



SANREMO

OPERA^{2.0}

THE REVOLUTION

Opera 2.0



SANREMO
COFFEEMACHINES

یک انقلاب

تحت کنترل باش، خودت رو ابراز کن



made in italy

دکمه انتخاب دویل

تنظیم آسان با شش (۶) پروفایل مختلف برای هر گروپ هد



اهرم عصاره گیری هوشمند

انتخاب دستی و سریع پروفایل قهوه



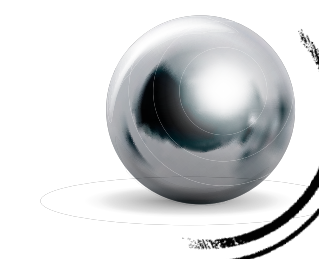
یک انقلاب

تحت کنترل باش، خودت رو ابراز کن



همه چیز تحت کنترل

نمایشگرهای دیجیتال اسپرسوساز برای دیدن همه پارامترها



قلبی از استیل

- برای حداکثر پایداری حرارتی
- گروپ ها در AISI 316L
- وزن ۲۲ پوند / ۱۰ کیلوگرم هر کدام
- پورتا فیلتر AISI 316
- بویلر AISI 316

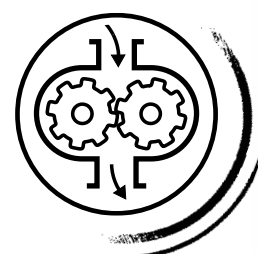
CDS سیستم (کنترل سیستم عصاره گیری)

حداکثر دقت و کنترل کامل در سه فاز عصاره گیری قهوه



نازل بخار قدرتمند

آب اضافی بسیار کم هنگام فوم گیری شیر



عملکرد بالای پمپ چرخ دنده ای

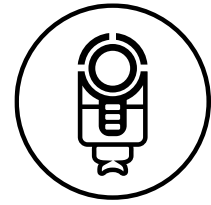
فشار بالا و ثابت در همه شرایط عصاره گیری



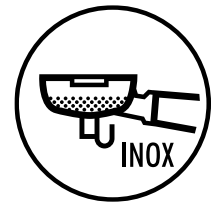
اپلیکیشن

استفاده از تبلت یا گوشی هوشمند باریستا برای تنظیم پارامترها

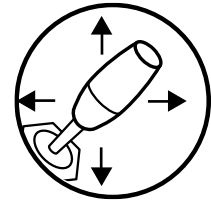
مشخصات



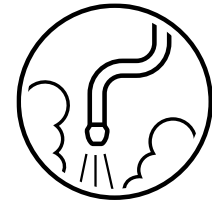
گروپ هد های استیل AISI 316L با ۲۲ پوند / ۱۰ کیلوگرم استیل خالص طراحی انحصاری سنرمو پایداری حرارتی استثنایی و حداکثر مقاومت در برابر اکسیداسیون و رسوب آهک را تضمین می کند.



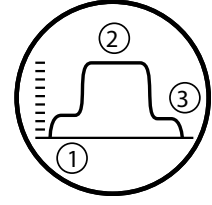
استیل ضد زنگ AISI 316 پورتا فیلتر با "بسکت مسابقه ای" طراحی انحصاری سنرمو، که با شکل و حجمی طراحی شده تا بهترین رایحه و عطر را از قهوه بگیرد.



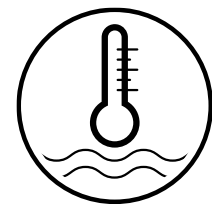
استیل ضد زنگ AISI 316 L شیرهای بخار با حرکت آزاد سیستم کنترل انعطاف پذیر برای تولید و پخش بخار



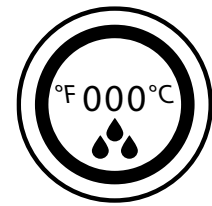
استیل ضد زنگ AISI 316 L نازل بخار "خنک لمس" نسوز بودن حتی در استفاده مداوم و طولانی همراه روزنه های بخار مخصوص لته آرت با کارایی بالا.



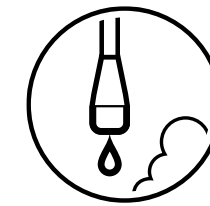
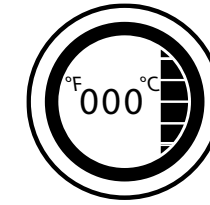
کنترل سیستم عصاره گیری (SDC) کنترل کامل پارامترهای سه فاز عصاره گیری (pre-infusion, infusion, post-infusion)



تنظیم جداگانه دمای آب عصاره گیری به صورت PID تنظیم دقیق (با تلو رانس + ۱ / ۰ درجه سانتی گراد با پایداری کمتر از ۲ / ۰ درجه سانتیگراد اندازه گیری شد).



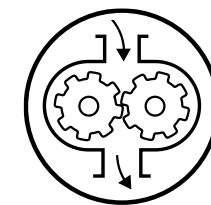
نمایشگر مجزا نازل آب جوش (در مدل های سه گروپ) نشان دهنده دمای دم کردن چای و دمنوش است (در دو گروپ با نمایشگر دیگ بخار نشان داده شده است)



نمایشگر دیگ بخار دما و فشار دیگ بخار را نشان می دهد. (در دو گروپ اپرا با نمایشگر نازل آب جوش نشان داده شده است) نمایشگر گروپ هد

کنترل تمام پارامترهای عصاره گیری قهوه نمایشگر پارامترهای برنامه دهی به ماشین صفحه نمایش داخلی رابط برنامه دهی مفیدی برای تکنسین تعمیر و نگهداری است.

تزریق مخلوط آب داغ برای چای و دمنوش مخلوط کردن آبی آب تازه و بخار برای رسیدن به کیفیت شیمیایی بهتر



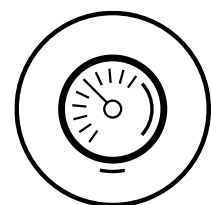
پمپ های چرخ دنده ای مختص به هر گروپ هد، جداگانه اجازه تغییر فشار در طول عصاره گیری را می دهد.



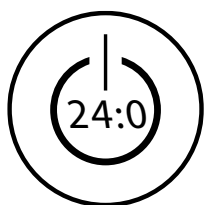
عیب یابی خودکار داده های آماری و جدول تعمیر و نگهداری برنامه ریزی شده تعمیر و نگهداری را می توان بر اساس لیتری تعداد قهوه های توزیع شده برنامه ریزی کرد.



فلاش گروپ هد با فشار ساده ی یک دکمه مقدار کمی آب توزیع می شود تا گروپ همیشه تمیز باشد.



سوئیچ فشار الکترونیکی قابل تنظیم برای کنترل بخار سنسور با دقت ۰ / ۰۲ بار که اجازه می دهد تا فشار و بخار انتخاب شده در همه شرایط استفاده در دیگ بخار ثابت نگه داشته شود.

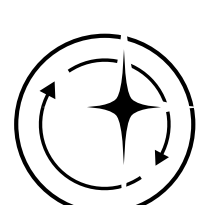


عملکرد روشن، خاموش خودکار تایمر روشن و خاموش قابل برنامه ریزی برای هر روز و/یا جدول زمانی روزانه

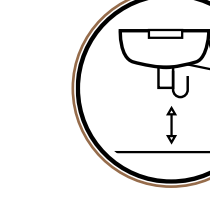
Optional



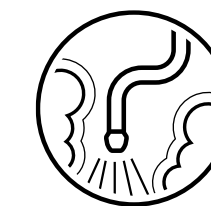
دمای گرم کن فنجان قابل تنظیم اجازه می دهد که در هر شرایط محیطی فنجان ها در دمای دقیق بمانند.



