

Sage®

SKU : SES920BSS4EEU1

the Dual Boiler™



Description du produit :

Devenez votre propre barista en créant de délicieux cafés capables de rivaliser avec les meilleurs *coffee shops*. Le Dual Boiler™ s'adresse aux amateurs de café qui souhaitent contrôler chaque étape de l'élaboration de leur espresso. Vous pouvez simultanément extraire l'espresso et préparer la mousse de lait. Cela vous permet de saisir les arômes délicats de l'espresso dans votre café tout en ayant l'espresso et le lait prêts en même temps.

Extraction précise de l'espresso : Les deux chauffe-eau en acier inoxydable et le groupe chauffant, tous deux régulés par notre technologie de contrôle de température numérique (PID), fournissent de l'eau à bonne température en éliminant la surchauffe pour une qualité d'espresso constante, café après café. The Dual Boiler™ dispose également d'une soupape de pression (OPV) qui limite la pression maximale tout au long de l'extraction et permet d'éviter les saveurs amères dans la préparation. Elle permet également une pré-infusion à basse pression, qui augmente progressivement la pression pour déployer doucement la mouture et ainsi obtenir une extraction uniforme. Le minuteur de dose et la jauge de pression sont également là pour vous aider à améliorer vos compétences de barista.

Micro-mousse de Lait : La buse vapeur, alimentée par le chauffe-eau à vapeur dédié, délivre instantanément la pression nécessaire pour créer une texture micro-mousse, essentielle dans l'art du latte, semblable à celle des machines professionnelles et sublimant tous les arômes de votre café.

Le choix du barista : The Dual Boiler est le choix des baristas professionnels pour leur machine domestique. « 24,5 sur 25. Incroyablement excellent. » Craig Simon, barista australien champion du monde.

Caractéristiques techniques du produit :

- **Triple système de chauffage :**
 1. Chauffe-eau à vapeur dédié avec système d'échange de chaleur intégré pour une température stable
 2. Chauffe-eau à espresso dédié avec contrôle PID numérique, pour une température précise de l'eau.
 3. Groupe chauffant : l'élément intégré contrôlé par PID maintient une température stable
- **Fonction de pré-infusion :** Augmente progressivement la pression de l'eau pour déployer doucement la mouture afin d'obtenir une extraction uniforme.
- **Préparation manuelle de la micro-mousse de lait :** Prépare parfaitement le lait dans une qualité professionnelle grâce à la buse vapeur haute pression dédiée.
- **Pompe italienne 15 bars :** Pompe double 15 bars de fabrication italienne permettant d'extraire le café et de créer simultanément la mousse de lait.
- **Valeur de surpression :** Cette caractéristique professionnelle limite la pression pendant toute la durée de l'extraction, évitant ainsi de réaliser un café trop amer.
- **Minuteur :** Le minuteur de dose de l'espresso indique la durée d'écoulement, pour une extraction constante.
- **Capacité du réservoir d'eau :** 2,5 Litres
- **Paramètres :** Fonction une ou deux doses manuelle ou automatique. Réglages de température personnalisés
- **Matériaux :** Deux chauffe-eaux en acier inoxydable Acier inoxydable brossé
- **Accessoires inclus :** Outil de dosage the Razor de 58 mm, porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm, paniers-filtres à simple et double paroi (1 tasse et 2 tasses), dameur intégré, pichet à lait en acier inoxydable 470 ml, kit de nettoyage, bandelette de test de dureté de l'eau, support de filtre et filtre à eau

Modèle également disponible en :

COULEUR	PRODUIT SKU /EAN
 Argent	SES920BSS4EEU1 9312432030168

Vidéos des produits disponibles



- **Fonctionnalités clés du Sage Dual Boiler**
<https://www.youtube.com/watch?v=sx0JdLvspE&feature=youtu.be>
- **Les fonctionnalités clés des machines à espresso Sage**
<https://www.youtube.com/watch?v=VE655A3OLw&feature=youtu.be>
- **Les 4 éléments clés d'un café de qualité professionnelle**
<https://www.youtube.com/watch?v=HZqQowXKb3k&feature=youtu.be>

Caractéristiques techniques du produit :

- **Tension :** 220 - 240 Volts
- **Puissance :** 2200 Watts
- **Dimensions :** 36(H) x 37(l) x 36(P)
- **Poids unitaire (kg) :** 15,19 kg
- **Poids du carton maître (kg) :** 16,33 kg
- **Poids brut d'expédition (kg) :** 16,33 kg
- **Unités par carton :** 1
- **Dimensions de l'expéditeur (H x l x L mm) :** 540(l) x 465(P) x 465(H) mm
- **Dimensions du produit (H x l x L mm) :** 378(l) x 377(P) x 410(H) mm
- **Dimensions de la boîte de présentation (H x l x L mm) :** 522(H) x 450(l) x 450(L) mm

Garantie du produit :

- Garantie réparation, remplacement ou remboursement de 2 ans (à la seule discrétion de Sage Appliances)