

pour-over system

ارتقاء کمیت و کیفیت منو
با کنترل کامل دم‌آوری به صورت دستی و قابل برنامه‌ریزی

برای کافه‌هایی که قهوه‌ی دمی یا دم‌نوش تخصصی ارائه می‌دهند، ماژول Pour-Over گزینه‌ی بسیار کاربردی و با ثباتی محسوب می‌شود. کافی‌ست با مهارت و دانش خود، دستورالعمل دم‌آوری مدنظران را به دستگاه بدهید تا همه‌چیز طی یک روند ثابت انجام شود. امکان برنامه‌ریزی تا ۲۵ دستورالعمل دم‌آوری بر مبنای زمان و شیوه‌ی ریزش آب و عصاره‌گیری دستی با این ماژول به راحتی امکان‌پذیر است.



حلقه‌ی نگهدارنده برای نگه‌داشتن دریپر با قابلیت تنظیم ارتفاع

دارای دو الگوی ریزش آب بر روی بستر قهوه

دو حالت برنامه‌ریزی دم‌آوری دستی یا خودکار

دو بویلر با کنترل دمایی دوناچه‌ای PID برای ثبات دمای آب

طراحی مینیمال شبیه تجهیزات لابراتوار

ذخیره‌سازی ۲۵ پروفایل دم‌آوری

استفاده از دو پروفایل اکتیو به صورت هم‌زمان

برنامه‌ریزی میزان آب خروجی بر اساس حجم و زمان

ویژگی‌ها



modbar

شاخصه	تپ	حالت
ابعاد	۱۸ x ۲۳ x ۴۵ سانتی‌متر	۱۴ x ۳۶ x ۴۱ سانتی‌متر
وزن	۶ کیلوگرم	۱۶ کیلوگرم
ظرفیت	۱٫۲۱ لیتر/دوبویلر	

مشخصات