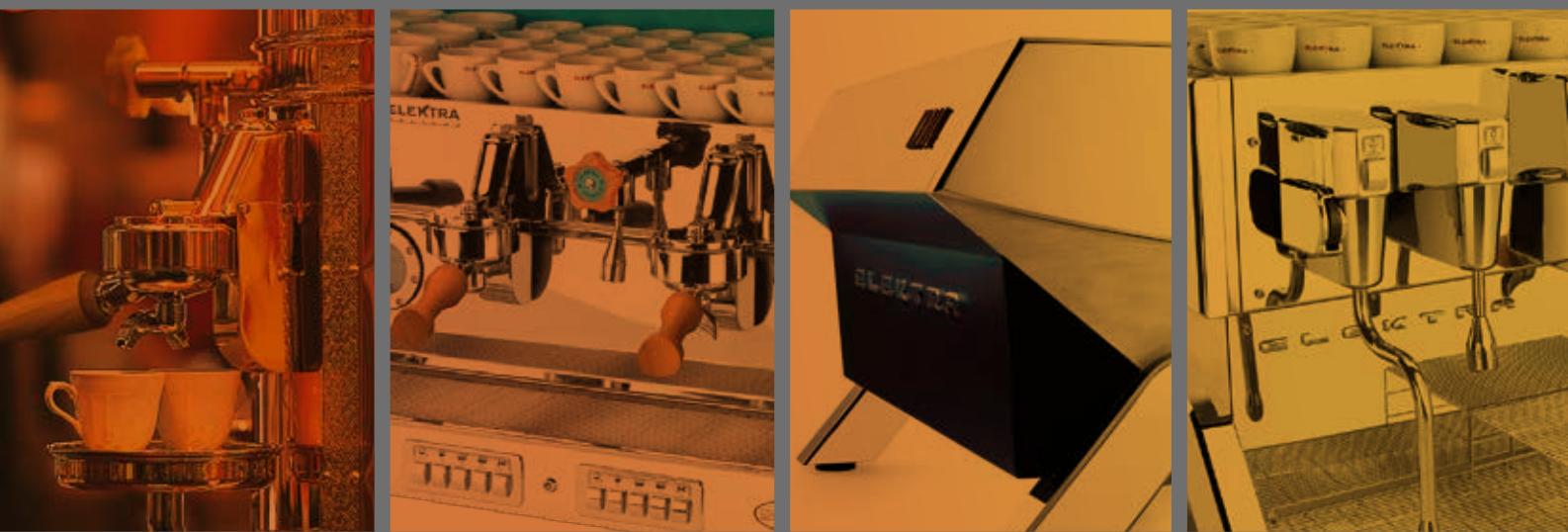


PERSIA

Cafe Equipment



قهوه به لحظات مهم روزمره ما مرتبط است.

عطر آن ما را در صبح بیدار می کند و ما را در طول وقایع کار با خود به پیش می برد، طعم خاص آن رایحه نهایی را به هر وعده غذایی می دهد و لحظات به یاد ماندنی را در کافه با دوستان به همراه می آوردم.

بخشی اعظم موفقیت آن نیز به تولیدکنندگان دستگاه قهوه اسپرسو ایتالیایی مانند الکترا بر می گدد، شرکتی که تکنیک‌های کاری خود را براساس بهترین ارزش‌های ساخت و طراحی، ارائه می کند.

تعهد، خلاقیت و ابتکار، ویژگی‌هایی هستند که به وضوح شرکت الکترا را از دیگران متمایز می سازد.

اموریت الکترا این است که یک دستگاه قهوه اسپرسو با کیفیت کامل با طراحی زیبا، منسجم و منحصر به فرد ارائه کند تا به طور موثر آن را یک عنصر طراحی داخلی چند منظوره در کافه قرار دهد کند.

به منظور انجام این اموریت، شرکت برای هر نیاز با مدل‌های ویژه‌ای برای خانه‌ها، بارها، کافه‌ها، رستوران‌ها و هتل‌ها محصولات خود را ارائه می دهد. هر نیاز به بهترین استراتژی‌های بازاریابی محور مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفته است و ۴۰ مدل را به ۶ دسته تقسیم کرده است که هر کدام از آنها کاربرد خاص خود را دارد.