سیکل شستشوی خودکار فرآیند نظافت گروپ هد ها



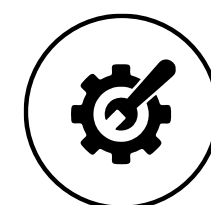
مدل بلندتر



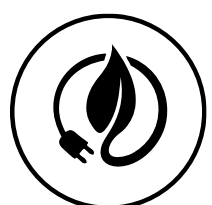
پورتا فیلتر naked از جنس استیل ضد زنگ



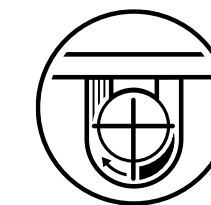
نازل های بخار با قدرت بالا روزنه های بزرگتر خروجی بخار



تعمیر و نگهداری آسان دسترسی سریع به قطعات داخلی برای خدمات فنی سریع و آسان



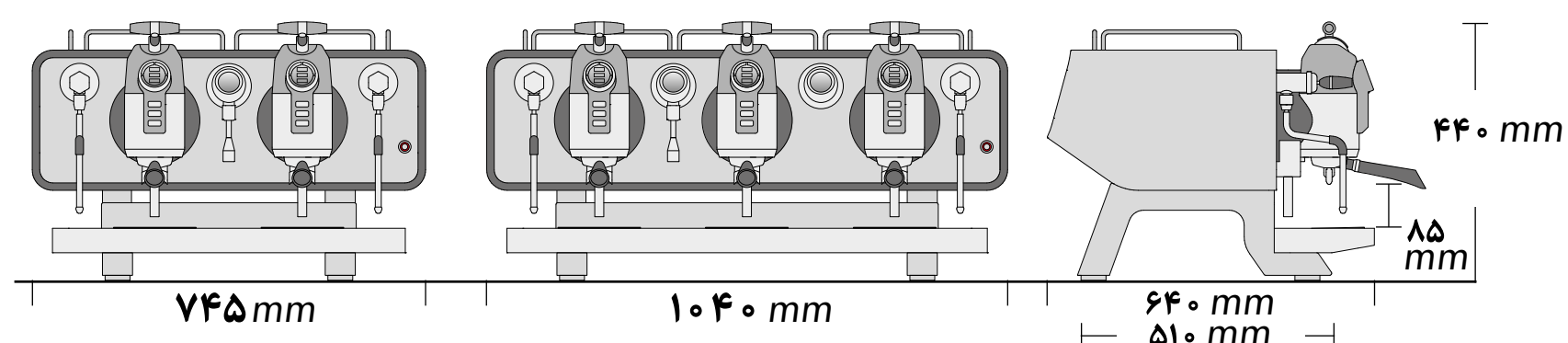
سیستم صرفه جویی در انرژی عایق حرارتی و کنترل هوشمند الکترونیک برای حداکثر بهره وری انرژی



پمپ حجمی خارجی

Opera 2.0

مدل ها

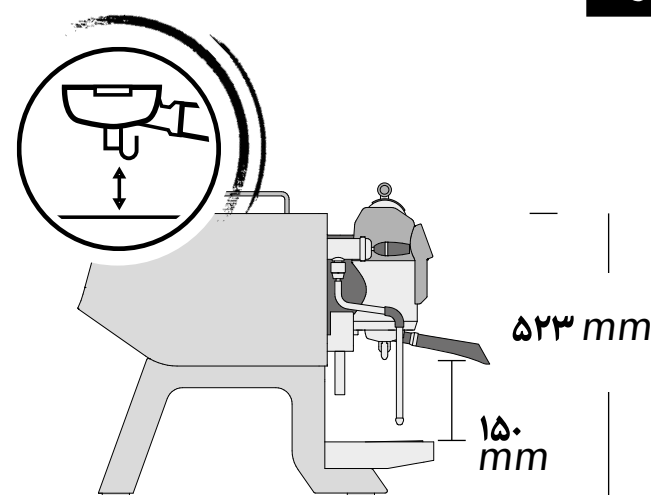


گروپ ۳

۲ عدد	نازل بخار
۱ عدد	نازل آب
۱ عدد	پورتافیلتتر سینگل
۳ عدد	پورتافیلتتر دبل

گروپ ۲

۲ عدد	نازل بخار
۱ عدد	نازل آب
۱ عدد	پورتافیلتتر سینگل
۲ عدد	پورتافیلتتر دبل



مدل بلند اپرا



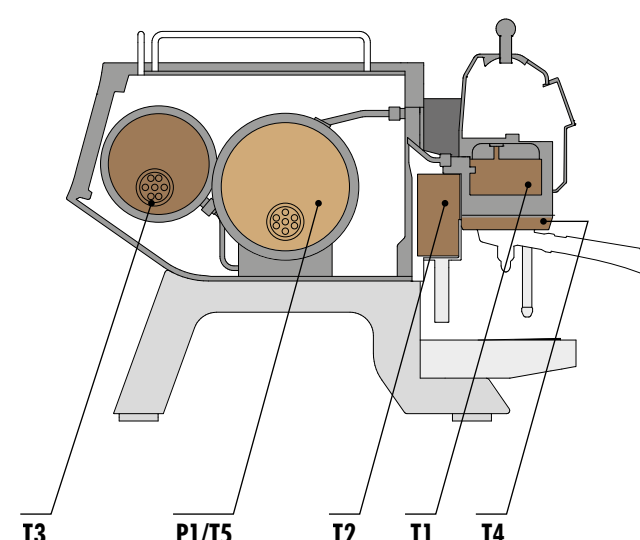
CE

سیستم مولتی بویلر

پایداری حرارتی با دقت بالا به لطف سیستم مولتی بویلر سنرمو با بردهای الکترونیکی پیشرفته که به طور مداوم دما را در تمام مراحل عصاره گیری کنترل می کنند. مدارهای بخار و قهوه برای به حداکثر رساندن عملکرد در هر شرایط کاری (همچنین تحت حجم کار بالا) کاملاً مستقل کار می کنند.

اطلاعات فنی

گروپ ۳	گروپ ۲	ولت	ولتاژ مصرفی
۳۸۰ - ۴۱۵ سه فاز	۲۴۰ - ۲۲۰ تک فاز	کیلو وات	توان
۸/۳	۷/۷	لیتر	حجم بویلر بخار
۱۰	۸	کیلو وات	توان المنت بویلر بخار
۳/۵	۳/۵	کیلو وات	توان پمپ خارجی
۰/۱۵	۰/۱۵	لیتر	حجم بویلر پیش گرم
۲/۸	۲/۸	کیلو وات	توان المنت بویلر پیش گرم
۱/۵	۱/۵	کیلو وات	توان گرمکن فنجان
۰/۲۵	۰/۲۰	لیتر	حجم بویلرگروپ هد
۱/۵	۱	کیلو وات	توان المنت بویلرگروپ هد
۲/۴	۱/۶	کیلو گرم	وزن خالص
۱۱۳	۹۱	کیلو وات	وزن با صندوق چوبی
۱۷۰/۵	۱۴۰		



تکنولوژی فوق العاده؛ کاربر پسند

OPERA 2.0
THE REVOLUTION

اپرا

یک رویای بی‌کران



اپرا از رویایی شروع شد که هم نوآورانه و هم ساده است. یک گروه بین‌المللی از کارشناسان قهوه با چشم اندازی از تولید بهترین دستگاه اسپرسوسازی که تا کنون ساخته شده است دوباره گردهم آمدند.

کاربران واقعی دستگاه‌های قهوه نیازهای خود را بدون هیچ‌گونه مانع جغرافیایی-زبانی این‌گونه بیان می‌کنند: داشتن ابزاری دقیق که به آنها اجازه کنترل و مدیریت پارامترهای مختلف در مراحل عصاره‌گیری را، به منظور بهترین ارزیابی قهوه‌های تک‌خاستگاه یا ترکیبی بدهد.

