

KRUPS

Тема: Автоматические кофемашины





Роберт Круппс

Роберт Круппс основал в 1846 г. в городе Вальд (Германия).

В **1866 г.** Переезд производства в г. Золинген.

В **1956 г.** Krups начинает производство первых электрических кофемолок.

В **1961 г.** Компания выпустила первую электрическую кофеварку «ОНКО», совершив настоящий прорыв на рынке мелкой бытовой техники Германии.

1983 — Krups начинает производить первую эспрессо-кофеварку

1991 — Krups начинает совместное производство с компанией Nestle; выпущена первая капсульная система Krups Nespresso.

1996 — компания отметила свое 150-летие.

2009 — В результате сотрудничества Krups и Heineken создана запатентованная система охлаждения, хранения и розлива пива BeerTender

2010 — Krups и Nestle представили новую совместную разработку — систему приготовления напитков Dolce Gusto.

Девизом бренда становится фраза «**Требуйте лучшего**».

Тонкий знаток кофе, настоящий эксперт в эспрессо, Krups является надежным спутником для очень требовательного потребителя.

Krups поддерживает Точность, Совершенство и Страсть, превосходящие любые ожидания....

История KRUPS - история о внимании к деталям. Роберт Крупс первоначально выпускал высокоточные весы. Они были настолько надежны, что получили всеобщее признание. Однажды он сказал: **«Мое самое большое желание - достичь наивысшего уровня технического совершенства с помощью моих продуктов».**

Технологические достижения Krups:

- жерновая кофемолка Krups обеспечивает равномерный помол, который сохраняет аромат кофе.
- запатентованная система прессования Krups (Krups Tamping System) равномерно спрессовывает молотый кофе перед приготовлением, благодаря чему обеспечивается высокое давление и напиток получается более насыщенным, ароматным и бодрящим.



Роберт Крупс

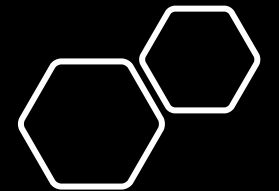


KRUPS



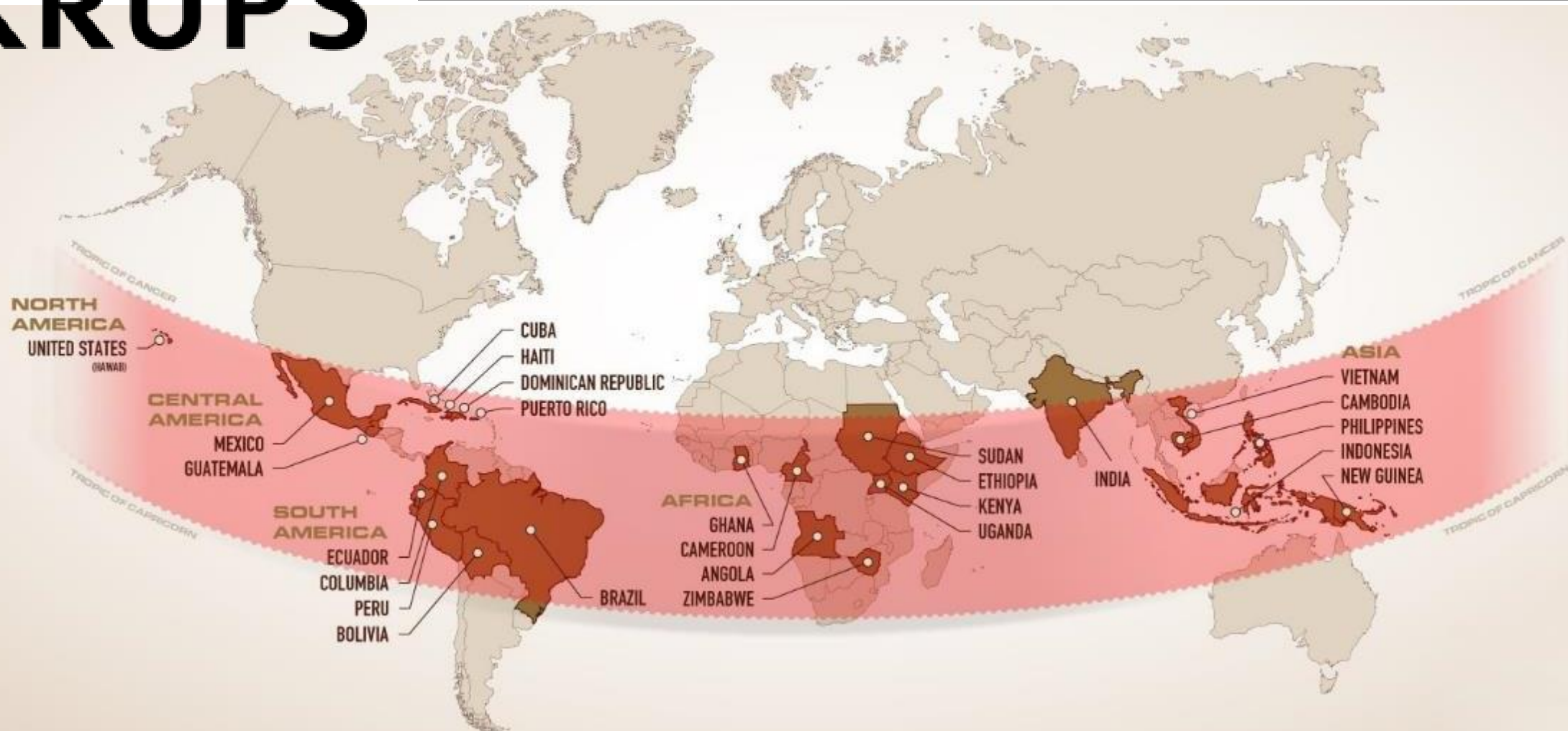
Кофе (*Coffea*), род вечнозеленых кустарников или мелких деревьев семейства мареновых. Насчитывает несколько десятков видов, но только три кофейных дерева: арабийское (*C. arabica*), либерийское (*C. liberica*) и мощное (*C. robusta*) - дают экспортную продукцию кофейных зерен, идущих на приготовление популярного тонизирующего напитка кофе.

Мир кофе





1. Дневная норма не должна превышать 4 чашки эспresso, чтобы нести пользу, а не вред для организма.
2. В чашке черного кофе без сахара 0 калорий.
3. Одна чашка кофе – это 300 антиоксидантов, которые на месяц задержатся в организме.
4. Кофеин снижает аппетит, ускоряет расход калорий и процессы метаболизма в организме. Лишний жир при регулярном употреблении кофе сгорает на 20% быстрее.
5. итальянцы пьют кофе с сахаром, мексиканцы – с корицей, немцы и швейцарцы – с горячим шоколадом, бельгийцы – в прикуску с шоколадкой. Эфиопы добавляют в кофе соль, а марокканцы – перец. На Ближнем Востоке в кофе зачастую добавляют кардамон или другие специи. Экспериментируйте!
6. Ежедневное употребление бодрящего напитка способствует улучшению памяти.



Кофейное дерево – прихотливое растение, растущее только в теплом влажном климате, где круглый год держится температура 18-22° и не бывает заморозков.

Регионы с климатическими условиями, идеальными для кофе, находятся вдоль линии экватора и образуют полосу, называемую **кофейным поясом Земли**.



Arabica



Родина – **Эфиопия**

Очень прихотливое растение, подвержено заболеваниям и изменениям климата, поэтому дороже Робусты. Большинство видов произрастает в Бразилии.

Вкус:

- Сладковатый привкус
- Фруктовая кислинка
- Содержит 90 эфирных масел
- Меньше кофеина, чем в робусте
- Кофе маслянистый и густой
- Более ароматный, чем робуста
- Не горчит



Robusta



Родина – **Конго, Африка**

Нечувствительно к заболеваниям и перепадам температуры.

Растет во множестве регионов: Вьетнам, Индия, Индонезия, Уганда и пр.

Вкус:

- Специфический сильно горьковатый вкус
- Практически не выступает как самостоятельный сорт, участвует в смесях
- Чаще всего используется для приготовления растворимого кофе
- Очень высокое содержание кофеина
- Кофе немного водянистый
- Более грубый вкус, чем у арабики



Liberica



Родина – **Либерия, Западная Африка**

Практически нечувствительно к заболеваниям. Для произрастания необходима высокая влажность и высокие температуры.

Растет во множестве регионов: Африка, Шри-Ланка, Индонезия и пр.

Вкус:

- Не высокого качества, поэтому подходит только для смесей
- Имеет ненасыщенный, «пустой» вкус
- Чаще всего используется для приготовления растворимого кофе
- Средний уровень содержания кофеина
- Часто используют вместо арабики в смесях для удешевления
- Очень ароматный



Родина – **Конго**

Практически нечувствительно к заболеваниям.
Очень чувствителен к температуре, влажности и составу почв.

Чрезвычайно сложно получить урожай.

Произрастает во Вьетнаме и на Филиппинах.

Вкус:

- Второе название Кофе Высокий, т.к. деревья могут достигать в высоту 20 м
- Очень стойкий оригинальный аромат
- Высокий уровень содержания кофеина
- Очень ценится для создания неповторимых элитных кофейных смесей
- Ряд сортов имеет шоколадное послевкусие



КОФЕ

ПУТЬ ОТ ЯГОДЫ ДО ЧАШКИ

Ягода состоит из кожицы, мякоти, клейковины, пергаментной оболочки, серебряной кожицы и зерна.

Каждая часть решает свою задачу. Когда что-то нарушается в работе этой системы, зерно вырастает с дефектами и приготовить из него вкусный кофе невозможно.

- **Кожица** – это внешняя оболочка ягоды, которая защищает ягоду от внешних воздействий.
- **Мякоть** – расположена в нижнем слое кожуры и нужна для того, чтобы удерживать зёрна на месте.
- **Клейковина** – это клейкий гель, который отделяет мякоть и пергаментный слой. Благодаря этому гелю кожица и мякоть спелой ягоды сладкие на вкус.
- **Пергаментная оболочка** ближе всего находится к зерну и защищает его во время и после обработки.
- **Серебряная кожица** – хрупкая плёнка, которая покрывает зерно и отделяется от зерна во время обжарки в виде шелухи. Её не стараются убрать во время обработки зерна, потому что она помогает сохранять вкус.
- Внутри ягоды развивается **два зерна**, которые выглядят, как половинки. Каждая из половинок — это полноценное **зерно**, из которого можно вырастить дерево.

Структура кофейной ягоды





Пиккинг или выборочный сбор — от английского слова to pick — выбирать, ощипывать. Данный метод самый дорогостоящий и трудоёмкий. Суть метода заключается в выборочном сборе только спелых плодов кофе. По этой причине сборщику приходится возвращаться к каждому кусту по несколько раз с интервалов в одну-две недели.

Стриппинг или сплошной сбор — от английского слова to strip — сдирать, срывать, лишать. Суть метода заключается в обдирании веток кофейного дерева. Сборщик одной рукой держит ветку, а другой рукой срывает с неё плоды скользящим движением вдоль ветки



Механизированный сбор с помощью комбайнов. К минусам данного способа можно отнести высокую степень повреждения деревьев, попадание в сборочный бункер огромного количества неспелых, и перезрелых плодов, веток, насекомых, цветов.

Сухой метод - известен с давних времен и заключается в том, что плоды кофе рассыпают слоем в несколько сантиметров на освещенном солнцем месте.

Их необходимо многократно перемешивать, чтобы избежать появления плесени, а на ночь укрывать от сырости.

Примерно через 15 дней мякоть полностью высыхает, кожица становится коричневой, и если поднести плод к уху и потрясти, то хорошо слышно, как внутри ударяются друг о друга два зерна.

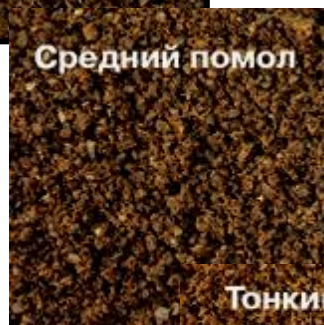


Влажный метод - немедленно после сбора ягоды помещают в заполненные водой резервуары (тяжелые качественные ягоды отделяются от сухих, гнилых ягод, веточек и посторонних предметов), затем в депульпаторах зерна очищаются от кожицы и мякоти, затем зерна погружают в большие ферментационные резервуары с водой на 1-2 суток - чтобы отделить клейкое вещество, в процессе ферментации клейковина придает зернам тонкий пряный привкус). А после - немедленно промываются.



Грубый помол (coarse grind)

Это крупный помол с частицами размером до 0,8 мм. Хорошо подходит для заваривания кофе в поршневой кофеварке (кофейный пресс).



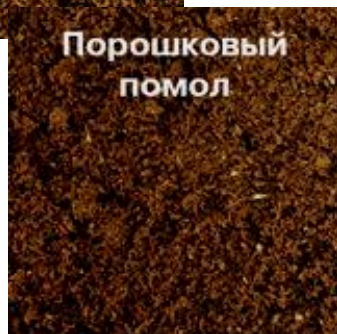
Средний помол (medium grind)

Это очень удобный вид помола, т. к. его можно использовать для многих способов заваривания, включая капельные кофеварки с фильтрами



Тонкий помол (fine grind)

Используется для приготовления кофе эспрессо



Порошковый помол (pulverized)

Сверхтонкий помол, похож на муку. Хорошо подходит для варки настоящего турецкого кофе с помощью ибрика (турки).

Традиционно существует 4 стандартных уровня обжаривания кофейных зерен:

Скандинавская

- светло-коричневый цвет
- тонкий вкус и аромат

Эта обжарка оптимальна для кофе из Никарагуа, с Суматры. Такой вид обжаренного кофе чаще всего используется в капельных фильтровых кофеварках

Венская

- темно-коричневый, шоколадный цвет зерен
- концентрированный аромат и богатый вкус
- легкий винный привкус

Наиболее подходящие для “венской” обжарки сорта кофе - Колумбийский, Коста-Риканский.

Французская

- черно-коричневый цвет
- выразительный, чуть “паленый” и приятный вкус
- роскошный аромат

Для такой обжарки используют кофе из Бразилии, Гватемалы.

Итальянская

- зерна черного цвета, на грани обугливания
- терпкий привкус дыма костра

Из таких зерен получается напиток с большей горчинкой. Такой кофе имеет самые резкие вкусовые характеристики.

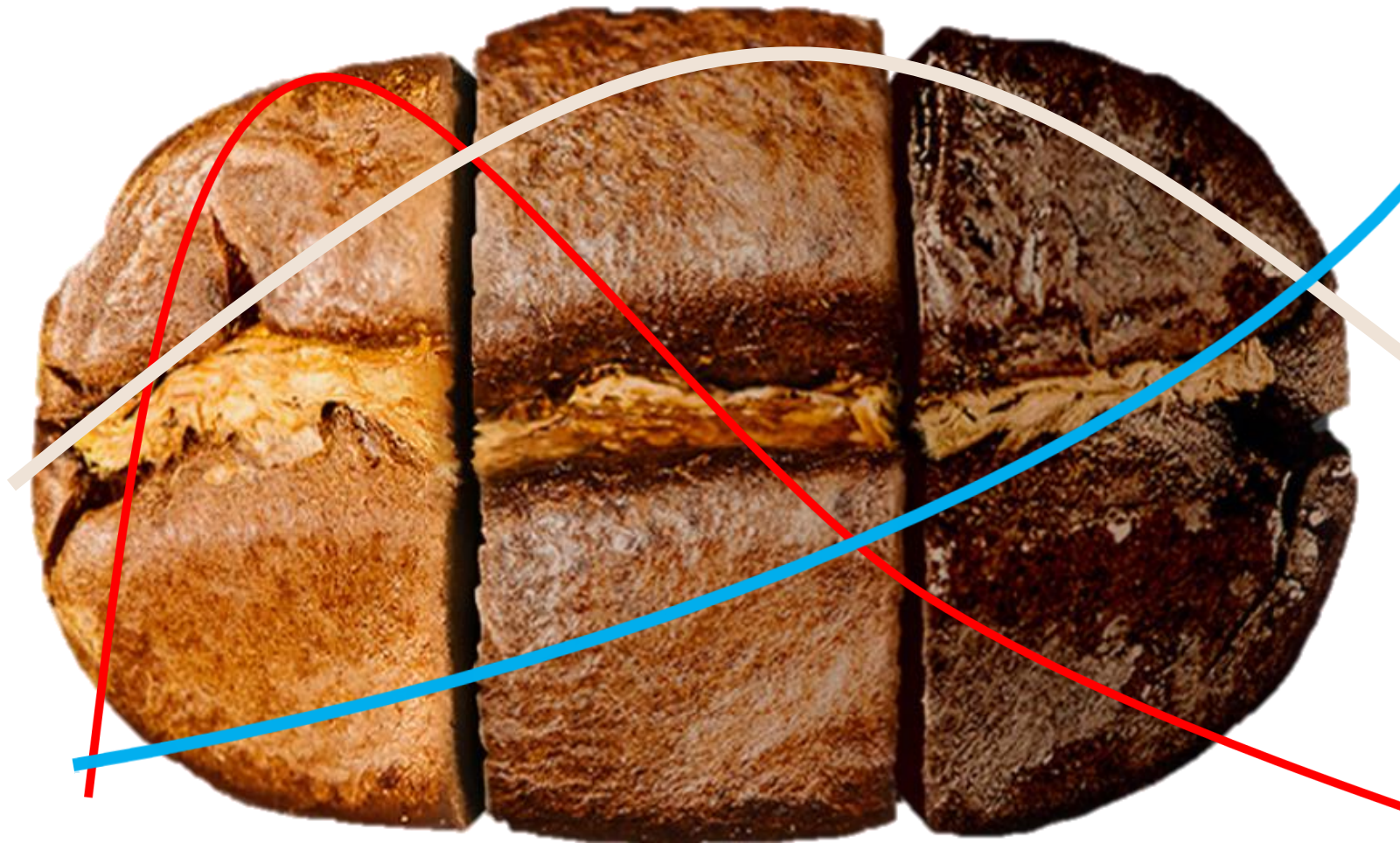
Увеличивается температура и время обжарки

Для капельных
фильтровых
кофеварок

Для идеального Эспresso

KRUPS

Степени обжарки зерен



➤ **горчинка**

➤ **аромат**

➤ **кислинка**

Нежный, легкий вкус и
деликатный аромат

СВЕТЛАЯ ОБЖАРКА

Сбалансированный
мягкий и насыщенный
аромат

СРЕДНЯЯ ОБЖАРКА

Глубокий,
насыщенный, яркий
аромат

ТЁМНАЯ ОБЖАРКА

Чтобы пробудить все вкусы и
ароматы кофейного зерна требуется
обжарка

KRUPS

Как приготовить идеальный эспрессо?



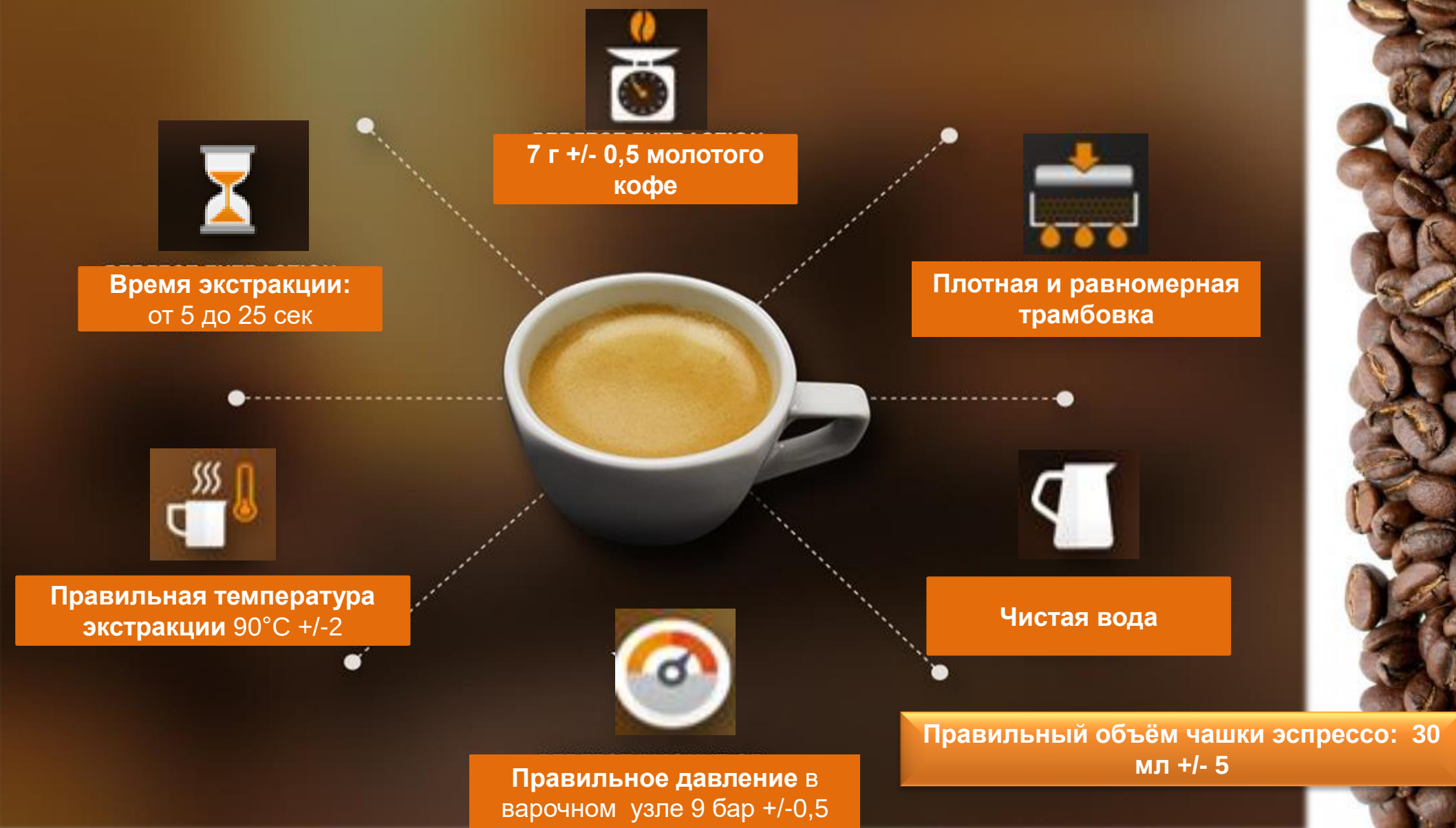
Единственный способ наслаждаться дома свежесваренным ароматным кофе со сбалансированным вкусом – автоматическая кофемашина.

