Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 01:06

Link do produktu: https://dystrybutory.eu/izensso-armor-1-gr-white-p-364.html



Izensso Armor - 1-GR - White

Cena brutto	**14 144,00 zł**
Cena netto	**11 499,19 zł**
Dostępność	**Dostępność - 3 dni**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Izensso**

Opis produktu



Izensso ARMOR 1GR White

Profesjonalny ekspres kolbowy stworzony do intensywnej pracy

W pracy baristy liczy się przede wszystkim **powtarzalność, stabilność parametrów oraz pełna kontrola nad procesem ekstrakcji**. Izensso ARMOR to profesjonalny, dwugrupowy ekspres kolbowy zaprojektowany z myślą o kawiarniach, restauracjach, hotelach i barach, gdzie niezawodność urządzenia ma bezpośredni wpływ na jakość serwowanej kawy oraz tempo pracy.

Nowoczesna konstrukcja oparta na sprawdzonych rozwiązaniach technicznych gwarantuje stabilność nawet podczas największego obciążenia.



Stabilna temperatura nawet podczas największego ruchu

Poranny szczyt sprzedaży to moment, w którym ekspres pracuje na najwyższych obrotach. ARMOR został wyposażony w **11-litrowy bojler ze stali nierdzewnej** z izolacją termiczną oraz inteligentny system kontroli temperatury.

Precyzyjna sonda stale monitoruje temperaturę wody i automatycznie koryguje jej poziom zgodnie z ustawionymi parametrami. Dzięki temu urządzenie eliminuje gwałtowne wahania temperatury, zapewniając powtarzalną ekstrakcję espresso – niezależnie od liczby przygotowywanych kaw.

Potrójny system zabezpieczeń

Niezawodność to podstawa profesjonalnej gastronomii. Dlatego ARMOR wyposażono w trzy poziomy ochrony:

- elektroniczne zabezpieczenie przed pracą na sucho,
- zabezpieczenie przed przegrzaniem,
- mechaniczny zawór chroniący przed nadmiernym ciśnieniem.

System skutecznie minimalizuje ryzyko awarii, zapewniając bezpieczeństwo urządzenia i spokojną pracę każdego dnia.

Dopasowany do stylu pracy baristy

Każda grupa zaparzająca pozwala zaprogramować **cztery niezależne porcje kawy**, przypisane do osobnych przycisków.

Dzięki temu ekspres można idealnie dopasować do menu lokalu oraz indywidualnego sposobu pracy baristy, zapewniając szybką i powtarzalną obsługę.



Ergonomiczny panel sterowania

ARMOR został wyposażony w nowoczesny panel dotykowy z dużymi przyciskami o średnicy **25 mm**, zaprojektowanymi zgodnie z zasadami ergonomii.

Obsługa jest wygodna nawet podczas intensywnej pracy, wysokiej temperatury czy wilgotnego środowiska, a czytelny układ przycisków ogranicza ryzyko pomyłek.

Pełna kontrola nad ekstrakcją

Ekspres oferuje szerokie możliwości konfiguracji parametrów pracy:

- regulacja temperatury wody: **88–95°C**
- regulacja temperatury pary: **115–130°C**
- regulacja czasu preinfuzji: **0–10 sekund**
- regulacja pauzy po preinfuzji: **0–10 sekund**

Pozwala to precyzyjnie dopasować proces parzenia do każdego rodzaju kawy.

Automatyczne czyszczenie jednym przyciskiem

Codzienna konserwacja nigdy nie była prostsza.

Automatyczny program czyszczenia wykonuje sekwencyjne płukanie grup zaparzających, skutecznie usuwając pozostałości kawy i olejków. To oszczędność czasu oraz gwarancja

utrzymania najwyższej jakości ekstrakcji.



Sprawdzona trwałość

Panel sterowania przeszedł test obejmujący **ponad 1 000 000 naciśnięć**.

Przy średnio 250 operacjach dziennie oznacza to nawet **10 lat niezawodnej pracy**, co przekłada się na długą żywotność urządzenia i niższe koszty eksploatacji.

Moc, która nadąża za Twoim lokalem

Stałe ciśnienie 9 bar

Profesjonalna włoska pompa rotacyjna utrzymuje stabilne ciśnienie **9 bar**, zapewniając równomierną i powtarzalną ekstrakcję espresso na obu grupach jednocześnie.

Nawet 2 razy szybsza reakcja

Połączenie pojemnego bojlera z inteligentnym systemem kontroli temperatury sprawia, że ARMOR błyskawicznie reaguje na zwiększone zapotrzebowanie podczas godzin szczytu, utrzymując wysoką wydajność przez cały dzień.



Design, który pasuje do każdego wnętrza

Połączenie eleganckiego lustrzanego frontu z matową obudową sprawia, że ARMOR doskonale prezentuje się zarówno w nowoczesnych kawiarniach, jak i restauracjach, hotelach czy barach.

Minimalistyczna stylistyka podkreśla profesjonalny charakter urządzenia i harmonijnie wpisuje się w każdą aranżację.



Specyfikacja techniczna:

- Grupa zaparzająca: 1 grupa
- Program: kawa
- Kolor: biały
- System grzewczy: Single-boiler
- Pojemność bojlera: 11l
- Materiał: stal nierdzewna
- Regulacja temperatury pary: 115–130°C
- Regulacja temperatury wody: 88-95°
- Pompa: Rotacyjna | 9 bar |
- Włoska Sitko 1x12g 1x22g
- Funkcja preinfuzji: 0-10 sekund
- Dysza spieniająca: x2
- Wylewka wody gorącej: x1
- Manometry: x2
- Sterowanie: Przyciski dotykowe / Panel sterowania
- Czyszczenie jednym przyciskiem: Tak
- Wymiary: 790 × 590 × 540 mm
- Waga netto / brutto: 60 / 80 kg
- Moc: 3500 W
- Napięcie: 220 V / 50–60 Hz