
Opera 2.0



Opera

Vượt qua mọi rào cản & giới hạn!



Mọi thứ đều bắt đầu từ những ước mơ! Và Opera cũng vậy...

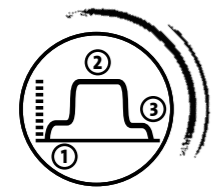
Sanremo Opera sinh ra từ khao khát tưởng chừng đơn giản nhưng táo bạo và đầy thử thách hơn bao giờ hết – đó là hiện thực hóa ý tưởng cỗ máy hoàn hảo nhất mọi thời đại. Được chế tạo bởi một đội ngũ các chuyên gia cà phê hàng đầu thế giới, Sanremo Opera vừa giải quyết triệt để các vấn đề gặp phải của người dùng khi sử dụng các dòng máy truyền thống, vừa là một công cụ chính xác cho phép đo lường, kiểm soát và quản lý các thông số một cách chặt chẽ trong suốt quá trình chiết xuất.

Tối ưu hóa trải nghiệm người dùng và sở hữu tính năng mạnh mẽ, vượt trội, Opera phù hợp với mọi người dùng ở mọi cấp độ: các chuyên gia nghiên cứu, nhà rang xay cà phê, Barista, các đơn vị đào tạo cà phê chuyên nghiệp,...

Là kết quả của một khao khát đầy táo bạo, Opera đã được hiện thực hóa để cả thế giới trải nghiệm.

Cuộc cách mạng đích thực

Kiểm soát & thể hiện mọi điều mong muốn!



NÚT BẤM TỰ CHỌN KÉP

Để dàng cài đặt tới 6 chế độ chiết xuất khác nhau cho riêng mỗi group chỉ với thao tác chạm



CẢN GẠT THÔNG MINH

Điều chỉnh nhanh liều lượng chiết xuất cà phê theo nhu cầu

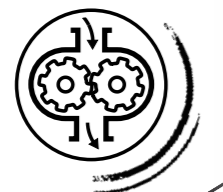
HỆ THỐNG CDS

Kiểm soát toàn bộ quá trình & đảm bảo độ chính xác tối đa ba giai đoạn chiết xuất cà phê



VÒI HƠI CẢI TIẾN MỚI

Tích hợp khả năng chống bóng cùng hiệu năng mạnh mẽ



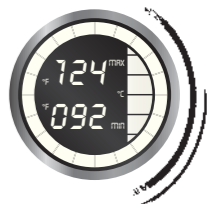
HỆ THỐNG BƠM BÁNH RĂNG HIỆU NĂNG CAO

Đảm bảo áp suất cao & luôn ổn định trong mọi điều kiện



KIỂM SOÁT MỌI THỨ TRONG TAY

Hệ thống màn hình kỹ thuật số cung cấp đầy đủ thông tin hoạt động của máy



VẬT LIỆU THÉP CAO CẤP

- Cho nhiệt độ ổn định tối đa
- Groups thép AISI 316L trọng lượng 8 kg mỗi group
- Tay cầm thép AISI 316
- Nồi hơi thép AISI 316

KẾT NỐI WI-FI



ĐIỀU KHIỂN QUA APP

Cài đặt các thông số của máy thông qua ứng dụng trên điện thoại hoặc máy tính bảng

Đặc điểm nổi bật

- GROUP ĐÚC NGUYÊN KHỐI TỪ THÉP KHÔNG GỈ AISI 316L/ 8KG**
Thiết kế độc quyền của Sanremo đảm bảo nhiệt độ ổn định & khả năng chống oxy hóa tối đa
- TAY CẦM LÀM TỪ THÉP KHÔNG GỈ AISI 316L/ 8KG THÉP NGUYÊN CHẤT**
Thiết kế độc quyền của Sanremo với hình dạng & dung lượng đảm bảo hương thơm & mùi vị cà phê được chiết xuất tốt nhất
- CẢN GẠT VÒI HƠI LÀM TỪ THÉP KHÔNG GỈ AISI 316L CÓ THỂ XOAY 360°**
Sử dụng linh hoạt & cực kỳ dễ dàng
- VÒI HƠI 2 LỚP THÉP KHÔNG GỈ AISI 316L CÙNG TÍNH NĂNG "COLD TOUCH"**
Chống bóng ngay cả trong điều kiện sử dụng liên tục thời gian dài, an toàn mà vẫn đảm bảo hiệu suất cao.
- HỆ THỐNG ĐIỀU KHIỂN CHIẾT XUẤT CÀ PHÊ (CDS)**
Theo dõi & kiểm soát hoàn toàn các thông số ba giai đoạn chiết xuất cà phê (trước khi chiết, chiết & sau khi chiết)
- ĐIỀU CHỈNH CHÍNH XÁC NHIỆT ĐỘ CỦA NƯỚC**
Cài đặt chính xác nhiệt độ mong muốn (với sai số ±0.2 °C)
- MÀN HÌNH THEO DÕI NƯỚC CHIẾT XUẤT**
Theo dõi nhiệt độ nước để pha chế các loại đồ uống như trà hay cacao
- MÀN HÌNH THEO DÕI NỒI HƠI**
Theo dõi nhiệt độ & áp suất của nồi hơi (Tích hợp trực tiếp vào màn hình chung ở phần bàn 2 groups)
- MÀN HÌNH HIỂN THỊ CHIẾT XUẤT**
Điều chỉnh & kiểm soát tất cả các thông số chiết xuất cà phê
- MÀN HÌNH HIỂN THỊ CÀI ĐẶT**
Theo dõi toàn bộ các thông số cài đặt của máy, cũng như tiện lợi cho việc kiểm tra & bảo trì
- VÒI NƯỚC NÓNG HỖN HỢP**
Kết hợp giữa nước nóng và nước lạnh giúp cho việc pha chế các đồ uống như trà hay cacao được tốt nhất