الکترا به طور مداوم در پیشرفت تکنولوژی گام بر میدارد.



درباره الکترا

اثبات ادعا این است که تعداد زیادی از ثبت اختراقات بسیار مهم در صنعت دستگاه اسپرسو در طول سال‌ها متعلق به این شرکت است:

■ ثبت اختراق اولین دستگاه اسپرسو با واحد هیدرولیکی اتوماتیک در سال ۱۹۵۰.

■ تنظیم کننده سطح آب شناور بدون واشر در سال ۱۹۶۰

■ اولین دستگاه نیمه اتوماتیک در سال ۱۹۶۸ (تا قبل از این تنها دستگاه‌های اهرمی رایج بود)

■ واحد کنترل توزیع با ۵ انتخاب الکترونیکی در سال ۱۹۷۸

■ اولین ماشین کاملاً اتوماتیک در سال ۱۹۸۴

اما نوآوری برای Elektra صرفاً فنی نیست، بلکه زیبایی شناسی نیز جزو فاکتورهای قابل تأمل این شرکت است.

در این راستا به مناسبت سالگرد ۵۰ سالگی شرکت در سال ۱۹۹۷ Elektra Barlume را راه اندازی کرد، اولین ماشین با جذابیت مضاعف با تکنولوژی پیشرفته.

در سال ۲۰۰۹، دستگاهی طراحی شده است که به خاطر طراحی جسورانه و تکنولوژی پیشرفته‌اش مورد ستایش قرار گرفته شده است. Aletta اولین ماشین در جهان با سیستم خودکار نرم‌کننده آب است که کلر و میزان آهک را از بین می برد.

برای توسعه صنعت کافه در زمینه قهوه بر آن شدیدم که شرکت الکترا با چنین سابقه طولانی و دانش وسیع را برای اولین بار روانه بازار ایران نماییم. از این پس دامنه وسیعی از ماشین‌های اسپرسو الکترا به همراه آسیاب‌های قهوه این شرکت را با خدمات کامل و اکسسوری مورد نیاز کافه‌ها به مشتریان عزیز ارائه خواهیم داد.

دوات اصالت در حفظ هنر است و هنر تاریخ ساز میشود.

اکنون علاقمندم شما را با زیبایی پیش رویتان آشنا کنم، ظهور عصری زیبا و تولد نخستین دستگاه‌های اسپرسوساز، از خلق تا اصالت و عشق تا نیاز، امروز که در گوشاهی از دنیای کروی خودمان می‌نشینیم و فنجانی اسپرسو نوش‌جان می‌کنیم، کدام راه سخت و کدام دوران زیبا حس امروزمان را مهیا ساخت؟! زیبایی و درک زیبایی، شهود، تفکر و خلق، هر آنچه که امروز در پیش رویمان داریم با خواهش زیبایی امکان پذیر شد.

هر نوع هنر عنصری است و تاریخی دارد، تاریخ دستگاه‌های اسپرسوساز نیز مستثنی نیست و با روزگار گذشته درآمیخته شده است، دلیل انتخاب نام belle epocha برای این محصول elektra نیز چنین است، حفظ میراث با ارزش صنعت قهوه.

(دوران زیبا) Belle Epoque

یا عصر طلایی یک دورهٔ تاریخی در تاریخ غرب است. این دوره به طور معمول، به عصر پایان جنگ فرانسه و پروس در سال ۱۸۷۱ تا آغاز جنگ جهانی اول به سال ۱۹۱۴ اطلاق می‌گردد. عصر جمهوری سوم فرانسه (آغاز سال ۱۸۷۰ دوره‌ای همراه با خوشبینی فلسفی، صلح منطقه‌ای، رفاه اقتصادی، فتح قله‌های کوه‌نشینی و نوآوری‌های تکنولوژیکی، علمی و فرهنگی بود. در فضای دراماتیک این دوره، به خصوص در پاریس، هنر شکوفا شد. بسیاری از شاهکارهای ادبیات، موسیقی، تئاتر و هنرهای تجسمی به رسمیت شناخته شد. دوران زیبا، در گذشته به نام عصر طلایی و در تقابل با وحشت از جنگ جهانی اول شناخته شده است.

