

CIME VENERE SB-80

Venus represents the past, present
and future of coffee perfection

เครื่องชงที่เป็นตัวแทนของความสมบูรณ์แบบของกาแฟ
ตั้งแต่อดีต ปัจจุบัน และอนาคต





VENERE SB-80 Highlight : Where vintage meets modern brilliance

VENERE ผสมผสานเสน่ห์ด้านการออกแบบที่หรูหราและเข้ากับเทคโนโลยีในการชงกาแฟ ตัวเครื่องทำจากสแตนเลส สตีลแบบขัดเงา สะท้อนถึงความสง่างามและมีมิติของเครื่องชง รวมถึงขาของเครื่องชงที่ทำจากอลูมิเนียมหล่อ ไม่เพียงแค່สวยงามเท่านั้น แต่ยังทำให้การทำความสะดวกง่ายดายขึ้นอีกด้วย แม้เครื่องชงจะมีขนาดที่กะทัดรัด แต่ VENERE ก็มาพร้อมหม้อต้มน้ำที่มีขนาดความจุเพียงพอ เพื่อรองรับการชงกาแฟทุกรูปแบบ

Heat Exchange Boiler

หม้อต้มสตีม เป็นแบบแลกเปลี่ยนความร้อนผ่านท่อขนาดเล็กมายังหัวชงสำหรับสกัดกาแฟ

Programmed Electronic Dosing System

สามารถตั้งค่าปริมาณน้ำในการสกัด และปริมาณน้ำร้อนได้ ช่วยให้มั่นใจกับผลลัพธ์ของการสกัดกาแฟมีความสม่ำเสมอและทำซ้ำได้ง่าย

Timer Display

หน้าจอแสดงผลเวลาในการสกัดกาแฟ ง่ายต่อการมองเห็น

E61 Group Head

หัวชงรูปแบบ E61 ออกแบบมาเพื่อช่วยให้กาแฟสกัดตัวได้ดีขึ้น เนื่องจากจะมีการพรมน้ำบนหน้าแค้กกาแฟ ก่อนที่จะใช้แรงดันสกัดกาแฟจริง ส่งผลให้ช็อคกาแฟที่ดี มีรสชาติดี และมีกลิ่นหอมมากขึ้น

Cool Touch Steam Wands

ก้านสตีมน้ำทำจากวัสดุคุณภาพสูง จับได้โดยไม่ร้อนมือ อีกทั้งยังช่วยให้สตีมนมได้อย่างง่ายดาย

Specifications	2 Groups	3 Groups
ความสูง (cm)	49	49
ความกว้าง (cm)	82	103
ความลึก (cm)	57	57
น้ำหนักเครื่อง (kg)	71	83
แรงดันไฟฟ้า (volt)	220 V (Single / 1 Phase) 380 V (3 Phase)	220 V (Single / 1 Phase) 380 V (3 Phase)
กำลังไฟฟ้า(watt)	4,000	5,000
ความจุหม้อต้มสตีม (liters)	11.5	17.5