Laipni lūgti Oracle™ klubā

STOLLAR

individuālā apkalpošana

Pirms pirkuma:

*Atnāciet **pie mums** un izmēģiniet jauno **Stollar the Oracle™ BES980**! Piesakieties **www.stollar.eu/expert***

Pēc pirkuma:

*Kafijas eksperts **ieradīsies pie Jums** – uzstādīs, apmācīs un atbildēs uz jebkuru jautājumu! Izsauciet ekspertu **www.stollar.eu/expert***

Līdz šim jums bija jāizvēlas

VAI

Kā iegūt

VISLABĀKO NO ABĀM PASAULĒM?

Iepazīstieties ar...
Oracle™

Pasaulē pirmā automātiskā – manuālā espresso mašīna.
Patiesa kafejnīcas kvalitāte bez baristas.

Patiesa kafejnīcas kvalitāte bez baristas

Oracle™ ir pasaulē pirmā automātiskā – manuālā espresso mašīna, kas ienes jūsu mājās īstu kafejnīcas kvalitāti.

Tādēļ iekārtojieties ērtāk un atslābinieties, kamēr mēs jums parādīsim, kā ar šo ierīci pagatavot vislabāko kafiju.

Lūk, kas jums ir jāzina...

Automātiskā malšana, devas noteikšana un presēšana

Sagatavo, lai ekstrakciju vienmēr varētu veikt ar nemainīgu un precīzu daudzumu... automātiski un bez problēmām.

Automātiska piena tekstūras iegūšana

No zīdaina *latté* līdz krēmīgam *cappuccino*. Vienreiz pieskaroties svirai, varat automātiski izveidot piena tekstūru izvēlētajā veidā un temperatūrā.

Patiešām, barista nav nepieciešams

Stollar the Oracle™ BES980 ir pasaulē pirmā espresso mašīna, kas saglabā klasisko espresso pagatavošanas veidu. Bet dara to automātiski.

Oracle™ atbilst baristas Zelta Standartam*. Tai ir regulējama maluma pakāpe un perfekta automātiska kafijas presēšana filtrkausiņā. Tas viss nodrošina lielisku espresso. Profesionāla piena tekstūrēšana un 60°C piena temperatūra ar vienu taustiņa piespiedienu, kā arī 9 Long Black parametri jūsu kafijas tasei.

Long Black

Oracle™ automātam ir novatoriska vienas komandas "Long Black" funkcija tiem, kam patīk vārīta kafija. Gluži kā vislabākajās kafejnīcās šis iestatījums apvieno espresso ar karstu ūdeni, lai samazinātu rūgtumu un radītu sabalansētu, aromātisku garšu. Kafijas stiprumu un tasītes izmēru var noregulēt, izmantojot LCD ekrānu (patents pieteikts).

Zelta standarts*		Espresso mašīnas				
		Komerciālās augstas klases**	Komerciālās parastās klases**	Sadzīves automāti**	Parastais sadzīves termobloks**	Stollar Oracle**
Spiediens	Ierobežots maksimālais ekstrakcijas spiediens.	✓	✓	✗	✗	✓
Sākotnējā uzliešana	Zema spiediena sākotnējā uzliešana. Programmējams spiediens un darbības laiks.	✓	✗	✗	✗	✓
Temperatūra	Pastāvīga vidējā ekstrakcijas temperatūra +/-1°C diapazonā.	✓	✗	✗	✗	✓
Steam	Vienlaikus piena konsistences piešķiršana un espresso ekstrakcija, piens ir gatavs ātrāk nekā 40 sekundēs.	✓	✓	✗	✗	✓
Automātika	Malšana, devas noteikšana un presēšana bez problēmām, vienreiz pieskaroties taustiņam.	✗	✗	✓	✗	✓

* Seksons Raits (Saxon Wright), Baristu pasaules čempionāta sertificēts tiesnesis. ** Pamatojas uz Stollar 2013. gadā veiktajiem testiem.