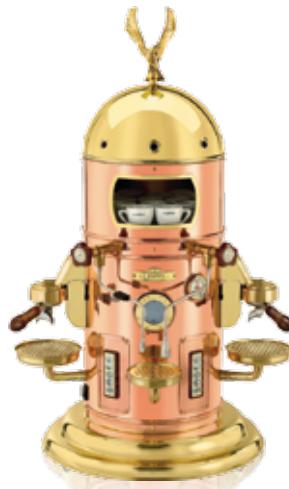
نام این دستگاه برگرفته از دوران زیبای غرب است، زمان بودن و تحول، روزگاری که برای نخستین بار در دنیا، دستگاه‌های اسپرسوساز وارد چرخه کافه‌های ایتالیا شدند، با همین چهره ابتدایی، کلاسیک و شکفته.

روزی که آنجلو موربوندی در سال ۱۸۸۴ اولین دستگاه اسپرسوساز را ابداع کرد و عصری که لیوجی بتزرا (bezzera) در سال ۱۹۰۵ به آن معنا بخشید و خانواده فریگنان (Elektra) هویت آن را برای امروز حفظ کرد و تکامل بخشید.



Belle Epoque

Belle Epoque



دو گروپ اتوماتیک (مس و برنج)
VERTICALE P1. 2 UNIT AUTOMATIC. COPPER / BRASS

Belle Epoque



سه گروپ اتوماتیک (کروم)
VERTICALE Q1C. 3 UNIT AUTOMATIC. CHROME

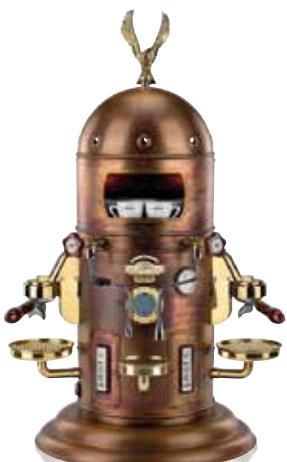
Belle Epoque



سه گروپ اتوماتیک (مس و برنج)
VERTICALE Q1. 3 UNIT AUTOMATIC. COPPER / BRASS

Belle Epoque

RIFORMA



دو گروپ اتوماتیک (اکسید مس) Rifoma Q1R



RIFORMA P1R. 2 UNIT AUTOMAT IC

RIFORMA Q1R. 3 UNIT AUTOMATIC. OXIDIZED/POLISHED BRASS

Belle Epoque

کاملا دست ساز و منحصر به فرد، ساخته شده از بهترین آلیاژ مس و برنج

بویلر مجهز به WTS (سختی گیر اضطراری ثبت اختراع)

بویلر منحصر به فرد و ثبت اختراع الکترا

تنظیمات دمای بویلر

Pid Controller

مجهز به تنظیمات خواب و بیدار دستگاه

اندازه‌گیری دو برابر دقیق تر دوز خروجی اسپرسو

قابلیت عصاره‌گیری دستی و اتومات

Pre_Infusion Pre_Brew



B a r l u m e

INIMITABILE
DESIGN ITALIANO

INCOMPARABL
ITALIAN DESIGN



B a r l u m e

دو گروپ اتوماتیک (سفید یخی / کروم)

V1C. 2 UNITS AUTOMATIC. WHITE ICE/CHROME



B a r l u m e

سه گروپ اتوماتیک (آبی / کروم)

Z1A. 3 UNITS AUTOMATIC. BLUE/CHROME





- کنترل الکترونیکی دمای بویلر و تنظیم آن (+٦ ، -٦)
- دارای نشانگر سطح آب بویلر
- پنج دوز اتومات برنامه ریزی شده
- دارای تنظیمات خواب و بیدار
- دارای کاور محافظ فنجان
- دارای دو جای پارچ ١ لیتری
- Pre_infusion



ویژگی‌های برتر KUP

۱. سیستم انحصاری تصفیه آب در دستگاه‌های اسپرسوساز الکترو در تمامی مدل‌ها قابل دسترس است. این سیستم منحصر به فرد (کلسیم و کلسیم) را از آب ورودی به دستگاه حذف می‌کند.

