



Opera es una máquina profesional que brinda a los baristas la oportunidad de estandarizar calidad y sabor.

Función anti-quemaduras

Lancetas de vapor de tacto frío, alto rendimiento incluso en condiciones de uso prolongado.



Parámetros ajustables

Temperatura y presión programables en cada grupo.

Servicio fácil

Acceso rápido a las partes internas para un servicio técnico rápido y fácil.



Pantallas individuales

Controles de todos los parámetros de extracción del café.



Servicio de caldera

2 G:	3 G:
8 Lt	10 Lt



Fases de extracción

Pre-infusión, infusión y post-infusión



Sistema multicaldera

Los circuitos de vapor y café funcionan de forma independiente para maximizar el rendimiento.

Color

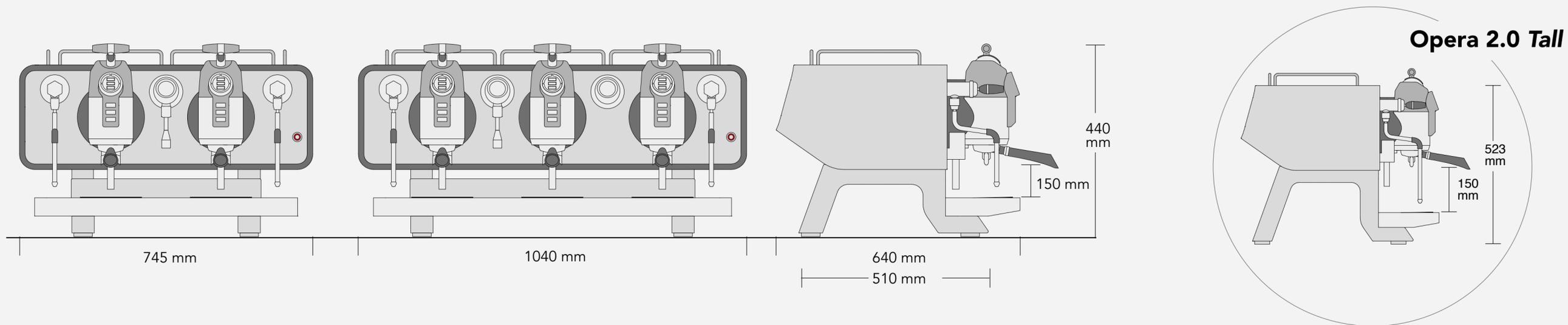


Voltaje

2 G:	3 G:
220-240 1N	380-415 3N

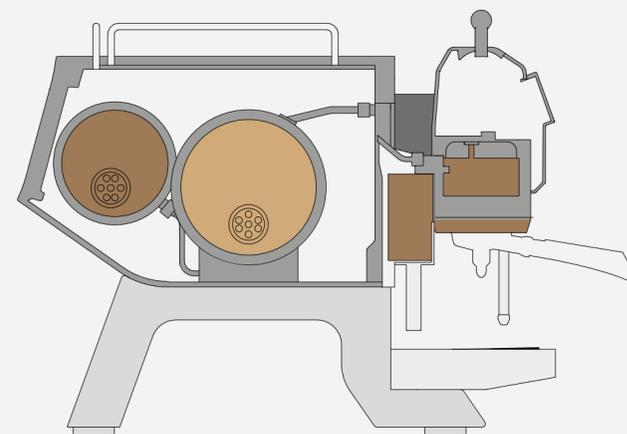
Alimentación eléctrica

2 G:	3 G:
7.7 KW	8.3 KW



Multiboiler

Cuenta con caldera general (para servicio de agua caliente y lanceta) y calderas independientes para cada grupo con posibilidad de programar temperaturas diferentes.



Estabilidad Constante:

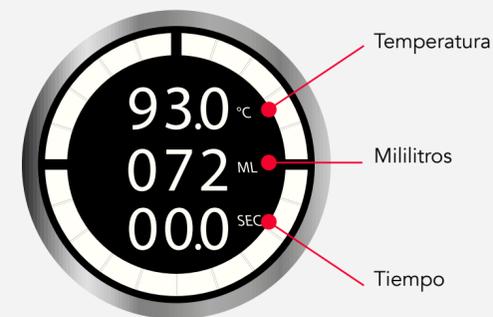
En jornadas prolongadas de producción su sistema mantiene la presión y temperatura para replicar resultados(± 0.2 °C)

Modo Red o Garrafón:

Posibilidad de conexión a red hidráulica o garrafón que garantiza el abastecimiento de agua.



El display y la app nos permite programar la hora de encendido, apagado del equipo y día de descanso, así como programar el modo de ahorro de energía.



Display

que permite la visualización de:

- Bares de extracción
- Temperatura
- Mililitros
- Tiempo

Control de Extracción:

Nos permite modificar la presión desde cero hasta 12 bares teniendo un número infinito de perfiles para un solo café.



Botonera con dos programaciones por botón dando un total de 12 perfiles de café.

Aplicación disponible para programación a distancia y conexión wifi.