Galvenā sastāvdaļa

Ne visas pupiņas ir radītas vienlīdzīgas

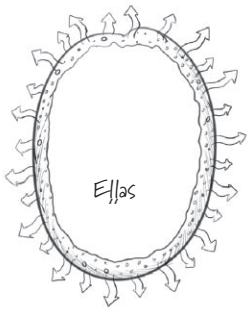
Kafijas oga

Zaļa (negrauzdēta) pupiņa

Grauzdēta pupiņa

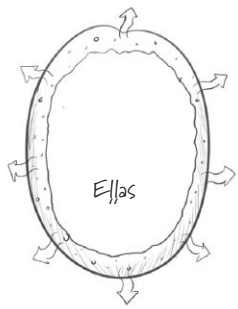
Sabalansētu espresso nav iespējams pagatavot no sliktas kvalitātes pupiņām. Vislabākās kafijas pupiņas aug augstu virs jūras līmeņa, tās tiek rūpīgi izvēlētas, apstrādātas izcelsmes vietā un tās grauzdē augstas klases meistari. Sazinieties ar baristu savā iecienītākajā kafejnīcā vai vietējā grauzdētavā, lai atrastu augstas kvalitātes pupiņas. Dzērieniem, kurus parasti pagatavo ar pienu, būs dažādas izcelsmes vai grauzdēšanas pakāpes pupiņas, lai "izlauztos" caur pienu, lai jūs varētu izbaudīt espresso garšu, salīdzinot ar tikai espresso pagatavošanai paredzētajām pupiņām, kur vieglāka grauzdēšana varētu būt labāka, lai izceltu garšas maigās nianses. Nebaidieties eksperimentēt ar dažādām šķirnēm vai grauzdēšanas pakāpēm, līdz iegūstat vislabāko rezultātu.

Svaigums nozīmē visu



Pārāk daudz CO_2

Mazāk par 10 dienām pēc grauzdēšanas



Optimāli

10–30 dienas pēc grauzdēšanas

Eļļas oksidējas

Vairāk nekā 30 dienas

Maltā kafija ir jāpagatavo vienas minūtes laikā pēc pupiņu samalšanas, jo gaistošās aromātiskās vielas sāk izzust uzreiz pēc malšanas. Tādēļ labās kafejnīcās katrai porcijai paredzētā kafija tiek malta tieši pirms ekstrakcijas.

Taču arī veselas pupiņas sāk zaudēt garšu uzreiz pēc tam, kad grauzdēts ar vakuumu noslēgtā iepakojuma saturs. Lai saglabātu īstu kafejnīcas kvalitāti, pupiņas ir jāizmanto 10-30 dienu laikā pēc grauzdēšanas. Parasti tas nozīmē iegādāties vietēji grauzdētās pupiņas.

Saglabāt svaigu

4 vienkārši noteikumi par pupiņu izmantošanu

1. **Pārbaudiet grauzdēšanas datumu pirms pirkšanas.**

   Vienmēr iegādājieties kafiju, uz kuras iepakojuma ir norādīts grauzdēšanas datums. Nekādā gadījumā nepaļaujieties uz ieteicamo izmantošanas datumu kā norādi par svaigumu. Vienmēr iegādājieties kafiju, kas grauzdēta pēdējo 14 dienu laikā. Iespējams, svaigi grauzdētas pupiņas būs grūti atrast pārtikas preču veikalā, taču varētu palīdzēt vietējā kafejnīca.

2. **Iegādājieties tikai tik daudz pupiņu, cik izmantosiet 1-2 nedēļu laikā.**

   Tas maksā tikai nedaudz vairāk, taču atšķirība kvalitātē ir būtiska.

   Sagaidāms, ka no viena kilograma iepakojuma var pagatavot līdz 90 tasītēm kafijas.

3. **Vienmēr maliet pēc pieprasījuma tieši pirms ekstrakcijas.**

   Šādi jūs vienmēr varēsiet izbaudīt visus maigos aromātus gluži kā labā kafejnīcā.

4. **Uzglabājiet pupiņas ar vakuumu noslēgtā tvertnē.**

   Tiklīdz atverat pupiņu iepakojumu, aizsargājiet pupiņas no gaisa, karstuma, mitruma un gaismas iedarbības, lai palēninātu pupiņu kvalitātes pasliktināšanās procesu. Ieteicams izmantot ar vakuumu noslēgtu tvertni un uzglabāt pieliekamajā. Nekādā gadījumā neglabājiet ledusskapī vai saldēšanas kamerā, jo tas veicina kondensāciju.