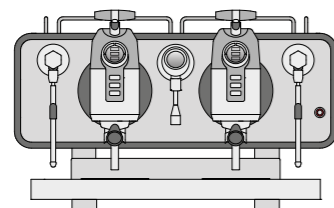
- HỆ THỐNG BƠM BÁNH RĂNG**
Tích hợp riêng trong từng group, cho phép thay đổi linh hoạt áp suất trong quá trình chiết xuất
- CÔNG TÁC ĐIỆN TỬ KIỂM SOÁT ÁP SUẤT NỒI HƠI**
Cảm biến với độ chính xác cao (sai số ±0.02 bar) giữ áp suất và hơi nước trong nồi không đổi trong mọi điều kiện sử dụng
- CHẾ ĐỘ LÀM ẤM LỸ**
Cho phép các ly được giữ ở nhiệt độ tối ưu trong các điều kiện môi trường khác nhau
- ĐỂ DÀNG SỬA CHỮA**
Để dàng tiếp cận các thành phần bên trong máy & thay thế sửa chữa
- TỰ ĐỘNG CHẨN ĐOÁN DỮ LIỆU**
Tính toán thời gian bảo trì dựa trên lượng nước sử dụng hoặc số lượng ly cà phê đã pha chế
- CHỨC NĂNG TỰ ĐỘNG BẬT TẮT**
Cài đặt giờ bật tắt máy mỗi ngày hoặc hẹn theo thời gian biểu
- LÀM SẠCH TỰ ĐỘNG**
Chu trình làm sạch tự động từng group pha chế
- HỆ THỐNG TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG**
Sử dụng vật liệu cách nhiệt cùng hệ thống điều khiển điện tử thông minh giúp tiết kiệm tối đa điện năng tiêu thụ
- TÍNH NĂNG XẢ GROUP**
Thao tác đơn giản với một nút bấm cho phép xả trước một lượng nước nóng, nhờ đó giữ cho group sạch sẽ trước khi pha chế

Tùy chọn

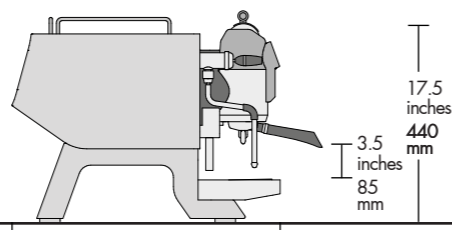
- TAY CẦM KHÔNG ĐÁY**
- VÒI HƠI ÁP LỰC CAO (đường ống lớn hơn)**
- BƠM MỎ RỘNG**
- PHIÊN BẢN CAO**



Thông số kích thước



29.5 inches / 745 mm



25 inches / 640 mm
20 inches / 510 mm

17.5 inches
440 mm

3.5 inches
85 mm

2 groups chiết xuất

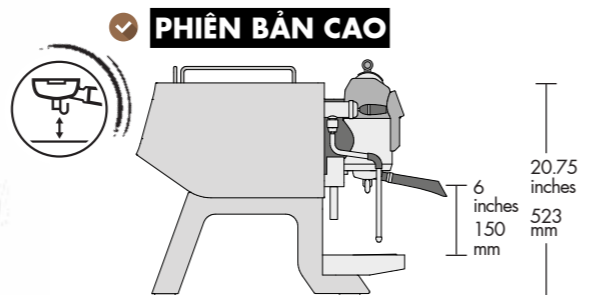
- 2 vòi hơi
- 1 vòi nước nóng
- 1 tay cầm đơn
- 2 tay cầm đôi



CE

Thông số kỹ thuật

Điện áp	V	220 - 240
Công suất	kW	7.7
Dung tích nồi hơi khí	lt	8
Công suất nồi hơi khí	kW	3.5
Công suất bơm mở rộng	kW	0.15
Dung tích nồi hơi đun nước	lt	2.8
Công suất nồi hơi đun nước	kW	1.5
Công suất khay làm ẩm ly	kW	0.2
Dung tích nồi hơi group	lt	1.0
Công suất nồi hơi group	kW	1.6
Trọng lượng tối thiểu	kg	91
Trọng lượng tối đa (với thùng gỗ)	kg	140



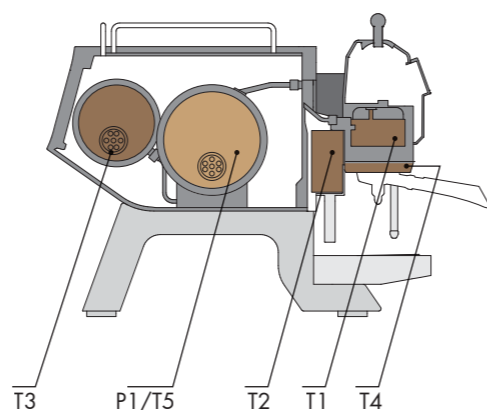
PHIÊN BẢN CAO

20.75 inches
523 mm

6 inches
150 mm

CÔNG NGHỆ T5

Công nghệ đa nồi hơi độc quyền của Sanremo kết hợp với hệ thống điều khiển điện tử hiện đại cho phép kiểm soát & ổn định chính xác nhiệt độ nước, đảm bảo hiệu suất hoạt động của máy luôn ở mức tối đa trong suốt quá trình vận hành ở mọi điều kiện.





✓ Opera phiên bản đen
Mặt lưng truyền thống



✓ Opera phiên bản trắng
Mặt lưng truyền thống

Phiên bản tiêu chuẩn

thỏa sức lựa chọn mong muốn!



✓ Opera phiên bản thép
Mặt lưng IBP1 |

Opera là hiện thân của tất cả những gì tuyệt vời nhất mà người dùng luôn mong muốn: một chiếc máy pha cà phê không chỉ sở hữu những công nghệ xuất sắc mà còn mang những đường nét thiết kế độc đáo; khiến nó trở nên nổi bật và là biểu tượng của phong cách dù đặt ở bất cứ nơi đâu.

Đồng thời, Opera cũng đảm bảo tối đa hóa khả năng vận hành, cũng như thuận tiện trong mọi thao tác của người pha chế, vượt trội hơn hẳn bất cứ chiếc máy pha cà phê nào khác tương tự.



Tùy chọn mặt lưng

theo phong cách riêng



Thiết kế độc quyền của Sanremo cho phép khách hàng tùy chỉnh mặt sau của máy theo sở thích, phù hợp với tất cả các phiên bản.

Mọi người có thể tùy chọn giữa mặt lưng gỗ, pha lê thay thép không gỉ, cũng như chạm khắc hay in chi tiết biểu tượng cá nhân mong muốn..



BP1 Pha lê/
có đèn nền



BP2 Gỗ sơn



BP3 Thép không gỉ/
có đèn nền



BP4 Đen/
có đèn nền



BP5 Xanh octane/
có đèn nền

Phiên bản thủ công

bộ sưu tập đặc biệt từ Sanremo!



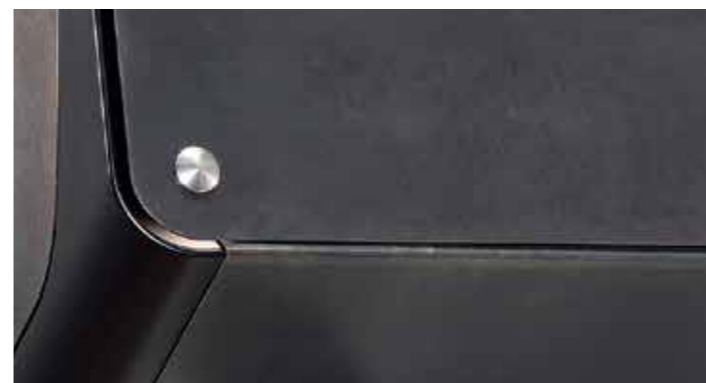
✓ Opera Octane
Mặt lưng |BP3|

Nổi bật, cá tính và không kém phần mạnh mẽ, Opera Octane được bao phủ bởi màu xanh đậm đặc biệt đang được yêu thích trên toàn thế giới kết hợp tuyệt vời cùng các đường nét màu tối truyền thống, thể hiện rõ khả năng sáng tạo cùng như nắm bắt xu hướng thời trang của Sanremo.