Однако не все кофемашины позволяют добиться идеального баланса вкуса и аромата.

Приготовление качественного эспрессо это очень сложный и многоуровневый процесс.



6 секретов идеального *espresso*





Что такое экстракция?

- **Экстра́кция** (от лат. *extraho* — *извлекаю*) — способ извлечения вещества из сухой смеси с помощью подходящего растворителя (**экстрагента**).

KRUPS

Разновидности кофейных и кофейно-молочных напитков на основе эспрессо



Эспрессо
(Espresso)



Доппио
(Doppio)



Триппло
(Tripplo)



Ристретто
(Ristretto)



Лунго
(Lungo)



Американо
(Americano)



Флэт Вайт
(Flat White)



Капучино
(Cappuccino)



Маккиато
(Macchiato)



Латте
(Latte)



Кон панна
(Con Panna)



Бревэ
(Brevé)



Кофе по Венски
(Vienna Coffee)



Латте Маккиато
(Latte Macchiato)



Фредо
(Fredo)



Айриш
(Irish)



Корретто
(Corretto)



Раф кофе
(Raf coffee)



Романо
(Romano)



Медовый Раф
(Honey Raf)



Гляссе
(Glace)



Мокко
(Mocha)



Марочино
(Macchiato)



Бичерин
(Bicerin)



Эспрессо (Espresso)

Однородная и плотная золотисто-ореховая пенка (4-5 мм).
Стандартная порция - 30-35 мл (6-7 г кофе).



Доппио (Doppio)

Классическая порция эспрессо, увеличенная вдвое
«Двойной эсперессо».



Триппло (Tripplo)

Классическая порция эспрессо, увеличенная втрое
«Тройной эсперессо».





Ристретто (Ristretto)

Максимально крепкая разновидность эспрессо. Вызвано это увеличением концентрации самого кофе и уменьшением (по сравнению с обычной порцией эспрессо) объема воды. Однородная и плотная темная ореховая пенка (4-5 мм). Стандартная порция - 20-25 мл (6-7 г кофе).



Американо (Americano)

Эспрессо, с большим количеством воды: разбавленный до объема 120-160 мл
Крема (пенка): почти нет или очень лёгкая.



Лунго (Lungo)

Средний вариант по крепости кофейного напитка между классическим эспрессо и американо. На 7 грамм молотого кофе, используемого в этом варианте приготовления эспрессо, приходится 50-60 мл воды.
Крема (пенка): легкая, прозрачная – 2 мм





Капучино (Cappuccino)

Кофе с «капюшоном» шелковистой и пышной пены, получаемой благодаря добавлению молока, взбитого в горячую пену.

Объем 150 мл, напиток посыпают какао либо корицей.

1/3 горячее молоко - 1/3 эспрессо - 1/3 молочная пенка Большой объём: 180-300 мл

Максимальная температура в чашке: 70°C



Латте (Latte)

Порция эспрессо + две порции прогретого молока с пеной. 3/5 горячее молоко - 1/5 эспрессо - 1/5 молочная пенка

Большой объём: 140-260 мл

Максимальная температура в чашке: 70°C

Отличие от капучино в пропорциях. В латте больше молока, соответственно вкус более нежный.



Латте Макиато (Latte Macchiato)

«Полосатый кофе». За счет того, что в процессе приготовления кофе вливается в молоко (через слой молочной пены), а не наоборот — как в случае приготовления классического Latte, напиток расслаивается, образуя три ярко выраженных слоя — молока, кофе и молочной пены.





Мокко/мокаччино (Mocha)

Вариация на тему кофе латте с добавлением шоколада или шоколадного сиропа.



Кофе глясе/гляссе (Coffee Glace)

Прохладный кофе с сиропом и шариком мороженого



Айриш (Irish Coffee) или кофе по-ирландски

Горячий коктейль из кофе и крепкого алкоголя (в классическом рецепте - виски), подаваемый в специальных бокалах и украшенный густыми взбитыми сливками.



KRUPS

Ритуалы употребления различных видов кофе и кофейных напитков



Ристретто:

- Порция рассчитана на 1-2 глотка
- Подается либо в прозрачном стаканчике, либо в миниатюрной чашечке без ручек
- Чашка предварительно должна быть подогрета
- Подается со стаканом холодной питьевой воды

Как пить: перед первым глотком необходимо сделать несколько глотков воды, чтобы очистить вкусовые рецепторы.

Употребление воды перед каждым глотком кофе позволяет наслаждаться каждым глотком как новым и продлевает бодрящий эффект





Эспрессо:

- Подается в керамической чашечке с ручкой. Толщина стенок таких чашечек определенная и позволяет дольше сохранять кофе горячим
- Чашечка обязательно должна быть подогретой
- Подается со стаканом холодной питьевой воды
- Как пить: перед первым глотком необходимо сделать несколько глотков воды, чтобы очистить вкусовые рецепторы.
- Употребление воды перед каждым глотком кофе позволяет наслаждаться каждым глотком как новым и продлевает бодрящий эффект





Капучино:

- Традиционно капучино подают в керамической подогретой чашке объемом около 180-200 мл, пенка должна быть на уровне ее края.
- Капучино подают сразу после приготовления, постоявший напиток расслаивается и теряет вкусовые качества.
- Усики из молока, оставшиеся над верхней губой кофемана – признак, что напиток выпит правильно.
- Множество вариантов вкусов: с корицей, с медом, с сиропами, с шоколадом. Ограничено только фантазией☺



KRUPS

Разновидности кофемашин



**Капсульные
кофемашины**



**Капельные
кофеварки**



**Рожковые
кофемашины**



**Автоматические
кофемашины**

KRUPS

Почему выбирают Full Auto:



KRUPS

Причина № 1: ПРОСТОТА и СКОРОСТЬ



Кофе и кофейно-молочные напитки нажатием всего
нескольких кнопок

KRUPS

Причина № 3:

САМЫЙ ЭКОНОМИЧНЫЙ кофе эспрессо

1 месяц потребления кофе



1 кг кофе (**2000 руб**) = 142 чашки
кофе(7гр) ~ 14р/чашка
25550р в год



142 кофейные капсулы (по 37
рублей) = **5254 рублей**
67525р в год

За 1 год использования вы экономите до **41975р.**
При употреблении 5 чашек в день)

KRUPS

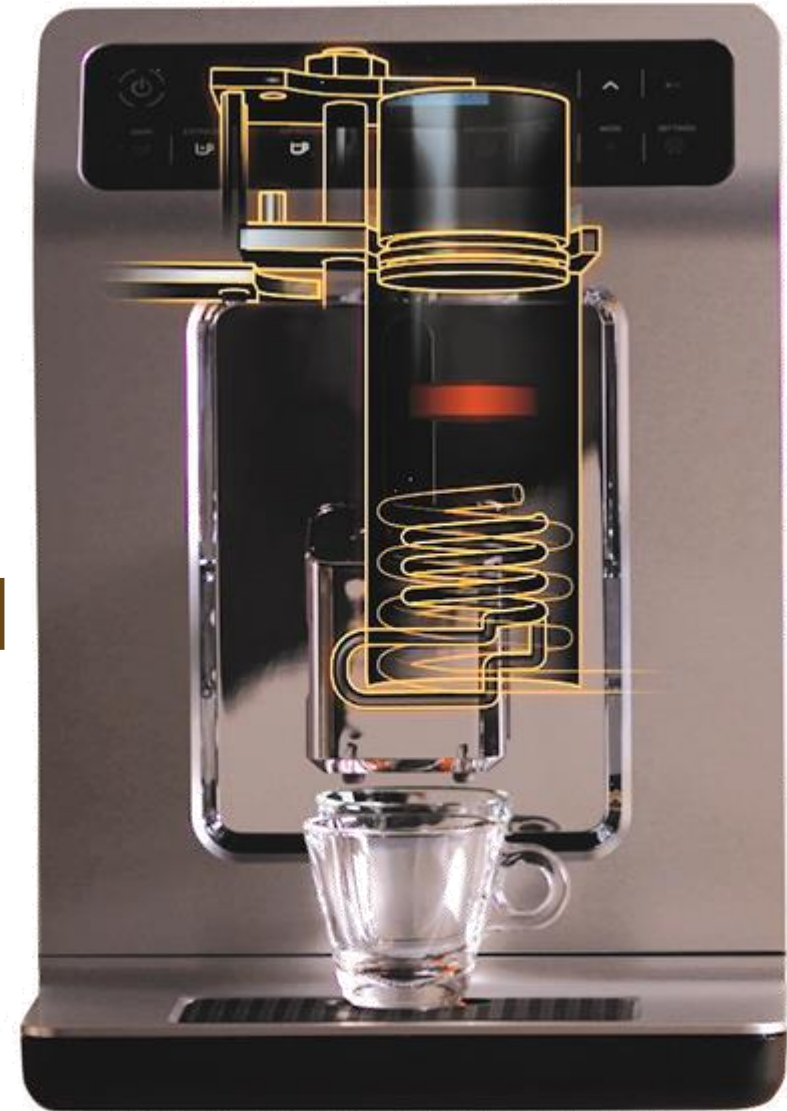
Причина № 4 : ДОСТУПНОСТЬ кофе в любой момент

Кофейные зерна обычно всегда есть в доме
Их легко купить в магазине
Они не так быстро заканчиваются и занимают мало
места.

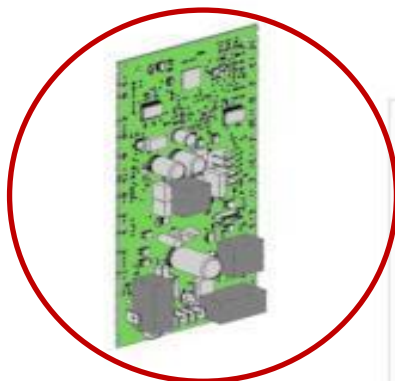


KRUPS

Внутреннее устройство кофемашины



1 ЭТАП

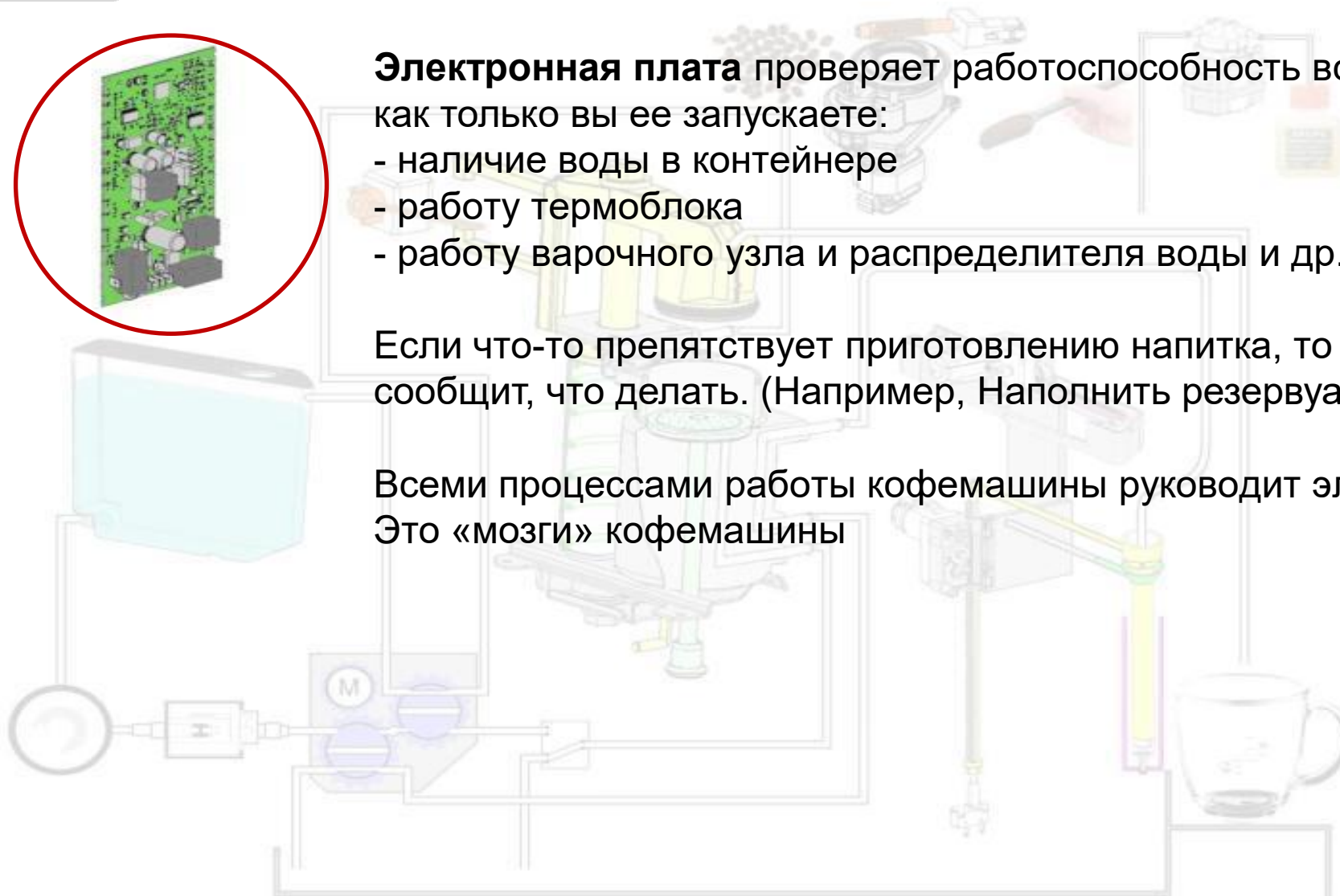


Электронная плата проверяет работоспособность всей кофемашины, как только вы ее запускаете:

- наличие воды в контейнере
- работу термоблока
- работу варочного узла и распределителя воды и др.

Если что-то препятствует приготовлению напитка, то кофемашина сообщит, что делать. (Например, Наполнить резервуар с водой и т.п)

Всеми процессами работы кофемашины руководит электронная плата. Это «мозги» кофемашины



KRUPS

Последовательность приготовления кофе в кофемашине

2 ЭТАП



Предварительный нагрев



Нагрев **термоблока** (металлической спиральной трубки) происходит сразу после проверки работоспособности кофемашины. Вы еще не успели выбрать рецепт кофейного напитка, а система уже готова нагреть воду до нужной температуры.

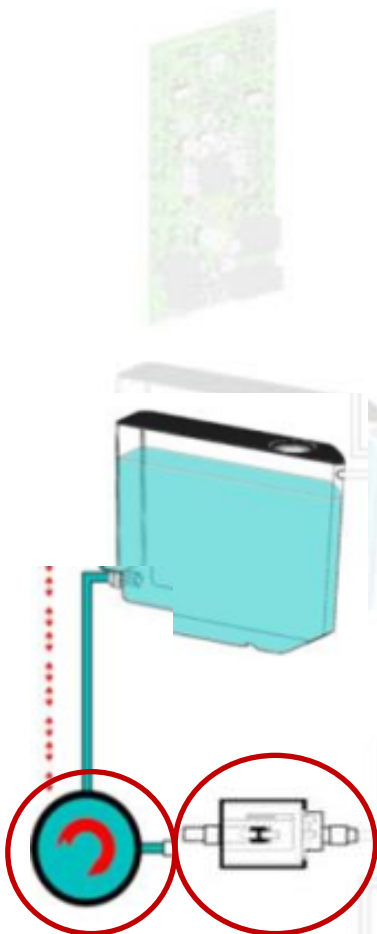
Именно поэтому кофейный напиток готовится так быстро.

3 ЭТАП

Насос (помпа), который имеет давление 15 бар начинает закачивать воду из контейнера для воды в распределительный узел

Давление 15 бар необходимо для мгновенной подачи воды на все этапы приготовления напитков или очистки.

Флуометр, который находится перед насосом, измеряет точное количество воды, которое необходимо для приготовления того или иного напитка. (или очистки)



4 ЭТАП

Узел распределения воды (дистрибутор) разделяет подачу воды в различные элементы кофемашины (в зависимости от выбранного рецепта напитка):

- в термоблок (для варки кофе или промывки варочного блока)
- в гидравлический цилиндр (для прессовки молотого кофе).
- в систему для промывки капучинатора (в серии моделей Barista)



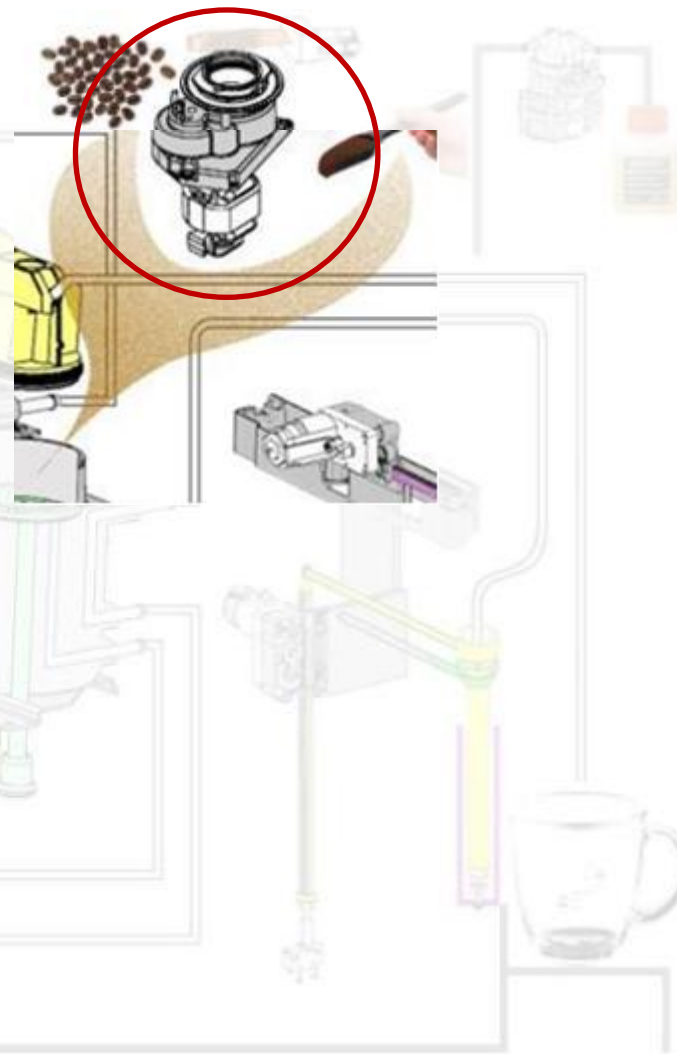
5 ЭТАП

Если вы используете зерновой кофе в кофемашине, то **начинает работать кофемолка**. Она перемалывает кофейные зерна в течение 2-3 секунд. После этого молотый кофе попадает в варочный механизм.

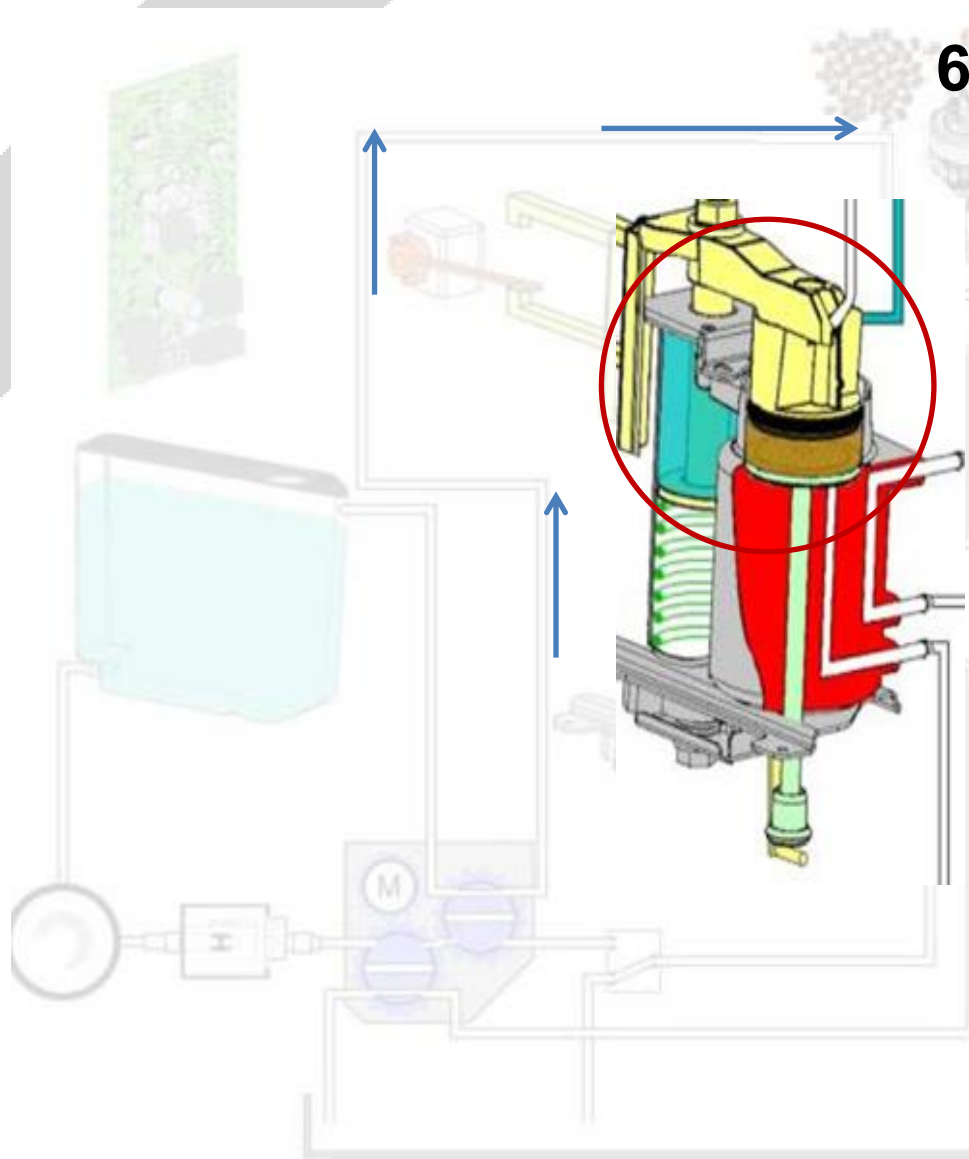
Кофемолка имеет 3 - 5 степеней помола в зависимости от модели.