سنرمو یک تیم برتر که از طوفان فکری اولیه شروع و تا خط پایان ادامه می‌دهند را سازماندهی کرده است، این داستانی است درباره ما تجربه، عزم و اشتیاق ما.

اپرا در یک رویای بدون مرز متولد شد. حالا به یک واقعیت برای جهان تجربه کردن، تبدیل شده است.



داستان اپرا

ویدیو را تماشا کنید



انتخاب گسترده ای از گزینه ها



✓ Opera Black
Standard back panel: |BP5|



✓ Opera White
Standard back panel: |BP2|



✓ Opera Steel
Standard back panel: |BP1|

اپرا برای غافلگیری در همه جزئیات ساخته شد: برتری تکنولوژیکی که کاملاً با خطوط طراحی منحصر به فرد آن ترکیب شده است، آن را به یک آیکن استایل تبدیل کرده است. همچنین ارگونومی و کاربر پسند بودن در هر عملکرد برای باریستاها، آن را در میان هم نوعان خودش بی نظیر می کند.



BP1 Etched crystal / backlight

BP2 Painted wood

BP3 Steel oxidized / backlight



BP4 Black / backlight

BP5 Octane blue / backlight



شخصی سازی نهایی

مجموعه ۲۰۱۸



✓ Opera Octane
Standard back panel: |BP6|

قدرتمند، فراگیر، شناخته شده:
آبی کله غازی رنگی قوی و چشمگیر با
شخصیتی برجسته است که کاملاً با خطوط
و اجرای بی عیب و نقص اپرا مطابقت دارد:
برای کسانی که عاشق ابزار
منحصر به فرد هستند.



✓ Opera Oxid
Standard back panel: |BP3|

فولاد خالص که به صورت دستی قطعات
خارجی آن، برای امضای شخصی بیشتر، با
زیبایی شناسی منحصر به فرد و تکرار نشدنی
آن اکسید می شود: برای کسانی که دوستدار
مالکیت اقلام کلکسیونرها هستند.



کنترل سیستم عصاره گیری

برای عمل کردن در تمام مراحل عصاره گیری

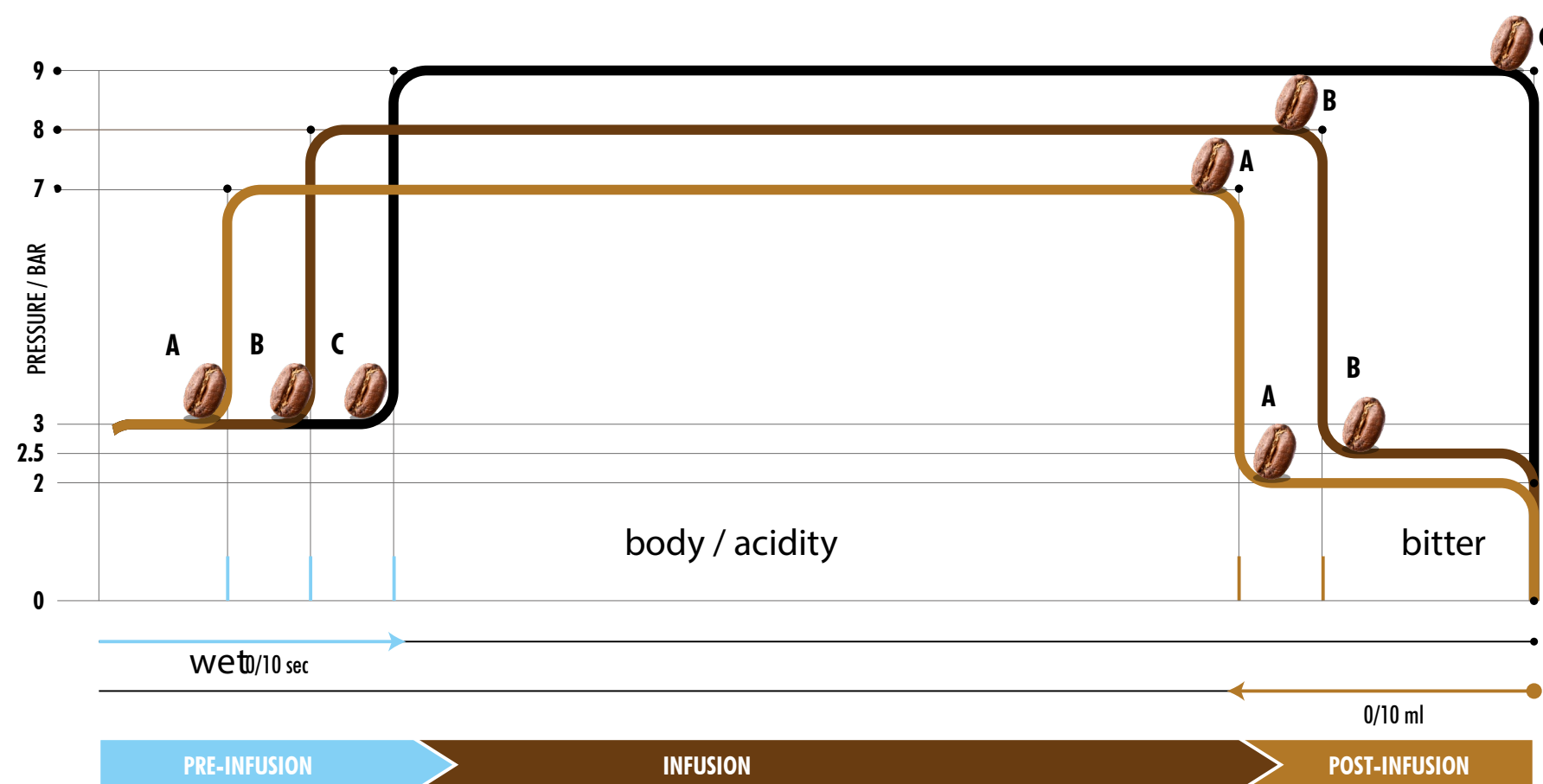
اپرایک ماشین حرفه ای است که به باریستاها این فرصت را می دهد که واقعا خود را ابراز کنند.

CDS (Control Delivery System)

کنترل دقیق عصاره گیری در سه مرحله (pre infusion, infusion, post infusion) را با در نظر گرفتن تراکم و برشته کاری دانه، به باریستا می دهد.

Extraction examples of different coffee types:

- BLEND / A
- BLEND / B
- SINGLE ORIGIN / C



هر نژاد یا ترکیب قهوه دارای ویژگی های ارگانیک خاص خود است که با استفاده از سبک های مختلف عصاره گیری به بهترین وجه بیان می شود.

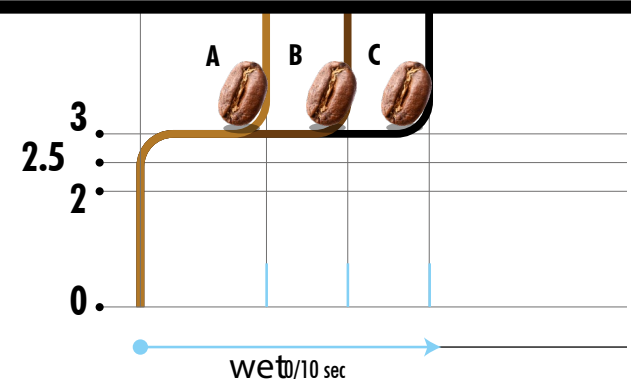
با دستکاری متغیرها و غلظت های مختلف، باریستا می تواند به خوبی هر عصاره گیری را با توجه به نژاد، چگالی و سبک رست خاص هر قهوه تنظیم کند.