Sarežģītās lietas...

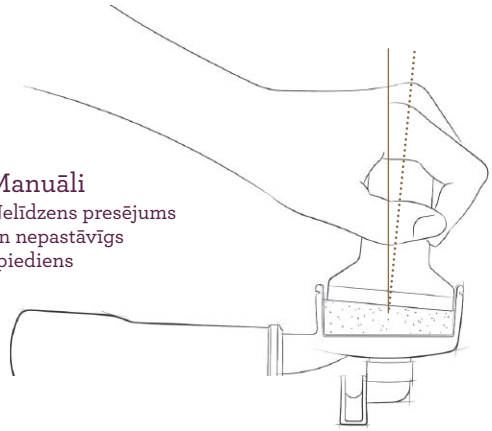
Visas ir atrisinātas

Deva

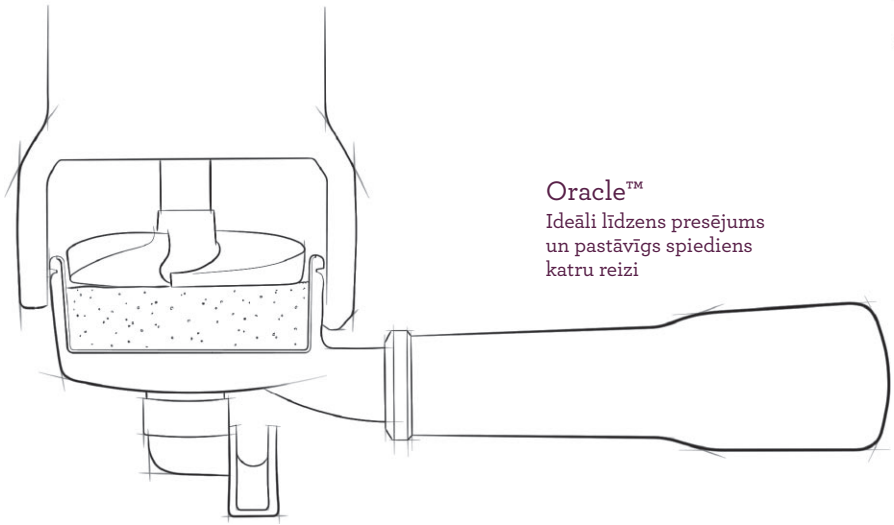
Nemainīga, sabalansēta espresso pagatavošanai katrreiz ir nepieciešama pareiza deva. Parasti tas ir iesācēju un profesionāļu klupšanas akmens, taču Oracle™ izmanto novatorisku griezes momenta sensora tehnoloģiju, lai nodrošinātu, ka katru reizi tiek padota pareiza deva (tiek patentēta).

Presēšana

Pareizam plūsmas ātrumam ir nepieciešama pareiza pretestība, tas nozīmē, ka kafijai ir jābūt sapresētai ideāli līdzenai un ar nemainīgu spēku, lai panāktu sabalansētu ekstrakciju. Šo prasmi ir grūti apgūt pat pieredzējušām baristām. Oracle™ unikālais gliemežvārpstas tipa presētājs ļauj katru reizi iegūt līdzenu un pastāvīgu presējumu (tiek patentēts).