В серии Barista степень помола устанавливается автоматически, и зависит от того, какую крепость напитка вы выбрали на дисплее.

В сериях Barista и Intuition, если в контейнере не будет кофейных зерен, то кофемашина проинформирует вас об этом.



6 ЭТАП



Срабатывает **гидравлический цилиндр** (туда подается вода) и трамбуемая головка опускается на молотый кофе, равномерно спрессовывая его в таблетку. Головка оказывает давление с нагрузкой до **30 кг**.

Так происходит прессовка молотого кофе перед варкой самого напитка.

Сила прессовки очень важна и влияет на насыщенность вкуса кофейного напитка и его равномерность и однородность. Давление в кофемашинах конкурентов имеет нагрузку всего 5-6 кг (со временем использования, после примерно 5-ти лет) из-за износа (растягивания) пружины

7 ЭТАП



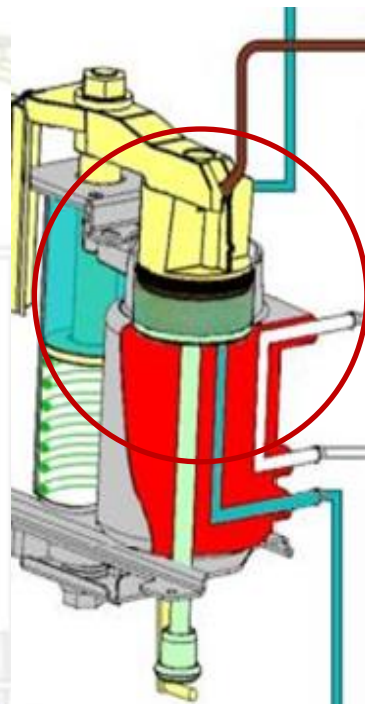
Вода подается в варочный механизм через уже нагретый термоблок (нагревается до нужной температуры), и происходит **предварительное замачивание** молотого кофе.

Предварительное замачивание очень важно, так как способствует лучшей экстракции кофейного напитка, то есть на выходе напиток будет иметь лучший аромат и более насыщенный вкус.

8 ЭТАП

Происходит **варка кофе**. Необходимое количество воды подается через термоблок (флуометр определяет объем воды, а температурный датчик контролирует точность t -ры) в варочный механизм, к уже увлажненной таблетке. Давление в варочном узле около **9 бар**. (9+-0,5 бара в зависимости от помола)

После того, как кофе сварился, он подается в чашку



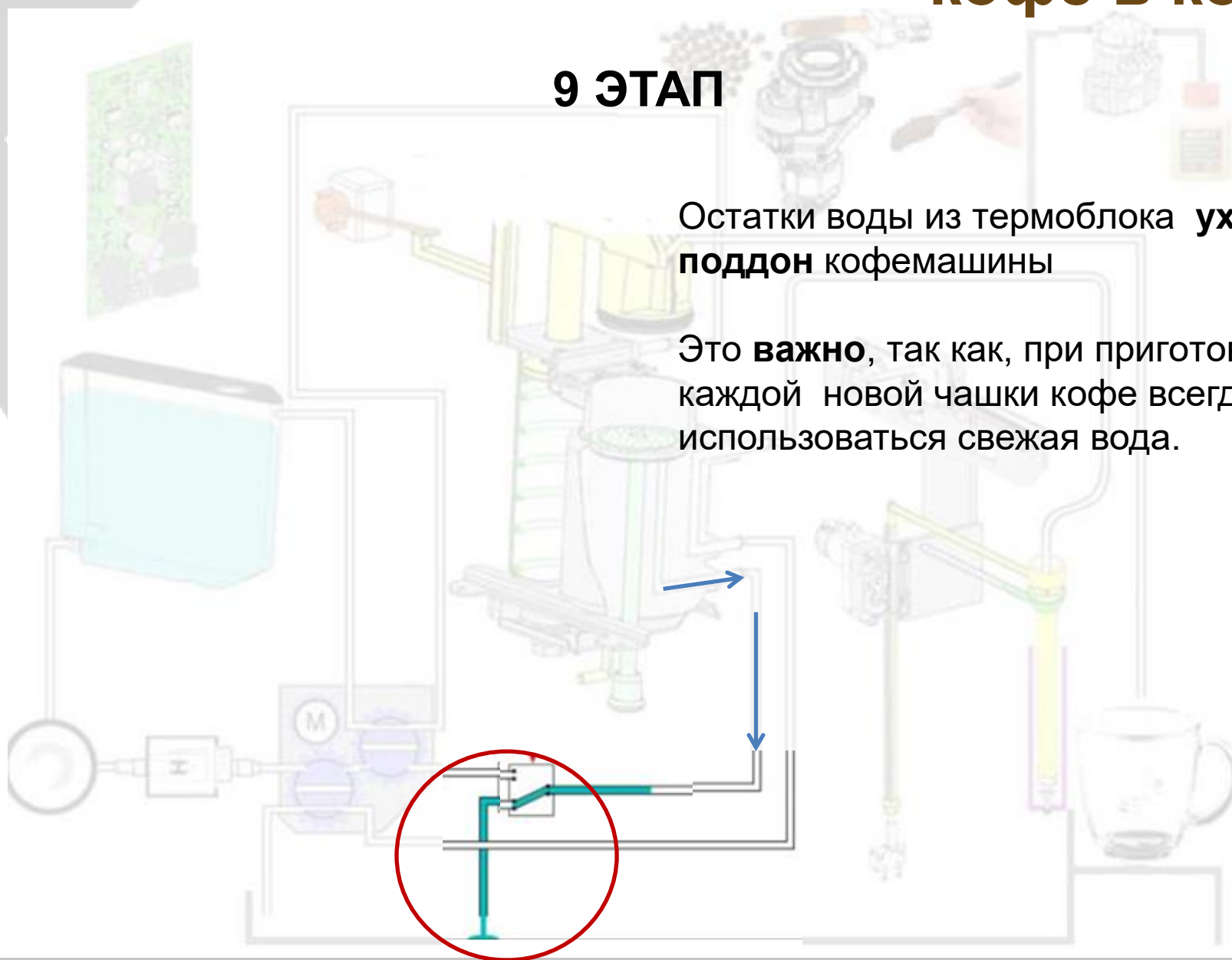
KRUPS

Последовательность приготовления кофе в кофемашине

9 ЭТАП

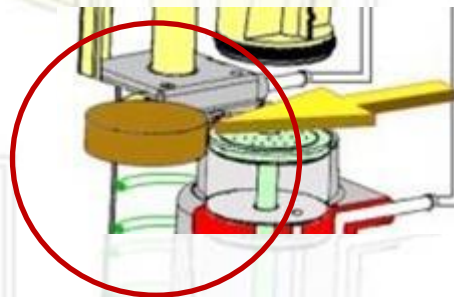
Остатки воды из термоблока **уходят в поддон** кофемашины

Это **важно**, так как, при приготовлении каждой новой чашки кофе всегда будет использоваться свежая вода.



10 ЭТАП

С помощью специального рычага кофейная таблетка (диск) попадает в контейнер для отходов



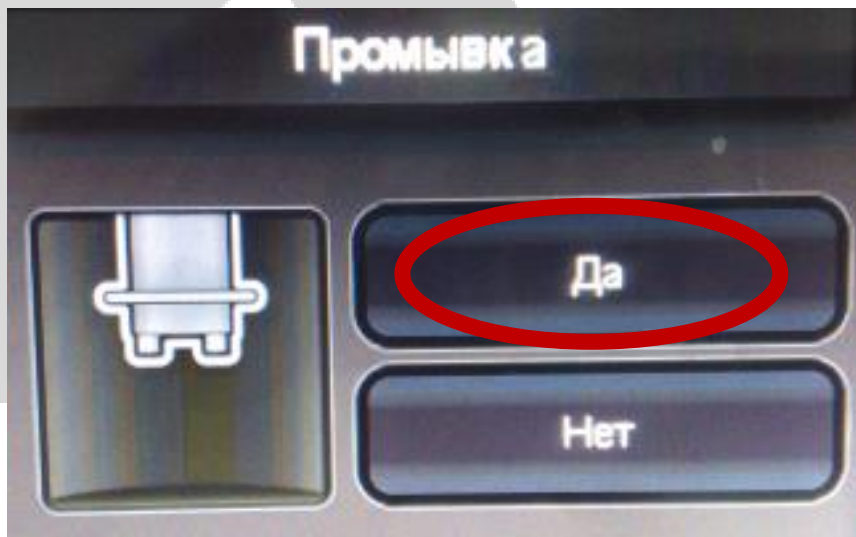
Обратите внимание, что в наших кофемашинах кофейная таблетка выходит сухая, что говорит о мощной прессовке и отличной экстракции кофейных масел во время варки.

Важно: У конкурентов таблетки влажные

KRUPS

Последовательность приготовления кофе в кофемашине

ПРОМЫВКА



В кофемашине есть опция «ПРОМЫВКА» - промывает кофейные сопла.

Ее покупатель может настроить по своему желанию: до или после приготовления напитка, а так же при длительном не использовании кофемашины.

KRUPS

Ключевые особенности



QUATTRO FORCE KRUPS

Превосходная технология приготовления кофе от зерна
до чашки



Высокоскоростная
кофемолка



Идеальная
трамбовка



Сбалансированный
кофе с первой
чашки



Легкое
обслуживание

QUATTRO FORCE KRUPS

Превосходная технология приготовления кофе от зерна
до чашки

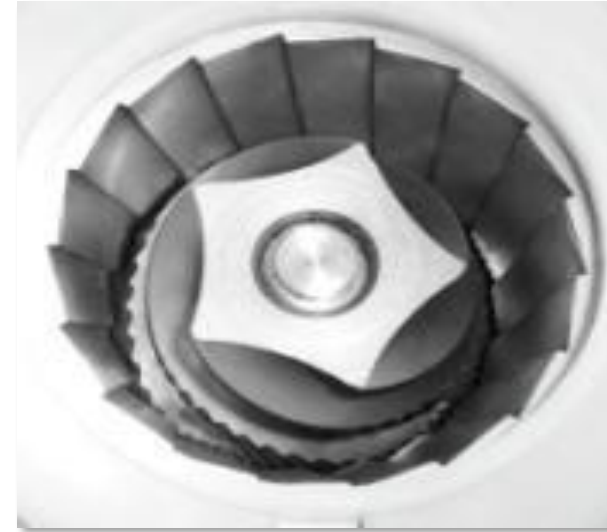


Высокоскоростная
кофемолка

KRUPS

Коническая кофемолка с металлическими жерновами

**В профессиональных
кофемашинах используют
только металлические
жернова**



Почему металлические жернова лучше керамических?

- **Более выносливы** в процессе работы к механическим нагрузкам
- **Не влияют на вкус**
- **Не нагреваются**, так как помол занимает всего 2-3 секунды



- ✓ Жернова из нержавеющей стали
- ✓ Скорость кофемолки на 20% быстрее, благодаря конической форме кофемолки
- ✓ 280 000 циклов без единой поломки

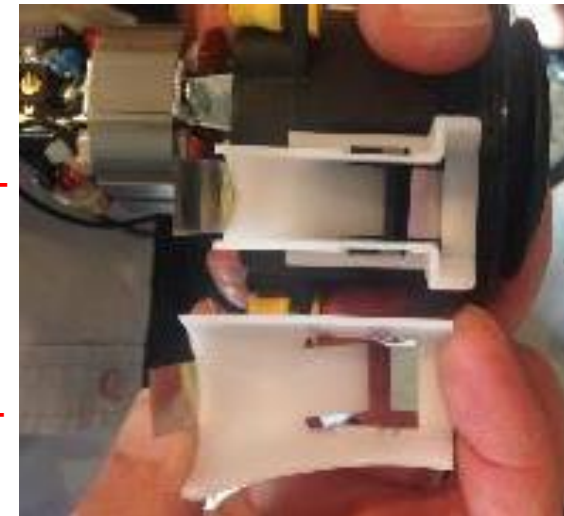
ВЫВОД! Так как скорость кофемолки быстрее, а время приготовления чашки кофе не изменилось, то дольше времени на предварительное увлажнение и экстракцию.

KRUPS

Система сбора остатков кофе



Стало -



Было -



Все остатки кофе с кофемолки
попадают прямо в контейнер для
отработанного кофе, благодаря форме
пружины и плотному прилеганию к
детали для вывода.

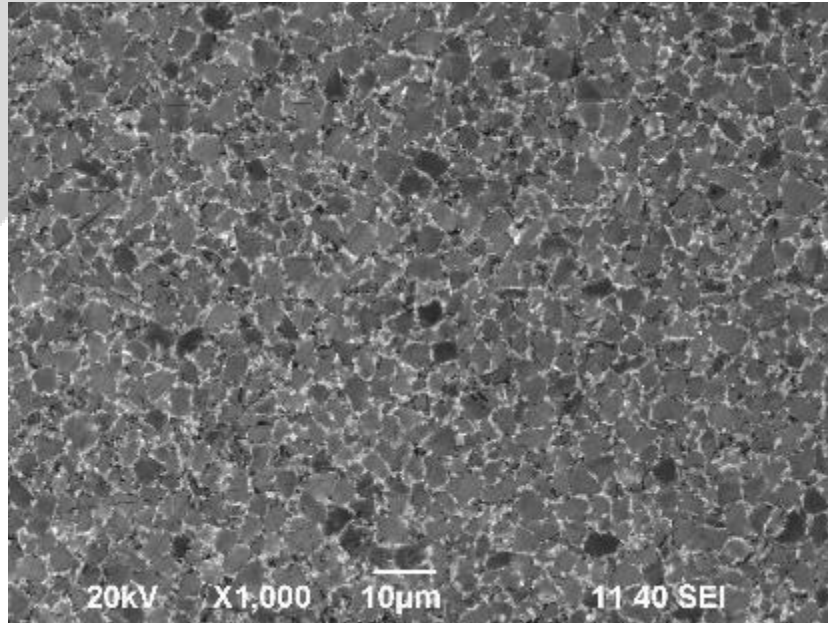
КОНКУРЕНТЫ

Кофемолка с керамическими жерновами

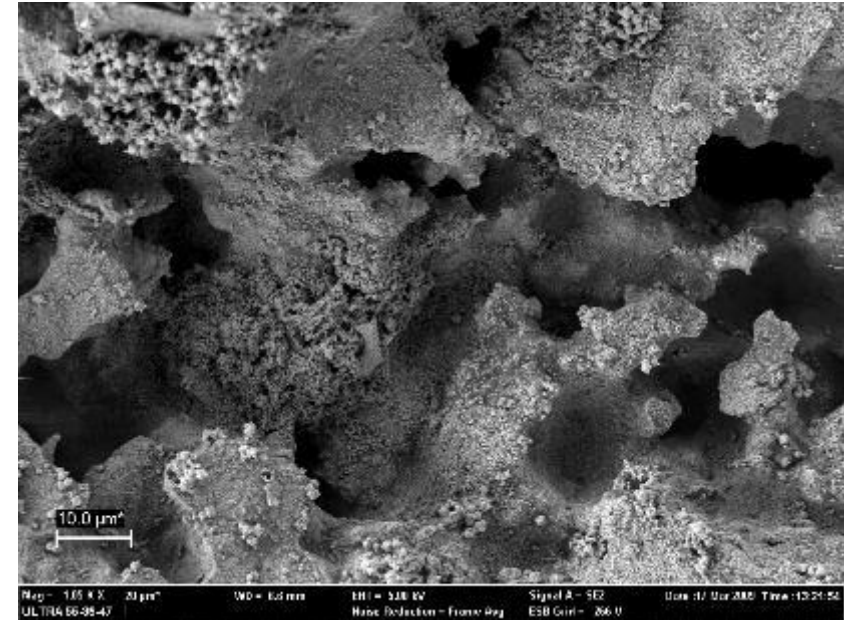


**Керамика может крошиться при
попадании камней и твердых
элементов**

(у конкурентов Saeco/Philips и Bosch/Siemens)



**Нержавеющая сталь
(x1000)**



**Керамика
(x1000)**

Керамика имеет более пористую структуру. При длительном использовании одного сорта кофе, может влиять на вкус напитка

QUATTRO FORCE KRUPS

Превосходная технология приготовления кофе от зерна
до чашки



Высокоскоростная
кофемолка



Идеальная
трамбовка

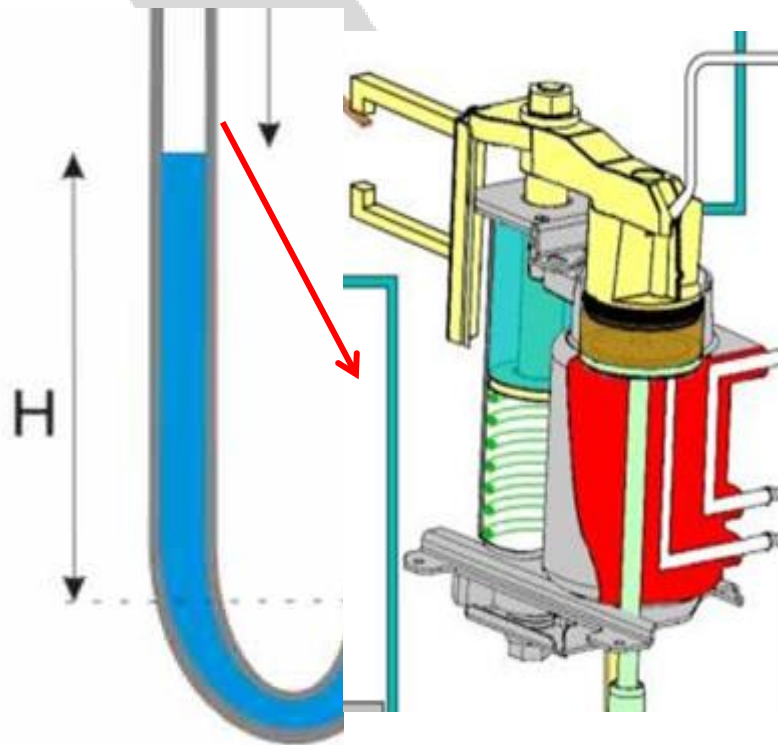


KRUPS

Гидравлическая система прессовки/трамбовки

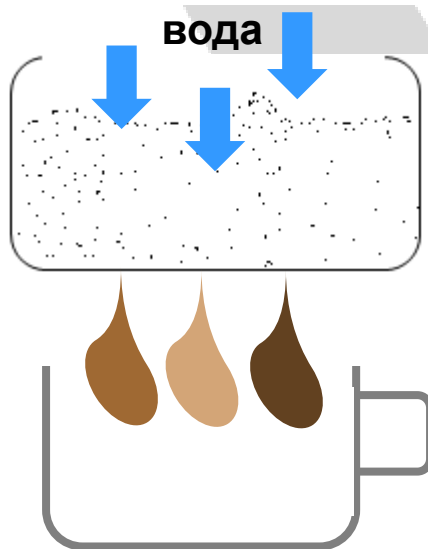
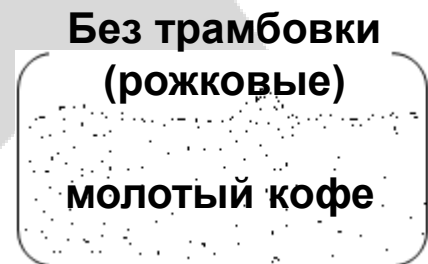
Сила прессовки 30 кг— технология, которая используется только в профессиональных кофемашинах.

Во время варки кофейная гуща остаётся спрессованной и не поднимается.