۲. دارای PID Controller

۳. دارای Pre-Infusion / Pre-Brew

۴. عصاره‌گیری دستی و اتومات با قابلیت برنامه ریزی غلظت قهوه توسط صفحه نمایش و دکمه‌ی دستی.

۵. کنترل و برنامه ریزی میزان حرارت دم آوری با قابلیت تغییر در بازه‌های ۰-۲۵ درجه سانتی گراد در هر مرتبه (تا ۵/۷۵ درجه سانتی گراد بالای دمای بویلر و -۱۰ درجه زیر دمای بویلر).

۶. کاهش مصرف انرژی /قابلیت برنامه ریزی با حالت night cycle (تعیین ساعت خواب و بیدار)

۷. سیستم مدیریت تعداد عصاره‌گیری

۸. شستشو خودکار هر هدکروپ بصورت مجزا.

۹. محیط کار ارگونومیک: محیط دم آوری در یک سمت، آب و نازل بخار در سمت دیگر، این طراحی برای شما ممکن می‌سازد تا دو باریستا همزمان روی یک دستگاه کار کنند.

۱۰. دسته‌های چوبی ارگونومیک.

۱۱. صفحه نمایش دیجیتال برای استفاده کاربر.

۱۲. بدنه‌ی فلزی دستگاه در دو رنگ موجود می‌باشد و برای تعییرات به آسانی قابل باز شدن است.

۱۳. بی نیاز به برداشتن لیوان‌ها برای سرویس.

۱۴. ارتفاع گروپ مناسب برای کاپ‌های ۱۲ تا ۱۶ انسی است.

۱۵. پایه‌های ضد لغزش با قابلیت تنظیم ارتفاع

ویژگی‌ها

برنامه ریزی غلظت قهوه

با استفاده از دکمه Soft-Touch

قابلیت برنامه ریزی غلظت اسپرسو در واقع یکی از المان‌های اصلی دم آوری قهوه می‌باشد. اگر که شما بخواهید اسپرسو مطلوبی را از دستگاه اسپرسو عصاره‌گیری کنید باید به طور دقیق میزان آب ورودی به محیط پرتافیلتر را تحت کنترل قرار دهید. این قابلیت به شما این امکان را می‌دهد تا میزان آب ورودی را در پنل کنترل به آسانی تعییر دهید و به عنوان منوی دلخواه خود هر آنچه که می‌خواهید را به حافظه دستگاه بسپارید.



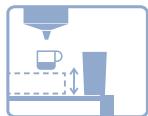
دم آوره منحصر به فرد با کنترل الکترونیک دما

کنترل الکترونیکی دما آب بویلر.

تنظیم دقیق میزان حرارت دم آوری با قابلیت تغییر در بازه ۰-۲۵ درجه سانتی گراد در هر مرتبه برای بالا بردن سطح کیفیت قهوه عصاره‌گیری شده.

هر قهوه‌ای نسبت به ارتفاع رویش، منطقه جغرافیایی، نوع (روبوستا - عربیکا) و ... دمای مناسب دم آوری خود را دارد. هنگامی که شما تولرانس مناسبی برای ایجاد تغییرات در فشار و دمای بویلر و دم آوری داشته باشید میتوانید نسبت به جنس قهوه‌ی کافه دما و فشار مناسبی را اعمال کنید تا همیشه کیفیت قهوه شما مناسب و ثابت باشد.