✓ Opera Oxid
Mặt lưng |BP5|

Phiên bản với các chi tiết được phủ màu nâu đồng bên ngoài, tạo nên dấu ấn như nhuộm màu thời gian vô cùng độc đáo trên không giống với bất kỳ chiếc máy nào, phù hợp cho những ai yêu thích phong cách cổ điển.



Hệ thống điều khiển chiết xuất

theo dõi & kiểm soát tất cả các giai đoạn

Ví dụ về sự khác nhau giữa các loại cà phê

- Cà phê phối trộn / A
- Cà phê phối trộn / B
- Cà phê nguyên chất / C

Mỗi một loại cà phê dù là nguyên chất hay phối trộn đều có những đặc tính riêng, cũng như cần sử dụng cách thức pha chế hoàn toàn khác nhau để cho ra hương vị tốt nhất.

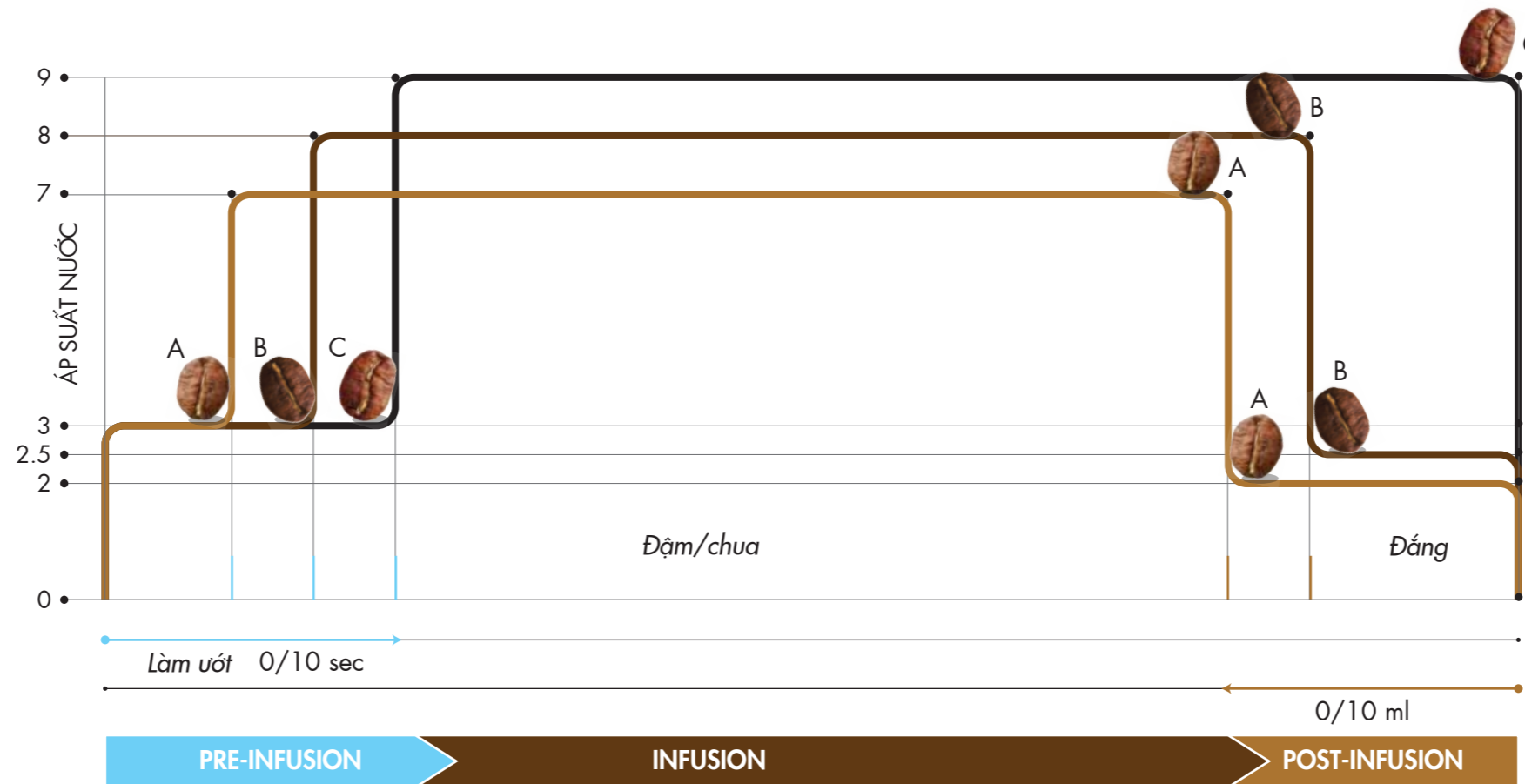
Thông qua việc điều chỉnh các yếu tố như lượng nước, thời gian, nhiệt độ nước... khi chiết xuất cà phê, người pha chế luôn có những công thức riêng sao cho phù hợp với loại cà phê họ sử dụng.

Điều này nhằm đảm bảo trong mỗi quá trình pha chế, cà phê phải được ngấm nước đều và đủ, để khi chiết xuất không chỉ hương thơm, mùi vị đặc trưng, mà còn các tinh chất đều được giữ lại một cách hoàn hảo.

16

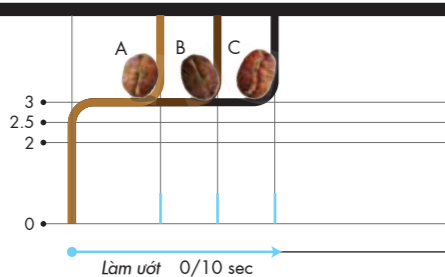
Opera mang đến cho người pha chế trải nghiệm thực thụ về một chiếc máy pha cà phê chuyên nghiệp, nơi họ thỏa sức thể hiện bản thân và làm mọi thứ mình mong muốn.

Với sự trợ giúp của CDS (Hệ thống kiểm soát chiết xuất), người pha chế có thể kiểm soát chính xác các yếu tố trong quá trình chiết xuất ở cả 3 giai đoạn: trước, trong và sau chiết xuất sao cho phù hợp nhất với loại cà phê mình sử dụng, từ đó mang đến một tách cà phê hoàn hảo về hương vị.