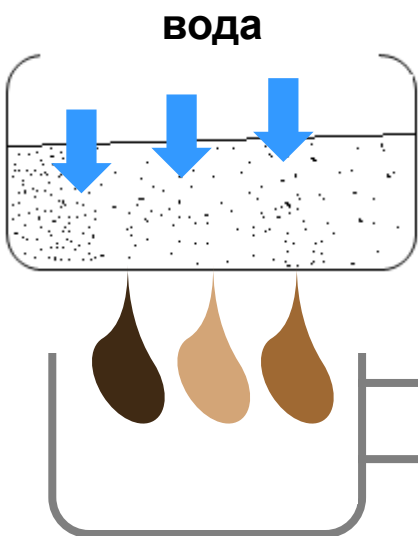
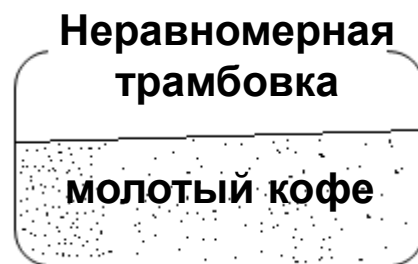


Качество трамбовки определяет качество экстракции.

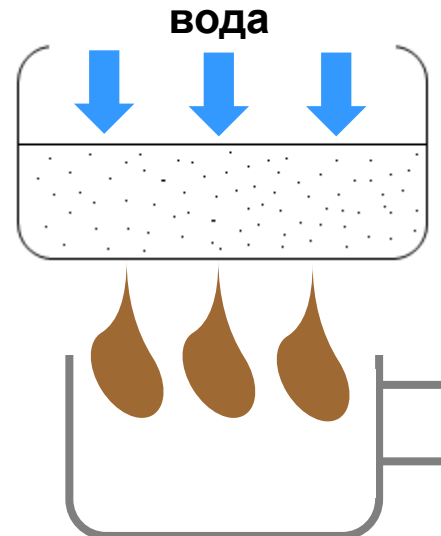
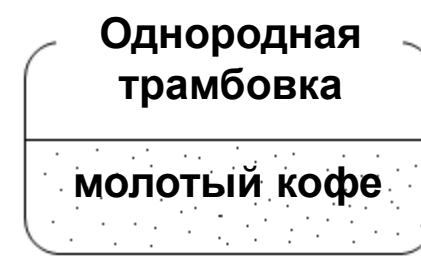
Чем более однородная трамбовка, без дыр и воздуха, тем лучше экстракция.



Несбалансированный вкус
эспрессо



Несбалансированный и либо
крепкий, либо слабый вкус



Сбалансированный вкус и
идеальная экстракция

Металлический варочный блок Krups



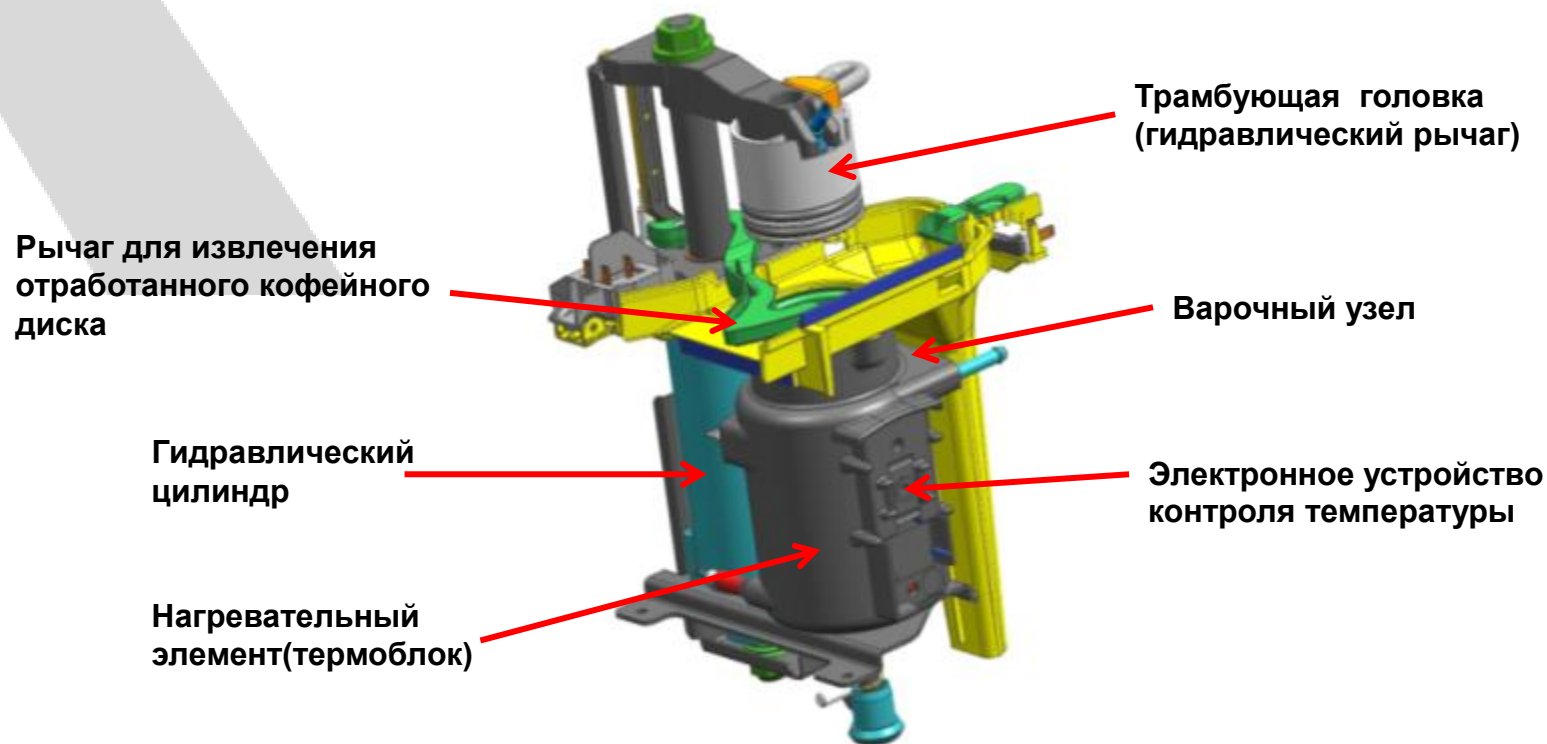
В металлическом варочном блоке кофе лучше прогревается, более полно отдает свой вкус и аромат. Вкус его мягче и насыщеннее.



Варочный блок стационарен, он не перемещается. Во время заварки молотый кофе не рассыпается по внутреннему пространству кофемашины.

Насыщенный, богатый вкус кофе и кофейных напитков правильной температуры с первой чашки, благодаря запатентованной системе *Compact Thermoblock*, интегрированной с варочным механизмом.

- нагревательный элемент расположен рядом с варочным механизмом
- четкий электронный контроль нужной температуры (**3 настройки : 88 – 90 – 92 °C**)



KRUPS

Кофемашина Krups



Saeco/Philips



Siemens



Jura



Варочный блок **полностью пластиковый**.

Пластик обладает меньшей теплопроводностью, чем металл. В результате чего, экстракция происходит при неправильной температуре и кофе теряет значительную часть вкуса и аромата.

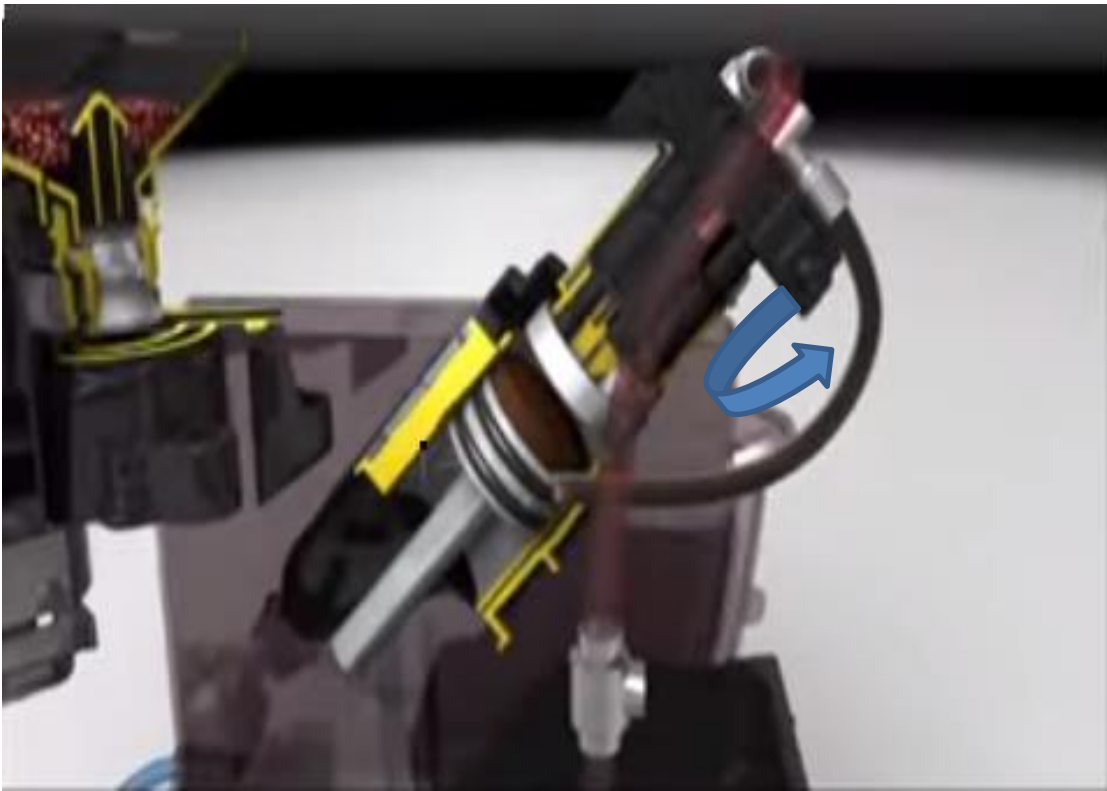
Delonghi



Основная часть варочного блока пластиковая
(металлическое только дно).

Пластик, в сравнении с металлом более пористый материал и если долгое время использовался 1 вид кофе, то при смене зерен, может быть привкус предыдущего кофе.

Saeco/Philips/Delonghi/Bosch/Siemens имеют **электро-пружинную систему трамбовки**



Чем меньше сила трамбовки, тем кофе менее сбалансирован по вкусу и менее однородный цвет крема.

JURA имеет **винтовую систему трамбовки**



Винтовая система позволяет более качественно (равномерно) трамбовать кофе, чем электронно-пружинная, и срок службы у нее больше, так как усилие для того, чтобы «вкрутить» нужно произвести меньше, чем чтобы «протолкнуть». Пример – гвоздь и шуруп. Однако, ходовая часть также изнашивается, т.к. винт пластиковый, в отличие от гидравлики, где основной «движущей силой» является вода.

КОНКУРЕНТЫ

Saeco HD8918/09



Delonghi ETAM 29.660



Siemens EQ.6 plus



KRUPS

Сравнение с конкурентами



QUATTRO FORCE KRUPS

Превосходная технология приготовления кофе от зерна
до чашки



Высокоскоростная
кофемолка



Идеальная
трамбовка



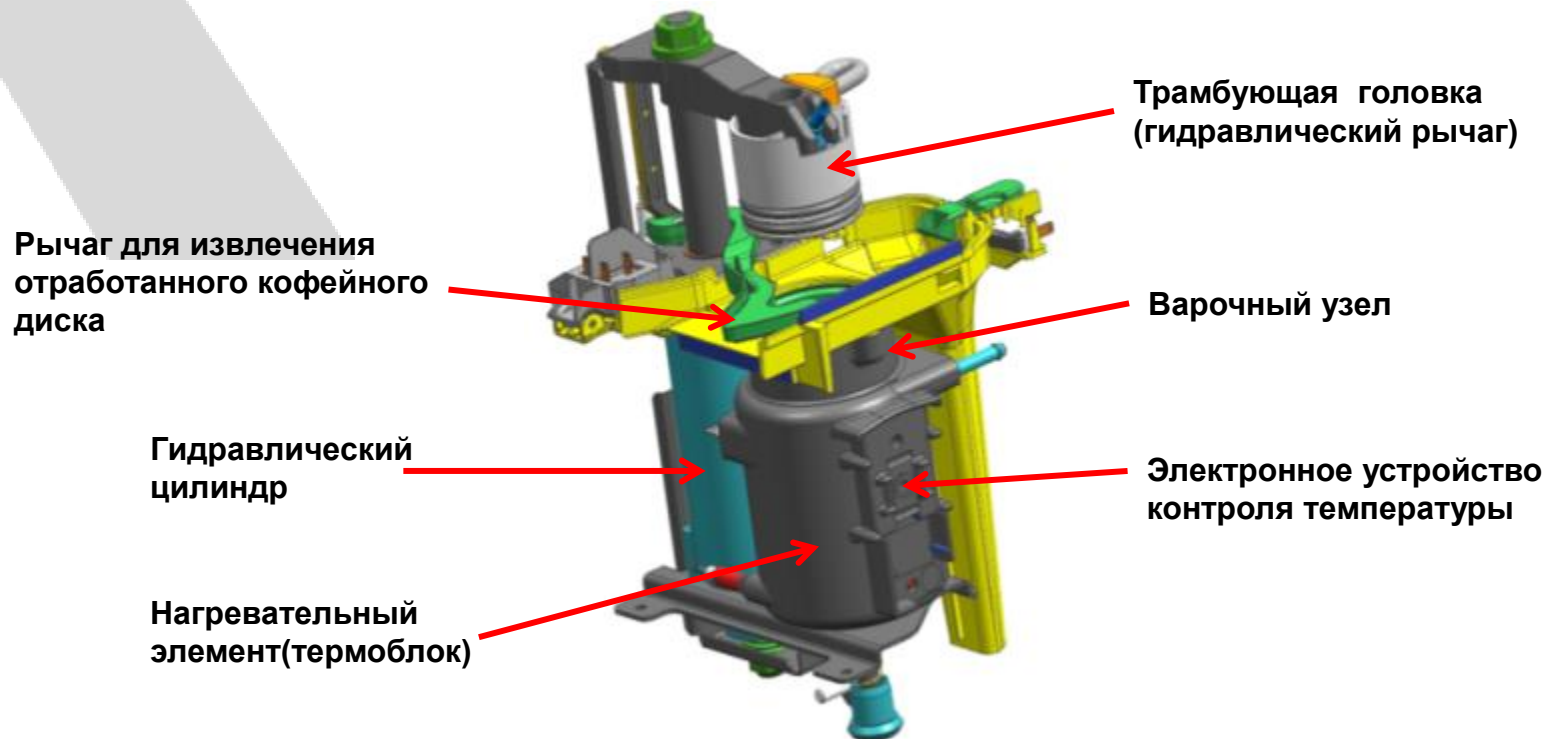
Сбалансированный
кофе с первой
чашки



Сбалансированный кофе с первой чашки

Настоящий, насыщенный, богатый вкус кофе и кофейных напитков правильной температуры с первой чашки, благодаря:
запатентованной системе Compact Thermoblock, интегрированной с варочным механизмом.

- нагревательный элемент расположен рядом с варочным механизмом
- четкий электронный контроль нужной температуры (3 настройки : 88 – 90 – 92 °C)



KRUPS

ПРАВИЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА – ЗАЛОГ УСПЕХА

KRUPS - Горячий кофе с первой чашки!

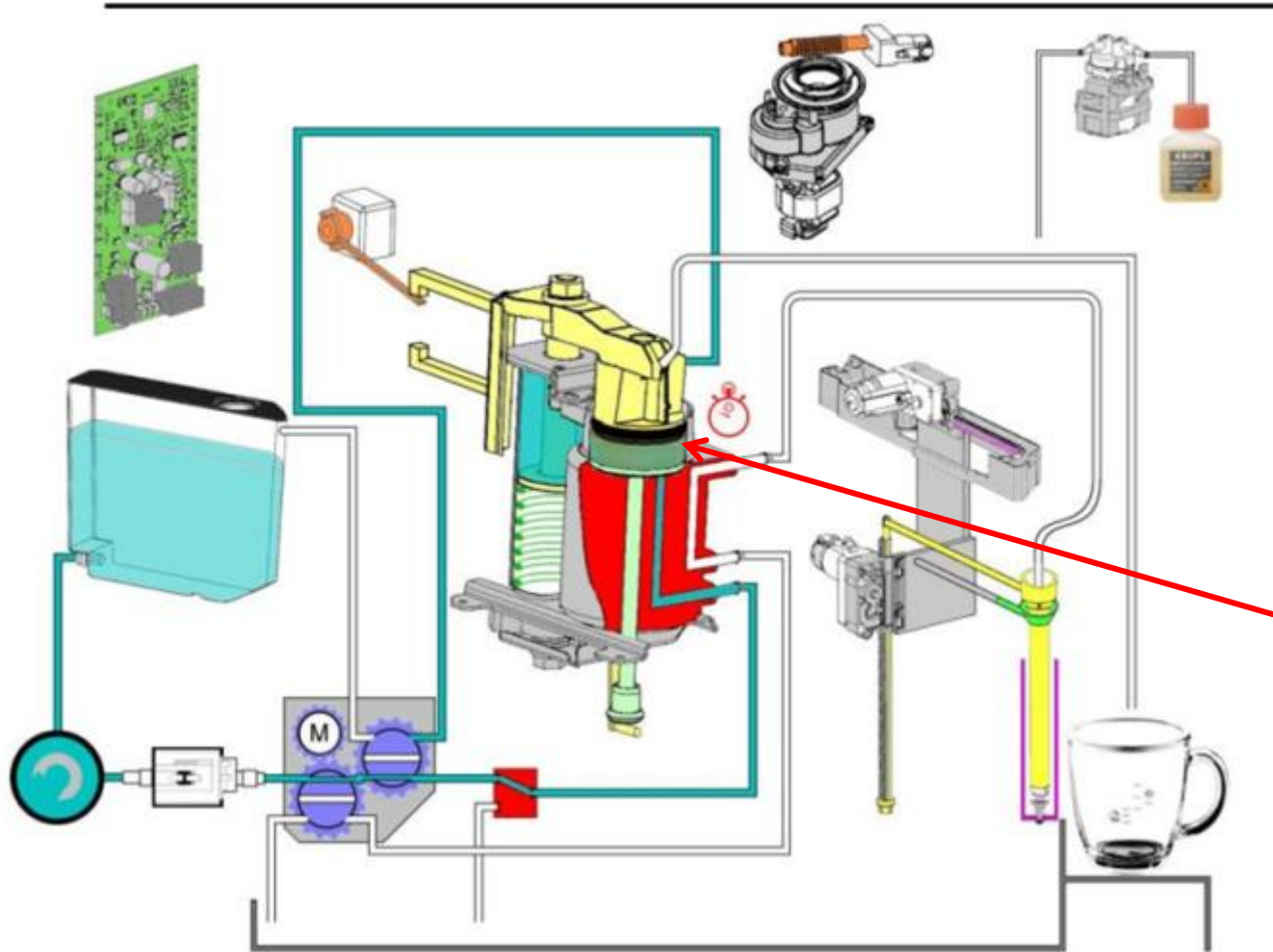


	DELONGHI ETAM 29.660	Saeco HD8918/09	Krups Evidence EA891C
	67 °C	72 °C	78 °C
	71 °C	73 °C	78 °C

KRUPS

Предварительное увлажнение

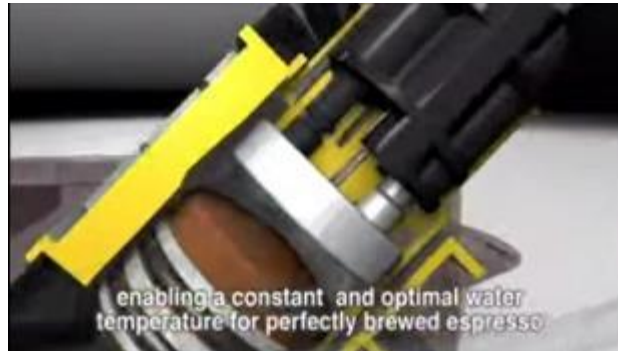
Благодаря предварительному увлажнению кофе имеет более насыщенный вкус



Сперва кофе
увлажняется, только
потом варится

КОНКУРЕНТЫ

Видео



<http://www.youtube.com/watch?v=bK0fQ0mv4b0>

<http://www.youtube.com/watch?v=EUAYPgxn5vg>

<http://www.youtube.com/watch?v=4zL1zmxkirk&feature=youtu.be>



<https://www.youtube.com/watch?v=bK0fQ0mv4b0>

<https://www.youtube.com/watch?v=m2N32qljk3M>



https://www.youtube.com/watch?v=p-iRy0_5skc



QUATTRO FORCE KRUPS

Превосходная технология приготовления кофе от зерна
до чашки



Высокоскоростная
кофемолка



Идеальная
трамбовка



Сбалансированный
кофе с первой
чашки



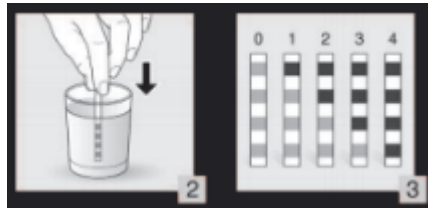
Легкое
обслуживание

KRUPS

Легкое обслуживание

**Минимальный уход за кофемашиной:
весь процесс максимально автоматизирован:**

- ✓ Очистка от накипи – чистящее средство помещается в бак с водой и проходит промывка. Средство **F054** (предварительно устанавливается уровень жёсткости воды, есть тестовые полоски)
Рекомендовано также использовать фильтр для воды **F088**



- ✓ Очистка от кофейных масел 1 раз в 360 циклов с помощью таблетки **XS3000**



**Нет необходимости вынимать варочный узел,
смазывать его и чистить вручную - нет опасности
повредить варочный узел (сердце кофемашины)**



Об очистке сообщит на дисплее!