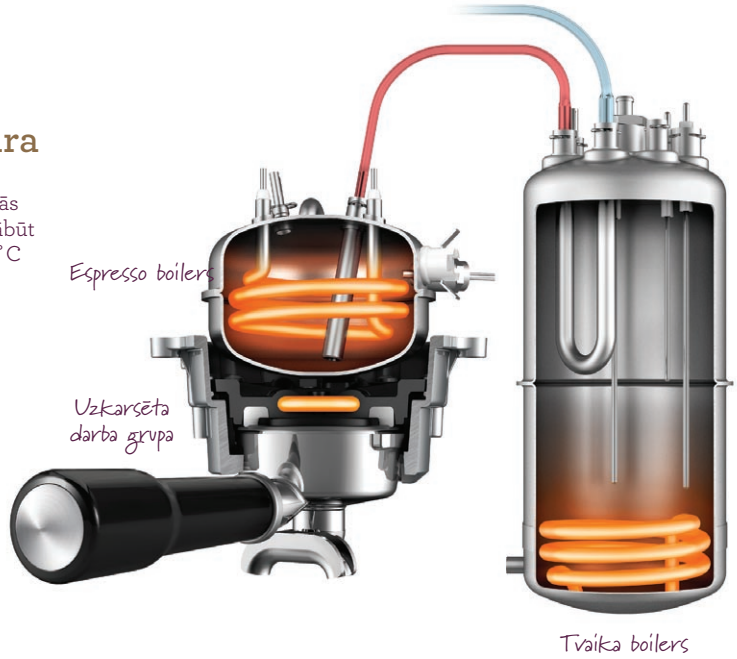
Manuāli
Nelīdzens presējums
un nepastāvīgs
spiediens



Oracle™
Ideāli līdzens presējums
un pastāvīgs spiediens
katru reizi

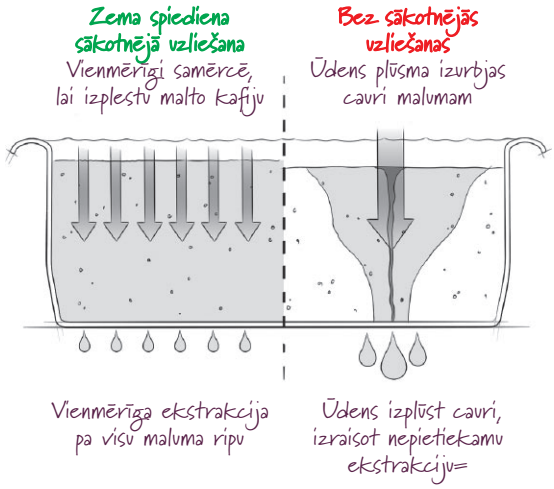
Ūdens temperatūra

Saskaņā ar Baristu pasaules čempionāta prasībām sacensībās izmantotajiem automātiem ir jābūt temperatūras stabilitātei +/-1,5°C diapazonā. Lielāka nobīde var būtiski ietekmēt garšu. Savos testos mēs neesam atraduši sadzīvē lietojamu kafijas automātu, kas labāk atbilst šī standarta prasībām, salīdzinot ar Stollar Oracle™ un Stollar Dual Boiler™. Tas ir panākts, izmantojot novatorisko trīskāršo uzkarsēšanas sistēmu, kas regulē ūdens temperatūru līdz +/-1°C precizitātei.



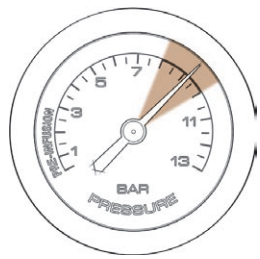
Sākotnējā uzliešana

Tāpat kā labākajos nopērkamajos kafijas automātos, Oracle™ pakāpeniski paaugstina ūdens spiedienu ekstrakcijas sākumā, lai maigi izplestu malto kafiju pirms augstāka spiediena pielietošanas.
Ja nenotiek šī pakāpeniskā ūdens spiediena paaugstināšana, tas var izraisīt "kanālu" vai "urbumu" rašanos. Tas nozīmē, ka ūdens plūdīs starp presēto kafiju un groza sieniņām vai "izurbsies" cauri kafijas centram, nevis perimetram. Tas rada rūgtus, pārmērīgi ekstrahētus garšas toņus, jo pārāk daudz ūdens iziet caur "kanālu", nevis vienmērīgi caur visu maltās kafijas ripu.



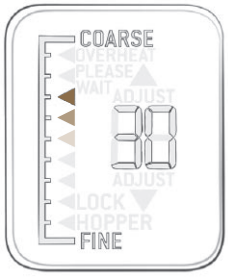
Spiediens

Maksimālais garšas potenciāls tiek iegūts, kad espresso ekstrakcija notiek 8-10 bāru spiedienā. Pārāk augsts spiediens rada rūgtu garšu. Pārāk zems spiediens rada plānu putu kārtiņu, izraisot sliktu konsistenci mutē. Oracle™ un Dual Boiler™ ir to reto sadzīves kafijas automātu skaitā, kas regulē šo ļoti svarīgo elementu.