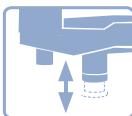


Water Purification

سیستم انحصاری تصفیه آب (ثبت اختراع)

سیستم انحصاری تصفیه آب در دستگاه های اسپرسوساز الکترا در تمامی مدل ها قابل دسترس است. این سیستم منحصر به فرد (کلسیم و کلر) را از آب ورودی به دستگاه حذف میکند. به طور کلی با وجود کلر فراوان در آب شهری، عملاً عصاره گیری با کیفیت بالا در دسترس نخواهد بود. اسپرسو سازهای الکترا به گونه ای طراحی شده تا آب مصرفی بویلر را به کیفیت مطلوب و ایده آل برساند تا اسپرسویی با کیفیتی منحصر به فرد در اختیار مشتری کافه شما قرار دهد.

علاوه بر این بویلر دستگاه های الکترا به لطف Wts نسبت به برندهای دیگر در بازار رسواب بسیار کمتری میگیرد و این به معنای استحلاک کمتر، در نتیجه خدمات کمتر و هزینه نگه داری کمتر برای کاربر خواهد بود.



PID Controller

فواید استفاده از سیستم کنترل کننده PID به واسطه کنترل کننده PID، نوسان دما در دستگاه های اسپرسو ساز الکترا بسیار کمتر از دستگاه های اسپرسوساز ترموستاتیک موجود در بازار است.

در نتیجه دما و فشار ثابت برای عصاره گیری در اختیار باریستا بوده، طعم اسپرسوی سرو شده نوسان نخواهد داشت.



NIGHT CYCLE

کلیه دستگاه های اسپرسوساز الکترا مجهر به سیستم NIGHT CYCLE (حالت صرفه جویی در مصرف انرژی) هستند.

با تعیین ساعت شروع به کار و تعطیلی کافه برای حافظه دستگاه، Kup درست در زمانی که شما تعیین می کنید روشن و خاموش می شود، علاوه بر این می توانید در ساعات خلوت و بدون مشتری، تنظیمات را عوض کنید و دستگاه را در حالت نیمه هوشیار قرار دهید. (دستگاه ظرف ده دقیقه به دما میرسد و آماده به کار می شود).

این قابلیت در دراز مدت کاهش استحلاک و صرفه جویی ۶۰ درصدی انرژی را در بر خواهد داشت.



سیستم مدیریت تعداد عصاره گیری

قابلیتی است که در اختیار مدیریت کافه تعداد دقیق اسپرسو های خروجی دستگاه را قرار می دهد، هوش دستگاه به گونه ای است که می تواند خطای انسانی و یا استفاده از دکمه های عصاره گیری برای شست و شو را حذف کند و تعداد دقیق آن را گذارش دهد، حافظه دستگاه به دلخواه مدیریت کافه میتواند هر زمانی صفر شود (تنها در دسترس مدیریت، با استفاده از سوئیچ دسترسی های بیشتر.



دسترسی آسان برای خدمات

باز شدن آسان بدنه برای تعمیرات دستگاه بصورت هوشمندانه تنها با جدا کردن دو پیچ آلن در کناره های دستگاه. این راه حل سازنده اجازه می دهد انجام تعمیرات دوره ای به راحتی بدون نیاز به جابجایی فنجان ها از گرمکن فنجان صورت پذیرد.