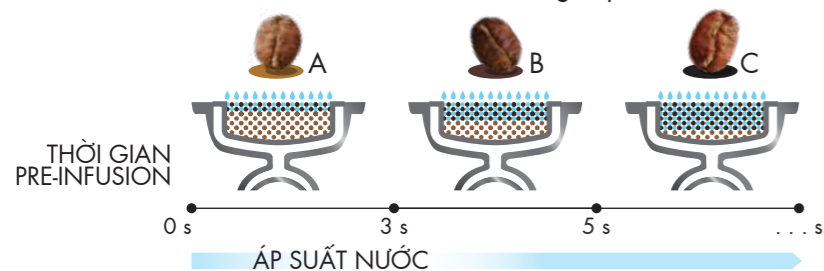


Quá trình Pre-infusion với áp suất nước nhẹ

Các đặc tính cơ bản như loại cà phê, giống cây, độ chín... cũng như mức độ rang xay, tất cả đều tạo ảnh hưởng trong quá trình chiết xuất. Để có được một công đoạn chiết xuất hoàn hảo và đồng nhất, điều cần thiết là kiểm soát



Pre-infusion là giai đoạn đầu tiên trong quá trình chiết xuất cà phê: Chức năng của nó là làm ướt cà phê và chuẩn bị với áp suất nhẹ (tối đa 3 bar) để tối ưu cho giai đoạn chiết xuất theo sau. Giai đoạn này cũng giúp cho cà phê được ngấm nước đều & không bị phân tách.



Nhiệt độ ổn định tối đa trong suốt giai đoạn Infusion



Được chế tạo toàn hoàn từ các vật liệu cao cấp nhất, kết hợp với hệ thống cảm biến hiện đại có độ chính xác cao (theo dõi & điều khiển tại 5 điểm) cùng công nghệ đun nóng T5, Opera luôn đảm bảo nhiệt độ bên trong máy ổn định ở mức tối đa, hạn chế sai số tới 0.1°C

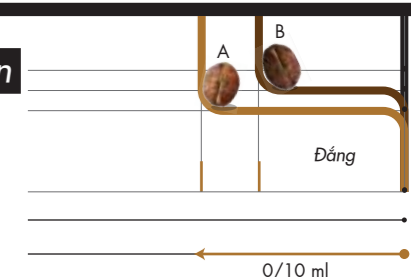
Bên cạnh đó, hệ thống Tempcontrol trên Opera còn cho phép điều chỉnh độc lập nhiệt độ nước giữa vòi pha chế hỗn hợp và các group một cách nhanh chóng khi có nhu cầu.

Một điểm đặc biệt khác của Opera là Hệ thống truyền áp suất tiên tiến, với mỗi group được tích hợp một bơm bánh răng riêng, để người pha chế có thể điều chỉnh áp suất mong muốn trong quá trình chiết xuất.

Tất cả những điều này đảm bảo cà phê được chiết xuất ra thực sự tuyệt vời, được lưu giữ đầy đủ hương thơm và mùi vị, cùng với đó là lớp crema đẹp mắt mà bất cứ ai cũng mong muốn.

Đảm bảo mọi thứ tới hết giai đoạn Post-infusion

Bên cạnh loại cà phê sử dụng, thì việc điều chỉnh lượng cà phê sau chiết xuất Post-infusion, dù nhiều hay ít, cũng có thể giúp loại bỏ vị đắng và cải thiện hương vị và chất lượng của ly cà phê.



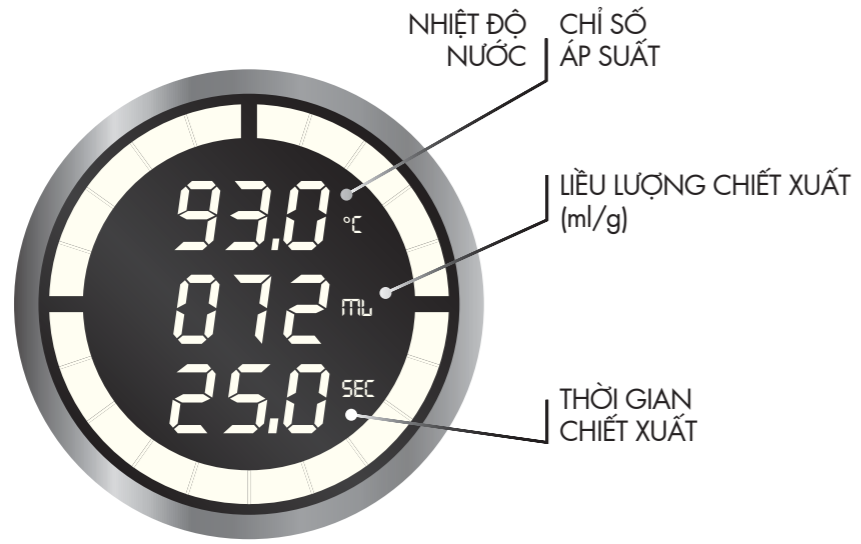
Với Opera, người pha chế hoàn toàn có thể điều chỉnh thông số của giai đoạn này, xác định chính xác lượng cà phê sẽ chiết xuất ra ly (tính theo ml hoặc g).



Tại quá trình Post-infusion, Opera sẽ tự động điều chỉnh áp suất nước ở mức thấp, để chiết xuất hoàn toàn hương vị của cà phê mà không để lại vị đắng, điều mà các máy pha cà phê truyền thống không làm được.

_Mọi thứ trong tầm kiểm soát

theo dõi quá trình chiết xuất qua màn hình

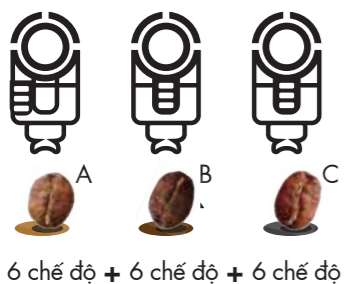
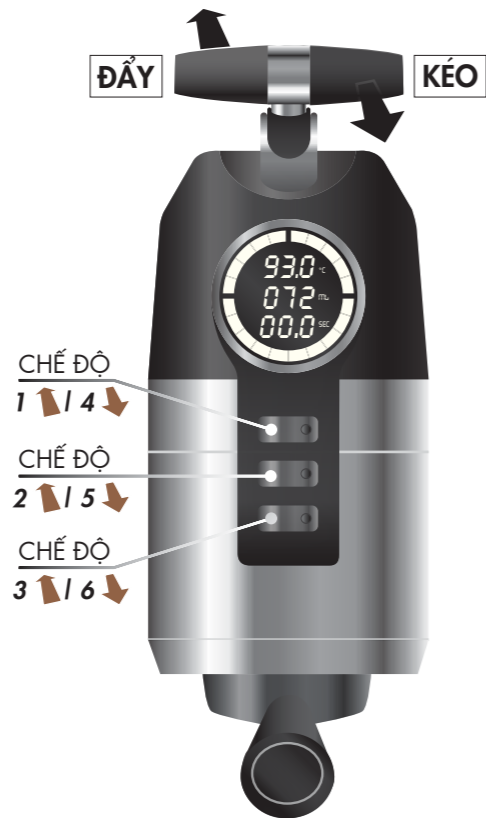