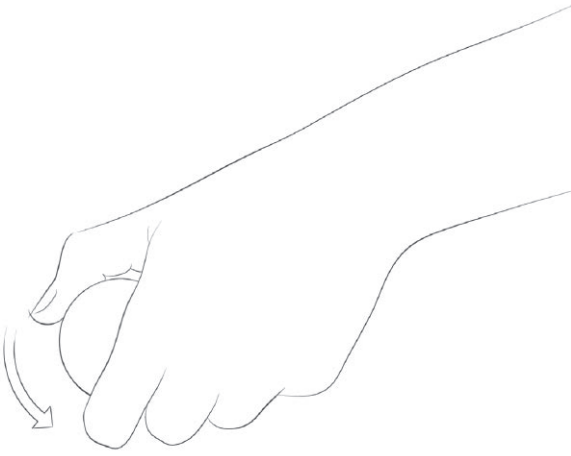


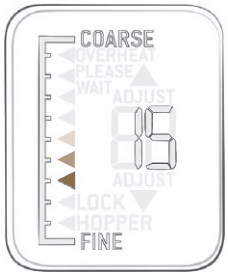
Viena svarīga lieta...

Joprojām ir atkarīga no jums

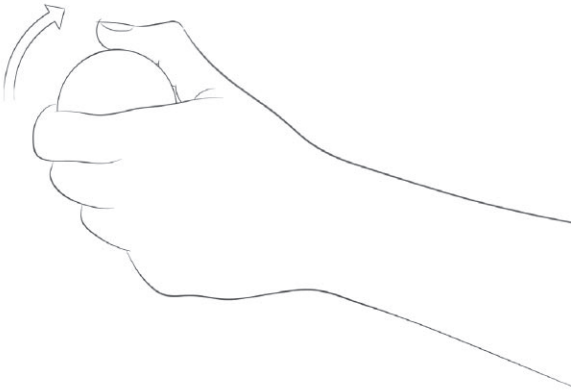


Rupjāka maluma pakāpe
(lielāks skaitlis/ātrāka liešana)





Smalkāka maluma pakāpe
(mazāks skaitlis/lēnāka liešana)



Maluma pakāpes regulēšana

Maluma pakāpe ir vienīgais, ko Jums ir nepieciešams regulēt. Oracle™ parūpējas par visu pārējo. Brīnišķīgas garšas kafiju iegūst no espresso, kura ekstrakcija ir veikta pareizā plūsmas ātrumā. Maluma pakāpe nosaka, cik ātri ūdens plūst cauri kafijai, kas ievērojami ietekmē garšu. Smalkāka maluma pakāpe rada lielāku pretestību ūdens pūsmai, salīdzinot ar rupju maluma pakāpi, samazinot plūsmas ātrumu. Noregulējiet rupjāku vai smalkāku maluma pakāpi, līdz iegūstat pareizo plūsmas ātrumu; apmēram 30 ml 20 sekundēs vienai devai vai 60 ml 30 sekundēs divkāršai devai. Iespējams, vajadzēs šo parametru laiku pa laikam noregulēt, jo kafija zaudē svaigumu vai izmantotas dažādas kafijas pupiņas. Pupiņu vecums un kvalitāte būtiski ietekmē plūsmas ātrumu. Jo vecākas pupiņas, jo smalkāka maluma pakāpe ir nepieciešama.

Pupiņu tips	Maluma pakāpes iestatījums
Svaigas kafijas pupiņas no kafejnīcas	20 - 40
Lielveikals*	10 - 25

*nav ieteicams

Kam pievērst uzmanību

Kā zināt, ka viss ir pareizi...