ارگونومیک کار کنید

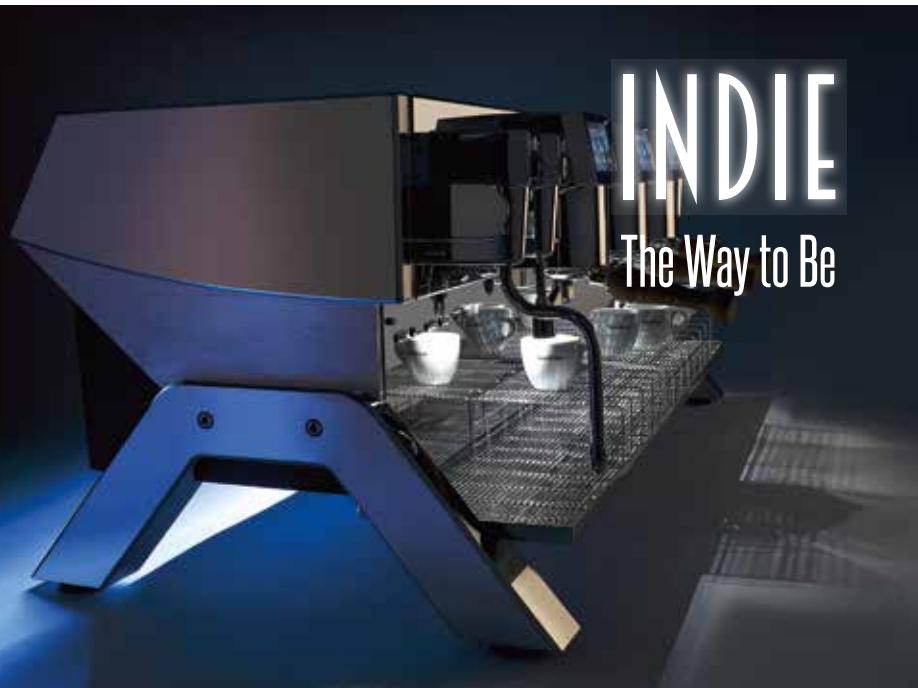
فضای ارگونومیک Kup با جداسازی منطقه عصاره گیری در سمت راست، شیر آب جوش و نازل بخار در سمت چپ، طراحی شده است تا اجازه کار دو باریستا به طور همزمان بدون تداخل بر روی یک دستگاه فراهم شود. به نوعی برای کار دو باریستا با دستگاه دیگر نیازی به دستگاه ۳ گروپ نیست.



KUP



INDIE



چرا ؟ INDIE

انتخابی خلاقانه، اصیل و مستقل است INDIE به عنوان جنبش موسیقی که نام خود را از آن به تصویر می‌کشد، یک سبک زندگی اصیل است که از اشتیاق به زیبایی و اصالت ساخته شده است. یک شیوه زندگی خارقالعاده برای باریستا

راهه برای ویژه بودن

همانند ذهنی باز، با تجربه و نوآوری است درست مثل طرافدار بهترین قهوه INDIE برخواسته از تفکری شجاع و غیر متعارف است INDIE پروژه‌ای است که می‌تواند رضایت را به باریستا انتقال دهد. دنیای او حرفه ای INDIE و خاص برای قهوه می‌باشد.



برای مستقل بودن

محتوای تکنولوژی ارگونومی قطعات و مطالعه قابلیت اجازه می‌دهد تا باریستاهای توقف ناپذیر بیشتر را به سوی بالابردن بیشتر قابلیت‌هایی‌شان و رساندن به بالاترین توانایی‌هایی‌شان همراه کند تفسیر شخصی خود از تهیه اسپرسو پس از آن مستقل خواهد بود. هر چند گروپ را به طور مجزا ندیریت می‌کند تمامی دستورات با یک صفحه نمایشی لمسی رنگی قابل برنامه هستند دستگاه کنترل دمای دمآوری را به طور مجزا و مستقل از هم کنترل می‌کند. یک اسپرسو خوب هرگز با سرعت و دقت بدست نمی‌آید، اگر شدت حرارت آب دم آوری آن کنترل نشود. دستگاه کنترل دما را بصورت حرفه‌ای برای شما انجام می‌دهد.



INDIE

ELEKTRA

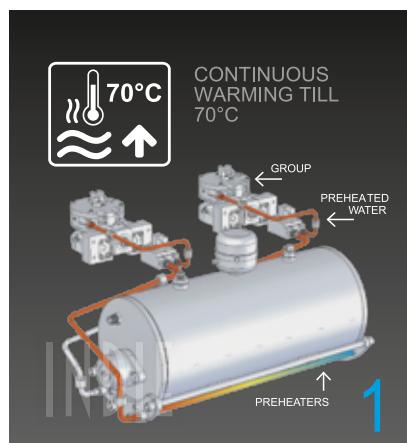
برایت هوشمندی

مجهز به خروجی بخار ثبت اختراع شده‌ای است که به شما امکان می‌دهد فشار مناسبی از ۰,۸ تا ۱,۸ بار به ظرفیت سی لیتر در ساعت داشته باشید. توسط برنامه‌ریزی ساده‌ای تنظیم حجم آب گرم را ممکن می‌سازد.



