



# BIG DREAM

تنها دستگاه صد درصد فولاد در دنیا



اسپرسو ساز آسکاسو | رویای بزرگ دست یافتنی 

دستگاه برگزیده سال ۲۰۱۸ توسط SCA در آمستردام

## تکنولوژی پیشرفته

بیگ دریم محصولی است که از آخرین فناوری این صنعت در زمینه سخت افزار و نرم افزار استفاده می کند. استفاده از فولاد ضد زنگ در تمام اجزای داخلی آن (اعم از اینکه آب از طریق آنها عبور کند یا نه)، به خودی خود این دستگاه را به یک اسپرسوساز نسل آینده تبدیل می کند.



## فولاد ضد زنگ

تنها با فولاد ضد زنگ ( AISI 316 ) است که شاهد مقاومت مکانیکی بالای اسپرسو ساز خواهید بود و این مهم را در کلیه محصولات آسکاسو می توان دید. فولاد ضدزنگ در برابر خوردگی، دمای حداکثری ۳۰۰ درجه سانتیگراد، آب، بخار و رطوبت مقاوم بوده و همچنین در برابر رسوبات آهکی که عامل اصلی ۷۰ درصد تعمیرات دستگاه های قهوه ساز حرفه ای است نیز مقاومت حداکثری دارد.



## کم مصرف

فولاد ضد زنگ، رسانای گرمایی بسیار بدی است لذا غیر مستقیم، برای حفظ ثبات حرارتی عمل می کند. استفاده از فولاد در محصولات آسکاسو راهکار هوشمندانه ای است برای دستیابی به صرفه جویی ۴۰ درصدی انرژی در مقایسه با یک اسپرسوساز سنتی که از مس و برنج ساخته شده است.

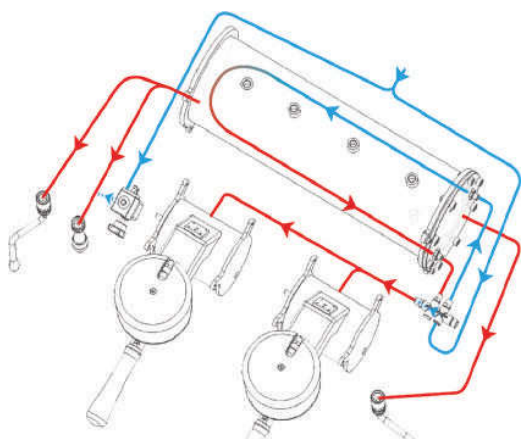


## طعم واقعی اسپرسو

با اجزای داخلی (تمامی لوله ها و اتصالات فولاد ضد زنگ)، فلزات سنگین به قهوه منتقل نمی شود، فلزاتی مانند نیکل، سرب، کادمیوم که در دستگاه های دارای قطعات مسی و برنجی طعم قهوه را تغییر می دهند، در اسپرسوساز های فولادی آسکاسو وجود ندارند.



BIG DREAM T		BIG DREAM SPECIALTY		MODEL
2Gr	3Gr	2Gr	3Gr	GROUP
930/860 mm	1.189/1.121 mm	930/860 mm	1.189/1.121 mm	w/wBase dimensions
930/554/593 mm	1.189/554/593 mm	930/554/593 mm	1.189/554/593 mm	h/d dimensions
5600	6625	5445 W (25 A)	7270 W (33 A)	قدرت کل
8,5 l	12 l	8,5 l	12 l	حجم بویلر
-	-	1,3 l.x2	1,3 l.x3	حجم گروپ ها
*	*	*	*	PID control (coffee-steam) Multiboiler
*	*	*	*	صفحه نمایش لمسی
*	*	*	*	Double dose hot water
-	-	*	*	100% stainless steel
*	*	*	*	عایق بندی بویلر بخار / آب جوش
*	*	*	*	قابلیت تنظیم گرمکن فنجان
*	*	Option	*	Dynamic pre-heating
-	-	Option	*	Double pre-infusion system
Automatic	Automatic	Automatic	Automatic	تخلیه بویلر
Double stainless steel wall (Ø12mm)	Double stainless steel wall (Ø12mm)	Double stainless steel wall (Ø12mm)	Double stainless steel wall (Ø12mm)	نازل بخار
Olive wood + stainless steel	Olive wood + stainless steel	Olive wood + stainless steel	Olive wood + stainless steel	متعلقات



### مزایای مولتی بویلر (بویلرهای اشباع)

ادامه کار سایر گروپ ها در صورت بروز مشکل در یک گروپ

قابلیت روشن یا خاموش کردن هر گروپ به طور مستقل

کیفیت عالی برای عصاره گیری در حجم های کم یا زیاد

تولید بخار بالا و مداوم (بویلر اختصاصی)