همه این تضمین ها به باریستا اجازه کنترل میزان فشار بر هر دانه قهوه که تمام عطر خود و بهترین ویژگی هایش را حفظ می کند، می دهد.

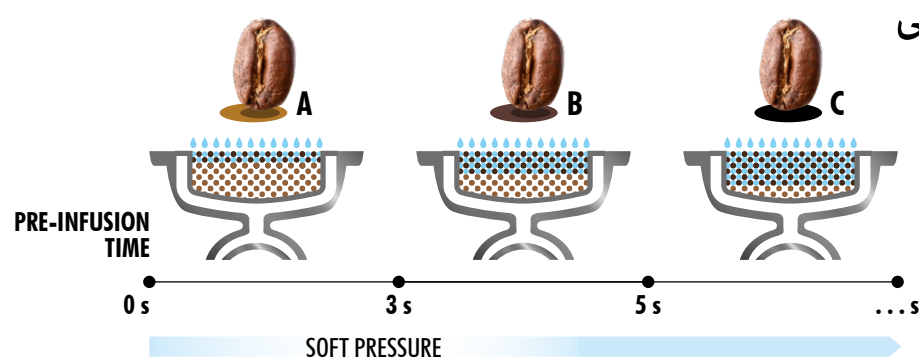
Pre Infusion

با فشار ملایم

ویژگی های فیزیکی متفاوت هر دانه قهوه و درجه برشته شدن و آسیاب شدن آن، همگی بر فرآیند عصاره گیری تأثیر می گذارند. برای به دست آوردن یک عصاره گیری کامل و همگن، کنترل همه پارامترهای pre infusion ضروری است.

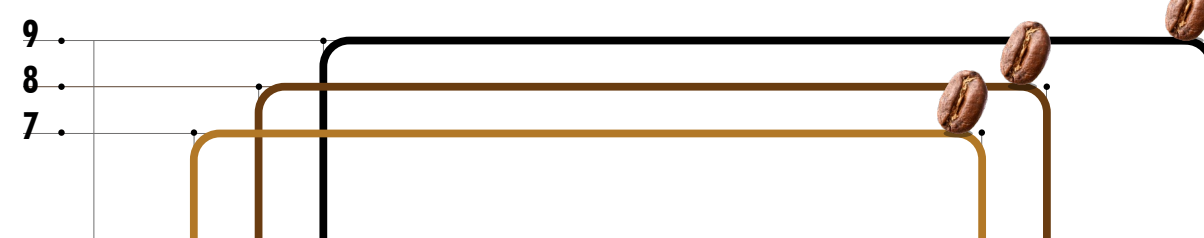


pre infusion اولین مرحله از عصاره گیری قهوه است: در این مرحله پودر قهوه با فشاری ملایم (حداکثر 3 بار) خیس و آماده یک عصاره گیری بهینه می شود. pre infusion همچنین به قهوه های آسیاب شده اجازه می دهد تا قبل از مرحله infusion به آرامی منبسط شوند که احتمال کانالی شدن (Channeling) را کاهش می دهد.



Infusion

در حداکثر پایداری حرارتی



به لطف قطعات با بالاترین کیفیت، سنسورهای دقیق (5 نقطه کنترل) و سیستم مولتی بویلر، Opera حداکثر پایداری حرارتی را تضمین می کند که تا دهم درجه سانتی گراد قابل تنظیم است.

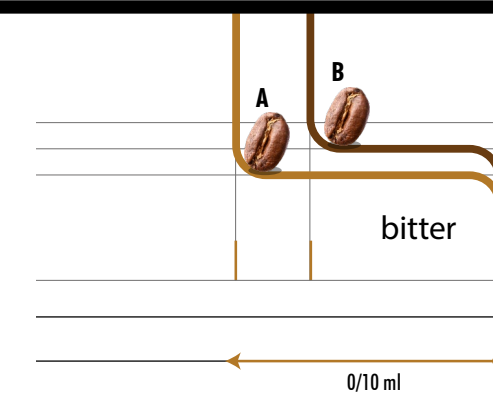
سیستم کنترل دما اجازه می دهد تا به طور جداگانه دمای آب برای توزیع و دمای هر گروپ را به سرعت تغییر دهید.

عملکرد فوق العاده سیستم فشار و یک پمپ چرخ دنده ای برای هر گروپ امکان تنظیم مستقل فشار ایده آل در حین عصاره گیری را می دهد.

همه اینها حفظ رایحه و بهترین ویژگی های قهوه را تضمین می کند.

Post infusion

برای بیرون کشیدن طعم تا آخرین نت



بسته به نوع قهوه مورد استفاده، تنظیم یک post infusion که ممکن است بلند یا کوتاه مدت باشد، می تواند نتیجه را در فنجان بهبود بخشد و نت های تلخ را حذف کند و بر کیفیت عصاره گیری اثر بگذارد.

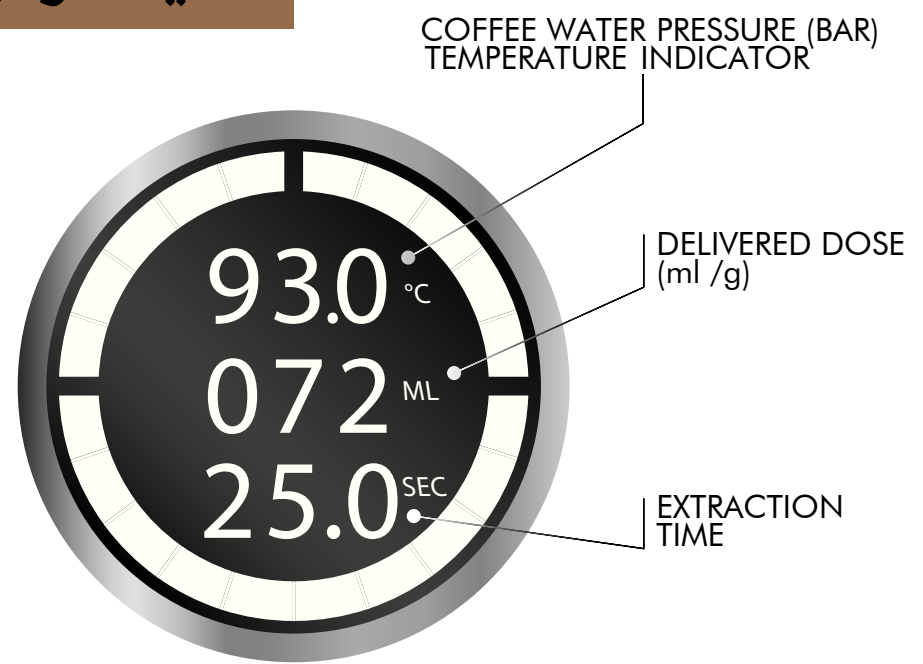
اپرا اجازه می دهد تا پارامترهای این فاز حساس را تنظیم کنید و سپس دوز نهایی توزیع شده در فنجان (به میلی لیتر یا گرم) را تعیین کنید.



post infusion اجازه می دهد تا تزریق آب بر روی قهوه در مرحله نهایی عصاره گیری با فشار کمتر انجام شود و ادامه یابد و از عصاره گیری بیش از حد در فشار بالا جلوگیری کند تا با افزایش نت های تلخ در فنجان مواجه نشوید.

