

schärf

pure *Barista* / *Espresso* limited edition

BARISTA-QUALITÄT
IN NEUER
DIMENSION





Wasser ist Ursprung und Element des Lebens.

Wasser ist Materie, Energie und Information in einem und eines der faszinierendsten Themen unserer Zeit und letztendlich das Lösungsmittel für alle Stoffe.

Für die Lösung des Kaffeepulvers ist es extrem bedeutend, da in jeder Kaffeebohne bis zu 800 Aromate und 200 Öle sich verbergen. Eine Espresso-Kaffeemaschinen-Technologie hat rund 20 bis 30 Sekunden Zeit diese zu lösen. Es geht somit darum, dass die Stoffe durch eine hohe Lösbarkeit des Wassers auch in dieser kurzen Zeit voll ausgeschwemmt und vor allem aufgenommen werden können, was sich in der Verbindung des Kaffeepulvers mit Wasser und den darin enthaltenen Ölen zum sogenannten Espresso entwickelt.

Diese Technologie ist nunmehr integrierter Bestandteil der Schärf Pure Barista Espresso Kaffeemaschine.

Guter Espresso kann ohne hervorragendem, angepasstem Wasser gar nicht zu seiner Vollendung gebracht werden, da 93% des Endproduktes aus Wasser bestehen.

Der Kaffeekünstler zaubert aus jedem Kaffee ein genussvolles Meisterwerk.

Ein Barista ist ein „Kaffeekünstler“ an der Espressomaschine, der ein großes Wissen über Kaffee hat, diesen zubereitet, verziert und dem Kunden serviert.

Der Barista ist die Basis jeglichen Kaffeekults innerhalb eines Standortes. Er prägt den Raum hinter der Kaffeemaschine, charakterisiert die Leidenschaft zum Kaffee und interagiert professionell mit den Gästen.

Barista ist das italienische Wort für Barkeeper; bei der Übernahme des Begriffes ins Englische wurde die Bezeichnung jedoch für jemanden der vornehmlich in Coffeeshops Getränke auf Basis von Espresso fachgerecht zubereitet und serviert beschränkt.

Für seine Tätigkeit benötigt der Barista Kenntnisse in Bezug auf Kaffeeanbau, Kaffeeröstung, Bedienung und Wartung der Espressomaschine und vieles mehr.

Die Schärf Pure Espresso Limited Edition hat zum Ziel, den Kaffee in derselben Präzision wie der Barista zuzubereiten; die Milch in derselben Konsistenz zu schäumen wie der Barista. Sie erlaubt es somit jedem, der hinter ihr steht, ein Barista zu sein, in selbigen Glanz und selbiger Anmutung.

Der Espresso ist eine Kaffeezubereitungsart, bei der heißes Wasser mit hohem Druck durch sehr fein gemahlene Kaffeebohnen aus gerösteten Kaffeebohnen gepresst wird.

„Espresso“ bezieht sich auf das Verb „esprimere“, das sich wiederum auf das Ausdrücken von Gefühlen, Meinungen und Gedanken bezieht. In der italienischen Bezeichnung „un caffè espresso“ wird es demnach zum qualifizierenden Adjektiv.

Der Espresso stellt die Basis - ja sogar den Ursprung - jeglicher weiteren Kaffee-Kreation dar; tatsächlich befindet er sich als einfacher bzw. doppelter Espresso in fast jedem anderen bekannten Kaffeeprodukt.

Ein schlecht zubereiteter Espresso mindert ganz automatisch die Qualität aller anderen Produkte. Er ist somit der entscheidende Ausgangspunkt für die allgemeine Kaffeequalität eines Standortes.

Die Schärf Pure Barista Espresso Limited Edition übernimmt voll automatisch die Zubereitung dieses so wichtigen „caffè espresso“; sie garantiert somit eine solide und qualitativ hochwertige Basis der Kaffeekultur seiner Umgebung.





Schärf Pure Barista Espresso

„Ein Vollautomat muss alles können...“

Tatsächlich können aktuelle Vollautomaten immer mehr, doch leider machen sie nichts davon wirklich perfekt. Vor allem wird die Kaffeequalität der konventionellen Espresso-Kultur immer wieder erheblich vernachlässigt.