KRUPS

Легкое обслуживание



Жидкость для очистки
автокапучинатора кофемашины
Barista
XS900031
2 690



Жидкость для очистки
автокапучинатора кофемашины
Barista
XS900010
2 690



Набор для очистки: чистящее средство для
кофемашин Krups - 10 таблеток, порошок для
удаления накипи - 2 пакетика по 40 г, фильтр
для воды Claris - 1 шт
XS530010
4 190



Порошок для удаления накипи
F054001B
990



Чистящее средство
для кофемашин Krups
XS300010
1 690



Фильтр для воды Claris
F08801
1 690

КОНКУРЕНТЫ

Уход за кофемашиной. Очистка варочного блока

Системы со съемным варочным блоком

Необходимо замачивать, промывать, пылесосить и смазывать элементы
заварочного механизма. Постоянное вмешательство в систему +
хлорированная вода



Очистка вручную
(раз в неделю) + смазывать 1 в месяц
SAECO\PHILIPS, SIEMENS



Очистка вручную (раз в месяц)
DL

КОНКУРЕНТЫ

Варочный блок

Варочный блок перемещается в процессе варки кофе, происходит рассыпание кофе по внутреннему пространству кофемашины.



КОНКУРЕНТЫ

Очистка варочного блока Delonghi

<https://www.youtube.com/watch?v=hBtJUO56mO4>

Очистка заварочного узла

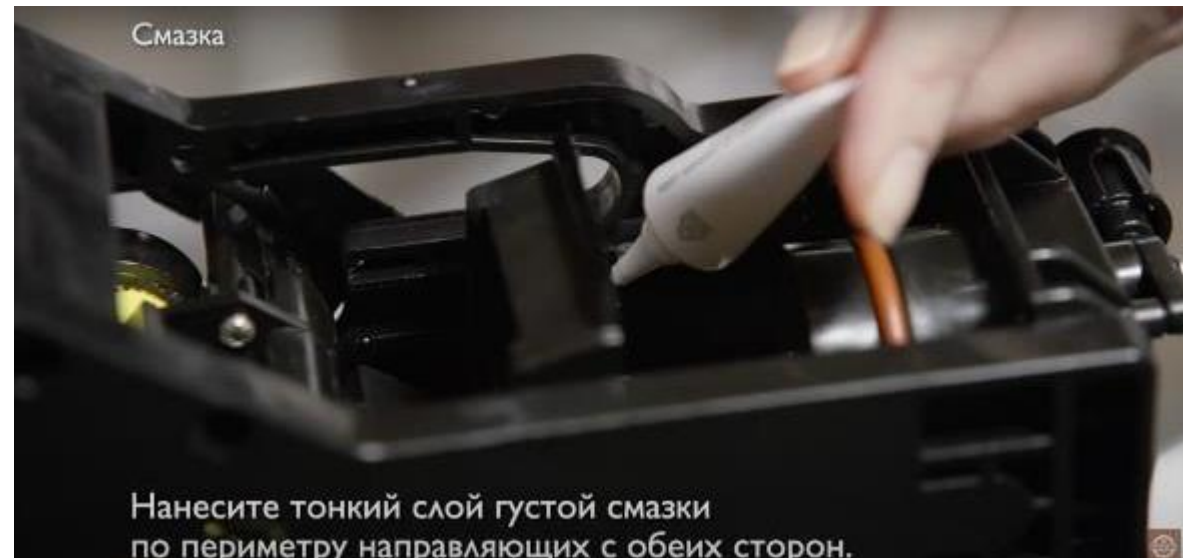
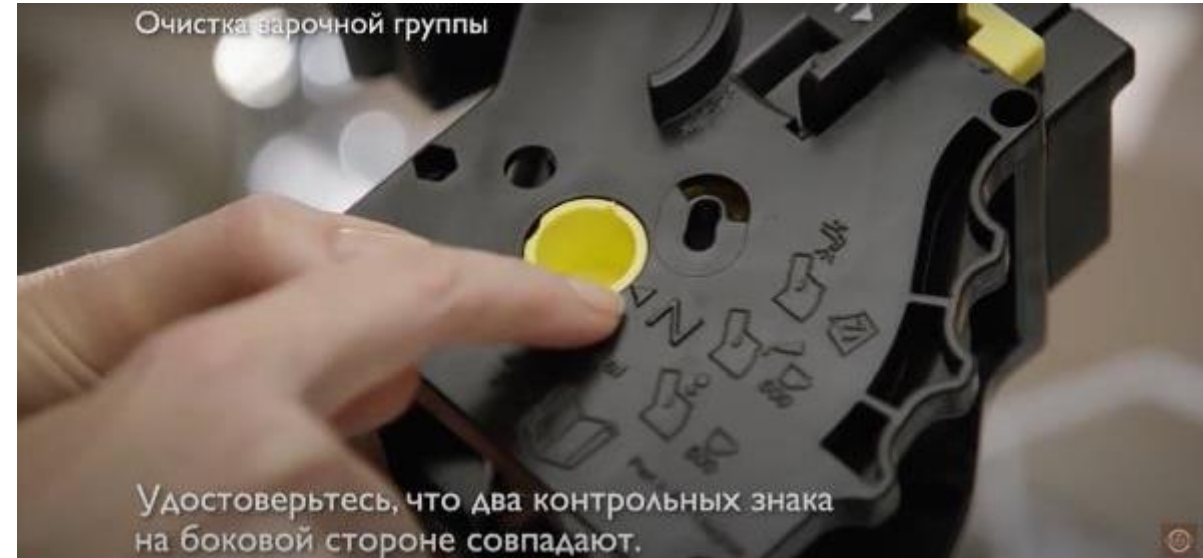
- ❌ Ополаскивать только водой
- ❌ Не использовать моющие средства
- ❌ Не использовать посудомоечную машину



КОНКУРЕНТЫ

Очистка варочного блока Philips

<https://youtu.be/wa8r1SzKExQ>



KRUPS

<https://www.youtube.com/watch?v=Nk6L7Hk0sYs>



Автоматическая очистка 1 раз в 360 циклов

- Вид изнутри варочного блока KRUPS после продолжительной эксплуатации.
- Как видите плесени и следов загрязнений внутри нет, лишь остатки молотого кофе!

Очистка варочного блока



КОНКУРЕНТЫ

Уход за кофемашиной. Заварные устройства. Технологии конкурентов



Преимущество:

- Нет необходимости тратить деньги на расходные материалы – чистящие таблетки.

Риски

- При извлечении блока есть риск повредить его, так как в составе большое количество пластика
- Необходимость очистки вручную

Переводя в деньги: если Вы пьете 4 чашки кофе в день нужно чистить Krups 1 раз в 3 месяца = $4 \times 130 (\text{руб}) =$ всего 520 руб В ГОД!!!
При употреблении 8-ми чашек – 1040 руб/год

КОНКУРЕНТЫ

Уход за кофемашиной. Заварные устройства. Технологии конкурентов



Преимущества +

Кофе подается напрямую в заварочное устройство, даже малая часть свежемолотого кофе не оседает на стенках трубки подачи, поскольку трубки нет – точная дозировка, нет риска получить кофе из «старого» помола



Недостатки —

Дополнительная ходовая часть внутри кофемашины, механизм, приподнимающий заварное устройство изнашивается, срок службы машины уменьшается. Со временем при движении заварного блока ощущается неприятное поскрипывание



Jura. IPBIS – Интеллектуальная система предварительного заваривания

Преимущества +

Система точно отмеряет нужное количество воды для предварительного увлажнения в зависимости от выбранного напитка, количества кофе, крепости и т.д. Более правильное предварительное заваривание

Недостатки —

Как и у DL и Philips, приготовление 2-х порций эспresso в одну таблетку - по сути не 2 чашки эспresso, а чашка лунго разделена напополам

KRUPS

Технология KRUPS Quattro Force. Превосходная технология приготовления кофе от зерна до чашки



Высокоскоростная кофемолка

Надежные жернова из нержавеющей стали
Скорость кофемолки на 20% быстрее, дольше времени на предварительное увлажнение и экстракцию.



Идеальная трамбовка

Сила прессовки 30 кг – технология, которая используется только в профессиональных кофемашинах



Сбалансированный кофе с первой чашки

Кофе и кофейные напитки правильной температуры с первой чашки, благодаря запатентованной системе Compact Thermoblock, интегрированной с варочным механизмом



Легкое обслуживание

Автоматическая очистка 1 раз в 360 циклов с помощью таблетки от кофейных масел. Нет необходимости открывать кофемашину и вынимать варочный узел для ручной очистки

KRUPS

Панель управления



Цветной сенсорный
дисплей (TFT)



Сенсорный дисплей
(OLED)



Жидкокристаллический
дисплей

Производитель	KRUPS	DL	Philips	Bosch	JURA
	металл	металл	керамика	керамика	металл
Кофемолка	++++	++++	++	++	++++
	гидравлическая	электронно-пружинная	электронно-пружинная	электронно-пружинная	винтовая
Тип тамбовки	++++	+	+	+	+++
Очистка заварочного устройства	автоматически	вручную	вручную	вручную	автоматически
	++++	+	+	+	++++
Расположение термоблока и заварного устройства	совмещены	разделены	разделены	разделены	разделены
	++++	+	+++*	+	+
Материал заварной камеры	металл	Металл и пластик	Металл и пластик	Металл и пластик	пластик
	++++	++	++	++	+
ИТОГО	20	9	7	7	13

KRUPS

Контроль качества автоматических кофемашин



**Внутренние
системы
операционного
менеджмента**



**Стандарты
качества
ISO 9001
с 2001 года**

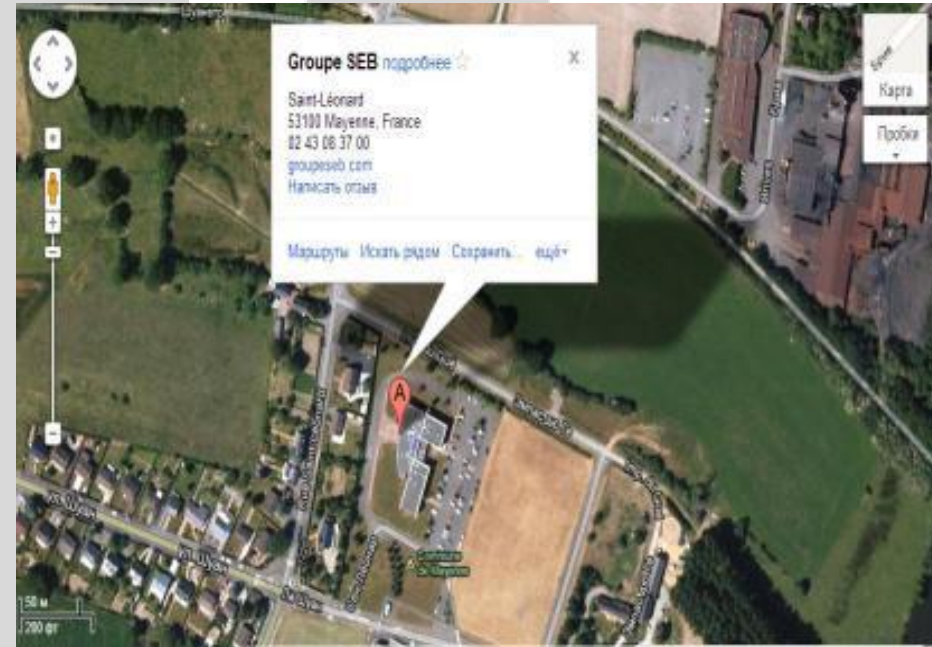
**Защита
окружающей
среды
ISO 14001
с 2005 года**

**Безопасность и
здоровье на
рабочем месте
OHSAS 18001
с 2008 года**

KRUPS

Производство автоматических кофемашин

<https://www.youtube.com/watch?v=jSbTdQfv1Q4>



Производство автоматических
кофемашин г. Майенн (Франция)



Завод специализируется на производстве кофемашин.

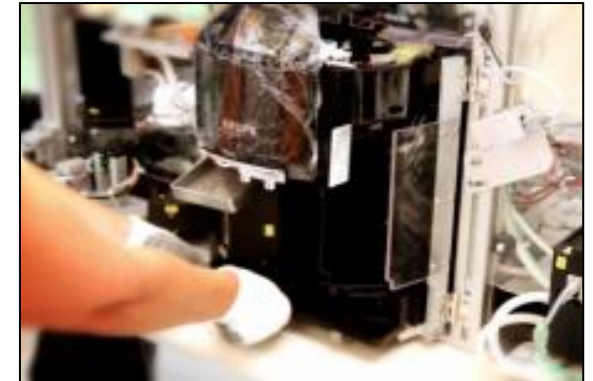
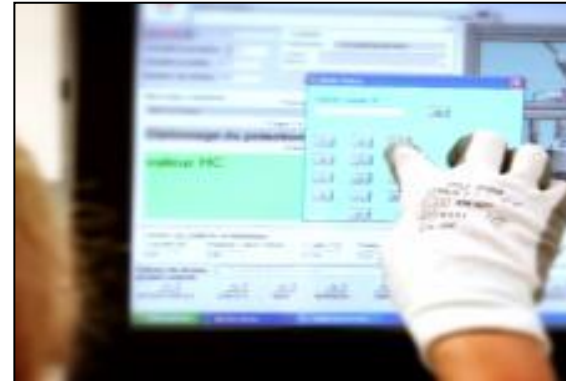
Исследовательская лаборатория находится на территории завода. Используется компьютерная графика для моделирования кофемашин

Используется роботизированная техника на производственной линии

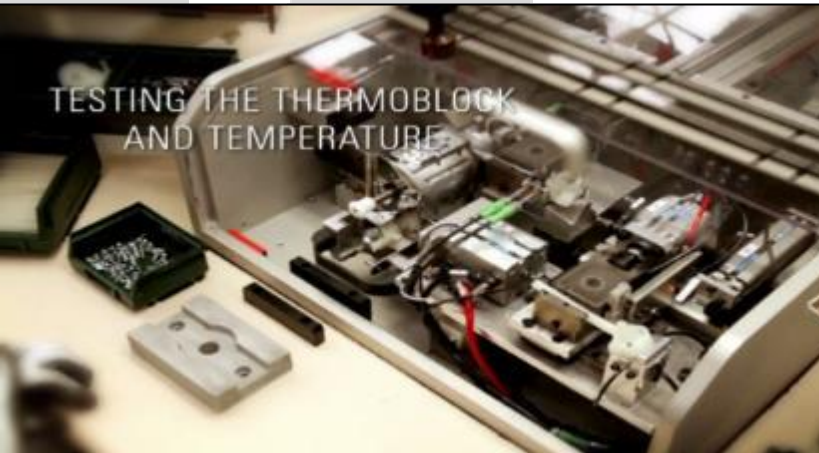


Тройной контроль на заводе

- ➔ Проверка качества комплектующих до сборки
- ➔ Проверка качества во время сборки
- ➔ Проверка качества после сборки



- ✓ Сборка состоит из нескольких этапов (присоединение элементов)
- ✓ Проверка работы системе на каждом новом этапе
- ✓ Испытательная установка на производственной линии (проверка 100% продукции)
- ✓ Целостность проводки и изоляции
- ✓ Проверка потребления электроэнергии
- ✓ Проверка кофемолки/помола
- ✓ Проверка количества и температуры кофе
- ✓ Проверка количества и температуры пара
- ✓ Проверка функционирования всех кнопок
- ✓ Проверка функционирования дисплея
- ✓ Фиксирование полученной информации(15 эспрессо, 15 капучино, уход – сервис, код ошибки.)



- Использование роботизированной техники
- Сборка состоит из нескольких этапов (присоединение элементов)
- Проверка работы систем на каждом новом этапе
- Испытательная установка на производственной линии
- 90 этапов контроля качества в процессе производства





Проверка 100% продукции

- Целостность проводки и изоляции
- Проверка потребления
- Проверка электроэнергии
- Проверка кофемолки/помола
- Проверка количества и температуры кофе



**Сенсорная проверка наличия в кофемашине
всех компонентов (100% сборки)**
(Поддон для сбора капель, регулятор кофемолки,
контейнер для отработанного кофе, резервуар для
воды, ручка резервуара для воды, решётка...)

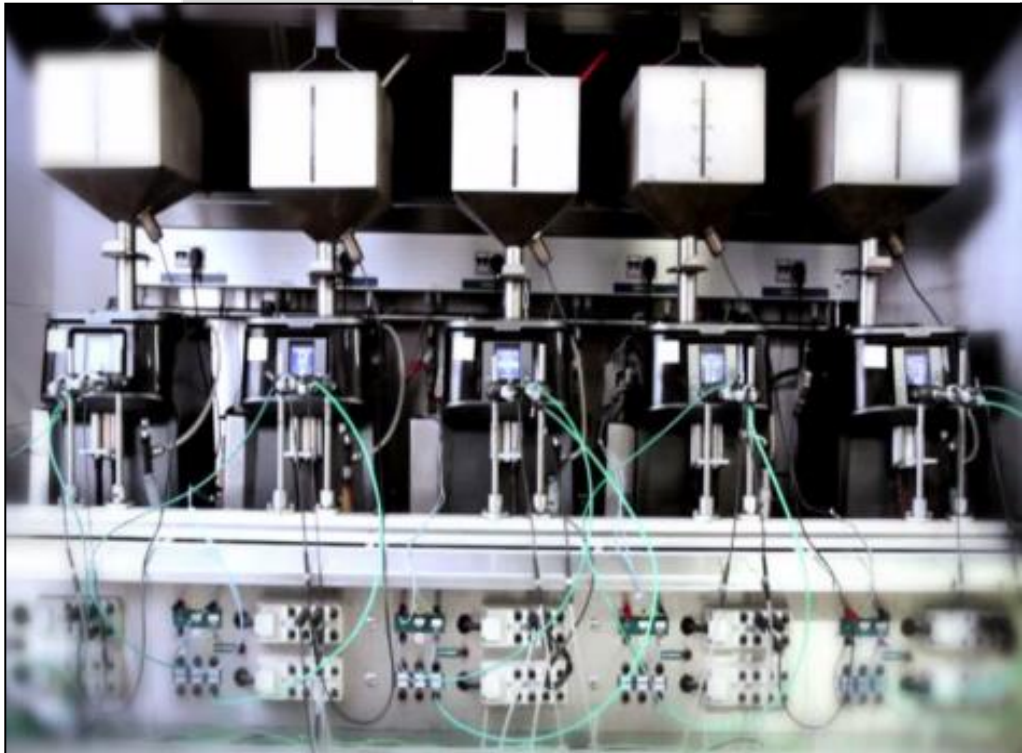


**Проверка (взвешивание) наличия в упаковке всех
комплектующих элементов (100% комплектации)**
(Руководство по эксплуатации, фильтр для воды,
комплект для чистки, упаковка...)



Контроль на протяжении короткого эксплуатационного цикла: (ускоренный износ оборудования)

- 500 циклов приготовления кофе
- 60 проверок паровых функций



KRUPS

A large, light gray, stylized letter 'K' logo that serves as a background element on the left side of the slide.

Модельный ряд

KRUPS

Ассортимент автоматических кофемашин



**Barista
EA9078**



**Barista
EA907D**



**Intuition
Essential
EA870810**



**Intuition
Preference
EA873810**



**Intuition
Preference +
EA875E10**



**Evidence
EA890110**



**Evidence
EA891810**



**Evidence
EA89110**



**Evidence
EA891D**



**Evidence
EA891C**



**Evidence ONE
EA895N10**



**Evidence
EA894810**



**Evidence
EA89T10**

KRUPS

Ассортимент автоматических кофемашин



Espresseria EA8250PE



Espresseria EA826E30



Espresseria EA82F010



Espresseria EA82F810



Espresseria EA829E10



Espresseria EA82FD10



Arabica
EA811010



Arabica
EA811810



Arabica
EA817010



Arabica
EA819N10



Essential
EA81R870



Essential
EA810B70



Essential
EA810770



Essential
EA810570



Essential
EA810870

Фразы для работы с покупателем

- *«Профессионально приготовленный кофе (капучино, латте) у вас дома»*
- *«Почувствуйте себя настоящим бариста»*
- *«Кофемашина для истинных ценителей кофе»*
- *«Тайна приготовления истинного кофе скрыта в мелочах (точная температура воды, степень помола, давление, прессовка кофе, степень жесткости воды)»*
- *«Эта уникальная кофемашина позволит Вам приготовить идеальный кофе со сбалансированным вкусом и ароматом правильной температуры с первой чашки. Ваш дом лучшая кофейня!!!»*

Для Evidence

- *«Хотели бы Вы иметь возможность приготовления двух чашек кофе одновременно, включая молочно-кофейные напитки, всего одной кнопкой? С кофемашиной Krups Evidence Вам достаточно выбрать напиток, количество чашек и она сама определит необходимое количество молока, кофе. А очистка капучинатора происходит нажатием всего одной кнопки.»*

KRUPS

Barista EA907*

Barista- кофемашина Krups, ручной сборки, с 17 программами приготовления напитков в одно касание и автоматической очисткой капучинатора

Автоматическая кофемашина KRUPS EA907810 легко приготовит один из 17 напитков, позволяя вам наслаждаться вкусным кофе у себя дома.

Усовершенствованный дизайн в сочетании с новейшими технологиями и удобством использования дополняют широкий выбор изысканных рецептов, собранных со всего мира и приготовленных нажатием всего одной кнопки.



Barista EA907D



Barista EA9078

Усовершенствованная технология для совершенного кофе

- Уникальная технология KRUPS Quattro Force оптимизирует каждый этап приготовления кофе от зерен до последней капли в кружке для получения превосходного напитка.



Двухступенчатая технология для получения наилучшей пены

- Уникальная двухступенчатая технология вспенивания молока для получения идеальной пенки в сочетании с высокой температурой позволяет приготовить кофе профессионального качества.