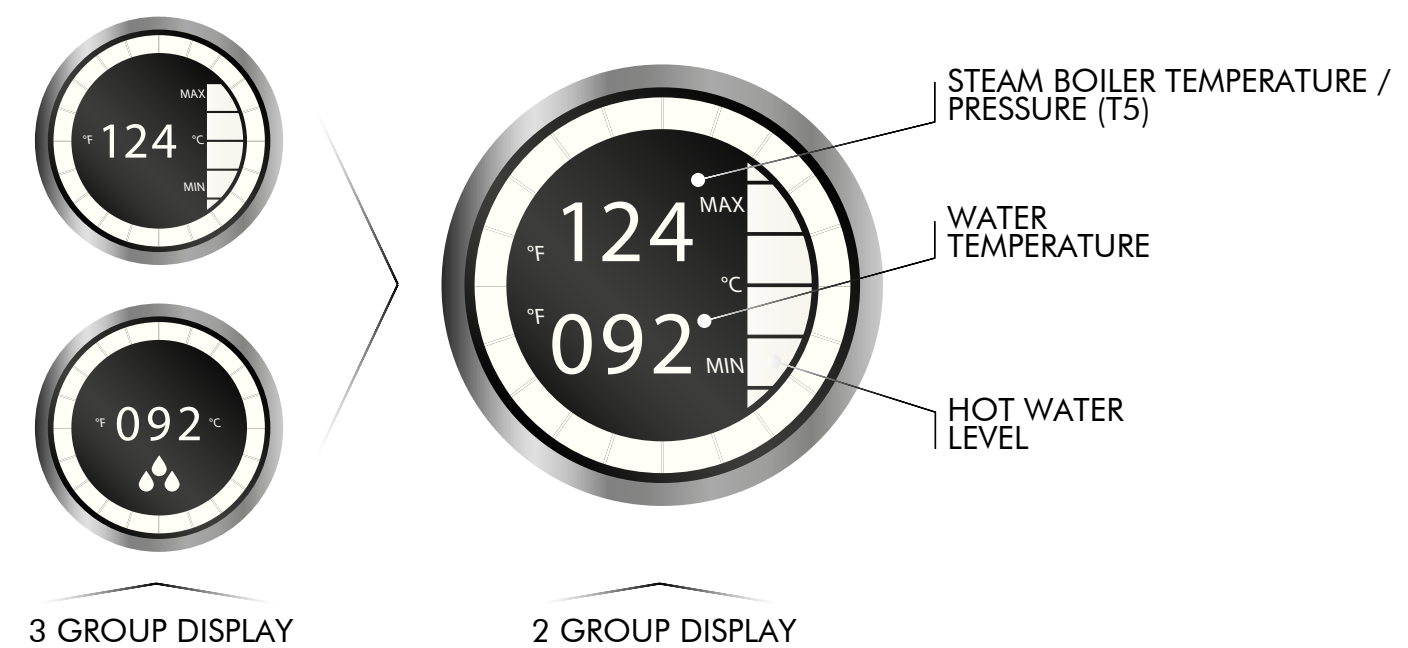
همه چیز تحت کنترل

نمایشگر گروپ هد برای دم کردن قهوه



نمایشگر دیگ بخار و تامین آب گرم

فقط یک بررسی سریع: سنسورهای الکترونیکی بسیار دقیق فشار، دما و سطح آب را تشخیص می دهند. این اندازه گیری ها به طور مداوم در زمان واقعی نظارت می شوند و به روشی سریع و ایمن قابل دسترسی هستند.

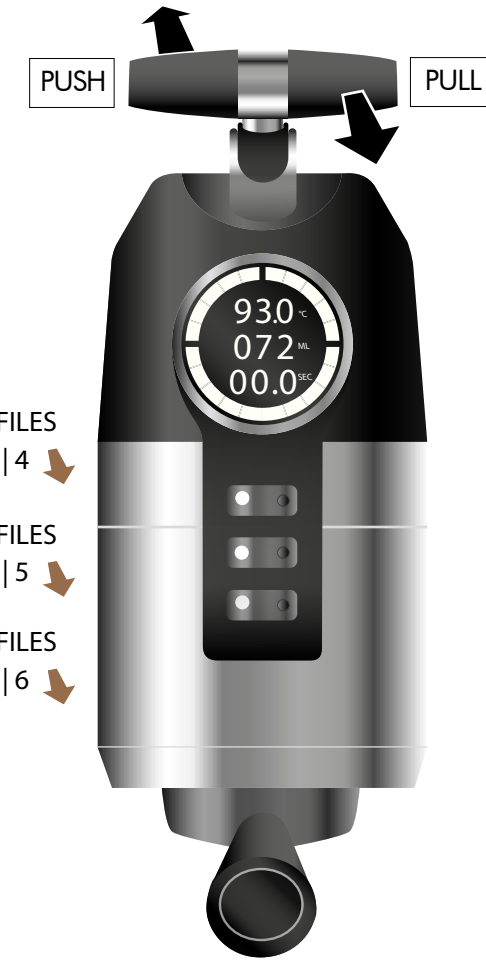


از طریق نمایشگر گروپ هد، باریستا می تواند تمام مراحل و پارامترهای عصاره گیری را با توجه به پروفایل های تنظیم شده برای آن گروپ هد خاص کنترل کند:

- دمای آب
- دقیق و ثابت در طول مراحل عصاره گیری
- فشار متنوع برای ۳ فاز: pre-infusion, infusion, post-infusion
- دوز تحویلی (ml/g)
- زمان عصاره گیری

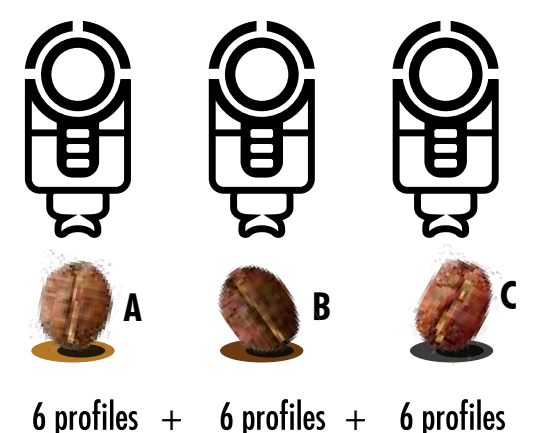
* در نسخه ترازودار حتی کنترل وزن اسپرسو در فنجان ممکن است

برای هر گروپ هد می توان ۶ پروفایل طعم مختلف را با استفاده از اهرم فشار / کشش همراه با ۳ انتخاب دکمه تنظیم کرد.



- PROFILES 1 | 4
- PROFILES 2 | 5
- PROFILES 3 | 6

تا ۱۸ پروفایل قابل برنامه ریزی با مدل ۳ گروپ
گروپ هدهای مستقل با پروفایل های متعدد امکان عصاره گیری از قهوه های تک خاستگاه یا ترکیبی را فراهم می کنند.



نازل بخار قوی با عملکرد بالا

اپرا عملکرد بالای نازل بخار را به لطف سیستم کنترل الکترونیکی از طریق یک مبدل پیشرفته تضمین می کند.



