



# Wzornictwo



Wysokiej jakości materiały



Ręcznie polerowany



Specjalna dysza pary



Długotrwała mocna para



Pojemnik na wodę o pojemności 1,3 litra



Podgrzewacz filiżanek



Ociekacz ze stali nierdzewnej



Metalowe przełączniki



## Wysokiej jakości materiały oraz wykończenie

Ekspres Dream wytwarzany jest z aluminium. Po wstępnym polerowaniu ekspres malowany jest wysokiej jakości lakierem (ten sam lakier używany jest w Formule 1 oraz przy malowaniu łodzi), w 15 kolorach o 3 różnych wykończeniach: Połysk, Mat oraz Wykończenia Specjalne.

Oprócz szerokiej gamy kolorystycznej nasze ekspresy charakteryzują się elementami ręcznie polerowanymi na wysoki połysk.

## Tam-tamper

Model Dream posiada **ręcznie polerowany aluminiowy tamper** (57 mm) zaprojektowany przez Marc Aranyó.



## Ręcznie polerowana podstawa

Każda podstawa ekspresów Dream **jest ręcznie polerowana.** Dzięki temu każdy ekspres ma swój własny charakter z tytułu pewnych nieregularności związanych z tym procesem.





## Dysza do spieniania mleka

Wszystkie nasze ekspresy wyposażone są w specjalną końcówkę umożliwiającą spienianie mleka nawet laikom. Model Dream posiada dodatkowo tradycyjną końcówkę z pojedynczym otworem dla bardziej wymagających użytkowników, którzy chcą spienić mleko pod Latte Art.

## Długotrwała, wydajna para

Nowy termoblok zapewnia nieskończoną dostawę wydajnej pary. W połączeniu z rurkami ze stali nierdzewnej które minimalizują osadzanie się na nich kamienia otrzymujemy dużo większą żywotność tego elementu.





## Zbiornik na wodę - 1,3 litra

Łatwy w utrzymaniu czystości, można go całkowicie wyjąć z ekspresu. Umieszczenie pozwala na kontrolę ilości wody. Można dopełniać wodę w trakcie zaparzania kawy.



## Kratka ociekacza

Poza aspektem dekoracyjnym jej design pozwala na dobre odprowadzenie wody, co utrzymuje filiżanki w czystości.



## Ociekacz ze stali nierdzewnej

Łatwy w wyjmowaniu i czyszczeniu.