Thông qua màn hình hiển thị trên group, người pha chế có thể kiểm soát tất cả các giai đoạn cũng như theo các thông số trong quá trình chiết xuất mà trước đó đã cài đặt cho group:

- **Nhiệt độ nước** luôn chính xác và ổn định trong suốt quá trình chiết xuất
- **Áp suất** tự điều chỉnh qua 3 giai đoạn: trước/trong/sau chiết xuất
- **Liều lượng chiết xuất (ml/g) ***
- **Thời gian chiết xuất**

*Ở phiên bản cao, người dùng có thể điều chỉnh cả lượng cà phê mong muốn trong ly

Với mỗi group, người pha chế có thể cài đặt tới 6 thông số chiết xuất khác nhau bằng cách sử dụng cần gạt để đẩy/kéo kết hợp với 3 nút lựa chọn



Cài đặt tới 18 chế độ chiết xuất khác nhau!
(với phiên bản 3 groups)

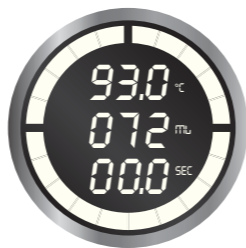
Các group hoạt động hoàn toàn độc lập với nhau & có thể tùy chỉnh nhiều cấu hình chiết xuất tùy theo nhu cầu của người pha chế, dùng cho việc chiết xuất đa dạng các loại cà phê mong muốn sử dụng.



màn hình theo dõi nồi hơi và lưu lượng nước nóng

Theo dõi nhanh chỉ qua 1 cái nhìn với sự trợ giúp của hệ thống cảm biến điện tử độ chính xác cao theo dõi các chỉ số áp suất, nhiệt độ và lưu lượng nước. Các chỉ số này được cập nhật liên tục theo thời gian thực & có thể tùy chỉnh nhanh chóng, an toàn.

CHẾ ĐỘ CHỜ



PRE-INFUSION



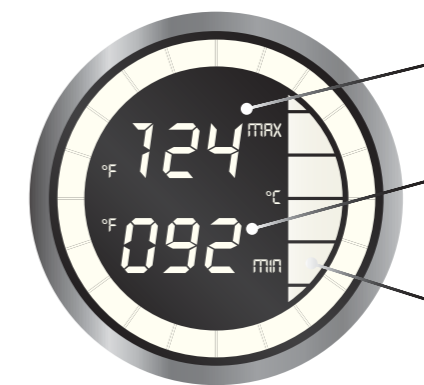
INFUSION



POST-INFUSION



MÀN HÌNH HIỂN THỊ 3 GROUPS



MÀN HÌNH HIỂN THỊ 2 GROUPS

_Vòi hơi đặc biệt

cho hiệu suất đánh hơi mạnh mẽ

Opera được tích hợp vòi hơi mạnh mẽ, sử dụng công nghệ đánh hơi khô độc quyền cùng hệ thống điều khiển điện tử hiện đại tân tiến bậc nhất của Sanremo.

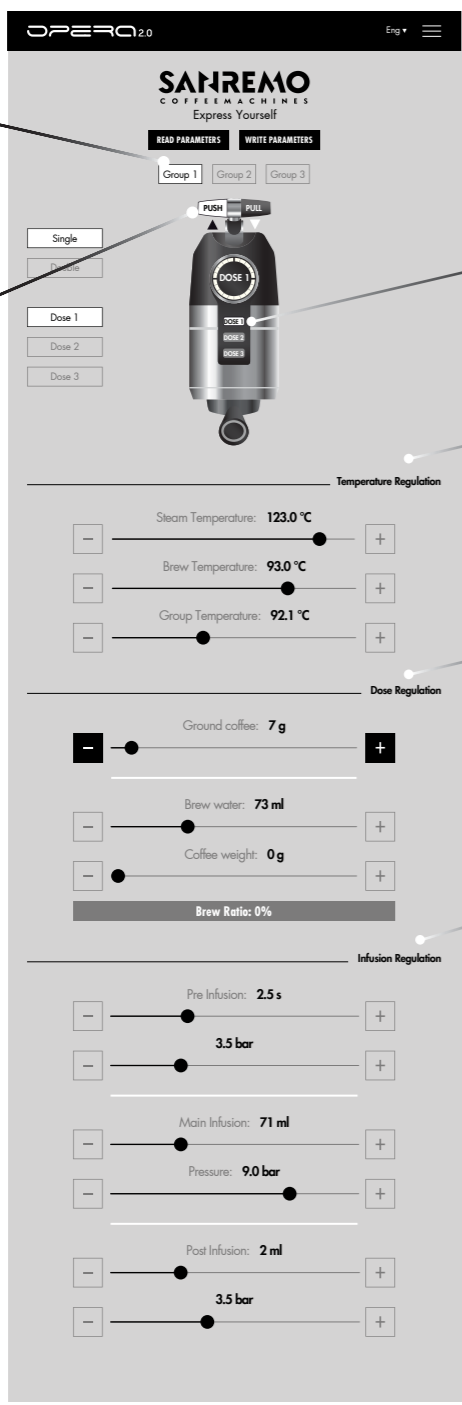


Với khả năng vận hành hoàn hảo, người pha chế hoàn toàn yên tâm sử dụng và thỏa sức sáng tạo ly cà phê của mình:

- Đánh sữa tự động, điều chỉnh độc lập áp suất mong muốn
- Cần gạt điều chỉnh tự do xoay 360°
- Vòi hơi "Cold-touch" chống bỏng
- Hiệu suất cao - dễ sử dụng & vệ sinh



Điều khiển tất cả thông qua ứng dụng riêng



(bước 1)
LỰA CHỌN GROUP

(bước 2)
CHỌN CHẾ ĐỘ BẰNG CÁCH ĐẨY/KÉO CÂN GẠT

(bước 3)
CHỌN CHẾ ĐỘ CHIẾT XUẤT ĐỂ CÀI ĐẶT/chế độ 1,2,3 KÉO/chế độ 4,5,6

(bước 4)
ĐIỀU CHỈNH NHIỆT ĐỘ

(bước 5)
ĐIỀU CHỈNH LƯU LƯỢNG

(bước 6)
ĐIỀU CHỈNH THÔNG SỐ CHIẾT XUẤT

Với mỗi group người dùng có thể cài đặt

Nhiệt độ

- nhiệt độ nước T2
- nhiệt độ group T3
- nhiệt độ nồi hơi T5 (mỗi group có một nồi hơi riêng)