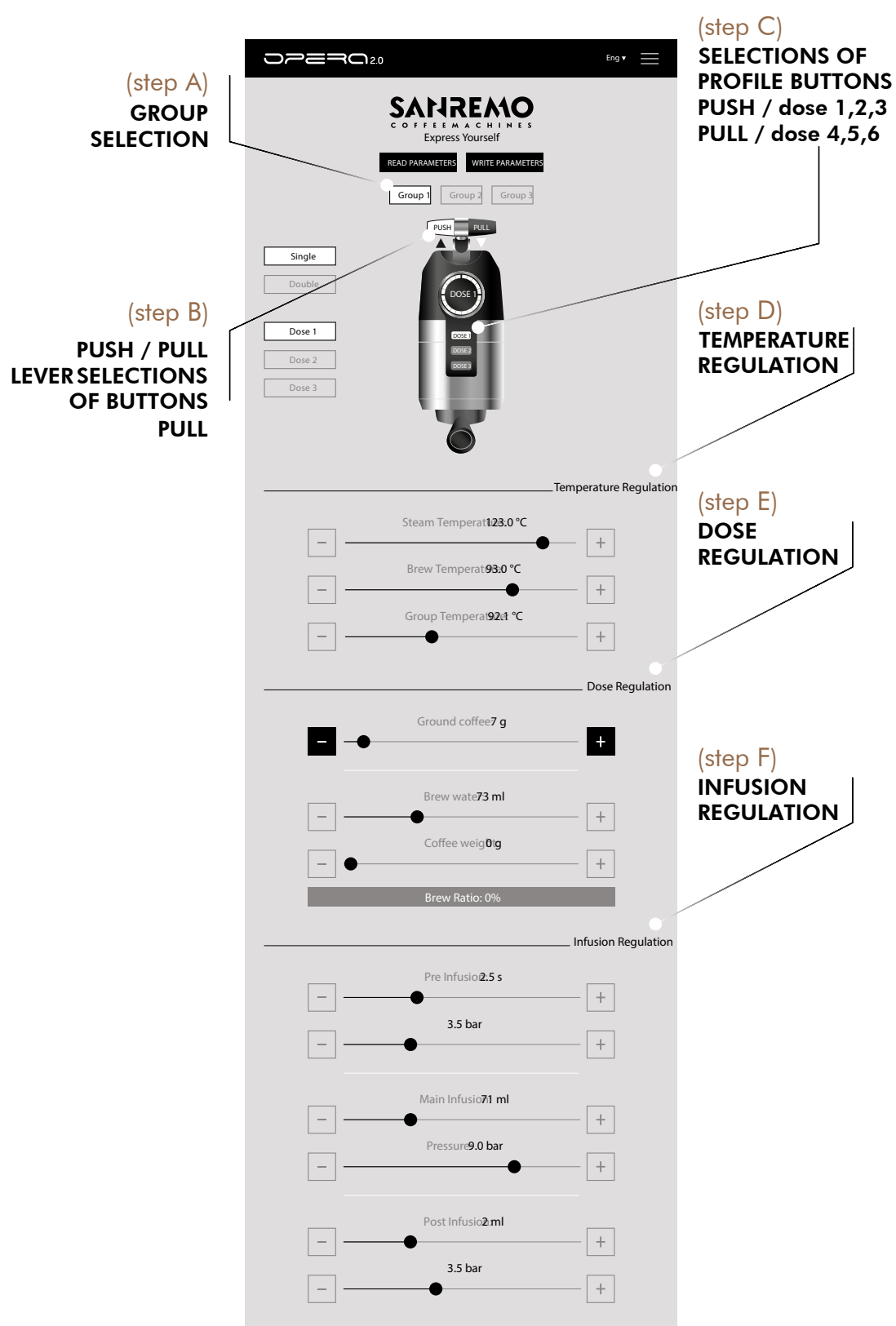
از بهترین فناوری سنرمو با عملکرد بی عیب و نقص استفاده کنید تا خلایقیت خود را آزاد کنید:

- دیگ بخار اختصاصی (ظرفیت بالا و بازیابی سریع)
- شیرهای بخار با حرکتی آزادانه
- نازل بخار خنک لمس



همه چیز در یک اپلیکیشن

برنامه وب اختصاص داده شده به تنظیمات پارامتر دستگاه



با اپلیکیشن **“Express yourself”** باریستا کنترل کامل مراحل عصاره گیری قهوه خود را دارد و می تواند هر پارامتر توزیع را با توجه به تجربه و حرفه ای بودن خود مدیریت کند.

برای پیکربندی و تنظیم تمام پارامترهای دستگاه یک اپلیکیشن کاربر پسند طراحی شده است که روی تبلت و گوشی هوشمند اجرا می شود. این اپلیکیشن به کاربر اجازه می دهد تا پارامترهای نسبی هر گروه را با دقت برای عصاره گیری کامل تنظیم کند.

پس از انتخاب گروه هد (مرحله A) و اختصاص یک نمایه پیکربندی شده (مرحله B, C) پارامترهای کلی عصاره گیری، دما و دوزها (مرحله D, E) را مشخص می کند. در پایان می توان پارامترهای مربوط به ۳ فاز عصاره گیری را تنظیم کرد:

pre-infusion, infusion, post-infusion (مرحله F)

برای هر گروه هد امکان تنظیم وجود دارد.

infusion

- زمان سنجی
- فشار پمپ
- مقدار آب

دوز

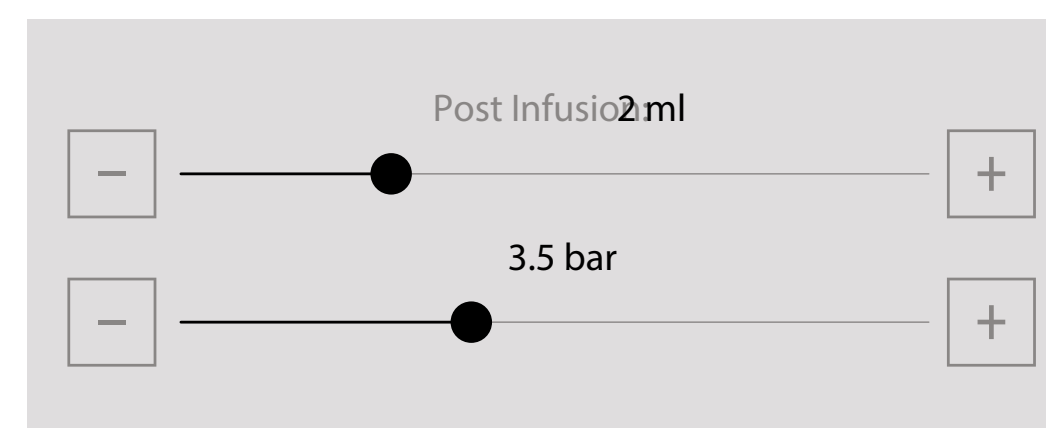
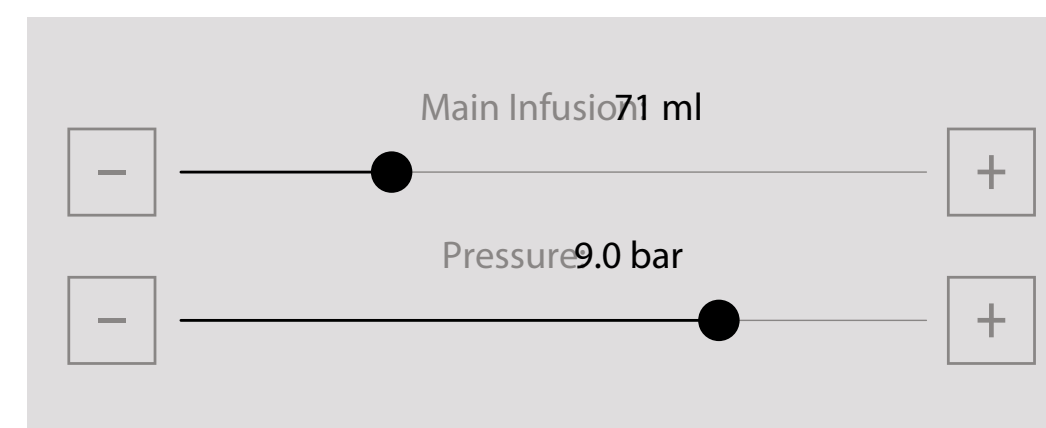
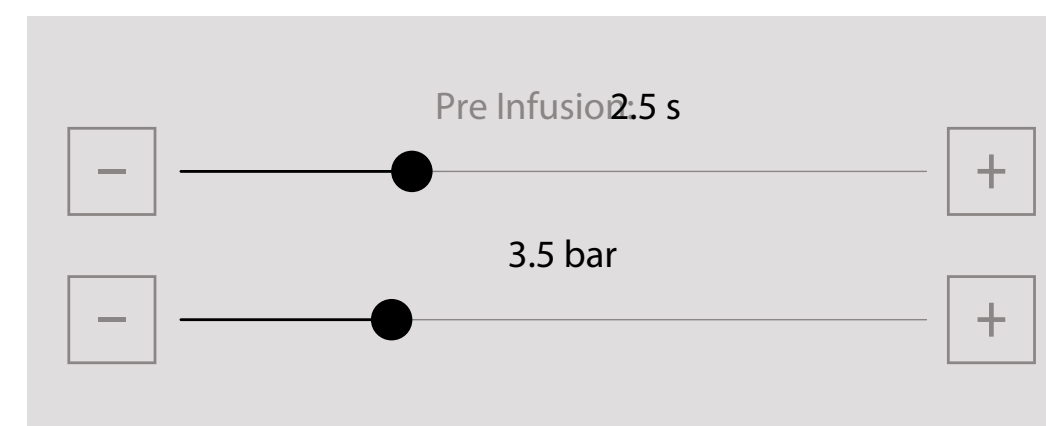
- وزن قهوه آسیاب شده
- دوز آب *
- فشار پمپ
- وزن قهوه * (دیگ بخار اختصاصی بی نظیر برای همه گروه هد ها)

