم في الانتاجية

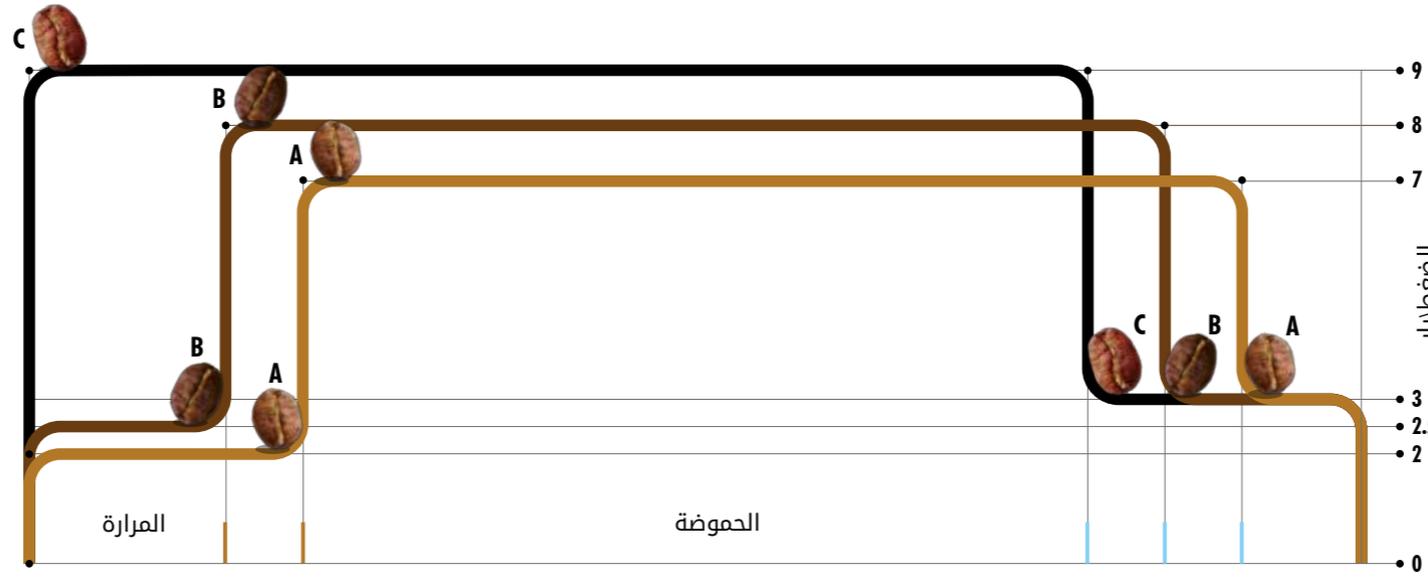
للعمل في جميع مراحل الاستخلاص

كل أصل أو مزيج قهوة له خصائصه الخاصة التي يتم التعبير عنها بشكل أفضل باستخدام أساليب الترتيب المختلفة

بلند اي
بلند بي
سنجل اوريجن سي

أمثلة على الاستخلاص
لأنواع القهوة المختلفة

من خلال التلاعب بالمتغيرات والتراكيز المختلفة، يمكن للباريستا ضبط كل عملية استخلاص لتناسب منشأها المحدد وكثافتها وأسلوب التحميص كل هذه الضمانات تسمح للباريستا بإدارة مقدار الضغط العالي الذي تتعرض له كل حبة قهوة مما يحافظ على نكهتها ويعزز مميزاتاها



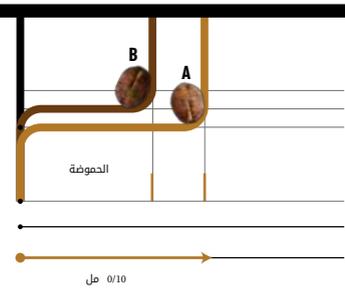
يمنح نظام اس دي سي (التحكم في الانتاجية) للباريستا تحكماً دقيقاً في الاستخلاص على ثلاث مراحل: الترتيب، الاستخلاص، وما بعد الاستخلاص مع مراعاة كثافة وتحميص الحبة

اجمالي وقت الاستخلاص 30/25 ثانية
اجمالي كمية الاستخلاص 80 مل

النتيجة في الكوب (~40)