Liều lượng

- khối lượng cà phê
- lượng nước chiết xuất
- áp suất bơm
- lượng cà phê chiết xuất

Quá trình chiết xuất

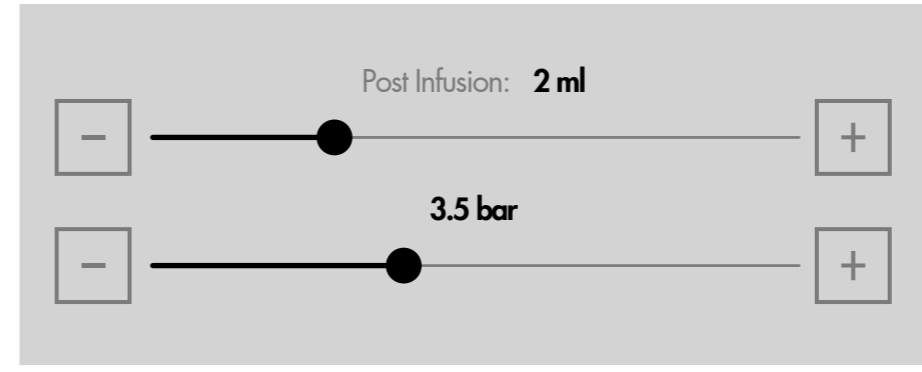
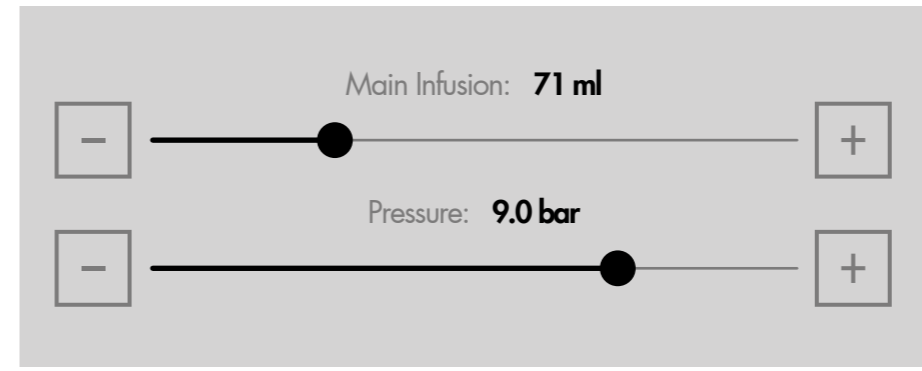
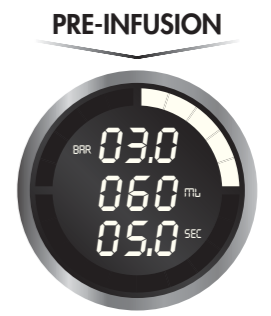
- thời gian chiết xuất
- áp suất bơm
- lượng nước bơm vào

Với mục tiêu giúp các barista "Thỏa sức thể hiện bản thân", ứng dụng quản lý Opera được thiết kế cho phép người dùng dễ dàng kiểm soát & điều chỉnh các thông số chiết xuất trên máy dựa trên kỹ năng và kinh nghiệm của bản thân.

Ứng dụng có thể cài đặt và sử dụng trên cả điện thoại & máy tính bảng, từ đó thiết lập cài đặt các thông số máy.

Sở hữu giao diện người dùng trực quan, chi tiết & đặc biệt thân thiện để sử dụng, các barista có thể nhanh chóng cài đặt thông số chiết xuất trên từng group, từ đó đảm bảo hương vị cà phê chiết xuất được tuyệt vời nhất.

Bắt đầu từ việc lựa chọn group chiết xuất (bước 1), tiếp theo đó là chế độ chiết xuất cà phê (bước 2, 3), người pha chế sẽ xác định chính xác thông số mình mong muốn bao gồm nhiệt độ và liều lượng (bước 4, 5). Cuối cùng sẽ là điều chỉnh thông số các quá trình chiết xuất, bao gồm cả Pre-infusion, Infusion & Post-infusion (bước 6).



(bước 6)
ĐIỀU CHỈNH 3 GIAI ĐOẠN CHIẾT XUẤT
Toàn bộ quá trình được đơn giản hóa thông qua phần mềm ứng dụng. Mỗi khi người pha chế điều chỉnh một trong số các thông số, phần mềm sẽ đồng bộ & cập nhật trên máy ngay tức thì.



TÙY CHỈNH ỨNG DỤNG

- STANDARD (TIÊU CHUẨN)
- STRONG (ĐẬM)
- BALANCED (CÂN BẰNG)
- SWEET & LIGHT (DỊU NHẸ)
- ... N (Cài đặt bởi người dùng)
- ... N (Cài đặt bởi người dùng)

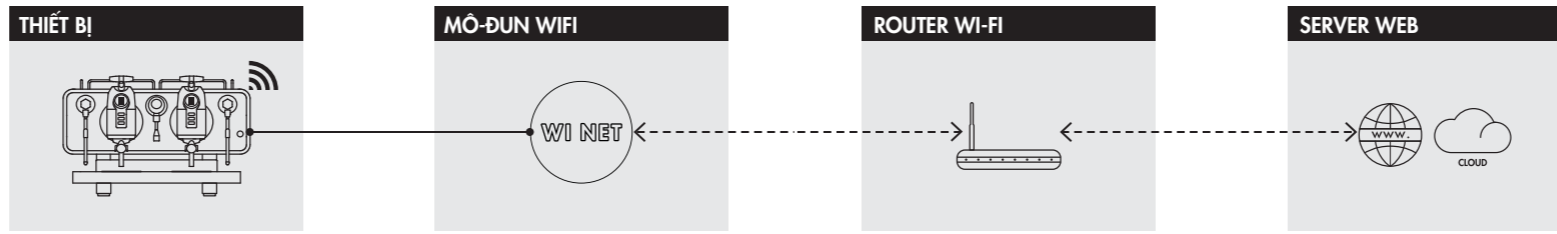
Thông qua phần mềm ứng dụng, người pha chế có thể tùy chỉnh và lưu lại các thiết lập của riêng mình, từ đó thuận tiện sử dụng cho những lần chiết xuất kế tiếp mà không cần mất thời gian cài đặt lại. Bên cạnh đó, Sanremo cũng cung cấp những cấu hình mặc định cơ bản để mọi người có thể sử dụng ngay lập tức mà vẫn đảm bảo chiết xuất được ly cà phê tuyệt vời đúng hương vị.