✗

Nepietiekama ekstrakcija

Garša = Pliekana
Plūsma = Ātra un blāva
Krāsa = Blāvu baltu putu slānis
Tilpums = >40 ml 20 sekundēs

✗

Pārmērīga ekstrakcija

Garša = Rūgta
Plūsma = Piloša un tumša
Krāsa = Brūnganu putu slānis
Tilpums = <20 ml 20 sekundēs

✓

Sabalansēta

Garša = Salda un krēmīga
Plūsma = Bieza, kā silts medus
Krāsa = Karameļkrāsas putu slānis
Tilpums = 30 ml 20 sekundēs

Ekstrakcija

Salda, krēmīga, sabalansēta ekstrakcija rada biezu, karameļkrāsas putiņu slāni uz tumši brūnas kafijas. To iegūst tikai ar pareizu plūsmas ātrumu.

Kad dzirnaviņas ir pareizi noregulētas, Oracle™ pagatavos 30 ml (viena deva) 20 sekundēs un 60 ml (divkārša deva) 30 sekundēs.

Piens

Tekstūra nozīmē visu

Pārāk bieza | Pārāk plāna | Precīza

Pareizi saputots piens izskatās kā mitra balta krāsa ar pastāvīgu tekstūru no augšas līdz apakšai.

Pareiza tekstūra, ko parasti sauc par mikroputām, nav tikai patīkama acīm.

Tūkstošiem sīku burbulīšu pienā ietver espresso eļļas un pārplīst uz mēles, atbrīvojot garšu un konsistences sajūtu mutē.

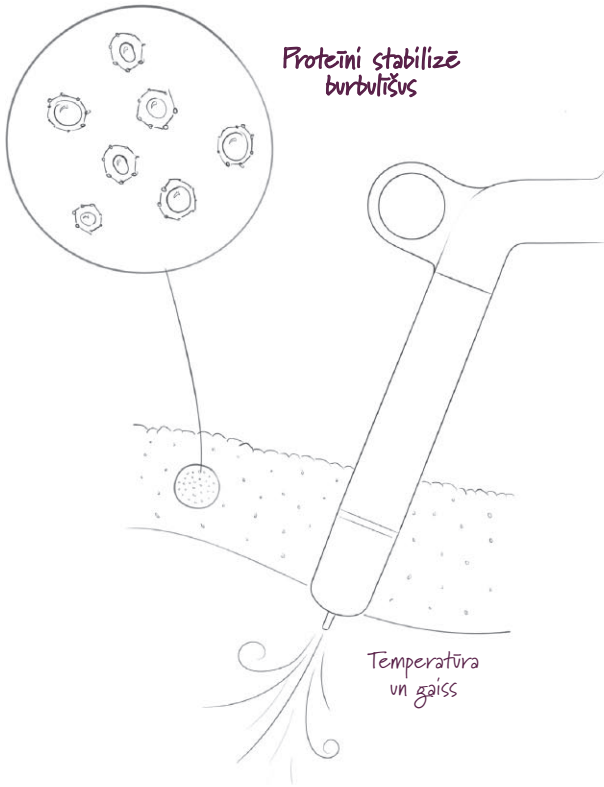
Mikroputas

Mikroputu radīšana nav vienkārša pat profesionālim. Nepieciešams pareizs gaisa daudzums, tā vienmērīga integrēšana pienā, kā arī saputošana līdz pareizai temperatūrai. Apmēram 65°C temperatūrā tauki sāk pienā atdalīties no proteīniem, izveidojot ūdeņainu slāni un padarot neiespējamu mikroputu slāņa izveidi.

Oracle™ ar atsevišķu gaisa sūkni automātiski izveido sīkus gaisa burbulīšus un kontrolē temperatūru, automātiski izslēdzot, kad piens ir gatavs.

Putu daudzumu un temperatūru var noregulēt atbilstoši garšai.

Pārliecinieties, ka pirms tekstūras izveides sākuma piens un krūze ir auksti. Tas atvieglos optimāla mikroputu slāņa izveidi atbilstoši vēlamajam kafijas stilam.



Integrēts piens

Atdalīts piens

Oracle™ receptes

“Short black”

Espresso devas var dažādi pagatavot atbilstoši atšķirīgai gaumei.
Turpmāk norādītas populārākās.

Divkāršais espresso

- Dažkārt to sauc par “Double Shot”.
- 90 ml tasīte vai glāze

Apmēram 60 ml espresso 30-35 sekundēs.

Vienkāršais espresso

- Dažkārt to sauc par “Short Black”
- 90 ml tasīte vai glāze

Apmēram 30 ml espresso 20-25 sekundēs.

