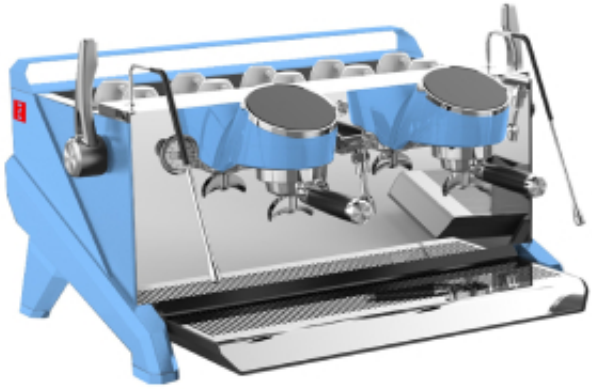
Dane aktualne na dzień: 06-11-2026 17:03

Link do produktu: https://dystrybutory.eu/izensso-raptor-2-gr-metallic-blue-p-356.html



Izensso Raptor - 2-GR - Metallic Blue

Cena brutto	**33 209,00 zł**
Cena netto	**26 999,19 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Izensso**

Opis produktu



RAPTOR – Profesjonalny ekspres kolbowy nowej generacji

Maksymalna precyzja. Pełna kontrola. Bezkompromisowa wydajność.

RAPTOR od IZENSSO to zaawansowany technologicznie ekspres kolbowy stworzony dla kawiarni, restauracji, hoteli oraz wszystkich miejsc, w których liczy się najwyższa jakość serwowanych napojów. Łączy innowacyjne rozwiązania technologiczne, niezawodność pracy oraz wyjątkowy design, zapewniając pełną kontrolę nad każdym etapem ekstrakcji.

Wyposażony w system T3 Multi-Boiler, cyfrową kontrolę temperatury PID oraz niezależne sterowanie każdą grupą zaparzającą, RAPTOR gwarantuje perfekcyjną powtarzalność i

stabilność parametrów nawet podczas najbardziej intensywnej pracy.



T3 Multi-Boiler – niezależność, która robi różnicę

Sercem ekspresu RAPTOR jest zaawansowany system T3 Multi-Boiler, składający się z niezależnie sterowanych bojlerów odpowiedzialnych za parę oraz wodę do ekstrakcji.

W modelu 1-grupowym zastosowano bojler parowy o pojemności 5 litrów oraz niezależny bojler kawowy o pojemności 1,5 litra. Takie rozwiązanie pozwala na precyzyjną kontrolę temperatury i zapewnia wyjątkową stabilność parametrów podczas całego procesu parzenia.

Dzięki izolacji termicznej bojlerów ograniczone zostają straty energii, a ekspres utrzymuje najwyższą wydajność i powtarzalność ekstrakcji nawet podczas intensywnej pracy.

PID Digital – perfekcyjna kontrola

Cyfrowy system PID utrzymuje stabilną temperaturę z dokładnością do ±0,5°C, gwarantując powtarzalny smak i aromat każdej filiżanki kawy.

Niezależna kontrola każdej grupy



RAPTOR umożliwia indywidualne ustawienie parametrów dla każdej grupy zaparzającej.

Barista może osobno kontrolować:

- temperaturę ekstrakcji,
- czas parzenia,
- parametry preinfuzji.

Intuicyjny ekran dotykowy prezentuje wszystkie najważniejsze dane w czasie rzeczywistym, zapewniając pełną kontrolę nad procesem przygotowania kawy.



Design, który przyciąga uwagę

RAPTOR został zaprojektowany z wyjątkową dbałością o każdy detal.

Perfekcyjnie wypolerowane powierzchnie wykonane z wykorzystaniem technologii diamentowej zapewniają elegancki wygląd i wyjątkową jakość wykończenia. Charakterystyczne nóżki w kształcie litery „Z” wyposażono w silikonowe elementy tłumiące drgania, które zwiększają stabilność urządzenia i komfort pracy.

Nowoczesna forma oraz efektowne refleksy światła na bocznych panelach sprawiają, że RAPTOR staje się ozdobą każdego lokalu.

Trwałość i bezpieczeństwo na lata

RAPTOR został wyposażony w najwyższej jakości komponenty przeznaczone do intensywnej pracy profesjonalnej.

Najważniejsze elementy konstrukcji:

- grzałki wykonane ze stali nierdzewnej 316,
- wielokanałowy system grzewczy zapewniający równomierne nagrzewanie,
- włoska pompa rotacyjna utrzymująca stabilne ciśnienie 9 barów,
- precyzyjne metalowe przepływomierze,
- elektroniczne zabezpieczenie przed suchobiegiem,
- system ochrony przed przegrzaniem,
- mechaniczne zabezpieczenie przed nadciśnieniem.

Efekt? Maksymalna niezawodność nawet przy wielogodzinnej, intensywnej eksploatacji.

TEA MODE – profesjonalne parzenie herbaty

RAPTOR to nie tylko ekspres do kawy.

Dzięki dedykowanemu programowi TEA MODE urządzenie pozwala przygotowywać herbatę z precyzją porównywalną do ekstrakcji espresso. Użytkownik ma do dyspozycji:

- 5 poziomów temperatury,
- 6-etapowy proces ekstrakcji,
- automatyczną preinfuzję trwającą 3 sekundy.

Pozwala to wydobyć pełnię aromatu i charakteru różnych gatunków herbat, tworząc

zupełnie nowe możliwości dla gastronomii.



Ponad 20 autorskich receptur w zestawie

Wraz z ekspresem użytkownik otrzymuje dostęp do unikalnego zbioru autorskich receptur opartych na technologii Tea Espresso.

W książce znajdują się propozycje:

- herbat serwowanych na gorąco,
- orzeźwiających ice tea,
- autorskich napojów premium,
- kreatywnych koktajli herbacianych.

To gotowe rozwiązanie pozwalające wyróżnić ofertę lokalu i stworzyć nowe źródło przychodów.

Najważniejsze zalety RAPTOR

- Grupa zaparzająca x2
- System T3 Multi-Boiler
- Stabilizacja temperatury PID ±0,5°C
- Niezależna kontrola każdej grupy
- Ekran dotykowy
- Program TEA MODE
- Włoska pompa rotacyjna 9 barów
- Automatyczne czyszczenie i oszczędzanie energii
- Nowoczesny design i najwyższa jakość wykonania



IZENSSO – zawsze idealne espresso

IZENSSO to marka profesjonalnych ekspresów tworzonych z myślą o baristach i lokalach, które stawiają na jakość, niezawodność oraz nowoczesne rozwiązania. RAPTOR jest doskonałym przykładem połączenia zaawansowanej technologii z wyjątkową estetyką i komfortem pracy.