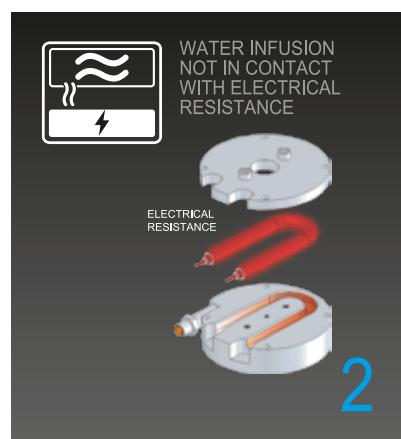
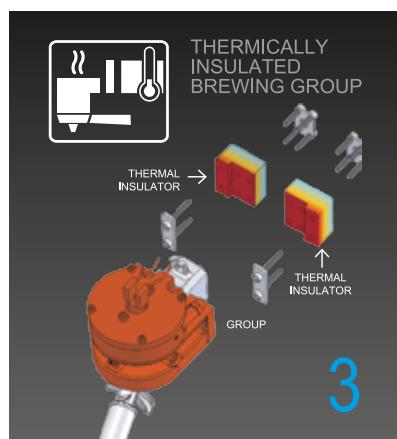
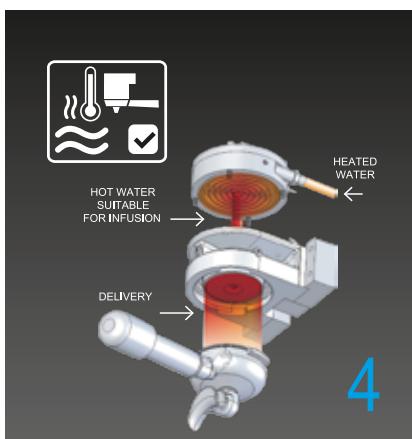
روشی برای خلاق بودن

بر اساس سفارش INDIE قابلیت مجهر شدن به سیستم اتومات را مهیا می‌سازد، قابلیت برنامه‌ریزی دمای شیر از ۵۰ تا ۷۰ درجه سیلیسیوس را دارا می‌باشد. تنظیمات حجم فوم شیر دارد و قابلیت تشخیص نیاز به نظافت را دارا می‌باشد. صفحه لمسی کارایی‌های سیستم فوم شیر را نشان می‌دهد و قادر می‌سازد پارامترها توسط باریستا تغییر کند تا یک کاپوچینو عالی داشته باشید.



راحل در فناوری‌ها

- ۱ - تزریق مداوم آب گرم تا ۷۰ درجه.
- ۲ - گرمایش نهایی بصورت اختصاصی در دمای تزریق به گروپ هد.
- ۳ - عایق حرارتی گروپ هد برای بدست آوردن حداقل حداکثر حساسیت تعديل حرارتی و حداقل مصرف انرژی الکتریکی (۴۰ درصد صرفه جویی در انرژی).
- ۴ - عدم تماس آب تزریقی با جریان الکتریکی جهت دستیابی به حداقل میزان اکسیژن آب.
- ۵ - مدیریت و تنظیمات جداگانه هر گروپ هد.