Mỗi khi cài đặt xong các thông số, chỉ cần nhấn nút "save new configuration" và đặt tên, phần mềm sẽ tự động lưu lại & đồng bộ với các máy trong hệ thống thông qua kết nối Wifi.

Opera Wi-fi

giải pháp kết nối nhanh chóng

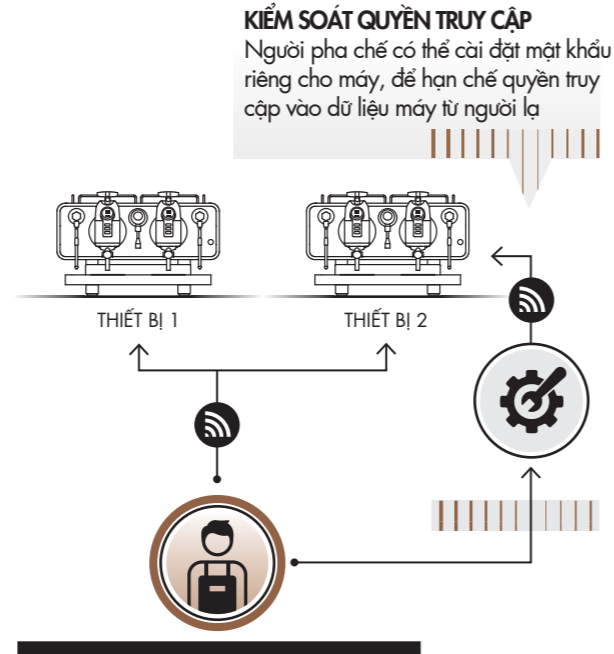
Thông qua công nghệ điện toán đám mây kết hợp với phần mềm ứng dụng riêng, người pha chế sẽ có trải nghiệm thực sự tuyệt vời với Opera 2.0, khi tất cả mọi thứ đều trở nên đơn giản & thuận tiện hơn rất nhiều lần.



- Thông qua ứng dụng của Sanremo trên điện thoại thông minh, máy tính bảng hay máy tính cá nhân, người dùng dễ dàng điều chỉnh cài đặt tất cả các thông số máy mà không cần phải có mặt tận nơi để thực hiện các thao tác trên máy.
- Có thể kết nối nhiều máy với nhau vào cùng 1 hệ thống, để đồng thời thiết lập, chỉnh sửa & chia sẻ các thông số cài đặt & cấu hình chiết xuất.
- Giám sát trực tiếp & xử lý tác vụ đồng thời nhiều máy cùng lúc trong hệ thống (các máy trong cùng chuỗi quán sở hữu, chuỗi quán nhượng quyền).
- Phân tích thống kê số liệu quá trình vận hành, số lần chiết xuất, lượng nguyên liệu sử dụng, tình trạng hoạt động tất cả các máy trong hệ thống.
- Cho phép các kỹ thuật viên theo dõi từ xa để theo dõi, kiểm tra các thông số hoạt động của máy, cũng như cập nhật các bản phần mềm mới.

- NGƯỜI PHA CHẾ
- QUẢN LÝ
- DỊCH VỤ BẢO TRÌ / BẢO DƯỠNG
- NHÀ SẢN XUẤT
- SANREMO CLOUD
- MẠNG INTERNET TOÀN CẦU
- MẠNG WIFI NỘI BỘ

MẠNG NỘI BỘ (HỆ THỐNG WIFI CỦA QUÁN)

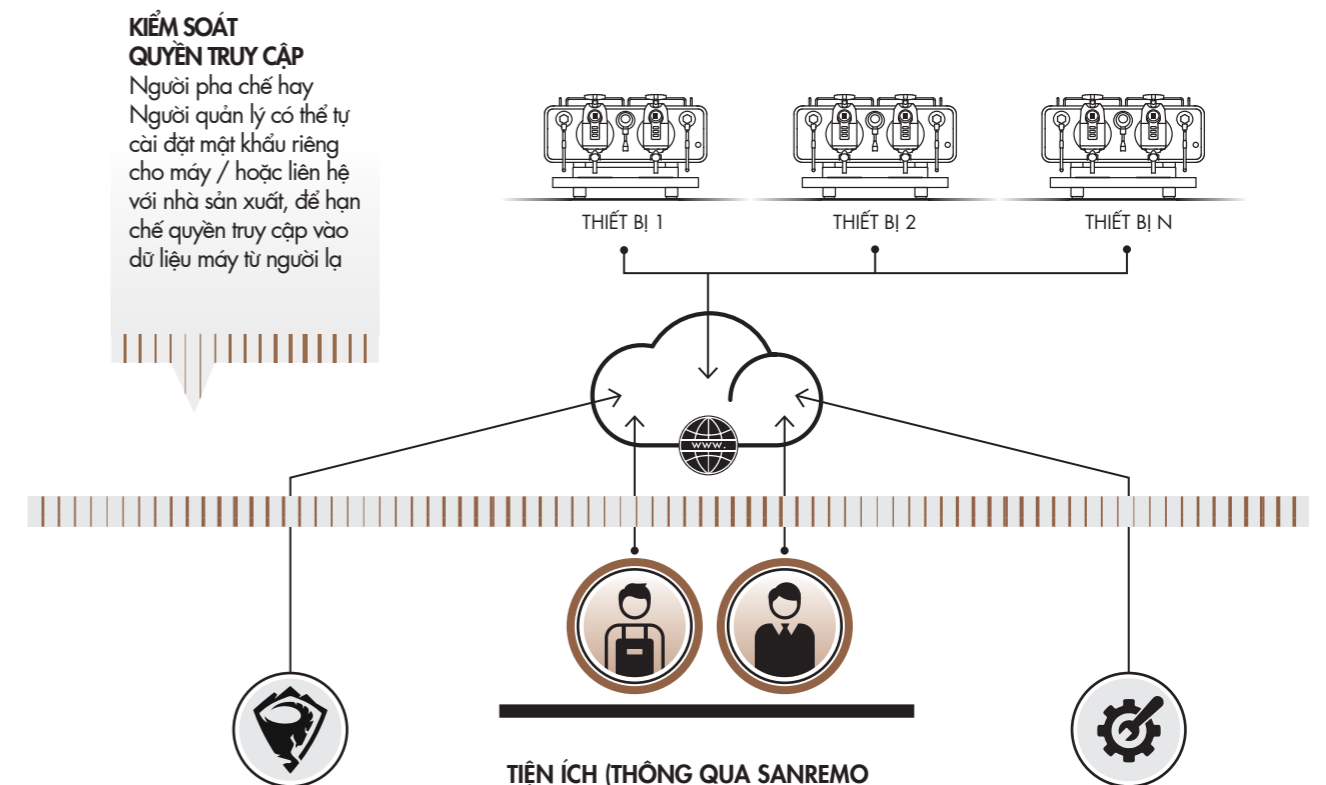


TIỆN ÍCH (SỬ DỤNG QUA MẠNG WIFI NỘI BỘ)