* در Opera IST با سیستم ترازو

اولویت با وزن اسپرسو در فنجان است

درجه حرارت

- دمای آب T2
- دمای گروه T3
- دمای بخار T5



(مرحله F)

مرحله عصاره گیری را تنظیم کنید این عملیات توسط اپلیکیشن ساده شده است هر بار که کاربر یکی از این موارد را تغییر می دهد پارامترهای اپلیکیشن به صورت خودکار به روزسانی می شوند.

PRE-INFUSION



INFUSION



POST-INFUSION



CONFIGURATIONS

- STANDARD
- STRONG
- BALANCED
- SWEET & LIGHT
- ... N (set by the user)
- ... N (set by the user)

امکان ذخیره و یادآوری پیکربندی های جدید تنظیم شده توسط کاربر یا تنظیمات پیش فرض وجود دارد، که به طور خاص طراحی شده اند تا حتی بارمن های کم تجربه تر بتوانند فوراً نتایج عالی را در فنجان به دست آورند.

با کلیک بر روی **“save new configuration”** می توانید منوی توزیع اسپرسوی عالی خود را ذخیره کرده و آن را از طریق اتصال Wi-fi به دستگاه های دیگر منتقل کنید.

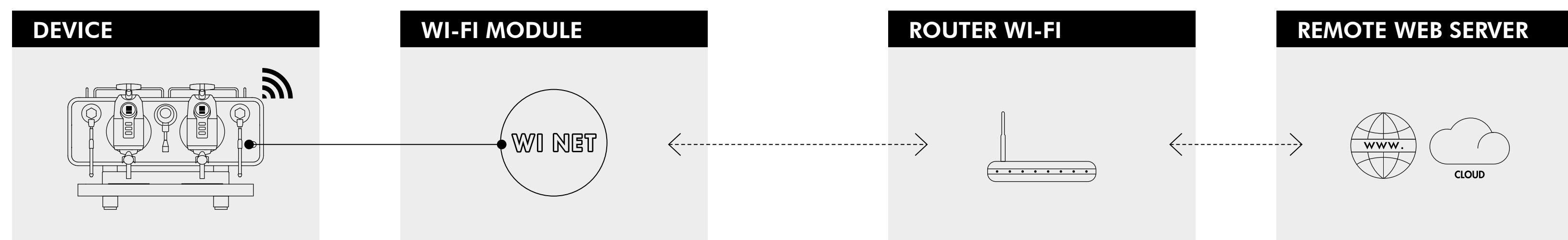


Opera Wi-fi

آسان ترین راه



امروزه در Opera 2.0 جدید به لطف Sanremo cloud و رابط کاربری Web Express، تجربه استفاده آسان تر و تعاملی، فراهم است.

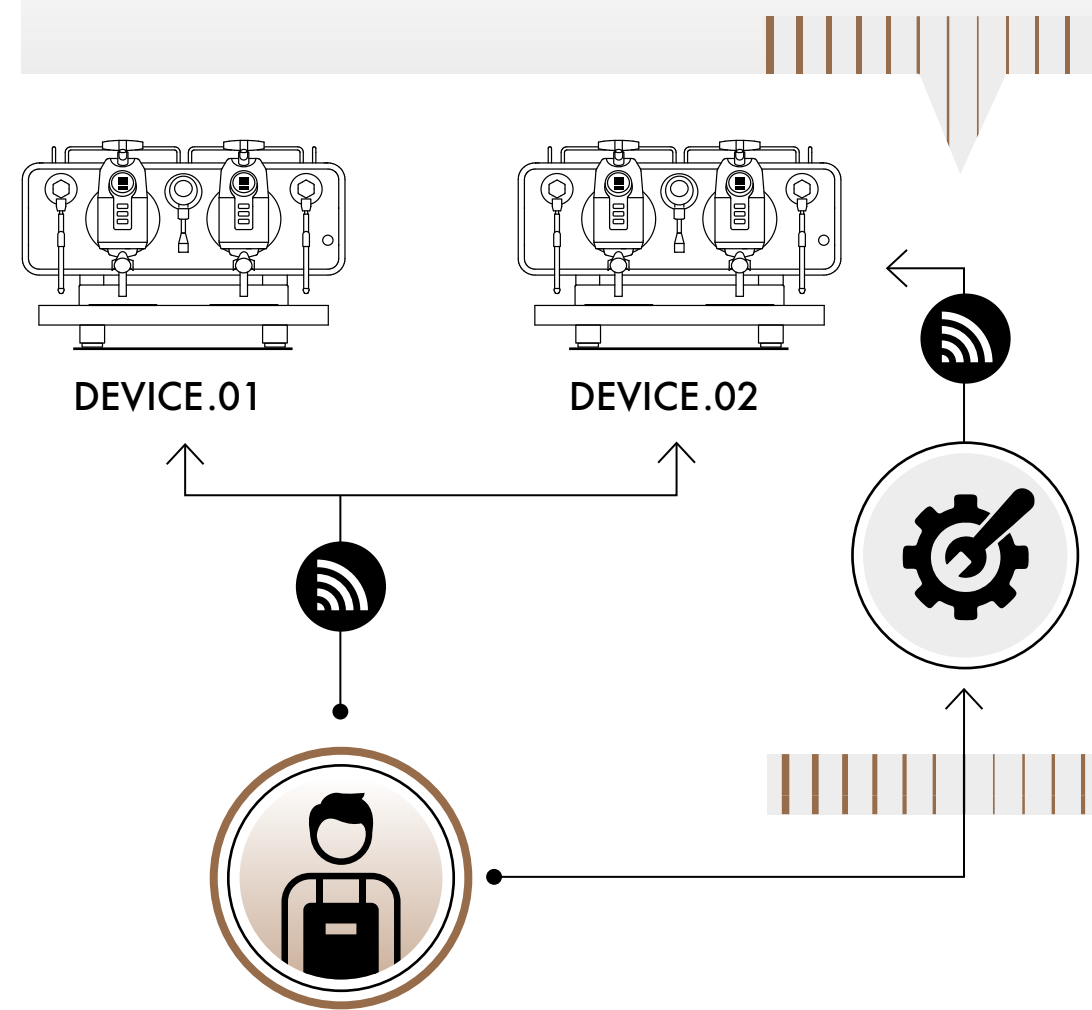


- مدیریت از طریق Sanremo Webapp، از تلفن هوشمند، تبلت یا رایانه شخصی با تمام پیکربندی ها پارامترهای دستگاه، بدون نیاز حضور فیزیکی در مقابل آن
- امکان اتصال چند ماشین به طور همزمان برای اشتراک گذاری، اصلاح و تنظیم دستورالعمل ها و تنظیمات
- نظارت و کنترل همزمان چندین ماشین توسط یک مالک (به عنوان مثال: تصمیم گیری در مکان های مختلف).
- تجزیه و تحلیل آماری مصرف، توزیع، نگهداری، پیکربندی برای تمام ماشین های متصل
- تعمیر و نگهداری از راه دور توسط تکنسین برای به روز رسانی، تأیید تنظیمات صحیح و کنترل پارامترها