Die Schärf Pure Barista Espresso hat das Ziel, den klassischen Espresso wie aus einer Siebträger Kaffeemaschine zu extrahieren und wurde genau nach diesem Gesichtspunkt entwickelt:

„Alle Zubereitungsschritte eines Barista – programmiert in einer einzigen Maschine.“

Schon das Design der Pure Barista Espresso ist einer Siebträger Kaffeemaschine nachempfunden; es hat die klassische C-Form, keine sichtbaren Bohnenbehälter, der Kaffee-Auslauf mündet einem Siebträger an und auf der Oberfläche befindet sich eine Tassenwärmer-Ablage.

1. Mahlen

Die beiden serienmäßigen Mahlwerke mit speziellen Keramikmahlscheiben arbeiten rasch, exakt und leise – sie stellen den ersten Schritt in der Perfektion hochwertiger Espressoextraktion dar.

2. e' Levelling & Tampern

So wie der Barista im nächsten Schritt seitlich gegen den Siebträger klopft, um das Kaffeemehl im Sieb gleichmäßig zu verteilen, ist die Pure Barista Espresso dank dem e-Nivellierungssystem in der Lage, die Brühgruppe vibrieren zu lassen, sodass das Kaffeemehl innerhalb der Brühgruppe homogenisiert wird, um somit qualitätsminderndes „Channeling“ während der Extraktion zu verhindern. Darüber hinaus wird das Kaffeemehl bei einem einfachen Espresso derart komprimiert, dass die Durchlaufzeit des Wassers ident ist mit jener von 2 Espresso, wo ja naturgemäß mehr Kaffeepulver gemahlen wird – somit gibt es bei der Pure Barista Espresso auch keinen geschmacklichen Unterschied, egal ob man nur einen oder gleichzeitig zwei Espresso zubereitet.

3. Temperaturkontrolle

Die gesamte Brühgruppe wird hierbei stets aktiv temperiert, so wie der Barista auf die korrekte Vorwärmung des Siebträgers achtet. Essentielle Faktoren für höchste Kaffeequalität sind separate, unabhängig voneinander gesteuerte Boiler für Kaffeewasser, Heißwasser & Dampf. Dadurch wird selbst bei höchster Ausgabeleistung strengste Temperaturstabilität gewährleistet.

4. Brühverfahren

Die Pure Barista Espresso arbeitet mit einer umgekehrten vertikalen Extraktion und optimiert dadurch die Effizienz während des Brühprozesses. Das auf diese Weise erzielte Ergebnis kann sonst nur mit traditionellen Espresso-Maschinen erreicht werden.

5. Extraction Time Control (ETC)

Letztlich kontrolliert die ausgeklügelte Steuerung der Maschine bei jeder Kaffeezubereitung die voreingestellten Extraktionsparameter und justiert selbständig Mahlgrad, Pulvermenge und Anpressdruck nach. So wie der Barista stets den korrekten Fluss des Kaffees überprüft und ggf. das Mahlwerk nachstellt, um Tasse für Tasse die perfekte Extraktion zu erzielen. Das Ergebnis ist ein perfekt extrahierter „caffè espresso“, dessen Herkunft man üblicherweise nur den Siebträgermaschinen oder dem Italienurlaub zuordnet.

6. Milchschaum

Auch beim Thema Milch geht die Schärf Pure Barista Espresso neue Wege. Sie entscheiden selbst, wie Sie in puncto Cappuccino & Co arbeiten möchte:

- klassisch: die Maschine gibt den fertigen Cappuccino direkt in die Tasse ab;
- manuell der Kaffee fließt in die Tasse, Sie schäumen die Milch mittels AutoSteam in der Kanne und bereiten den Cappuccino danach händisch zu;
- Barista-like der perfekte Espresso fließt in die Tasse, gleichzeitig strömt perfekter Milchschaum in der exakten Menge in die Kanne und Sie performen mit ein wenig Übung kreative Latte-Art auf Ihrem Cappuccino.