- Đọc & thay đổi cài đặt các thông số máy
- Phân tích số liệu tiêu thụ để quản lý nguyên liệu tốt hơn
- Đọc các số liệu cà phê đã chiết xuất
- Lưu lại, khôi phục & chia sẻ các cấu hình chiết xuất đã cài đặt trên máy

Việc theo dõi & kiểm tra các dữ liệu này chỉ hoạt động trong phạm vi mạng wifi nội bộ

INTERNET (MẠNG TOÀN CẦU) / SANREMO CLOUD



TIỆN ÍCH (DÀNH CHO NHÀ SẢN XUẤT)

- Gửi bản cập nhật ứng dụng cho máy
- Gửi các cấu hình chiết xuất mới
- Thu thập dữ liệu nhanh chóng & chính xác về tình trạng hoạt động của máy để giải quyết các vấn đề về kỹ thuật
- Theo dõi thông tin để hỗ trợ cho việc cải tiến & phát triển sản phẩm
- Cài đặt chức năng liên hệ trực tiếp với nhà sản xuất

TIỆN ÍCH (THÔNG QUA SANREMO CLOUD)

- Tương tác từ xa & giám sát tất cả chức năng, hiệu suất hoạt động của máy
- Chỉnh sửa các thông số cài đặt
- Theo dõi thông số dữ liệu hoạt động
- Phân tích các số liệu tiêu thụ để quản nguyên liệu tốt hơn
- Đọc các số liệu cà phê đã chiết xuất
- Lưu lại, khôi phục & chia sẻ các cấu hình chiết xuất đã cài đặt trên máy

TIỆN ÍCH (DÀNH CHO ĐỐI TÁC DỊCH VỤ)

- Thông báo ngay lập tức khi máy có hoạt động bất thường
- Chẩn đoán & khắc phục sự cố từ xa
- Giám sát thời gian chờ khi máy ngừng hoạt động
- Lên lịch bảo trì & sửa chữa

_Kiểm soát tỷ lệ chiết xuất

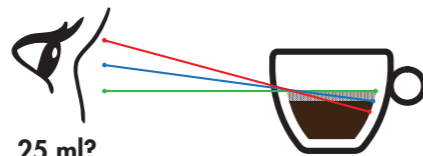
đảm bảo lượng cà phê chính xác tuyệt đối



Để có được một ly cà phê hoàn hảo, điều cần thiết nhất là phải luôn đảm bảo sử dụng đúng lượng nước chiết xuất cho số gram cà phê người pha chế đã nén trong tay cầm.

Thông thường, một ly espresso hiện nay được chiết xuất từ 18 – 21 gram cà phê xay. Vậy chúng ta sẽ cần cho ra bao nhiêu ml cà phê từ lượng bột đó để có được kết quả tuyệt vời nhất?

Cách đo thể tích bằng các công cụ đo lường đôi khi không chính xác, vì lớp crema ảnh hưởng rất nhiều đến thể tích của ly cà phê espresso.



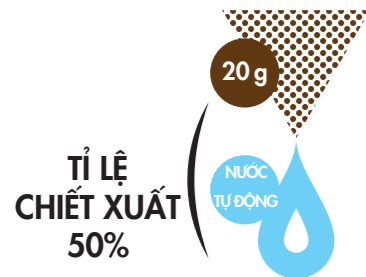
25 ml?

Thể tích phụ thuộc vào hướng quan sát...



Các chuyên gia của Sanremo đã xác nhận rằng, chỉ có thể kiểm soát chính xác thể tích cà phê chiết xuất bằng cách cân bằng tỷ lệ giữa khối lượng cà phê trong tay cầm và khối lượng cà phê chiết xuất.

Để đạt được điều này, Sanremo đã trang bị cho máy công nghệ Opera IST (Công nghệ đo lường tích hợp), với hệ thống cân trọng lượng được đặt ngay bên dưới khu vực chiết xuất và tính toán bằng vi xử lý riêng. Bằng cách đọc tổng hệ các dữ liệu thống kê, máy sẽ đảm bảo chiết xuất đúng thể tích cà phê mong muốn.



OPERA IST VỚI CÂN ĐIỆN TỬ

Là hệ thống hiện đại bậc nhất hiện nay cùng độ chính xác cực cao, người pha chế hoàn toàn có thể tự tin vào việc chiết xuất được những ly cà phê hoàn hảo dành cho khách hàng của mình



Thông số Tỷ lệ chiết xuất có thể thay đổi dựa theo loại cà phê cũng như loại tay cầm chiết xuất người pha chế sử dụng



CHẾ ĐỘ CHỜ

_Công nghệ đo lường tích hợp

luôn đảm bảo ly cà phê hoàn hảo ở mọi thời điểm



Hệ thống Opera IST là một dự án được phát triển dựa trên sự hợp tác giữa Sanremo và Acaia, nhà sản xuất danh tiếng về các thiết đo lường dùng trong pha chế.

Đây là hiện đang là hệ thống đi tiên phong về công nghệ và chất lượng sản xuất, cho phép người pha chế luôn phục vụ mọi ly cà phê tuyệt hảo ở mọi thời điểm, nhờ chức năng **Kiểm soát tỷ lệ chiết xuất**.

Các barista giờ đây khi vận hành sử dụng máy không chỉ kiểm soát được lượng nước dùng để chiết xuất, mà còn điều chỉnh được **lượng cà phê thực tế sẽ chiết xuất vào trong ly** dựa trên lượng gram cà phê xay được sử dụng, qua đó có thể **thay đổi hương vị mình mong muốn ở mỗi lần pha chế**.



Lợi ích của **Hệ thống đo lường kép** Sanremo Opera IST dựa trên Công nghệ cân đo Acaia

- Hiện thị kết quả đo lường theo thời gian thực trên mỗi group
- Hoạt động trên tất cả 3 group
- Hạn chế tiếng ồn
- Tự động theo dõi
- Bộ đếm hiển thị có thể chia nhỏ đến 1 triệu
- Sạc pin lại thông qua cổng USB
- Có thể hiệu chỉnh

Công nghệ đo lường tích hợp đảm bảo số liệu đo luôn chính xác, nhất quán và không có bất cứ sai sót nào.

- Hiện thị chính xác cả 0.1 / 0.01g
- Biên độ sai số $\pm 0.05g$ (0.5%)

Với cân truyền thống hao mòn theo thời gian khiến biên độ sai số $\pm 1g$ (10%)



PRE-INFUSION



INFUSION



POST-INFUSION

Ở phiên bản tích hợp cân, thông qua cài đặt **Liều lượng chiết xuất**, người pha chế còn có thể điều chỉnh đúng lượng cà phê sẽ có trong ly