ما بعد الاستخلاص



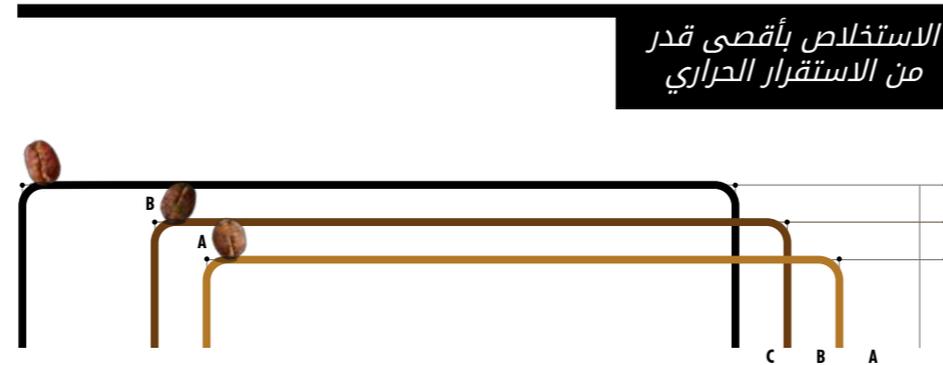
تسمح اوبرا بتعديل اعدادات مرحلة ما بعد الاستخلاص، وتحديد الجرعة النهائية التي يتم صرفها في الكوب بالمل أو بالجرام

اعتماداً على نوع القهوة المستخدمة، يمكن أن يؤدي اعداد ما بعد الاستخلاص، والذي قد يكون طويلاً أو قصيراً، إلى تحسين النتيجة في الكوب والقضاء على المرارة



تسمح مرحلة ما بعد الاستخلاص بترطيب القهوة في المرحلة النهائية بضغط منخفض، والاستمرار في استخلاص المواد والنكهات القابلة للذوبان دون زيادة النكهات المرة الناتجة عن الضغط العالي في الاستخلاص الذي يحدث عادة في هذه المرحلة

الاستخلاص بأقصى قدر من الاستقرار الحراري

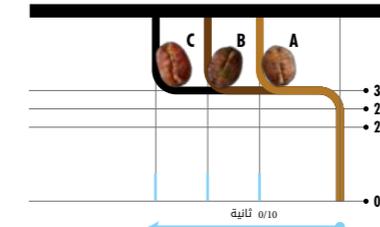


بفضل المكونات عالية الجودة، وأجهزة الاستشعار الدقيقة (5 نقاط تحكم) ونظام الغلايات المتعددة، تضمن اوبرا أقصى قدر من الثبات الحراري، قابل للتعديل حتى عُشر درجة مئوية. يسمح نظام التحكم بدرجة الحرارة بتعديل درجة حرارة الماء بشكل منفصل للتوزيع ودرجة حرارة كل مجموعة بسرعة

يسمح الأداء المتميز لنظام الدفع بالضغط، وهو مضخة تروس لكل مجموعة، بتنظيم مستقل للضغط أثناء الترتيب

كل هذا يضمن نقطة التبدل المثالية لطبقة القهوة، وهي العدة الصحية للتعرض للضغط العالي، مع الحفاظ على جميع نكهات القهوة

الترطيب بضغط ناعم



الخصائص الفيزيائية المختلفة لكل حبة بن ودرجاتها من التحميص والطحن، كلها تؤثر على عملية الاستخلاص. للحصول على استخلاص مثالي ومتجانس من الضروري التحكم في الترتيب

الترطيب هي المرحلة الأولى من استخلاص القهوة: وتتمثل وظيفتها في ترطيب البن وتحضيره بضغط ناعم (بحد أقصى 3 بار) لاستخلاص أمثل