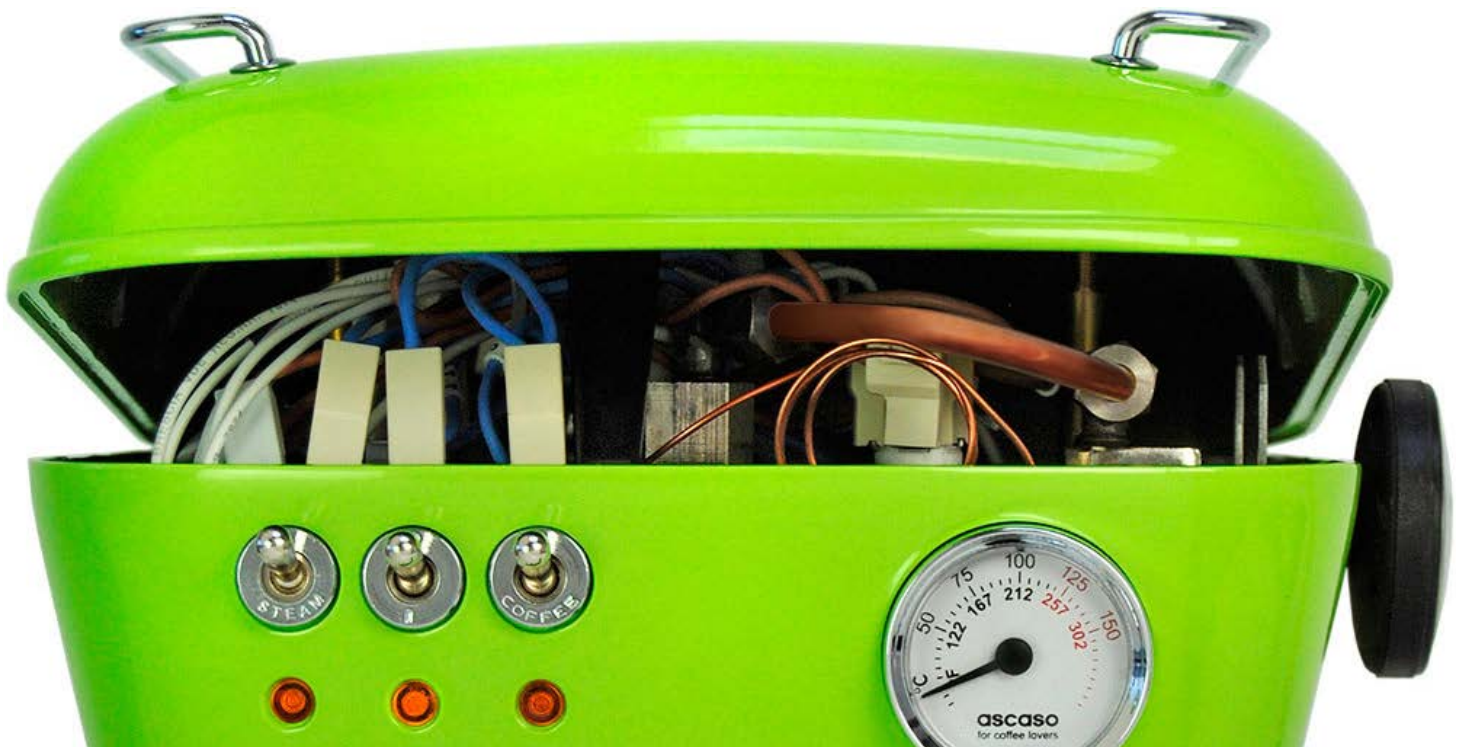


## Metalowe przełączniki

Wysoka jakość wykończenia ekspresu sprawia, że przyjemnie się z niego korzysta. Metalowe przełączniki podkreślają też styl retro.



# Technologia



## Termoblok aluminiowy + stal nierdzewna

**Duża pojemność.** Zaprojektowany tak, aby zapewniał maksymalną stabilność temperaturową. Woda przepływa przez rurki ze stali nierdzewnej co niweluje powstawanie kamienia do minimum.



## Grupa do saszetek

System ten służy do przygotowywania kawy z saszetek w systemie ESE. Grupa została tak zaprojektowana, aby wkładanie i wyjmowanie saszetek nie sprawiało problemu. Dzięki termoblokowi mamy też dostęp do nieskończonej ilości pary.



ESE  
COFFEE  
PODS

## Grupa kolbowa

(wszechstronna)

Ten system umożliwia przygotowanie kawy zarówno z kawy mielonej z młynka, kupionej w sklepie jak i z saszetek. Oferuje także nieskończoną ilość pary



KAWA  
MIELONA



SASZETKI  
COFFEE  
PODS



KAPSUŁKI  
CAPSULE  
(OPCJA)





## Nowy dzwon grupy

Cała dolna część jest odlewana  
z mosiądzu, który następnie  
pokrywany jest niklem.





## Portafiltry i sita

Podążając za filozofią ASCASO, której celem jest zbliżenie ekspresów domowych do maszyn profesjonalnych, nasze ekspresy posiadają wysokiej jakości mosiężne portafiltry pokrywane niklem, precyzyjne sita ze stali nierdzewnej (na 1 i 2 kawy mielone) oraz specjalne sito do saszetek w systemie ESE.

Oprócz sit tradycyjnych, Dream posiada 2 sita '**super-froth**' (na 1 i 2 kawy), których celem jest wytwarzanie pianki na kawie niezależnie od rodzaju kawy czy też stopnia zmielenia.

**5 sit w standardzie (2 tradycyjne, 2 ciśnieniowe, 1 na saszetki E.S.E.)**



## Tylko sita?

Sita we wszystkich naszych ekspresach prezentują najwyższy standard wykonania.

**Wysokiej jakości stal nierdzewna AISI 304.**

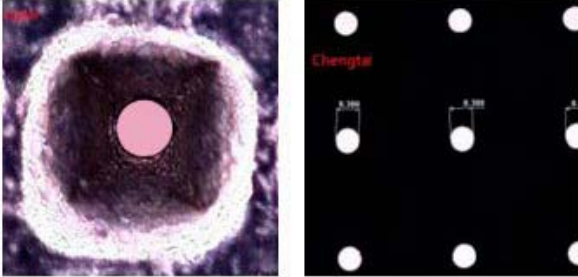
Dbamy o to, aby każde sito, każdy otwór był identyczny co przekłada się na jakość wykonywanej kawy.

## Idealnie okrągłe otwory w sitkach.

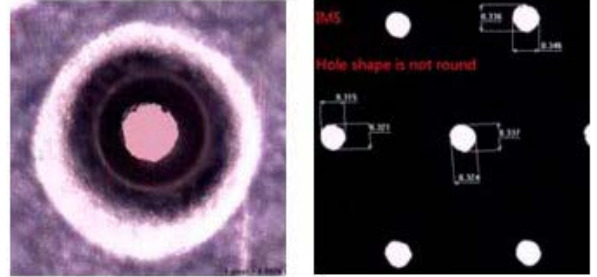
(maksymalna różnica pomiędzy średnicą otworów to 0.02 mm).