Капучино одним касанием с автоматической очисткой капучинатора

- Автоматическое приготовление кофейных напитков с молоком, таких как капучино или латте, нажатием одной кнопки.
- Легкое обслуживание устройства благодаря автоматической очистке капучинатора*

* Возможна отложенная очистка для приготовления нескольких напитков подряд.



Как настоящий бариста

- Приготовьте кофе как профессиональный бариста: автоматическая настройка кофемолки в соответствии с выбранным напитком



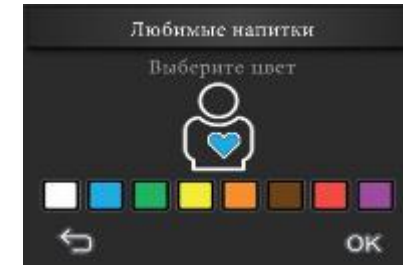
100% фронтальное управление = 100% удобства использования

- Большой цветной сенсорный экран предлагает интуитивно понятное меню для максимального комфорта использования.
- Занимает меньше места на кухне (нет необходимости освобождать место по бокам кофе-машины для ее обслуживания)
- 100% Фронтальное обслуживание



64 любимых рецептов

- Машина запоминает до 8 пользователей, каждый из которых может сохранять до 8 любимых напитков в своем списке, в том числе ристретто, эспрессо, обычный кофе, капучино, латте, горячее молоко и горячую воду.



17 рецептов для приготовления в одно касание

- Эспрессо, эспрессо доппио, ристретто, ристретто доппио, обычный кофе, кофе лонг, лонг блэк, лунго, американо, рэд ай, капучино, латте, кофе с молоком, флэт уайт, вспененное молоко, горячее молоко и пр



KRUPS

Barista EA907*

- технология **KRUPS Quattro Force**
- 17 рецептов различного кофе
- **отсек для молотого кофе**
- свое собственное меню для **8 человек 8 программ**
- **автоматизированный двойной цикл помола для больших порций (кофе) (220 мл)**
- **автоматическая регулировка степени помола в зависимости от рецепта**
- **запатентованный автокапучинатор с системой автоочистки**
- возможность одновременного приготовления двух порций чёрного кофе
- давление 15 БАР
- мощность 1450 Вт
- система **Compact Thermoblock**
- контейнер для воды 1,7L
- управление с помощью экрана
- автоматические программы промывки и декальцинации
- контейнер для зерен на **250g**
- большой съемный поддон для капель (увеличен в 2 раза).
- металлическая кофемельница с новым типом жерновов
- максимальная высота кружки – 14 см
- в комплекте: 2 чашки для приготовления кофейных напитков, фильтр для воды, таблетки для чистки варочного механизма, жидкость для очистки капучинатора, порошок для удаления накипи.
- страна производитель: **Франция**



Автоматическая кофемашина Krups Barista

Выгоды для покупателя

Основные USP / преимущества

- Только представьте, что кофемашина взобьет пышную молочную пену идеальной консистенции, благодаря запатентованному капучинатору.
- Вы будете наслаждаться идеальным кофейно-молочным напитком, а капучинатор сам автоматически промоется после приготовления каждой чашки. Согласитесь, что это удобно?

- автоматическое приготовление любого напитка нажатием одной кнопки, включая кофейно-молочные
- молочная пена идеальной консистенции - паровое сопло воспроизводит жесты профессионального barista
- автоматическая очистка парового сопла

Зпатентованный выдвижной капучинатор, с системой автоматической самоочистки



- Эта уникальная кофемашина позволит Вам приготовить бодрящий кофе со сбалансированным вкусом правильной температуры с первой чашки.
- Хотели бы Вы тратить минимум времени на очистку кофемашины? Благодаря автоматической очистке заварочного блока с помощью 1 таблетки, уход за кофемашиной становится простым и комфортным.

- кофе и кофейные напитки правильной температуры с первой чашки
- сбалансированный вкус и качественная экстракция всех компонентов кофе
- минимальный уход за кофемашиной

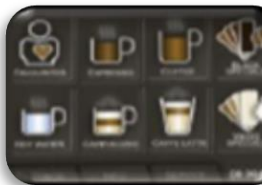
Зпатентованная система Compact Thermoblock интегрированная с варочной системой и гидравлическая система трамбовки



- Только представьте, у Вас на кухне будет личный бариста, который будет ежедневно баловать Вас разнообразием кофейных напитков, благодаря 17 встроенным рецептам.
- Вы сможете создавать индивидуальные неповторимые рецепты кофе и кофейных напитков для каждого из пользователей. Почувствуйте себя профессиональным бариста!

- удобная и интуитивно понятная панель управления
- 17 встроенных рецептов
- автоматическая регулировка помола кофе в соответствии с выбранным напитком
- база данных на 8 человек, с возможностью внесения в память до 8 любимых рецептов для каждого из них

Удобство использования: большой цветной сенсорный дисплей с технологией one-touch



Intuition Preference/Preference +

ДОВЕРЬТЕСЬ ИНТУИЦИИ

Позвольте Intuition показать Вам путь
к идеальному кофе, который вы любите



KRUPS

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА INTUITION PREFERENCE

Позвольте Intuition показать вам **простой и индивидуальный** путь к **идеальному кофе**, который вы любите, **чашка за чашкой**.

- 1 ЭФФЕКТ ГЛУБОКОГО ПОГРУЖЕНИЯ**
- 2 ИНТУИТИВНЫЕ ПОДСКАЗКИ**
- 3 ПЕРСОНАЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ**
- 4 ИДЕАЛЬНЫЙ КОФЕ ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ**
- 5 АБСОЛЮТНЫЙ КОМФОРТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**



LATTE MACCHIATO

Enjoy your drinks!



ESPRESSO

Enjoy your drinks!



18:04

RETTO

ESPRESSO

LUNGO

CAFÉ LONG

PPPIO

AMERICANO

E. MACCHIATO

CAPPUCCINO

CAMILLE

RISTRETTO

ESPRESSO

LUNGO

morning

evening

week-end

LP Beverages

18:04

Favourites

RISTRETTO

ESPRESSO

LONG COFFEE

1

ЭФФЕКТ
ГЛУБОКОГО
ПОГРУЖЕНИЯ

KRUPS

INTUITION PREFERENCE : ЭФФЕКТ ГЛУБОКОГО ПОГРУЖЕНИЯ

Технология Smart slide:

Лучший в своем классе **3,5"**
дюймовый сенсорный дисплей
с высоким разрешением и
четкостью



SMART SLIDE

TECHNOLOGY



Интуитивно понятное управление для простого и легкого использования..

Новый интуитивно понятный сенсорный экран с избранными персональными профилями позволит вам приготовить идеальный кофе, который вы любите



Быстрый доступ к персональным настройкам профиля

Быстрый доступ к персональным настройкам профиля
(только в Preference +)

Большое меню:

Настройте **отображение меню** так, как вам удобно, чтобы легко **ориентироваться** и выбирать тот кофе, который вы любите

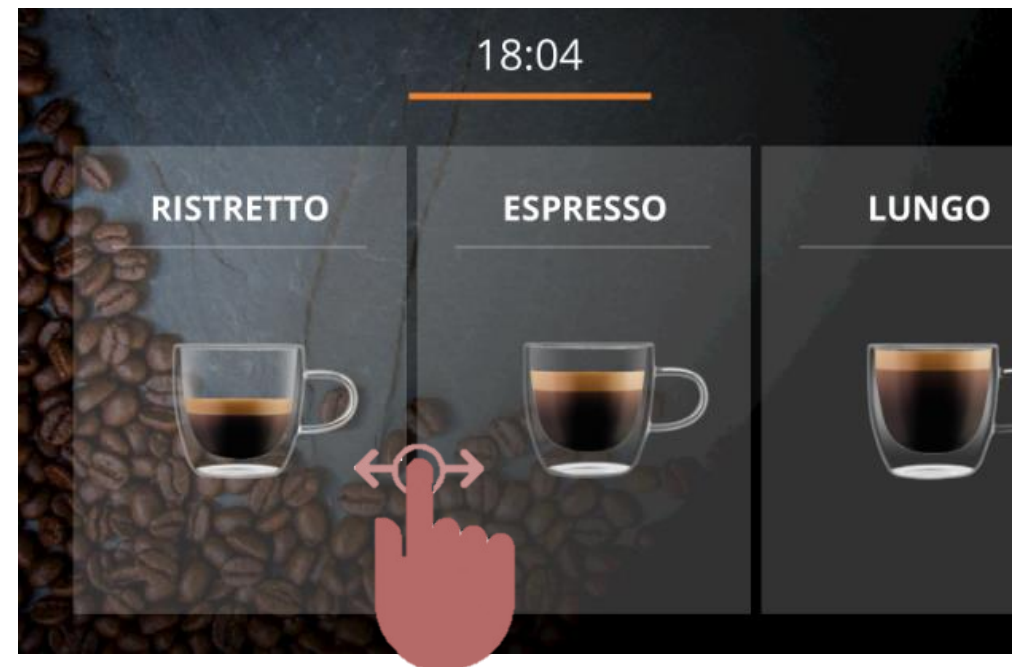
Мозайка

Обзор всех напитков



Слайдер

Крупные значки и быстрый доступ





2

ИНТУИТИВНЫЕ ПОДСКАЗКИ



УМНЫЕ
СВЕТОВЫЕ
ИНДИКАТОРЫ

НОВИНКА : СВЕТОВОЙ СИГНАЛ ОБ ОТСУТСТВИИ КОФЕ

- При нехватке кофейных зерен загорается световой сигнал и на экране появляется сообщение
- Вы запустили приготовление напитка? Не переживайте, перемолотый кофе сохранится. Заполните контейнер для кофейных зерен и нажмите кнопку СТАРТ. Предупреждение исчезнет, и процесс возобновится. Кофемашина перемелет недостающее количество кофе.
- Кофе не пропадет, а вкус останется безупречным.

НОВИНКА : СВЕТОВОЙ СИГНАЛ ОБ ОТСУТСТВИИ ВОДЫ

- При нехватке воды загорается световой сигнал и на экране появляется сообщение
- Вы запустили приготовление напитка? Не переживайте, ваш напиток продолжит готовиться, как только вы заполните резервуар для воды.



*EN version to come

НОВИНКА: СВЕТОВОЕ ОПОВЕЩЕНИЕ ДЛЯ ЛЕГКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Если контейнер для кофейной гущи или поддон для сбора капель переполнены, загорятся **световые сигналы** и на экране появится соответствующее **сообщение**

=> Опустошите контейнер и сообщение исчезнет



**EN version to come*

KRUPS

ИНТУИТИВНЫЕ ПОДСКАЗКИ – ПЕРСОНАЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ



Умные световые индикаторы – эксклюзивная система оповещения.

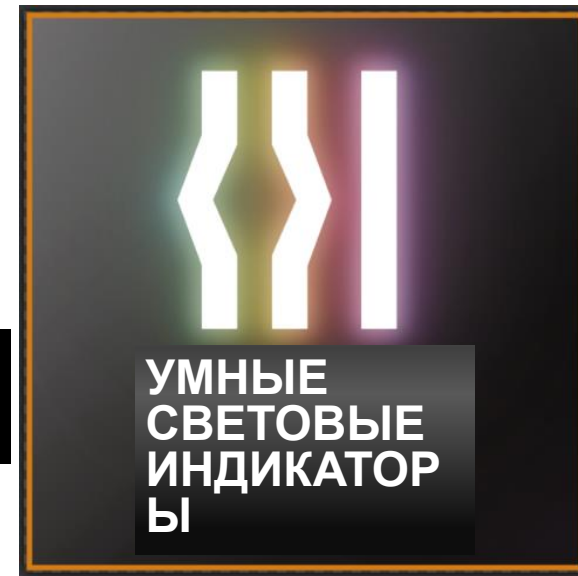
Не только поможет вам приготовить идеальную чашку кофе, но и подскажет как **использовать** и **обслуживать** кофемашину.

Она облегчит ваше **ежедневное использование** и позволит легко задать **персональные настройки**:

Назначьте цвет каждому из ваших **любимых напитков или профилей ***



**профили только в Preference +*



KRUPS

ИНТУИТИВНЫЕ ПОДСКАЗКИ – ПЕРСОНАЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ



С Intuition PREFERENCE ,
вы можете **присвоить
цвет каждому любимому
напитку.**
**=> Сохраните до 8
любимых напитков**

Сохраняя или изменяя
свои напитки **в
избранном**, вы можете
назначить цвет каждому
напитку.



С Intuition PREFERENCE+ ,
вы можете **присвоить цвет
каждому профилю.**
**=> Сохраните 2 профиля с 7
персональными напитками
на ваш вкус**

Когда выбран один из
профилей, цвет подсветки
изменится на цвет этого
профиля. Это обеспечивает
быструю и интуитивную
навигацию

LATTE MACCHIATO

Enjoy your drinks!



ESPRESSO

Enjoy your drinks!



18:04

RETTO



ESPRESSO



LUNGO



CAFÉ LONG



PPPIO



AMERICANO



E. MACCHIATO



CAPPUCCINO



CAMILLE

RISTRETTO



morning

ESPRESSO



evening

LUNGO



week-end

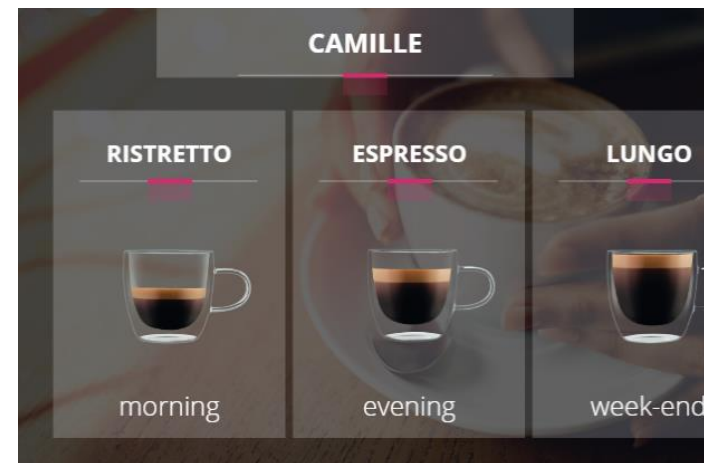
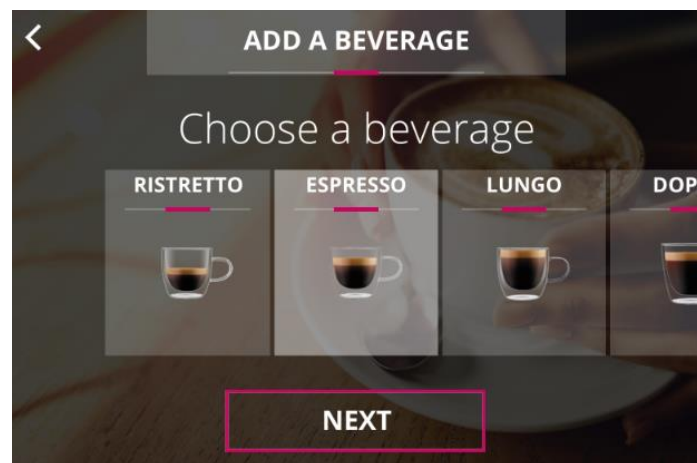
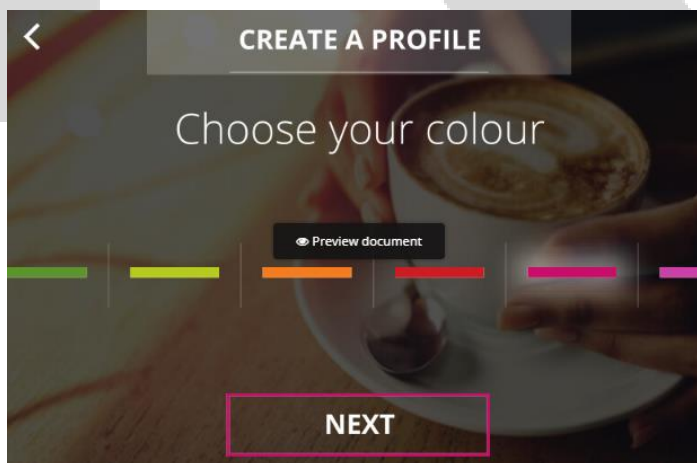
3

ПЕРСОНАЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ

Расширенная персонализация

В Preference : Сохраните легко до **8 любимых напитков** благодаря различным доступным цветам: выберите любимый цвет для каждого напитка.

И еще больше с Preference + ... сохраните до **2 профилей с персональным цветом, включая 7 индивидуальных напитков для каждого**
=> Выберите **свой любимый напиток в зависимости от** времени дня или дня недели и сохраните его в своем профиле.



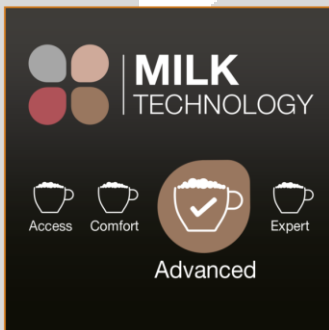
Расширенная персонализация

Попробуйте больше благодаря интуитивному сенсорному дисплею:
Изменяйте настройки по своему вкусу

- От ристретто до латте макиато
- Выберите **идеальную крепость кофе, пропорции кофе и молока,**
- Приготовьте **2 черных кофе или 2 капучино одновременно**
- Создавайте собственные напитки именно такими, какими они вам нравятся, с помощью встроенного капучинатора, открывающего **безграничные возможности**



Расширенная персонализация



Встроенный **капучинатор** открывает перед вами безграничные возможности для безупречного и легкого капучино, латте маккиато и многого другого ...



2 напитка одним касанием

Приготовьте 2 напитка одновременно, даже с молоком, как например, капучино или латте





4

**ИДЕАЛЬНЫЙ КОФЕ ПО
ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ**

KRUPS

INTUITION PREFERENCE – ИДЕАЛЬНЫЙ КОФЕ ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ

Отрегулируйте тонкость помола

НОВИНКА :

5 степеней помола для большей точности

- Адаптируйте помол к разным типам зерен
- Отрегулируйте аромат кофе в зависимости от вашего вкуса



Разнообразие напитков с линейкой Intuition

Black coffee						
						
	Ristretto	Espresso	Café Long	Doppio	Americano	Lungo
Intuition	✓	✓	✓			
Intuition Preference	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Intuition Preference +	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Double Cup	✓	✓	✓			✓

Разнообразие напитков с линейкой Intuition

	Milk coffee					
	 Espresso Macchiato	 Cappuccino	 Latte Macchiato	 Flat White	 Frothed Milk	 Caffe Latte
Intuition Preference		✓	✓		✓	✓
Intuition Preference +	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Double Cup	✓	✓	✓		✓	✓

Разнообразие напитков с линейкой Intuition

	Other drinks				
	 Hot water	 Infusion	 Black tea	 Green tea	 Steam
Intuition	✓				✓
Intuition Preference	✓				
Intuition Preference +		✓	✓	✓	



5

НОВЫЙ ДИЗАЙН
ДЛЯ АБСОЛЮТНО
КОМФОРТНОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

INTUITION PREFERENCE – АБСОЛЮТНО КОМФОРТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



НОВЫЙ
ПРОДУМАННЫЙ И
УДОБНЫЙ ДИЗАЙН



Наклонная фронтальная панель
для лучшей видимости и
удобства использования

INTUITION PREFERENCE – АБСОЛЮТНО КОМФОРТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



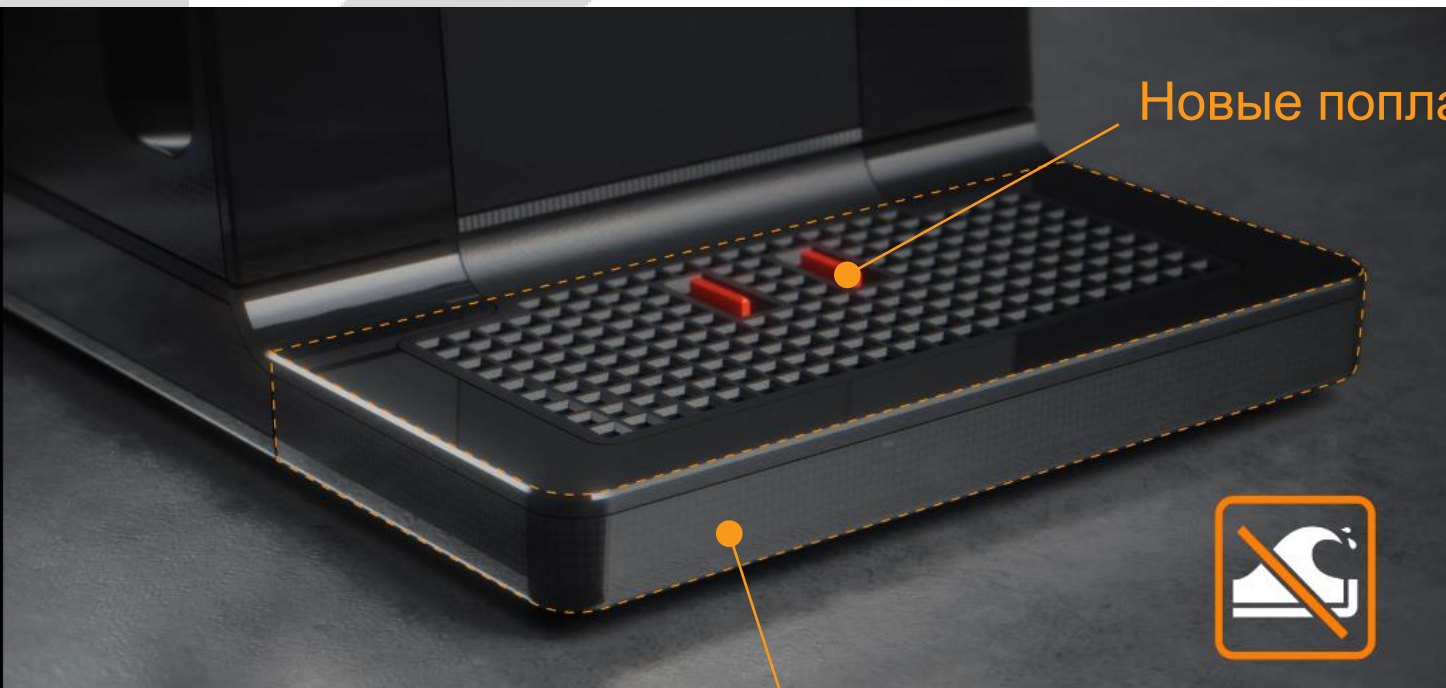


Интуитивно понятный дизайн упрощает обслуживание благодаря **фронтальному доступу к контейнеру для кофейной гущи** и конструкции поддона **с защитой от перелива**, предотвращающей проливание жидкости.