لمحة عن الاوبرا

شاشة عرض لكل مجموعة

مجهز



الترطيب



الاستخلاص

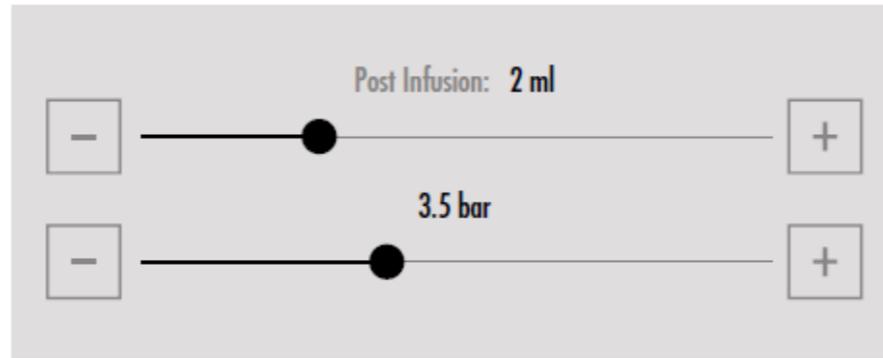
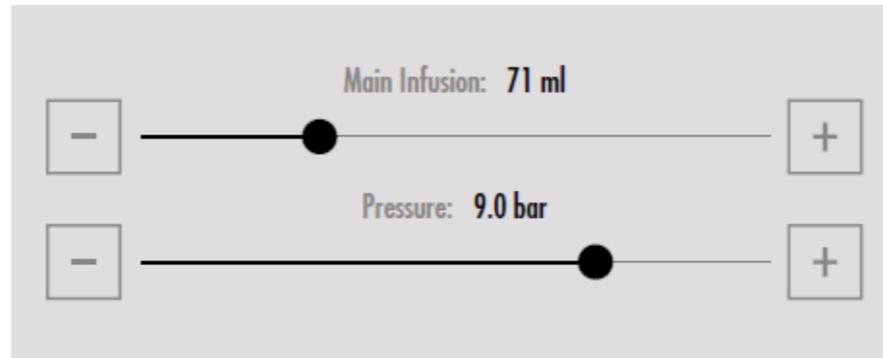
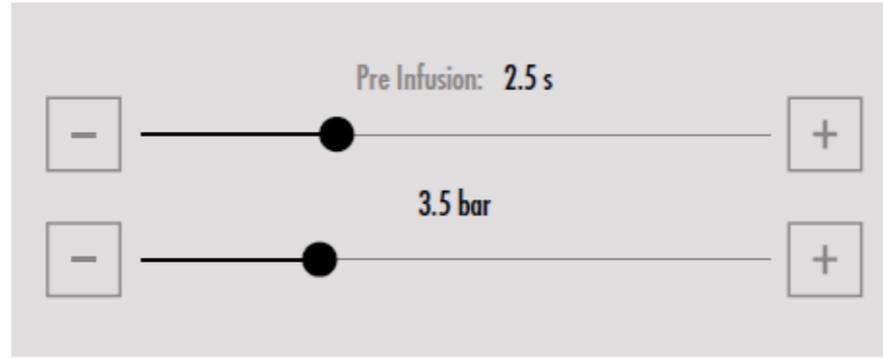


ما بعد الاستخلاص



- ملفات تعريف 1 | 4
- ملفات تعريف 2 | 5
- ملفات تعريف 3 | 6

تطبيق مخصص للإعدادات



خطوة 1 اختيار المجموعة

خطوة 2 الدفع او السحب

خطوة 3 اختيار زر ملف التعرف، دفق: جرعة 3.2,1 سحب: جرعة 6.5,4

خطوة 4 معايرة الحرارة

خطوة 5 معايرة الجرعة

خطوة 6 معايرة الترطيب

واي فاي اوبرا

عرض الغلاية واعدادات المياه الساخنة



يمكنك من التوصل مباشرة بتطبيق اوبرا

تخضع جميع محتويات الكتيب لغرض التوضيح. تحتفظ الشركة المصنعة بالحق في تعديل الخصائص التقنية المذكورة أعلاه والمحتوى والصور دون إشعار مسبق. آخر تحديث بتاريخ 14-5-2023

تواصل معنا

الجوال: +966 53 885 9093

الموقع الإلكتروني: <https://sanremosaudiArabia.com/>, www.rfa-sa.com

المتجر الإلكتروني: <https://shop.rfa-sa.com/>

البريد الإلكتروني: customer-service@rfa-sa.com

المقر: الثمامة, الرياض, المملكة العربية السعودية

