

POURSTEADY PS2

Næste generation af Poursteady: den automatiserede håndbrygger, nu med to stationer. Med PS2 får du skønheden ved håndbryg, med en maskines præcision. Den nyeste Poursteady kommer med 2 stationer, flash-kedel, nyt design, mindre fodaftryk, bedre teknologi og større tilpasningsevne.

Poursteady er en automatiseret håndbrygger, der kombinerer præcisionsbrygning med hidtil uset hastighed og pålidelighed. Poursteady automatiserer trinene i et perfekt præcisionsbryg, og du vælger selv, den kaffe, bryggeprofil og det bryggeudstyr, du foretrækker. Du indtaster og gemmer så mange af dine egne opskrifter, som du vil. Opskrifterne gemmes på maskinen og gentages derefter perfekt med et enkelt tryk. Programmering af opskrifter sker digitalt via bluetooth til bryggestationen. Nemt at tilpasse hver kop med mindre træning. Effektivitet og kundeengagement med lethed.

FUNKTIONER OG SPECIFIKATIONER

NYT DESIGN

Den nye Poursteady PS2 har et lille fodaftryk og et rent design – et perfekt blikfang.

PÅLIDELIG TEKNIK

Designet og fremstillet af robotingeniører ved hjælp af industrielle automationskomponenter, der er analyseret og testet til mange års kontinuerlig brug.

TRÅDLØS FORBINDELSE

Opskrifter laves digitalt og overføres til enheden via trådløs forbindelse.

FLERE OPSKRIFTER LIGE VED HÅNDEN

PS2 gør det nemmere end nogensinde før at tilpasse og skifte mellem opskrifter på maskinen. Vælg fra det forprogrammerede opskriftsbibliotek eller tilpas hver opskrift selv på maskinen eller gennem appen.

OLED-SKÆRME

OLED-skærme på maskinen til at vælge og lave opskrifter.

LET AT RENGØRE

Rengøres let med mild sæbe og en varm klud.

FARVE

Kommer som standard i børstet 304 rustfrit stål. Andre farver kan fås mod et tillæg i prisen.

LAV OPSKRIFTER DIREKTE PÅ MASKINEN

Mere fleksibilitet til at lave opskrifter, når og hvordan du vil. Opret eller rediger opskrifter direkte på maskinen eller i Poursteady-appen.

LET AT VEDLIGEHOLDE

Med sin flash-boiler tilbyder PS2 mere fleksibilitet og energibesparelse.

PRÆCIS TEMPERATURKONTROL

Den tankløse, integrerede kedel giver præcis temperaturkontrol og flere nuancer til opskrifterne. Nem at vedligeholde og nem at installere - ingen tank, ingen pumpe og færre bevægelige dele.

STATIV

Justerbart stativ til alle typer filterholdere.



	2 STATIONER
Højde	483 mm
Bredde	440 mm
Dybde	203 mm
Voit	110/240V
Amp	1A
Antal kopper pr. time	40-60 (afhænger af opskrift, dripper, osv.)
Vand	Kræver tilkoblet og filtreret vand; temperaturkontrol på opskriftsniveau (95 °C)
Dripper	Hario V60, Kalita, Wave, Origami, Fellow Stagg, Chemex etc.
Flow rate	8 ml/s