Ristretto

- Itāļu valodā nozīmē “ierobežots”
- 60-90 ml tasīte vai glāze

Pagatavo tāpat kā vienkāršo espresso.

Pārtrauciet ekstrakciju pēc 15 sekundēm.

Macchiato

- Itāļu valodā nozīmē “plankumains”
- 60-90 ml tasīte vai glāze
- 1 vienkāršais espresso
- 2 tējkarotes teksturēta piena

Teksturējiet minimālo iespējamo piena daudzumu (tikai pārklājot balto gredzenu) un atlieciet malā.

Veiciet vienkāršā espresso ekstrakciju piemērotā espresso glāzē vai tasītē.

Virpuļojiet pienu krūzē.

Pievienojiet 2 tējkarotes piena espresso centrā.

Kafija ar pienu

Kaut gan sastāvdaļas ir līdzīgas, varat pagatavot dažādus kafijas veidus.
Eksperimentējiet, lai atrastu sev tīkamāko.

Mocha

- 180-220 ml glāze
- 1 vienkāršais espresso
- 150 ml auksta piena
- Šokolādes pulveris

Teksturējiet pienu līdz vēlamajai temperatūrai.

Vienlaikus veiciet vienkāršā espresso ekstrakciju.

Iemaisiet espresso devā 1 tējkaroti šokolādes pulvera.

Virpuļojiet pienu krūzē, lai integrētu tekstūru.

Ielejiet pienu tieši espresso centrā.

Turiet piena krūzes galu pie espresso virsmas.

Noslēpuma atslēga ir vienmērīga, pastāvīga liešana.

Izrotājiet ar šokolādes pulveri.

Piccolo

- 90 ml glāze
- 1 vienkāršais espresso
- 150 ml auksta piena

Teksturējiet pienu līdz vēlamajai temperatūrai.

Vienlaikus veiciet vienkāršā espresso ekstrakciju.

Virpuļojiet pienu krūzē, lai integrētu tekstūru.

Nolejiet nedaudz piena no krūzes izlietnē (tikai piccolo).

Ielejiet pienu tieši espresso centrā.

Turiet piena krūzes galu pie espresso virsmas.

Noslēpuma atslēga ir vienmērīga, pastāvīga liešana.

Flat White

- 180-220 ml tasīte
- 1 vienkāršais espresso
- 150 ml auksta piena

Pagatavojiet tāpat kā piccolo.

Populārākās

Turpmāk minēti visbiežāk pasūtītie kafijas veidi un to pagatavošana.

Latté

- 200-220 ml glāze
- 1 vienkāršais espresso
- 150 ml auksta piena

Tekstūrējiet pienu līdz vēlamajai temperatūrai.

Vienlaikus veiciet vienkāršā espresso ekstrakciju.

Virpuļojiet pienu krūzē, lai integrētu tekstūru.

Ielejiet pienu tieši espresso centrā.

Turiet piena krūzes galu pie espresso virsmas.

Noslēpuma atslēga ir vienmērīga, pastāvīga liešana.

Weak Coffee

- 200-220 ml glāze
- ½ vienkāršā espresso
- 150 ml auksta piena

Pagatavojiet tāpat kā latté.

Strong Coffee

- 200-220 ml glāze
- 1 divkāršais espresso
- 150 ml auksta piena

Pagatavojiet tāpat kā latté.

Cappuccino

- 180-220 ml tasīte
- 1 vienkāršais espresso
- 150 ml auksta piena
- Šokolādes pulveris

Pagatavojiet tāpat kā latté.

Izrotājiet ar šokolādes pulveri.

Klasika

Izmēģiniet dažas eksotiskākās versijas.

Long Black/ Americano

- 200-250 ml tasīte vai glāze
- 1 divkāršais espresso

Ekstrahējiet divkāršo espresso.

Uzkarsējiet ūdeni, lai piepildītu tasīti.

Oracle™ automātam ir novatoriska vienas komandas "long black" funkcija tiem, kam patīk vārīta kafija. Gluži kā vislabākajos kafijas veikalos šis iestatījums apvieno espresso ar karstu ūdeni, lai samazinātu rūgtumu un radītu sabalansētu, aromātisku garšu. Kafijas stiprumu un tasītes izmēru var noregulēt, izmantojot LCD ekrānu (tiek patentēts).

