

Erstes Salzburger Lagerhaus
Leop. Wildenhofers Nachf.
A-5020 Salzburg, Gnigler Str. 5-7
Tel. ++43 (0)5 9990 1015

SGL Olympia Espressomaschine, die E.S.E. (Easy-Serving-Espresso) Padmaschine mit Cappuccinatore.

Perfekte Maschine für perfekten Espresso, Cappuccino und Caffè latte.
Zwei Heizkreise getrennt schaltbar. Super Qualität für exzellenten Kaffeegenuss. Ideal für den privaten Bereich und Büros bis 50 Tassen pro Tag. Nicht nur optisch ein Blickfang, auch technisch erfüllt sie professionelle Ansprüche.

Olympia mit Heißwasser EUR 360,00 inkl. MWST

Olympia mit Dampfdüse EUR 460,00 inkl. MWST

Allgemeine Informationen zum E.S.E. Espresso Pad System.

Das patentierte Easy-Serving-Espresso-System (kurz E.S.E.) wurde von einem Röster entwickelt, dem sich so gut wie alle italienischen Kaffeeröster angeschlossen haben, derzeit über 400 Röster weltweit. Somit handelt es sich bei diesem System um eines der wenigen offenen Pad-Systeme. Der Espresso-Liebhaber hat die Möglichkeit die ganze Palette der italienischen Kaffeespezialitäten zu probieren und ist auch preislich in keiner Weise an ein herstellergebundenes System ausgeliefert. Ein großer Vorteil gegenüber den vielen geschlossenen Systemen, die bewusst nur Ihre eigenen Pads zulassen und dessen Preise akzeptiert werden müssen, es sei denn man trennt sich von seiner Maschine.

Das ESE-System gewährleistet eine schnelle und komfortable Zubereitung von exzellenten Espresso. Vielfach wird dieses System auch im Büro oder in kleinen Kaffeebars benutzt. Das ESE-System ist genormt und ein internationaler Standard.

Ein Pad besteht aus ca. 6,8 bis 7 Gramm gerösteten und **gepressten** Espresso-Mehl, das sich zwischen zwei Lagen Filterpapier befindet. Hier zeigt sich der vielleicht wichtigste Unterschied zu allen anderen Pad-Systemen. Durch die feste Stopfung des Pads benötigt man nämlich eine Maschine, die mit viel Druck (9 -15 bar) arbeitet. Nur dadurch erhält man dann ein Ergebnis, das mit professionellen Siebträger-Maschinen ohne Probleme mithalten kann. Reiz- und Bitterstoffe werden wie beim Siebträger minimiert und die Crema ist sagenhaft dicht und beständig.

Im Gegensatz zum teuren Vollautomaten kann die aus Metall bestehende Brühgruppe einer E.S.E-Maschine auch genügend Temperatur aufbauen und halten um einen wirklichen Espresso in Barqualität herzustellen. Bei den meisten Vollautomaten besteht die Brühgruppe aus Plastik. Ein Material, das bekannter Maßen Wärme weder gut leitet noch hält. Aber auch der Aufwand für Reinigung und Wartung der Hochdruck-Maschinen ist im Vergleich zum Siebträger oder Vollautomaten denkbar gering.

Ein weiterer Vorteil des Pad-Systems ist die Single-Verpackung. Fast alle Pads werden unter Schutzgasatmosphäre (Stickstoff) einzeln verpackt. Geöffnet bietet sich ein Aroma von frischgemahlene Kaffee in einzigartiger Qualität. Egal ob man in der Woche nur 1 Espresso oder 5 pro Tag trinkt, jedes Pad ist von gleicher Frische und Qualität.

Daten und Fakten zum E.S.E. Standard:

Bezeichnung

E.S.E. Pads werden in Italien "Cialde" genannt (Waffeln) oder auch Servings oder Pods (englisch)

Größe:

Der Pad hat einen **Durchmesser von 44mm**



Gewicht:

Zwischen 6,5 und 7,5 Gramm

Maschinen-Eignung

E.S.E.-Maschinen, die mit Druck arbeiten (9-15 bar)

Alle Siebträger-Maschinen, die dafür jedoch einen speziellen Siebeinsatz benötigen.

Ausgabe September 2009

Preis ab Lager Salzburg

Olympia se définit comme une machine simple, robuste et fiable. Facile d'utilisation et d'entretien, elle trouve sa place dans les petites activités de l'Horeca. Sa conception thermique extrêmement résistante offre des résultats de grande qualité. **Olympia** peut être dotée d'une deuxième chaudière à vapeur indépendante pour préparer d'excellents cappuccino.

Auf das Bedürfnis eines einfachen, robusten und zuverlässigen Produkts antwortet **sgl** mit **Olympia**, eine leicht zu bedienende und zu reinigende Maschine, die dank einer außerordentlich leistungsfähigen Thermo-einheit einen hochwertigen Espresso bietet. **Olympia** kann mit einem zweiten unabhängigen Boiler für die Zubereitung hervorragender Cappuccinos ausgestattet werden.



données techniques technische Daten

dimensions (H • L • P) Abmessungen (H • B • T)

390 x 440 x 330 mm

poids Gewicht

12 - 13 Kg

fonctions Funktionen

café • vapeur • eau chaude

Kaffee • Dampf • Heißwasser

puissance Leistungsaufnahme

850 W café Kaffee • 1900 W vapeur Dampf

voltage Spannung

230 V - 50 Hz

thermostat café Kaffeethermostat

95° C

thermostat vapeur Dampfthermostat

175° C

réservoir Fassungsvermögen des Behälters

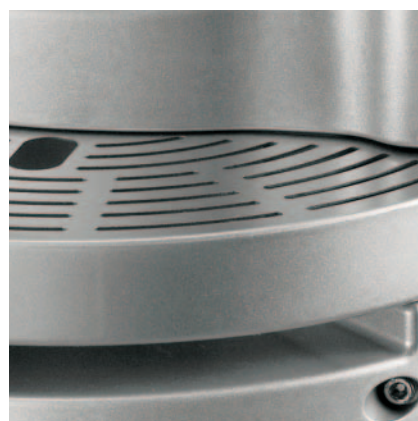
2,8 lt

contrôle du manque d'eau Wasserstandsensur

visuel visuell

chip card Chip Card

no nein



L0038FD00

OLYMPIA

