

HiBREW®



# آلة إسبرسو احترافية نصف أوتوماتيكية



فلتر نقالة 58  
مم من الفولاذ المقاوم للصدأ

استمتع بتجربة احترافية على مستوى تجاري



هيكل من الستانلس ستيل



أجهزة قياس الضغط



درجة حرارة قابلة للتعديل  
للقهوة والبخار



حجم الكوب قابل للتعديل



صمام الضغط الزائد للحماية



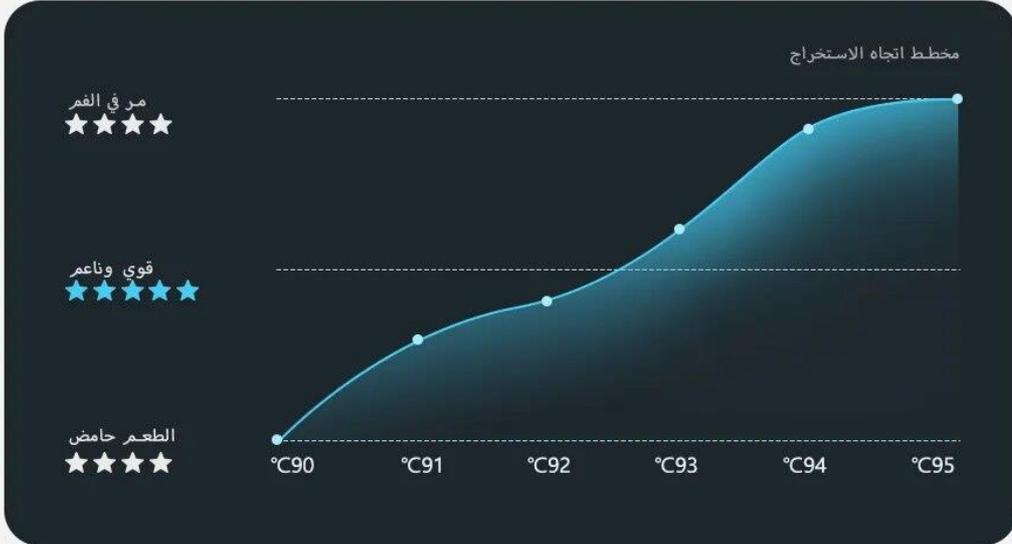
فلتر نقالة 58 مم من الفولاذ  
المقاوم للصدأ

## تقنية التحكم في درجة الحرارة

زر كوب واحد / كوب مزدوج،  
اضغط مع الاستمرار لمدة 2 ثانية في نفس الوقت  
للدخول في إعداد درجة الحرارة.

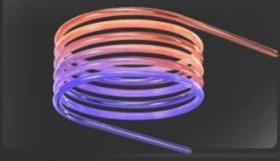
☕ °-1    ☕ °+1

HOT درجة حرارة الاستخراج  
الحراري



## تكنولوجيا ثيرموبلوك

أنبوب تسخين مطول من الفولاذ المقاوم للصدأ،  
درجة حرارة الماء أعلى وأكثر استقرارًا



VS



ماركة HIBREW

- 53 سم

- 330 جرام

- الفولاذ المقاوم للصدأ SUS304

ماركات أخرى

- 30 سم

- 210 جرام

- النيوبر



تقنية مستقلة HIBREW  
تطوير ثنائي الفينيل متعدد الكلور

إتقان التكنولوجيا الأساسية وقيادة الابتكار



19" بار استخراج الضغط العالي  
تجربة مذاق رائع



كوب واحد / مزدوج  
تعديل الصوت

## تعديل كوب واحد

اضغط مع الاستمرار  
لمدة 2 ثانية لتخصيص مستوى الصوت.

 -5ml  +5ml



## تعديل الكوب المزدوج

اضغط مع الاستمرار  
لمدة ثابنتين لتخصيص مستوى الصوت.

 -5ml  +5ml



# مقياس ضغط التصور

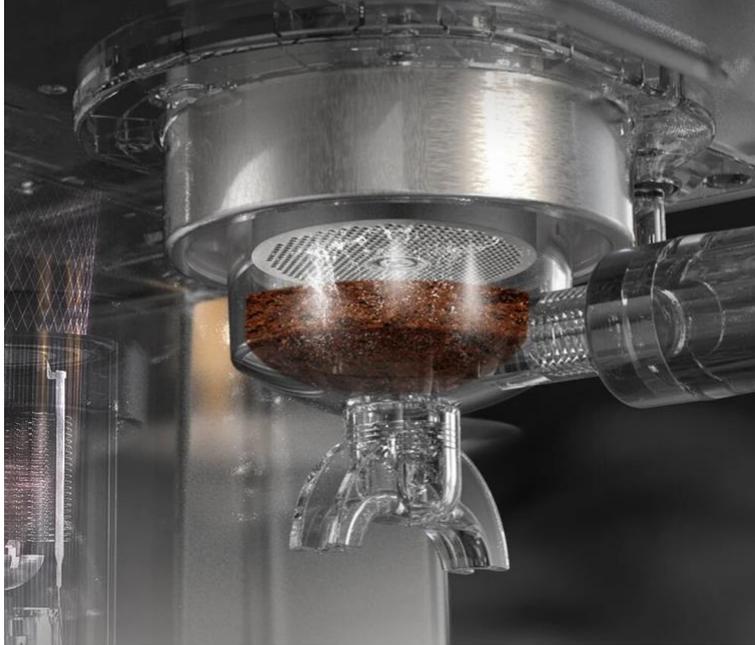
ضغط الاستخراج في لحظة

HiBREW



## استخلاص احترافي قابل للبرمجة قبل التحضير

يسمح ضغط استخلاص القهوة للبخار باختراق مسحوق القهوة بسهولة  
وبشكل متساوٍ لاستخراج كريمة القهوة الرقيقة.





