

## Izensso Armor - 2-GR - White



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

### Opis produktu

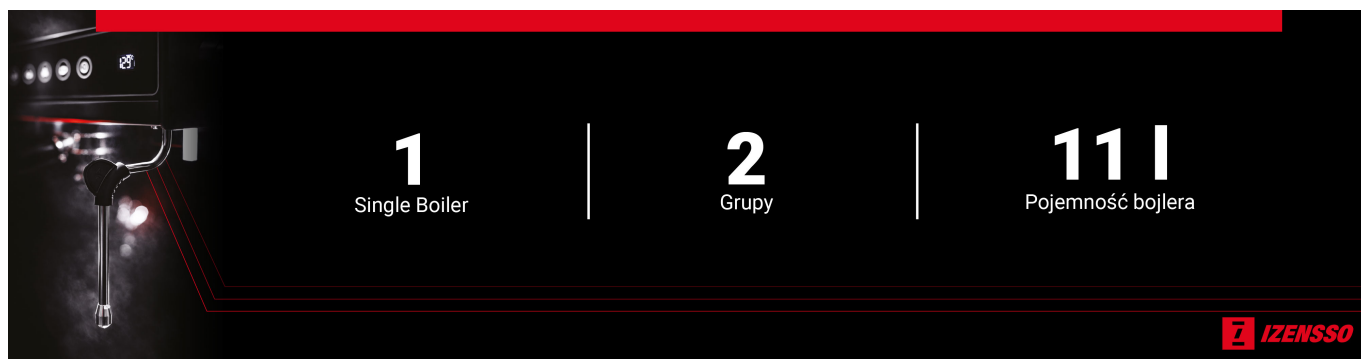


## Izensso ARMOR 2 GR White

### 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.



Panel dotykowy został poddany testom, obejmującym ponad milion naciśnień.

## Sprawdzona trwałość

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

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 nadąza za Twoim lokalem

### Stale 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  
SPRAWDZI SIĘ  
W KAŻDEJ  
ARANŻACJI**

  
Cyfrowe  
wyswietlacze

  
Przyjacielski  
z podświetleniem LED

## 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: 2 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