Ten układ (**geometryczna piramida pomiędzy otworami i kąt 94 stopni**) zapewnia idealny przepływ oraz zmniejsza ilość osadów na sicie.

ASCASO

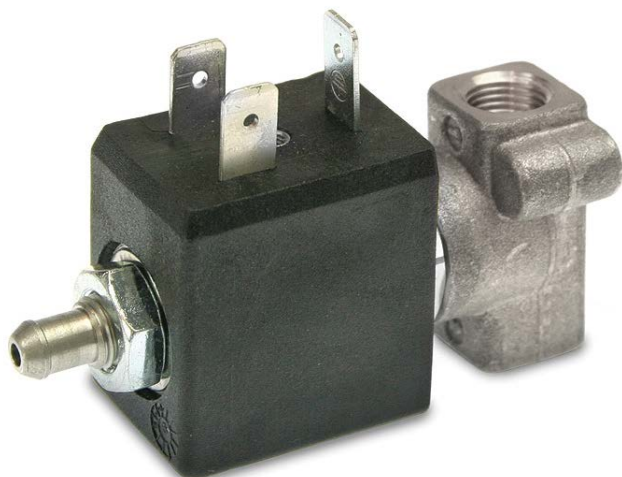


others



## Pompy 20 bar

Wysokiej jakości pompy wibracyjne charakteryzujące się kulturą pracy i wydajnością.



## Zawór trójdrożny

Zapewnia suche ciasteczka kawowe po zakończeniu ekstrakcji. Teflon®-treated - warstwa teflonu minimalizująca osadzanie się kamienia.



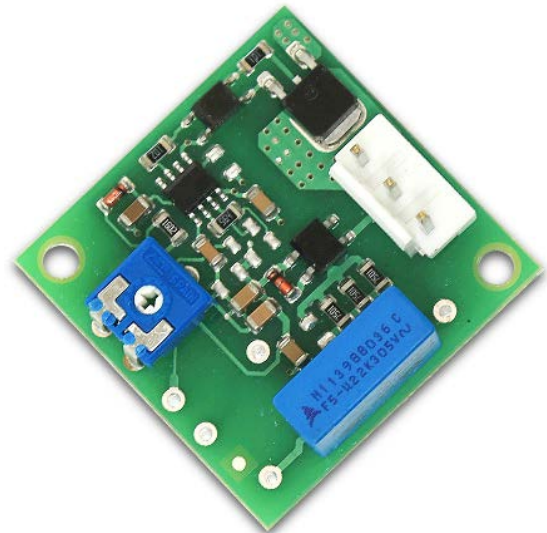
## Zawór pary

Nowa konstrukcja, wysoka jakość. Wysoce wytrzymały, łatwy i niedrogi w naprawach.  
**Viton® gasket**

---

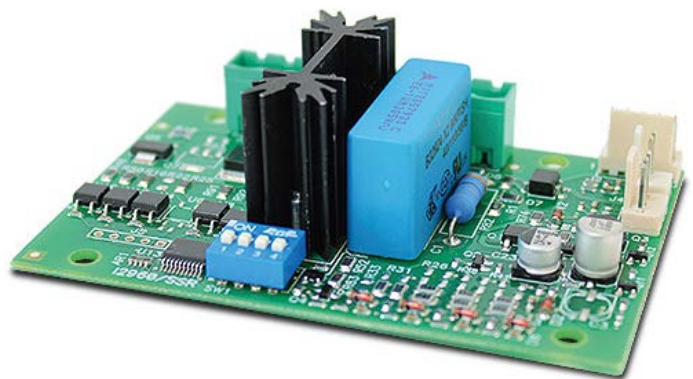
## Elektroniczne sterowanie pompą

Płytką tą steruje pracą pompy w trakcie produkcji pary.  
Pokryta jest dodatkową, specjalną warstwą, która zabezpiecza ją przed wilgocią.

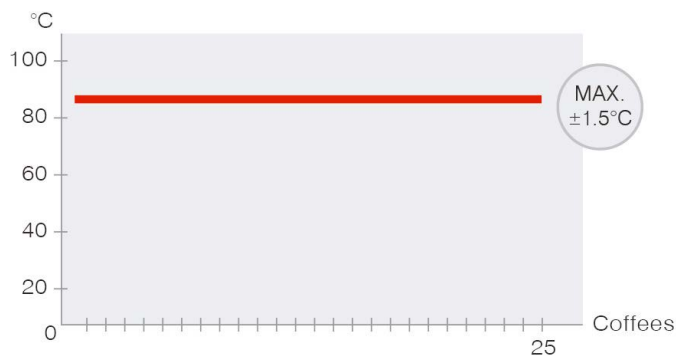


## Opcja

Elektroniczny termostat (regulowany).  
Stabilność temperaturowa na poziomie  $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$ .