- **Фронтальный доступ** к контейнеру для кофейной гущи
- Большой поддон для сбора капель **с защитой от перелива**

KRUPS

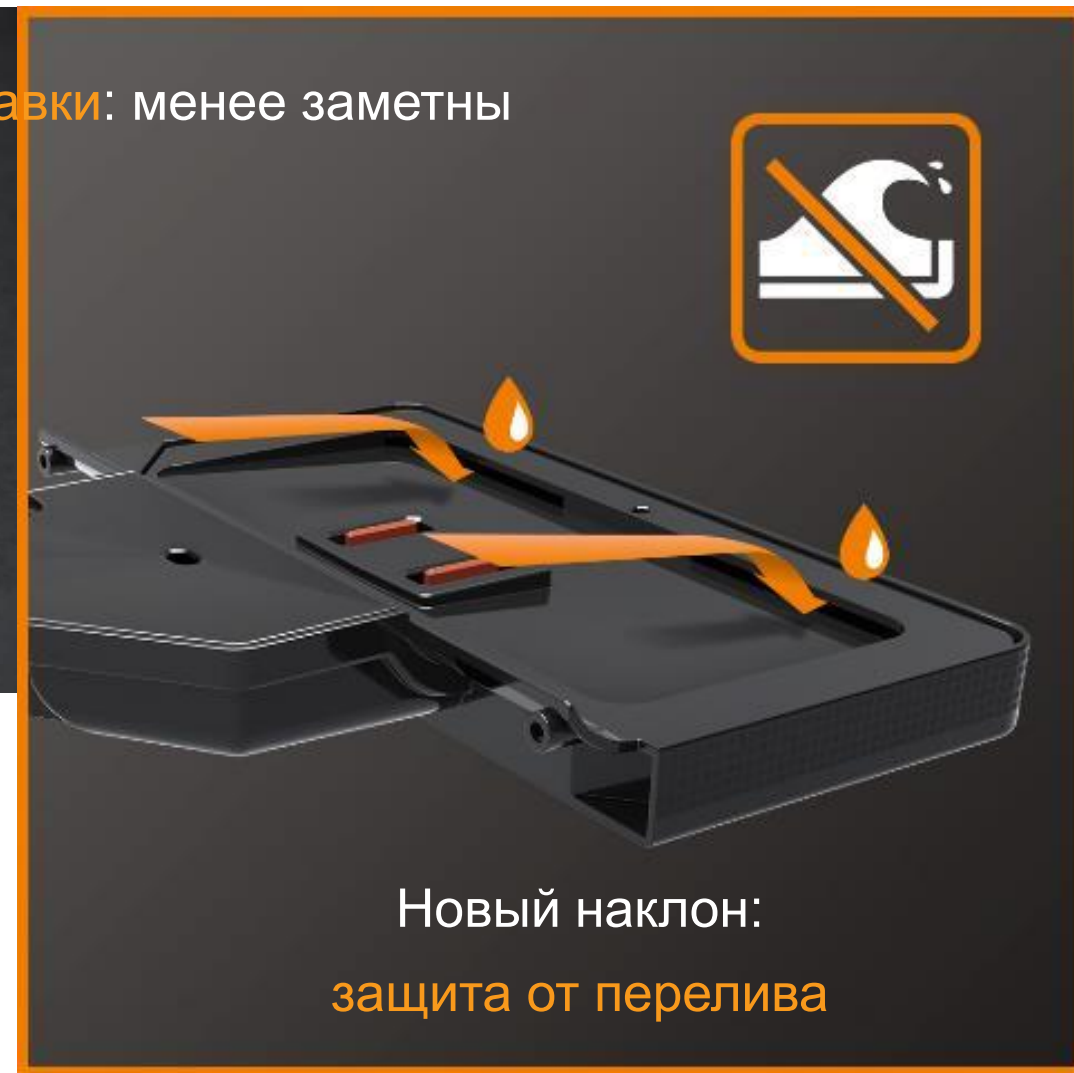
INTUITION PREFERENCE – АБСОЛЮТНО КОМФОРТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Новые поплавки: менее заметны

Больше ёмкость по сравнению с Evidence : **+ 150мл**

- Больше кофе/ Меньше опустошения поддона

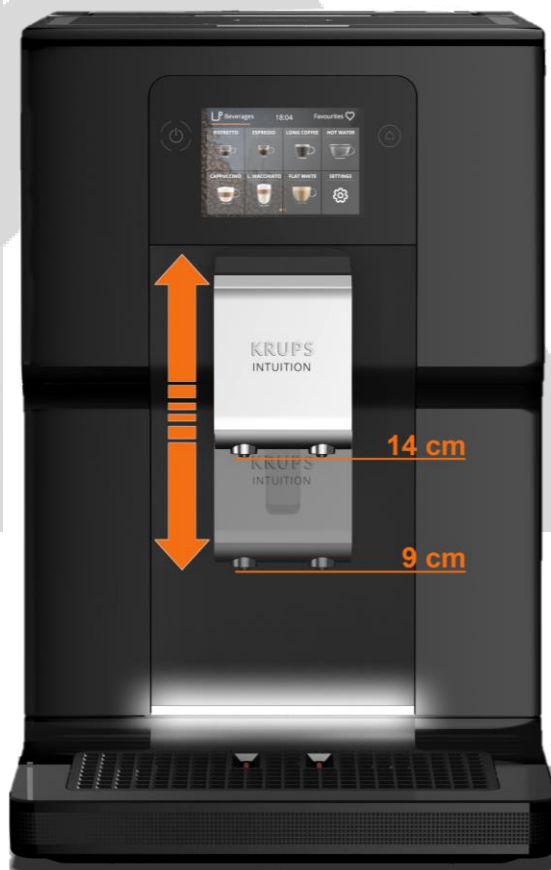


Новый наклон:

защита от перелива

KRUPS

INTUITION PREFERENCE – АБСОЛЮТНО КОМФОРТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Универсальность

Многообразие напитков благодаря
регулируемому по высоте соплу, от
эспрессо до латте макиато



KRUPS

INTUITION PREFERENCE – АБСОЛЮТНО КОМФОРТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Компактная конструкция и **бескомпромиссная**
производительность.



KRUPS

INTUITION PREFERENCE – АБСОЛЮТНО КОМФОРТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Легкое извлечение **резервуара для воды**

+

Легкий доступ к контейнеру для зерен **с уплотнителем** в крышке для сохранения аромата кофейных зерен





**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ
ПРЕИМУЩЕСТВА**

KRUPS

INTUITION PREFERENCE – ЛЮБОВЬ К КОФЕ, НЕ ТРЕБУЮЩАЯ УСИЛИЙ

Тратьте меньше времени на очистку кофемашины и больше времени наслаждайтесь любимым кофе.

→ Откройте для себя **систему автоматической очистки**, которая не может быть проще: **автоматическая система очистки KRUPS** основана на встроенной закрытой инфузионной камере, **не требующей ручного извлечения для очистки**.

Все, что вам нужно, чтобы обеспечить долговечность и восхитительный вкус - это использовать специальную **чистящую таблетку 3 раза в год!**





ДЕМОНСТРАЦИЯ В ТТ – ДЕМО РЕЖИМ НА МАШИНЕ

Данная функция является нашим ключевым преимуществом перед конкурентами и поможет Вам презентовать наши кофемашины серии Preference.

В программном обеспечении машины был установлен демонстрационный режим, чтобы покупатель мог реально поэкспериментировать с машиной перед ее покупкой.

Это основано на идее «тестируй и покупай», что именно благодаря демонстрации и тестированию покупатель убедится в преимуществах и превосходстве интуиции. Попробовать интуицию - значит принять ее: простой, экономичный и настолько убедительный, этот демонстрационный режим - настоящее оружие.

Какова цель этого режима для продавца?

Это особая функция, интегрированная в экран Intuition, которая позволит конечному потребителю попробовать открыть для себя множество функций Intuition в магазине / на полке без ограничений!

Он предлагает 2 возможности / функции, которые могут быть сформированы продавцами для удовлетворения различных потребностей:

Режим манипуляции с меню

=> Чтобы продемонстрировать / управлять продуктом / перемещаться по функциям без запуска рецептов!

Нет необходимости в воде / кофейных зернах или в чистке выставочных моделей! Просто подключите машину!

После активации, если выключить/включить машину, она автоматически запустится в том же демо режиме - манипуляции!

Режим обучения

=> Экран будет отображать все видеоролики «как и обучающие программы», доступные в меню настроек!

Гораздо более пассивная демонстрация / потребитель выбирает нужные видео и может получить доступ ко всем имеющимся.

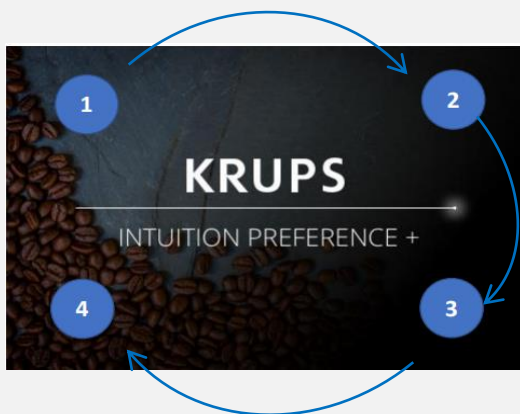
Возможность манипуляции с меню отсутствует.

После активации, если выключить/включить машину, она автоматически запустится в том же демо режиме - обучения!



ДЕМОНСТРАЦИЯ В ТТ – ВХОД В ДЕМО РЕЖИМ НА МАШИНЕ

Как получить доступ к демо режиму?



2- После 4 последовательных нажатий появляется следующий дисплей:
Затем введите этот код 8546



3- Вы находитесь в меню режима продавца!
Выберите предпочтительный режим перезапустите машину (ВЫКЛ / ВКЛ)



Этот код следует сообщать только внутри компании и команды. (При продаже с витрины не забывайте деактивировать демо режим).

Как выйти из демо режима ?

Деактивировать демо режим могут только люди, знающие о конкретных возможностях, описанных выше. Чтобы отключить:

- Перейти в меню демо режима (см инструкции выше)
- Нажмите кнопку «вернуться в режим пользователя»
- Перезапустите машину, нажав ВЫКЛ / ВКЛ.



Ассортимент

KRUPS

INTUITION PREFERENCE – PREFERENCE +

Совершенство Кофе и молока



Intuition Preference EA873810



11 рецептов: 6 черного кофе + 4
кофейно-молочных напитка +
горячая вода

До 8 любимых напитков



Встроенный капучинатор

Сенсорный дисплей

Умные световые индикаторы

Персональная подсветка любимых напитков

Цвет  Черный

Intuition Preference
Апрель 2020

NEW



Intuition Preference + EA875E10



15 рецептов : 6 черного кофе + 6 кофейно-
молочных напитка + 3 температурных
режима для заваривания чая

До 2 профилей с 7 любимыми
напитками



Встроенный капучинатор

Сенсорный дисплей

Умные световые индикаторы

Персональная подсветка профилей

Цвет  Алюминий и хром

Intuition Preference +
Апрель 2020

69 990

79
990

99 990/84
990

104 990/89
990

INTUITION PREFERENCE УЧИТЫВАЕТ ВСЕ ПОТРЕБНОСТИ ЛЮБИТЕЛЕЙ КОФЕ



ПРОСТОТА И ЛЕГКОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

KRUPS всегда готов
Кофе, который вы любите, когда захотите

KRUPS всегда легко обслуживать
Благодаря автоматической очистке

- Прямой и легкий доступ к сенсорному дисплею 3,5 дюйма
- Умные световые индикаторы
- Новый дизайн для удобного использования: поддон для сбора капель с защитой от перелива и фронтальный доступ к контейнеру для кофейной гущи
- Одновременное приготовление 2х капучино



ПРЕВОСХОДНОЕ КАЧЕСТВО КОФЕ

KRUPS всегда превосходен
Благодаря технологии Quattro Force для идеального кофе, который вы любите

- Выбор крепости кофе и желаемых пропорций
- 5 степеней помола
- Идеальные молочные напитки



КАЖДЫЙ ДЕНЬ ЧАШКА ЗА ЧАШКОЙ

KRUPS всегда подойдет вашей кухне
Компактная кофемашина, которая прекрасно впишется в ваш интерьер

Сделано во Франции
10 лет ремонтпригодности

- Индивидуальные настройки любимых напитков в Preference и создание нескольких профилей для каждого члена семьи в Preference+

KRUPS
Brand USP

Intuition
Product USP

KRUPS

SELLING STORY OF INTUITION PREFERENCE+ EA875E10



- **Доверьтесь интуиции**
- **Сенсорный экран с технологией Smart slide и Умные Световые Индикаторы для идеального кофе, который Вы любите**
- **MUST HAVE:**
 - **USP 1 : Простое и интуитивное управление** благодаря сенсорному экрану с технологией Smart slide и Умным Световым Индикаторам.
 - **USP 2 : Идеальный кофе – чашка за чашкой** с эксклюзивной технологией KRUPS Quattro Force, которая оптимизирует процесс приготовления кофе от идеального помола до приготовления и очистки.
 - **USP 3 : Легкая очистка.** Не беспокойтесь о регулярном уходе за вашей кофемашиной – система автоматической очистки делает обслуживание простым и быстрым и не требует ручной очистки.
 - **USP 4 : Индивидуальные настройки.** Продуманная персонализация: 2 профиля с детальными настройками цвета, типа отображения и рецептов, которые появятся на главном экране.
- **NICE TO HAVE**
 - **Benefit 5 : Любимые рецепты** - 15 рецептов напитков можно регулировать по вашему вкусу, а встроенная молочная система создает идеально нежную и плотную пенку для вашего капучино.
 - **Benefit 6 : Усовершенствованная молочная система.** Вы можете использовать контейнер для молока в комплекте или просто опустить трубку капучинатора в пакет с молоком и приготовить одновременно 2 капучино или латте. Молочную систему легко чистить благодаря функции автоматической промывки.
 - **Benefit 7 : Комфортное использование:** Продуманный дизайн: наклонная передняя панель и регулируемое по высоте сопло, фронтальный доступ к резервуарам и защита от перелива поддона для капель.
 - **Benefit 8: Надежность и долговечность.** Возможность ремонта в течение 10 лет после приобретения. Сделано во Франции.

KRUPS®

Сравнение с конкурентами



INTUITION PREFERENCE (+) vs Delonghi Dinamica Plus ECAM 370.95 T / 376.95 T

Delonghi Dinamica Plus



Nov 2018	Дата	2021
Да	Молотое кофе	Нет
1,8 л	Резервуар для воды	2,3 л
Да : Резервуар для воды и Контейнер	Фронтальный доступ	Да : Контейнер
Автоматический	Молочная система	Интегрированный
13 напитков и до 4 напитков в личном профиле	Рецепты	11-15 напитков 873/875 и до 8 напитков в личном профиле
13,5 см	Высота сопла	14 см
Сенсорный дисплей	Экран	Активные сенсорные кнопки + сенсорный дисплей с возможностью листать
300 гр	Контейнер для кофе	260 гр
Да	Реалистичные иконки	Да
Нет	Световая индикация	Да

INTUITION preference (+)



INTUITION COFFEE vs JURA ENA 8

Jura ENA 8



sept 2018	Дата	2021
Да	Молотое кофе	Нет
1,1 Л	Резервуар для воды	2,3 л
Да	Фронтальный доступ	Да : Контейнер
Интегрированный	Молочная система	Интегрированный
10 напитков и до 2 напитков в личном профиле	Рецепты	11-15 напитков 873/875 и до 8 напитков в личном профиле
13,8 см	Высота сопла	14 см
Сенсорный дисплей + кнопки	Экран	Активные сенсорные кнопки + сенсорный дисплей с возможностью листать
125 гр	Контейнер для кофе	260 гр
Да	Реалистичные иконки	Да
Нет	Световая индикация	Да

INTUITION preference (+)



INTUITION PREFERENCE (+) COFFEE vs SAECO Xelsis SM 7580 / 7581 / 00

SAECO Xelsis SM 7580 / 7581 / 00



Aug 2017	Дата	2021
Да	Молотое кофе	Нет
1,7 Л	Резервуар для воды	2,3 Л
Да : Резервуар для воды и Контейнер	Фронтальный доступ	Да : Контейнер
Интегрированный	Молочная система	Интегрированный
12 напитков и до 7 напитков в личном профиле	Рецепты	11-15 напитков 873/875 и до 8 напитков в личном профиле
14,8 см	Высота сопла	14 см
Сенсорный дисплей + кнопки	Экран	Активные сенсорные кнопки + сенсорный дисплей с возможностью листать
450 гр	Контейнер для кофе	260 гр
Да	Реалистичные иконки	Да
Нет	Световая индикация	Да
6 профилей	Профиль	2 профиля и 8/7(875/873) в избранных

INTUITION preference (+)



INTUITION PREFERENCE (+)COFFEE vs JURA IMPRESSA E8 PLATINE

IMPRESSA E8 platine



Jul 16	Дата	2021
Да	Молотое кофе	Нет
1,9 Л	Резервуар для воды	2,3 Л
Да : Резервуар для воды и Контейнер	Фронтальный доступ	Да : Контейнер
Автоматический	Молочная система	Интегрированный
8 напитков	Рецепты	11-15 напитков 873/875 и до 8 напитков в личном профиле
15,3 см	Высота сопла	14 см
Сенсорный дисплей + Кнопки + синхронизация со смартфоном	Экран	Активные сенсорные кнопки + сенсорный дисплей с возможностью листать
280 гр	Контейнер для кофе	260 гр
Да	Реалистичные иконки	Да
Нет	Световая индикация	Да
Экспертный режим: сохраняет количество напитков и крепость	Профиль	2 профиля и 8/7(875/873) в избранных

INTUITION preference (+)



INTUITION PREFERENCE (+) COFFEE vs SIEMENS EQ6 Plus S700

Siemens EQ6 + S700



Aug 2017	Дата	2021
Да	Молотое кофе	Нет
1,7 Л	Резервуар для воды	2,3 Л
Да: контейнер Резервуар для воды: сбоку	Фронтальный доступ	Да : Контейнер
Интегрированный	Молочная система	Интегрированный
9 напитков и 4 напитков в личном профиле	Рецепты	11-15 напитков 873/875 и до 8 напитков в личном профиле
-	Высота сопла	14 см
Активные сенсорные кнопки + сенсорный дисплей	Экран	Активные сенсорные кнопки + сенсорный дисплей с возможностью листать
300 гр	Контейнер для кофе	260 гр
Да	Реалистичные иконки	Да
Нет	Световая индикация	Да

INTUITION preference (+)



KRUPS

EVIDENCE PLUS EA894*

Откройте любимый кофе заново

Автоматическая кофемашина KRUPS Evidence Plus легко создает потрясающий кофе как настоящий бариста.

Почувствуйте неповторимый аромат любого напитка, выбранного из 19 предложенных программ.

Инновационный широкий OLED-дисплей с интуитивным интерфейсом и ультрасовременной цветной сенсорной панелью поможет легко управлять устройством.

Технология KRUPS QUATTRO FORCE гарантирует наилучший вкус вашего кофе.



Усовершенствованная технология для совершенного кофе

- Уникальная технология KRUPS Quattro Force оптимизирует каждый этап приготовления кофе от зерен до последней капли в кружке для получения превосходного напитка.



Интуитивный цветной дисплей

- Благодаря интуитивному и удобному интерфейсу цветной сенсорной панели с OLED-дисплеем вы приготовите свой любимый кофе как настоящий бариста – просто следуйте понятным световым сигналам.



Идеальные напитки одним касанием

- Приготовьте любимый кофе в одно мгновение: просто нажмите на кнопку, и ваш эспрессо, кофе лонг, капучино, латте макиато, латте или чай готов



Одновременное приготовление 2 чашек кофе

- Приготовьте сразу две порции напитка из 6 доступных рецептов на дисплее с помощью двойного нажатия на кнопки
- Эспрессо, лунго, капучино, латте макиато, латте и чай (три температуры)



19 рецептов и регулируемые настройки

- 7 рецептов черного кофе: ристретто, эспрессо, двойной эспрессо, лунго, двойной лунго, доппио, американо
 - 9 рецептов кофе с молоком: капучино, двойной капучино, латте макиато, двойной латте макиато, латте, двойной латте, эспрессо макиато, флэт уайт, молочная пена.
 - 3 температуры для 3 типов чая: травяной чай, зеленый чай, черный чай.
 - В каждом рецепте вы можете изменить объем кофе или молока исходя из собственного вкуса.
-
- Усовершенствуйте свой напиток с помощью двух эксклюзивных функций: DARK делает ваш кофе более крепким и ароматным, а EXTRA SHOT добавляет еще одну порцию эспрессо для более насыщенного вкуса.
 - Вы также можете поменять крепость напитка, выбрав нужную степень помола для кофемолки: чем он мельче, тем кофе крепче. Выбор помола напрямую зависит от зерен кофе: сильно обжаренные быстро выделяют масло, поэтому они требуют крупного помола, а слабо обжаренные остаются сухими и могут быть измельчены более мелко.