Ledus kafija

- 200-250 ml tasīte vai glāze
- 1 divkāršais espresso
- 180 ml auksta piena
- 1 kausiņš saldējuma
- 1 deva vaniļas aromatizētāja
- Blenderis

Ievietojiet visas sastāvdaļas blenderī un blendējiet 60 sekundes smūtija režīmā.

Affogato

- 200-250 ml zemā glāze
- 1 divkāršais espresso
- 1 kausiņš vaniļas saldējuma

Ekstrahējiet espresso, nolieciet malā. Ievietojiet saldējumu glāzē.

Uzlejiet espresso tieši uz saldējuma.

Izrotājiet ar sakapātām pistācijām vai sarīvētu šokolādi.

BES980 the Oracle™

Dual Boiler™ ar automātisko malšanas, presēšanas un piena tekstūras iegūšanas funkciju

Tehniskie dati

Modeļa Nr.	BES980
Duāli nerūsējoša tērauda boileri • PID regulēts espresso boilers • Speciāls tvaika boilers	 Precīza ūdens temperatūra Tūlītēja un vienlaicīga tvaika padeve
Automātiska malšana, devas noteikšana un presēšana	Presē un samaļ, lai vienmēr iegūtu precīzu devu
Integrētā kafijas pupiņu tvertne	Ietilpina 280 g pupiņu
Elektroniska PID temperatūras vadība	Ierobežo ūdens temperatūru līdz +/-1°C diapazonam*
Regulēts ekstrakcijas spiediens	Spiediena drošinātājvārsts (OPV) ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu
Aktīvi uzkarsēta darba grupa	Saglabā termisku stabilitāti visas ekstrakcijas laikā
Zema spiediena sākotnējā uzliešana	Maigi izpleš malto kafiju, lai iegūtu vienmērīgu ekstrakciju.
Sākotnējās uzliešanas spiediens un ilgums	Precīzi noregulē garšas īpatnības. Programmējami
Duāli sūkņi	Speciāli espresso un tvaika sūkņi, lai iegūtu optimālu spiedienu
Ekstrakcijas temperatūra	Programmējama dažādām grauzdēšanas pakāpēm un izcelsmei
Automātiska piena tekstūras iegūšana	Temperatūras un tekstūras regulēšana
Ieprogrammējamās funkcijas	Kafijas devas tilpums, kafijas devas temperatūra, sākotnējā uzliešana, “Long Black”, piena temperatūra, piena tekstūra
Displeja režīmi	Maluma pakāpe, devas temperatūra, devas pagatavošanas ilgums, piena temperatūra, piena tekstūra
Automātiskā sākšana	Programmētajā laikā automātiski priekškarsē kafijas automātu
58 mm nerūsējoša tērauda filtrkausiņš	Optimālais izmērs ideālam espresso
Tilpuma regulēšana	Programmējamā devas manuālā iestatījuma prioritāte
Speciāls “Long Black” režīms	Pēc ekstrakcijas padod ūdeni tieši tasītē
Speciāls karstā ūdens padeves krāns	Lai pagatavotu “long black” un priekškarsētu tasītes
Izņemama 2,5 litru ietilpības ūdens tvertne	Piepildāma no augšas vienkāršai piekļuvei ar integrētu ūdens filtru
Tīrīšanas funkcija	Brīdinājums par tīrīšanas ciklu
Nolaižama pagriežama pamatne	Vienkāršai stāvokļa iestatīšanai uz letes virsmas
Aksesuāri	Maza biezumu ripas izmešanas tvertne, 58 mm nerūsējoša tērauda filtrkausiņš, viena slāņa filtra grozs, 480 ml nerūsējoša tērauda krūze, tīrīšanas komplekts, ūdens filtri un ūdens cietības testa loksne
Jauda	2400 W
Produkta izmērs	(P) 41 × (A) 45,5 × (Dz) 38 cm

Neatkarīgus apskatus, demonstrācijas un sīkāku informāciju skatiet vietnē **www.stollar.eu**