**W pełni niezależna kontrola temperatury** dla każdej grupy, (8 możliwych ustawień, od 90°C do 106°C). Gwarantujemy maksymalne wychylenie temperatury na poziomie  $\pm 1.5^\circ\text{C}$ . Niezależnie, czy kawa będzie wykonywana w sposób ciągły, czy tylko raz na jakiś czas.

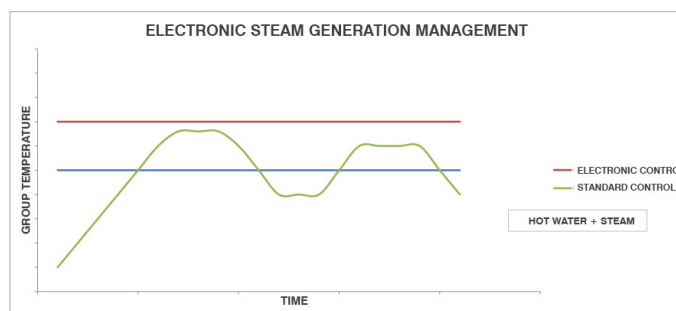


## Stabilna i wydajna para

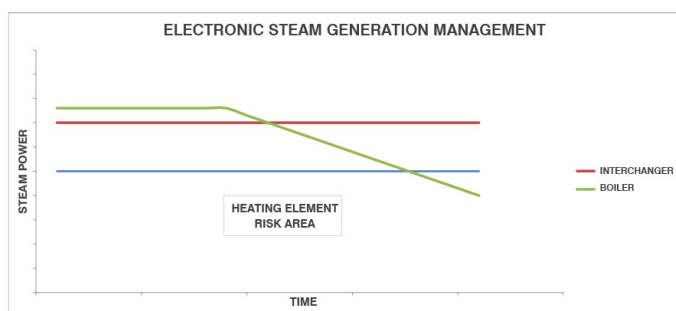
W standardowych bojlerach para ma najwyższe ciśnienie przez pierwsze 10 sekund. Ponieważ w trakcie spieniania woda nie jest dodawana, z czasem moc pary słabnie.

W termobloku ciśnienie pary jest jednolite i nieustanne.

Dzięki elektronicznemu sterowaniu temperaturą i pracą pompy ( dozowanie pulsacyjne niewielkich ilości wody w zależności od stopnia nagrzania termobloku) byliśmy w stanie uzyskać suchą parę.



System bojlerowy jest bardziej zawodny jeżeli chodzi o wytrzymałość . Brak wody w trakcie spieniania powoduje nadmierne obciążenie takiego systemu. Dodatkowo po zakończeniu spieniania trzeba ponownie uzupełnić wodę w bojlerze.

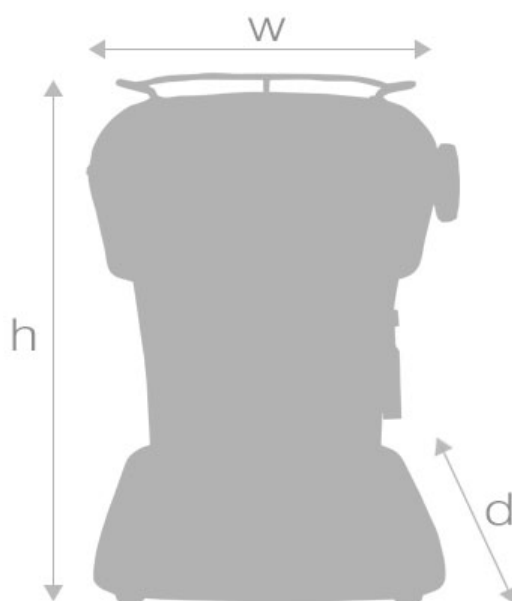




## Kontrola temperatury

Zewnętrzny termometr w stylu retro pozwala na obserwację temperatury w trakcie parzenia kawy.

## Dane techniczne



W / h / d wymiary: 245/345/280 mm

Moc: 1050 W

Pojemnik nawodę: 1.3 litra

Materiał: Aluminium

Waga: 10 kg

Napięcie: 230V / 120V

Ciśnienie pompy: 20 atm

Termostat kawy: 95 °C

Termostat pary: 140° C + zabezpieczenie

Para/dysza/gorąca woda: 1

Portafilter: ø58 mm mosiądz

Widoczny poziom wody: Tak

Tamper: Tak, wersja wszechstronna

Łyżka: 7 g (wersja wszechstronna)

Anti-arcing valve: S-1