اینترنت (شبکه وای فای محلی)

سطوح دسترسی محافظت شده

باریستاها می‌توانند دسترسی به داده‌های ماشین‌های خود را با درج رمز عبور را فعال کنند.



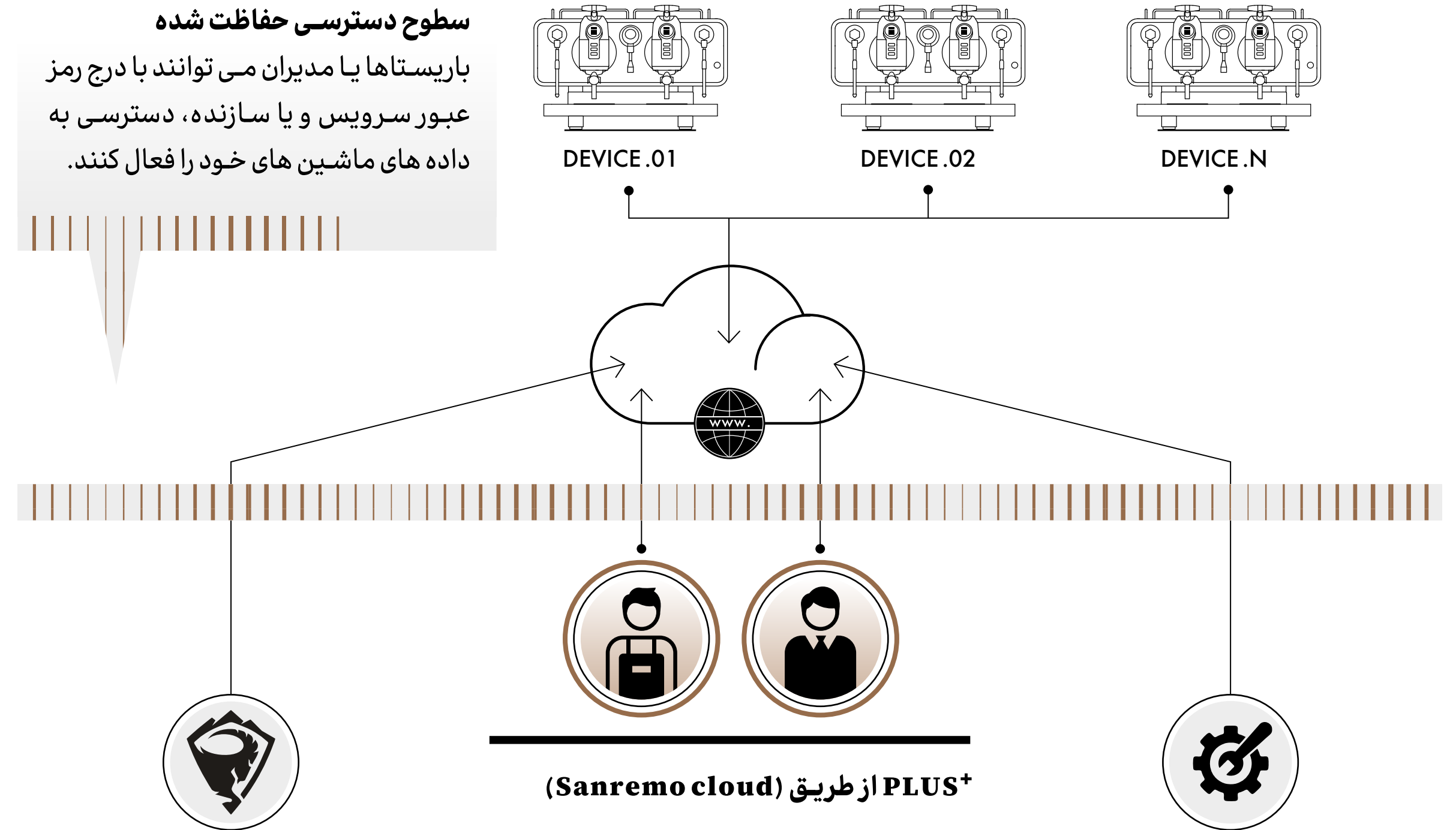
PLUS+ (استفاده از شبکه داخلی)

- خواندن و تغییر تنظیمات دستگاه و پارامترها
- تحلیل مصرف برای مدیریت بهتر سهام
- خواندن میزان قهوه توزیع شده
- ذخیره، بازیابی و اشتراک گذاری تنظیمات (رسپی‌ها) در ماشین‌های شما

SANREMO CLOUD / اینترنت (شبکه جهانی)

سطوح دسترسی حفاظت شده

باریستاها یا مدیران می‌توانند با درج رمز عبور سرویس و یا سازنده، دسترسی به داده‌های ماشین‌های خود را فعال کنند.



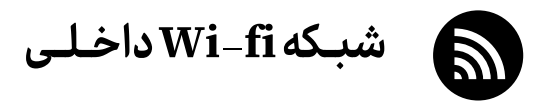
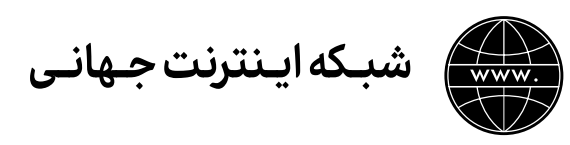
PLUS+ از طریق (Sanremo cloud)

- ارسال آپدیت‌های اپلیکیشن به ماشین‌ها
- ارسال تنظیمات جدید (رسپی‌ها)
- رفع هرگونه مشکل فنی / سازنده با هدف جمع‌آوری شفاف تر و سریع تر داده‌ها
- اطلاعات مفید برای بهبود و تکامل محصول
- ارتباط مستقیم و مستمر با سازنده

- تعامل از راه دور و نظارت بر کلیه عملکردهای دستگاه
- خواندن و تغییر تنظیمات دستگاه
- نمایش داده‌های استفاده بر اساس تاریخ
- تحلیل مصرف برای مدیریت بهتر ذخایر
- خواندن میزان قهوه توزیع شده
- ذخیره، بازیابی و اشتراک گذاری تنظیمات (رسپی‌ها) در ماشین‌های شما

PLUS+ (فعال کردن سرویس)

- گزارش فوری ناهنجاری‌ها
- عیب‌یابی از راه دور
- کاهش زمان از کار افتادن دستگاه
- برنامه ریزی و سازماندهی تاریخ‌های تعمیر و نگهداری



SANREMO
COFFEEMACHINES

 **Sanremoiran**

تهران، ظفر، بلوار آرش، خیابان
دلیری، کوچه تایباد، پلاک ۱۱
واحد ۲

۰۲۱-۲۲۹۱۳۸۴۱-۴۲

www.shahriyar-co.com