احساس بهترین بودن

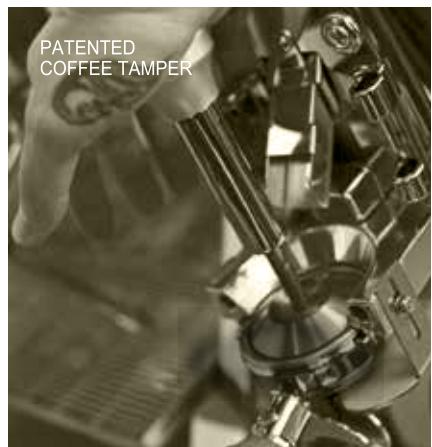
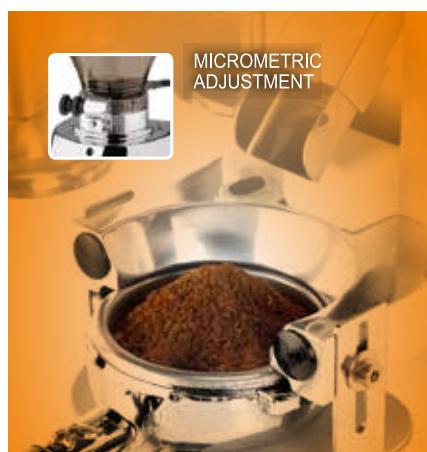


■ با انتخاب آیکون پرچم مسابقه در صفحه لمسی گروپ هد دستگاه دسترسی به جالت مسابقه (COMPETITION) فعال می شود تا باریستاهای فوق حرفه ای دسترسی به کنترل تمامی پارامترهای عصاره گیری در لحظه داشته باشند (تغییر دما و زمان حین عصاره گیری).

■ برای یادآوری اهمیت فراوان شست و شوی گروپ هدها INDIE آیکون ویژه ای را تدارک دیده است که با فشار دادن این آیکون زمان ۲ ثانیه ای شست و شو آغاز می شود.

■ راز یک اسپرسوی خوب در نحوه آسیاب کردن قهوه است. به همین سبب الکترا مدل ویژه ای از آسیاب قهوه را برای این محصول خلق کرد.

■ الکترا دستگاه آسیاب اتوماتیک Nino MK را برای INDIE خلق کرده است، این محصول کارایی بسیار بالایی به دلیل اختصار سیستم تنظیم فشار آسیاب دارد.

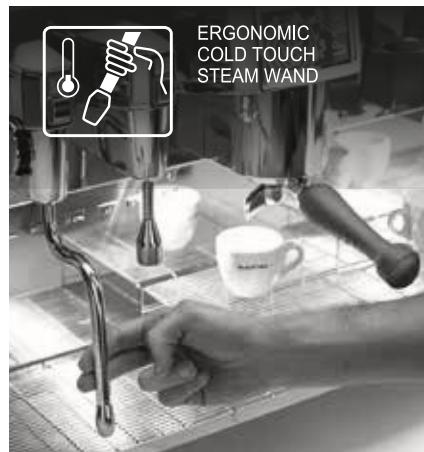


- بویلر مجهز به WTS (سختی گیر اضطراری ثبت اختراع)
- دارای حافظه تعداد عصاره گیری انجام شده با قابلیت تفکیک از سینگل تا دبل لونگو.
- تنظیمات حالت NIGHT CYCLE (داخل صرفه جویی انرژی تا ۶۰ درصد).
- تنظیمات دمای هر کدام از هد گروپ ها بصورت جدا.
- امکان تنظیم حجم نوشیدنی ها.

INDIE

رسیدن به حداقل کارایی

- حجم و گنجایش سیار بالای بویلر تنها برای تولید بخار استفاده می‌شود و تنها میزان گرما مشخصی را در اختیار مجموعه دستگاه می‌گذارد (عملاً برای عصاره‌گیری و تهیه آب جوش به هیچ عنوان از آب بویلر استفاده نمی‌شود).
- به همین سبب تولید بخار با حداقل دما با میزان رطوبت حداقل را برای اولین بار ممکن می‌سازد تا میزان تولید و کیفیت فوم شیر افزایش یابد.
- تنظیم فشار بخار خروجی بصورت پله‌ای برای افزایش سطح کنترل فوم‌گیری.
- نازل بخار عایق حرارتی.





ELEKTRA

نمایشگاه: تهران، خیابان جمهوری، بعد از خیابان کارگر، پلاک ۱۰۹۷، کد پستی ۱۳۱۴۹۱۳۳۶۱
تلفن: ۰۲۳۸-۰۶۷۴۰-۰۶۴۶۶۶ - فکس: ۰۲۳۸-۰۸۵