عملکرد آماده به کار گروپ ها

پایداری حرارتی عالی



بویلر اشباع

پایداری حرارتی با تolerانس ۰.۲ درجه در هر گروه

دو گزینه پیش تزریق (Classic, Soft)

قابلیت انتخاب حجم آب جوش

پیش گرمایش دینامیکی (Dynamic Pre-heating)

صفحه کلید لمسی



قابلیت خالی / پر کننده شدن بویلر بصورت اتوماتیک یا دستی

۵ انتخاب برای هر گروه

شستشوی خودکار

راندمان انرژی ۴۰ %



Big Dream 2GR Cream

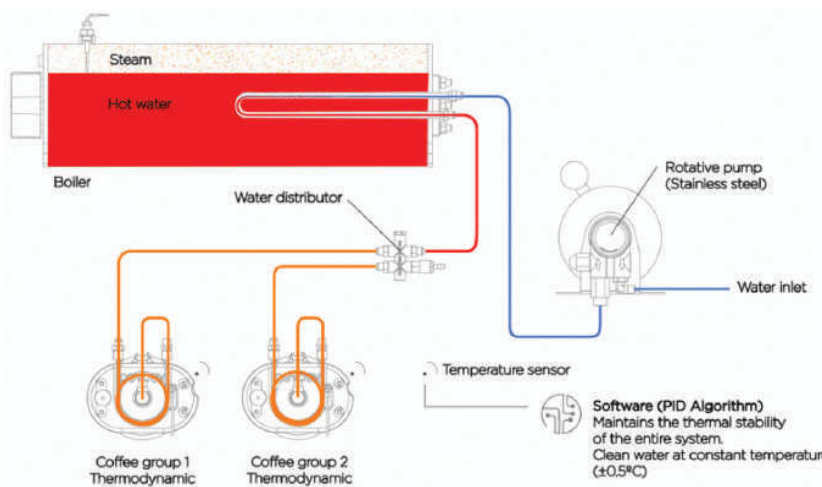


Big Dream 2GR Blue

## از تکنولوژی گروپ های E61 تا تکنولوژی T

### تکنولوژی T فناوری انقلابی آسکاسو

در تکنولوژی T، آب از طریق یک پمپ روتاری با فشاری مشخص به دستگاه وارد شده سپس از طریق یک لوله‌ی U شکل که درون بویلر آب/بخار قرار دارد، به دمای مشخص می‌رسد بدون آن که با آب درون بویلر در تماس قرار بگیرد. بدین ترتیب برای گرم کردن آبی که وارد گروپ‌ها می‌شود، انرژی هدر نمی‌رود. تا اینجا آب هنوز به دمایی که ما برای عصاره‌گیری نیاز داریم نرسیده، بلکه به دمای مورد نظر نزدیک شده است. پس از این مرحله، آب عصاره‌گیری وارد گروپ‌های ترمودینامیک شده و با دقت نیم درجه سانتی‌گراد، به دمای تعریف‌شده برای عصاره‌گیری می‌رسد.



### سیستم چندگروپ و امکان تنظیم دمای مستقل گروپ‌ها

در سیستم چندگروپ آسکاسو، گروپ‌های عصاره‌گیری و بویلر بخار به طور کاملاً مستقل از هم عمل می‌کنند. بدین معنی که گروپ‌ها و بویلر هر کدام سیستم حرارت دهی مستقل خود را دارند و می‌توانند به طور مجزا، روی دمای مورد نظر تنظیم شوند؛ در حالی که در دستگاه‌های سینگل بویلر و دو ال بویلر چنین قابلیت‌ای وجود ندارد. بنابراین تکنولوژی T به واسطه‌ی بهره‌گیری از این سیستم، به باریستاها امکان می‌دهد تا دمای هر گروپ را به طور مستقل تنظیم کنند و این یعنی صرفه‌جویی در مصرف برق.

### آب تازه

آب مورد نیاز برای عصاره‌گیری در اسپرسوسازهای مجهز به فناوری «آب تازه»، به‌طور مستقیم از منبع تامین‌کننده‌ی آب حاصل می‌شود. در فناوری‌های قدیمی‌تر اسپرسوساز، آب عصاره‌گیری مرتباً گرم و سرد می‌شود و همین مساله باعث افت کیفیت آب می‌شود. در حالی که در فناوری «آب تمیز» تنها همان قدر آب که برای عصاره‌گیری اسپرسو لازم است، در کوتاه‌ترین زمان ممکن به دمای مورد نظر رسیده و از روی قهوه درون سبد پورتافیلتتر عبور می‌کند. اتفاقاً درست به همین دلیل است که دستگاه‌های آسکاسو در کمتر از دو دقیقه آماده‌ی عصاره‌گیری می‌شوند.