تأثير التحضير المسبق



التأثير بدون التحضير المسبق

يتم غمر المسحوق بالماء أولاً ، مما يسمح بنقع القهوة بالكامل وطرد الغازات الكارهة للماء لمزيد من الاتصال والاستخراج أثناء التخمير اللاحق.

خلال النواني القليلة من الراحة بعد التسريب لفترة وجيزة ، يتم تخمير القهوة المطحونة بالتفريغ ، مما ينتج عنه رائحة أكثر عطرية ومذاق أكثر ثراءً.



## ضع القهوة وقت التحضير

اضغط مع الاستمرار على "☕" في نفس الوقت لمدة ثانيتين للدخول في إعداد وقت التحضير المسبق من 1 إلى 10 ثوانٍ.



# رغوة حليب كثيفة

نظام رغوة بخار قوي





كثيفة وناعمة، حساسة  
في الفم



دقة درجة الحرارة  
تقليل معدل  
الفشل بشكل كبير في فن لاته

## درجة حرارة البخار إعداد التعديل

اضغط مع الاستمرار على "لايك" لمدة 2 ثانية للدخول إلى البخار  
تحديد درجة الحرارة



C°-5



C°+5



# مقبض بخار قابل للتعديل

الحليب المزيد أكثر إنسانية



إذا لم يتم الضغط على زر البخار ، فسيتم توزيع الماء الساخن.



عندما يتم الضغط على زر البخار ، فإنه يعمل على رغوة الحليب.



← 270° →

تعديل الزاوية 270 درجة

# فلتر نقالة 58 مم من الفولاذ المقاوم للصدأ



سلة مسحوق  
كوب واحد



سلة مسحوق  
كوب مزدوج



وزن  
**520 g**

# أطلق العنان لأغنى نكهة

من حبوب القهوة.

تتيح لك تذوق نكهة القهوة الأكثر أصالة.



**تصميم منحدر جانبي لوعاء المسحوق**

يتشكل المسحوق بسهولة ويسكب بسهولة أكبر



**ترتيب المصفاة من الثقوب المستديرة**

استخلاص مستقر ومحتوي زيت محسن

لمسة دقيقة تناسب منحنى الي



**أوعية البودرة لاستخراج أكمل بدون معزز**

يتساقط مسحوق القهوة بالتساوي في الوعاء تغلغل جيد في وعاء المسحوق لاستعادة النكهة الكاملة



**هيكل شحمر قوي ونمط انصهار رغوة الحليب**

سكب رغوة الحليب على القهوة القهوة متوفرة على الفور







## تصميم الدرابزين

مقبض حمل محمول  
لوح تسخين الكأس من الفولاذ المقاوم للصدأ



## سعة خزان المياه 1.8 لتر

درجة الغذاء خالية من BPA قابلة للإزالة  
خزان مياه شفاف



## صينية تقطير من الستانلس ستيل

تذكير أحمر مستوى الماء

## خطوات العملية

### إسبرسو



3. رائحة القهوة القوية



2. اضغط على كوب واحد / كوب مزدوج وأبدأ في صنع القهوة.



1. اضغط على زر الطاقة ، يبدأ الجهاز في التسخين المسبق، انتظر الشاشة 92 لصنع القهوة.

### صنع رغوة الحليب



3. إنشاء رغوة حليب كثيفة بسهولة



2. قم بتدوير مقبض البخار إلى اليسار لبدء إزباد الحليب.



1. اضغط على زر البخار وانتظر حتى نهاية التسخين المسبق لإظهار 125 درجة مئوية لعمل رغوة الحليب.

### صنع الماء الساخن



3. كوب ساخن قابل للغسل / كوب



2. أدر مقبض البخار إلى اليسار لبدء التسخين



1. اضغط على زر الطاقة، يبدأ الجهاز في التسخين المسبق، انتظر حتى تظهر الشاشة 92 درجة مئوية.



## عملية التبريد

بمجرد الانتهاء من استخدام وظيفة البخار، إذا كنت بحاجة إلى صنع القهوة مرة أخرى على الفور، فستحتاج إلى تبريدها أولاً، على النحو التالي.



2. افتح مقبض البخار، وقم بتدويره إلى أقصى وضع.



1. قم بإيقاف تشغيل الزر وعرض المطالبة "الساخنة".



4. أدر مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة لغلق قناة أنبوب البخار. تظهر الشاشة درجة الحرارة العادية واكتمال التبريد.



3. عندما تنخفض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المحددة لاستخراج القهوة، سيتوقف توزيع الماء تلقائيًا.

# المنتج معلمات



ماركة:

HiBREW

موديل المنتج:

H10A

درة اللازمة:

1350 واط

توبعلا مرجح:

330 \* 290 \* 380 ملم

الجهدالاسمي:

فولت ~240 فولت 50 هرتز 220  
فولت ~240 فولت 60 هرتز 220

N.W / G.W.:

كجم / 6 كجم 4.35

ضغط:

19 بار

سعة خزان المياه:

1.8 لتر

مالذي ستحصل عليه



01 آلة



02 وعاء مسحوق  
كوب واحد



03 وعاء مسحوق  
كوب مزدوج



04 ملعقة مسحوق



05 كوب 350 مل لاتييه



06 58 مللي متر مقبض



07 دليل استخدام المنتج



08 58 مم سداة قهوة  
(تشمل العبوة)