Auf diese Weise verschwenden Sie außerdem keine Milch mehr, weil die Maschine automatisch die richtige Menge abgibt. Und Sie benötigen keine Vorkenntnisse und Fertigkeiten richtigen Milchsäumens und sind dennoch in der Lage, faszinierende Latte-Art-Kreationen ohne Aufwand zu erzielen.

schärf

Modulare Technik

Der modulare Aufbau der Pure Barista Espresso sorgt für einfachen, schnellen Zugriff durch unsere Kundendienst Techniker, minimale Ausfallzeiten und reduzierte Wartungskosten.

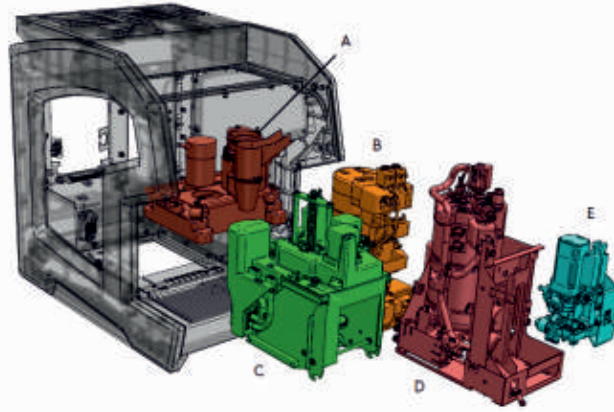
A - Mühlenmodul

B - Brühmodul

C - Hydraulikmodul

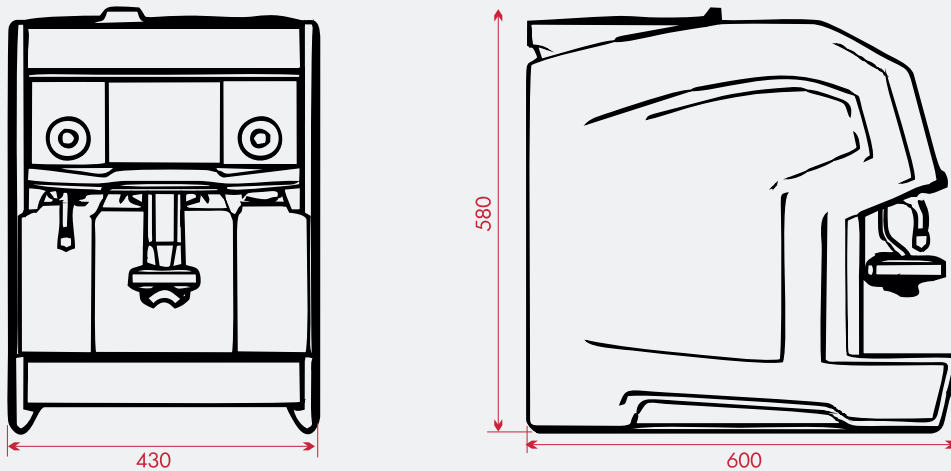
D - Heißwasser & Dampf-Modul

E - Milchmodul



e'Connect Technologie

Dank dem zukunftsweisenden Telemetriesystem können Sie von überall auf der Welt live Daten abrufen und verarbeiten. Statistiken über Produktbezüge, technische Leistung und spezielle Getränkeprofile können in Echtzeit zur Verfügung gestellt werden. Darüber hinaus kann auf Wunsch unser Kundendienst online die Parametrierung der Maschine überprüfen und korrigieren. Sie bleiben flexibel, sparen dabei Ressourcen und Zeit.



Höhe (mm)	580
Breite (mm)	430
Tiefe (mm)	600
Gewicht (kg)	63
Brühkammer (g)	24
Mühle	Keramikmahlscheiben
Bohnenbehälter	2x 1,2 kg bzw. 1 x 2kg
Höhe Kaffeeauslauf (mm)	70 - 165
Anschluss	230V 16A bzw. 400V 16A
Leistung (W)	3000 - 8300
Standby (W)	< 2