KRUPS

RISTRETTO



ESPRESSO



ESPRESSO
MACCHIATO



LONG COFFEE



AMERICANO



DOPPIO



LATTE
MACCHIATO



CAFFE
LATTE



CAPPUCCINO



FROTH
MILK



FLAT
WHITE



BLACK TEA



GREEN TEA



HERBAL TEA





Функция «DARK» позволяет усилить насыщенность напитка (крепость).

Есть несколько способов включить и отключить данную функцию:

1. Прежде чем выбрать напиток, нажмите на кнопку «DARK».
2. Нажмите на кнопку «DARK» в процессе приготовления напитка и до конца помола кофе.
3. Выбрав опцию «DARK» в меню настроек. Для этого перейдите в меню «Настройки», затем «настройка рецептов», «регулировка крепости».

Функция «EXTRA SHOT» позволяет добавить эспresso в конце процесса приготовления выбранного напитка.

Есть несколько способов включить и отключить данную функцию:

1. Прежде чем выбрать напиток, нажмите на кнопку «EXTRA SHOT».
2. В ходе приготовления напитка.
3. Выбрав опцию «EXTRA SHOT» в меню настроек. Для этого перейдите в меню «Настройки», затем «настройка рецептов», «дополнительная порция»

Функции «DARK» и «EXTRA SHOT» доступны для напитков, приготовить которые можно нажатием одной кнопки на дисплее: эспresso, лунго, капучино, латте макиато, латте



KRUPS

EVIDENCE PLUS

БОЛЬШОЙ ОБЗОР И ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

180° УГОЛ ОБЗОРА БЛАГОДАРЯ
УНИКАЛЬНОМУ ИНТЕРФЕЙСУ И
OLED ЭКРАНУ



OLED vs LCD : в OLED дисплее подсвечивается каждый пиксель, обеспечивая:

- Более яркую картинку и меньшую усталость глаз
- Более широкий угол обзора
- Удобство восприятия благодаря меньшему слепящему свету, чем у LCD
- Экономии энергии
- Лучшее качество черного цвета



Промывка молочного блока после приготовления напитков на основе молока.

- После каждого приготовления на экране появляется надпись «Промыть молочный блок?».
- Нажмите ОК для выполнения промывки.
- Во время промывки молочного блока требуется систематически снимать трубку всасывания молока и переходник и промывать их в горячей воде.
- Для достижения оптимальных результатов рекомендуется регулярно чистить съемный блок One Touch Cappuccino
- Важная информация: рекомендуется после каждого использования функции приготовления молочных напитков выполнять полную чистку в целях поддержания гигиенической чистоты принадлежностей для вспенивания молока и оптимальных результатов вспенивания.

- ✓ Самое простое обслуживание капучинатора
- ✓ Всего три составные части для легкой ОЧИСТКИ



- технология **KRUPS Quattro Force**
- **19 встроенных рецептов** различных напитков
- давление помпы 15 бар
- мощность 1450 Вт
- интуитивно понятный интерфейс сочетающий сенсорные кнопки и OLED дисплей
- приготовление кофе с помощью **одной кнопки**
- функция **Extra shot** для добавления в напиток дополнительной порции эспresso
- функция **Double** возможность приготовления **двух чашек кофе одновременно**, включая молочные напитки
- система **Compact Thermoblock**
- резервуар для воды: **2,3 л**
- контейнер для кофе в зернах: **260 гр**
- металлический контейнер для молока в комплекте (кроме EA890110*)
- максимальная высота кружки – 15 см
- 3 степени помола в кофемолке (установка вручную)
- **3 режима температуры для приготовления чая**: 70°C, 80°C, 90°C
- страна производства - **Франция**



**Evidence
EA894810**



**Evidence
EA89T10**

KRUPS

EVIDENCE ONE EA895N10

Потрясающий кофе одним касанием для каждого или только для вас одного

Полностью автоматическая кофемашина Krups Evidence One приготовит для вас кофе именно так, как вы любите, благодаря инновационным технологиям и простому управлению.

Кофемашина оснащена технологией KRUPS Quattro Force, которая гарантирует наилучший вкус кофе, и предлагает два варианта приготовления для каждого из рецептов: вы можете приготовить напиток с сохранением классических пропорций кофе, воды и молока, а можете использовать персональные настройки для приготовления вашего любимого напитка.



KRUPS

EVIDENCE ONE EA895N10

Продуманный капучинатор

Встроенный капучинатор с трубкой из нержавеющей стали моментально вспенивает молоко и подает его в чашку прямо из пакета или бутылки.



5 степеней помола

Крепость кофе можно регулировать, изменяя степень помола кофейных зерен. Чем тоньше помол, тем выше крепость кофе и гуще пенка. Изменение тонкости помола дает возможность приспособиться к различным типам зерен: зерна глубокой обжарки более маслянистые и требуют грубого помола, тогда как слегка обжаренные зерна более сухие и требуют тонкого помола. Чем более мелкий помол, тем сильнее аромат.

Меню «Избранное»

Позволяет сохранять любимые рецепты



KRUPS

EVIDENCE EA89**

Важна каждая деталь

Созданная для приготовления любимых кофейных напитков дома, автоматическая кофемашина KRUPS Evidence обеспечит безупречные результаты до последней капли.

Приготовьте потрясающие напитки с помощью 15 автоматических программ и технологии KRUPS Quattro Force, благодаря которой кофе получается насыщенней и вкуснее.

Эспрессо, двойной эспрессо, лунго, двойной лунго, капучино, двойной капучино, латте макиато, двойной латте макиато, зеленый чай, белый чай, травяной чай, ристретто, горячее молоко, доппио, американо



Объемы напитков по умолчанию

Напиток	Объем	Объем кофе	Подача пара	Крепость вкуса
Ristretto	25	25		☉☉
Espresso	50	50		
Coffee	120	120		☉
Doppio	100	50		☉☉
Americano	120	30		
Cappuccino	240	50	25	☉
Double Cappuccino	240x2	50x2	50	☉
Macchiato	240	50	25	☉☉
Double Macchiato	240x2	50x2	50	
Frothed milk	160		25	
Black Tea	200			
Herbal Tea	200			
Green Tea	200			



KRUPS

EVIDENCE EA89**

Кнопка	Описание / Общие функции
	Включить и выключить аппарат Для введения машины в эксплуатацию необходимо длительное нажатие
	Позволяет вернуться к предыдущему экрану или остановить процесс приготовления
	Движение вверх по меню/ увеличение выбранного параметра
	Движение вниз по меню/ уменьшение выбранного параметра
OK	Подтверждение выбора
DARK 	Функция позволяет усилить крепость кофе
EXTRA SHOT 	Функция позволяет добавить к выбранному напитку крепкий эспрессо. Доступна только для основных напитков (эспрессо, эспрессо лунго, капучино, макиато, чай) в зависимости от модели
ESPRESSO 	Запуск процесса приготовления эспрессо
LONG COFFEE 	Запуск процесса приготовления кофе
CAPPUCCINO 	Запуск процесса приготовления капучино
MACCHIATO 	Запуск процесса приготовления макиато (то есть кофе, к которому прибавляется молочная пена)
TEA 	Позволяет получить доступ к меню приготовления чая.
MORE 	Позволяет получить доступ к приготовлению дополнительных напитков: ристретто, молочной пены, доппио, американо (в зависимости от модели)
SETTINGS 	Позволяет получить доступ к главному меню (настройки машины, уход и информация о продукте)



KRUPS

- технология **KRUPS Quattro Force**
- **15 встроенных рецептов** различных напитков
- давление помпы 15 бар
- мощность 1450 Вт
- интуитивно понятный интерфейс сочетающий сенсорные кнопки и OLED дисплей
- приготовление кофе с помощью **одной кнопки**
- функция **Extra shot** для добавления в напиток дополнительной порции эспрессо
- функция **Double** возможность приготовления **двух чашек кофе одновременно**, включая молочные напитки (капучино, латте макиато и т.д.)
- система **Compact Thermoblock**
- резервуар для воды: **2,3 л**
- контейнер для кофе в зернах: **260 гр**
- металлический контейнер для молока в комплекте (кроме EA890110*)
- 3 степени помола кофе
- максимальная высота кружки – 15 см
- **3 режима температуры для приготовления чая:** 70°C, 80°C, 90°C
- страна производства - **Франция**

EVIDENCE EA89**



EA891C10



EA891D10



EA891810



EA891110



EA890110



Модель	DELONGHI ETAM 29.660	Saeco HD8918/09	Krups Evidence EA891C	
РРЦ	64 990	74 990	69 990	
Промо РРЦ	49 990	49 990	49 990	
Дисплей	2x строчный текстовый дисплей	графический дисплей	OLED + сенсорная панель	
Размер, мм (шхвхг)	195 x 340 x 477	215 x 327 x 425	240 x 367 x 380	
Кофемолка	металлическая	керамическая ❌	металлическая ✔️	
Резервуар для воды, л.	1,4 ❌	1,8 ❌	2,3 ✔️	
Контейнер для зерен, гр.	150 ❌	250	250 ✔️	
Максимальная высота чашки	140 ❌	150	150	
Количество встроенных рецептов	10	7	15 ✔️	
Виды черного кофе	Espresso, Espresso Doppio, Coffee, Long Coffee	Espresso, Lungo	Espresso, Double Espresso Coffee, Double Coffee, Ristretto, Doppio, Americano	✔️
Молочные решения	Cappuccino, Cafe au lait, Latte macchiato, Flat white, Hot milk	Cappuccino, Latte macchiato, Frothed milk, Hot milk	Cappuccino, Double Cappuccino, Macchiato, Double Macchiato, Frothed Milk	✔️
Виды чая	-	-	Черный, зеленый, травяной	✔️

Автоматическая кофемашина Krups Evidence

Выгоды для покупателя

- Хотели бы Вы иметь возможность приготовления двух чашек кофе одновременно, включая кофейно-молочные напитки с воздушной молочной пеной?
- Только представьте, что очистка капучинатора происходит нажатием всего одной кнопки. Согласитесь, что это удобно? Вам остается только наслаждаться профессионально приготовленным напитком.
- Эта уникальная кофемашина позволит Вам приготовить идеальный кофе со сбалансированным вкусом и ароматом правильной температуры с первой чашки.
- Наверняка Вы бы хотели не только максимально функциональную, но и стильную кофемашину. Благодаря своим компактным размерам и утонченному дизайну, кофемашина идеально впишется в интерьер любой кухни, а уход за ней будет максимально комфортным.
- Только представьте, у Вас на кухне будет личный бариста, который будет ежедневно баловать Вас разнообразием кофейных и чайных напитков, благодаря встроенным рецептам.
- Вы сможете создавать индивидуальные рецепты, меняя насыщенность или крепость любимого напитка, получая каждый день новые вкусовые ощущения!

Основные USP / преимущества

- автоматическое приготовление любого напитка нажатием одной кнопки
- возможность приготовления двух чашек кофе одновременно, включая кофейно - молочные напитки (капучино, латте макиато и т.д.) нажатием одной кнопки
- простая очистка парового сопла



Уникальный встроенный капучинатор

- кофе и кофейные напитки правильной температуры с первой чашки
- сбалансированный вкус и качественная экстракция всех компонентов кофе
- компактный размер
- минимальный уход за кофемашиной



Запатентованная система Compact Thermoblock интегрированная с варочной системой и гидравлическая система трамбовки

- удобная и интуитивно понятная панель управления
- 19 или 15 встроенных рецептов, включая возможность приготовления трёх видов чая (черный, зеленый и травяной) при правильной температуре воды
- возможность усилить насыщенность (крепость) напитка с функцией «DARK»
- возможность добавить к выбранному напитку дополнительную порцию крепкого эспрессо с помощью функции «EXTRA SHOT»



Удобство использования: большой цветной сенсорный дисплей с технологией one-touch

KRUPS

Intuition

Автоматическая кофемашина с умными световыми индикаторами

Наслаждайтесь ароматным и насыщенным кофе, не выходя из дома, с автоматической кофемашиной KRUPS Intuition.

Она оснащена удобной сенсорной панелью управления, на которой вы найдете любимые кофейные напитки – от насыщенного ристретто до нежнейшего капучино.

Умная подсветка с индикаторами на верхней и фронтальной панелях облегчает использование кофемашины и уход за устройством.



Всегда безупречный кофе

- Эксклюзивная система KRUPS Quattro Force оптимизирует процесс приготовления кофе на всех этапах – от идеального помола до приготовления и очистки системы, – позволяя каждый раз получать ароматный и насыщенный кофе профессионального качества.



Приготовление одним касанием

- На цветной сенсорной панели кофемашины расположены иконки с соответствующими программами приготовления кофе: эспрессо, ристретто, лунго, горячая вода и пар
- Выберите ваш любимый напиток и приготовьте его одним касанием.



Умные световые индикаторы

- Инновационная система индикации облегчает ежедневное использование кофемашины и уход за ней.
- Система подсвечивает резервуар для воды и контейнер для зерен, когда их необходимо наполнить, а также контейнер для кофейной гущи, чтобы вы не забыли его очистить.



Функция памяти

- Сохраните 2 ваших любимых рецепта, чтобы быстро готовить напитки одним касанием.



Идеальная молочная пенка

- Функция пара позволяет вручную вспенивать молоко для капучино, латте макиато и других напитков.



Продуманный дизайн

- Благодаря продуманному дизайну уход за кофемашиной стал удобнее и проще. Контейнер для кофейной гущи удобно вынимать и устанавливать на место, не поворачивая кофемашину. Коллектор для капель имеет защиту от перелива, чтобы сохранять поверхность вокруг идеально чистой.



Благодаря удобной панели управления, которая обеспечивает простоту процесса приготовления кофе, эта кофемашина предлагает великолепный вкус и аромат от зерна до чашки. Запрограммированные рецепты позволяют настроить результаты для непревзойденных кофейных напитков именно так, как вам нравится, тогда как умная система позволяет сохранить до двух любимых рецептов. Все это дополняется расширенными функциями и исключительным вкусом и ароматом кофе системы KRUPS Quattro Force.

- технология **KRUPS Quattro Force**
- давление помпы 15 бар
- мощность 1450 Вт
- резервуар для воды: 2,3 л
- 5 степеней помола
- возможность приготовления двух чашек кофе одновременно
- 5 встроенных рецептов различных напитков – ристретто, эспрессо, лонг кофе, горячая вода и пар
- панарелло из нержавеющей стали для приготовления идеальной молочной пены
- сохранение насроек напитка в «избранное»
- 3 настройки крепости кофе
- 3 режима температуры
- система **Compact Thermoblock**
- контейнер для кофе в зернах: **250 гр**
- максимальная высота кружки – 14 см
- страна производства - **Франция**



KRUPS

Espresseria EA82F*

Компактный дизайн, изумительный вкус

Попробуйте восхитительный капучино, приготовленный всего одним нажатием кнопки. Благодаря технологии One-Touch кофемашина KRUPS Latt'Espress Quattro Force приготовит восхитительный капучино из натуральных свежих ингредиентов.



Всегда безупречный кофе

- Эксклюзивная система KRUPS Quattro Force оптимизирует процесс приготовления кофе на всех этапах – от идеального помола до приготовления и очистки системы, – позволяя каждый раз получать ароматный и насыщенный кофе профессионального качества.



Компактный дизайн

- Кофемашина подойдет для любой кухни благодаря компактным размерам и невероятной вместительности (резервуар для воды на 1.7 л, большой отсек для зерен, вместительный контейнер для использованного кофе).



Капучинатор в комплекте на 0,6 л для приготовления капучино нажатием одной кнопки

- С помощью удобного капучинатора вы получите плотную нежную молочную пену прямо в кружку
- Приготовление капучино нажатием одной кнопки с помощью функции «One Touch Cappuccino»
- Возможность запрограммировать свой любимый рецепт



Автоматическая промывка капучинатора

- Не нужно сливать молоко после приготовления капучино
- С помощью функции очистки возможно промыть систему вспенивания
- Капучинатор возможно хранить в холодильнике



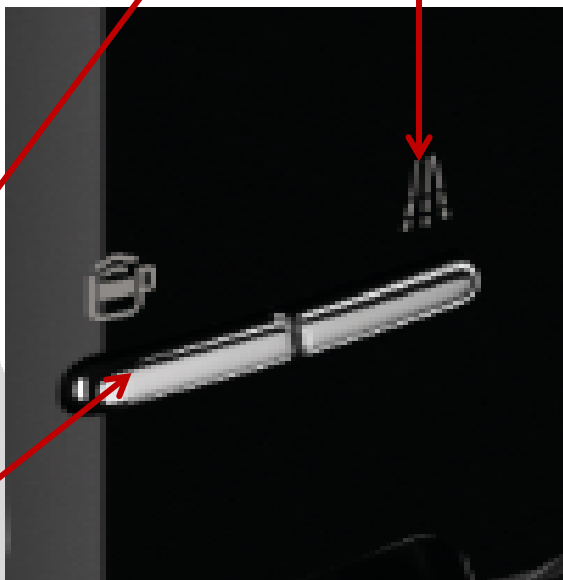
KRUPS

Espresseria EA82F*

Позиция очистки



Позиция капучино



Прямой доступ
к функции
"ONE-TOUCH
CAPPUCCINO"

Прямой доступ
к функции
очистки
капучинатора

Контейнер
для молока

Трубка для соединения контейнера с
кофемашиной на магнитной системе, позволяет
быстро прикрепить деталь.

KRUPS

Espresseria EA82F*

- технология **KRUPS Quattro Force**
- приготовление **капучино в одно касание**, емкость для **автоматического приготовления капучино**
- приготовление двух чашек чёрного кофе одновременно
- простая и быстрая очистка блока и трубки приготовления молочных напитков
- LCD дисплей для легкого доступа к функциям кофемашины
- контейнер для зерен на 275 г
- давление 15 бар
- мощность 1450 Вт
- система **Compact Thermoblock**
- функция памяти для легкого приготовления кофейно-молочных напитков
- контейнер для воды **1, 7 л**
- 3 степени помола кофе
- максимальная высота чашки 11, 7 см
- страна производитель: **Франция**



EA82FD10



EA82F810

KRUPS

Espresseria EA82**

Компактный дизайн, изумительный вкус

Попробуйте настоящий эспрессо. Полностью автоматическая кофемашина создана для приготовления эспрессо наивысшего качества.

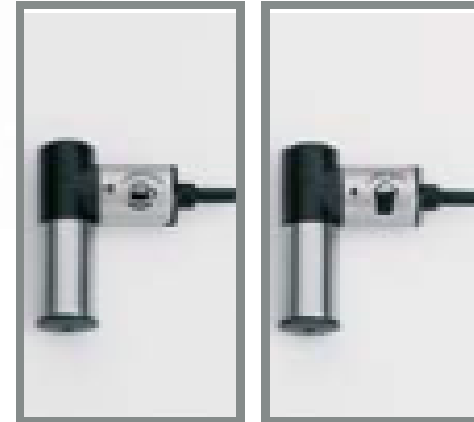
Простое управление и ультраточный дисплей помогут приготовить потрясающие кофейные напитки. Три температурных режима позволяют высвободить истинный вкус каждого из сортов кофе, а три настройки степени помола позволят контролировать насыщенность вкуса.

С помощью парового сопла и ёмкости для молока вы сможете приготовить потрясающий капучино. Все это в компактном дизайне с невероятной вместительностью.



Капучинатор с резервуаром для молока их нержавеющей стали XS6000

- Соедините различные элементы друг с другом
- На специальном сопле выберите положение «Капучино» или «Кофе латте»
- Налейте молоко в сосуд и поставьте стакан под соплом насадки
- Нажмите на кнопку для включения цикла подачи молока, а затем для его остановки.
- Поставьте чашку под устройства подачи кофе и включите цикл приготовления кофе/эспрессо.
- Для того чтобы молоко не засохло на насадке Auto-cappuccino, ее нужно регулярно очищать. Рекомендуется промывать ее непосредственно после использования, проделав для этого цикл образования пара с контейнером для молока, в который налита вода, что позволяет очистить сопло изнутри. Для данной процедуры можно также использовать жидкое чистящее средство XS4000, которое продается отдельно.



KRUPS

Espresseria EA82**

- технология KRUPS Quattro Force
- **автоматическое вспенивание молока для капучино или латте**
- емкость для автоматического вспенивания молока
- простая и быстрая очистка блока и трубки приготовления молочных напитков
- LCD дисплей для легкого доступа к функциям кофемашины
- контейнер для зерен на 260g
- давление 15 бар
- мощность 1450 Вт
- система **Compact Thermoblock**
- функция памяти для легкого приготовления кофейно-молочных напитков
- контейнер для воды **1,7L**
- 3 степени помола кофе
- максимальная высота чашки 11,7 см
- страна производитель: **Франция**



Espresseria EA8250PE



Espresseria EA826E30



Espresseria EA82F010

KRUPS

Arabica EA819N10

Идеальный кофе – легко

Интуитивное управление благодаря большому LCD-дисплею и удобным кнопкам дает вам абсолютный контроль за приготовлением идеальных кофейных напитков.



Создавайте свои напитки

Создавайте кофейные напитки по своему вкусу- от черного кофе до идеального кофе с молоком.

Выберите крепость, установив нужную степень помола, и количество кофе или молока. Чем тоньше помол – тем крепче и гуще кофе.

Приготовьте 2 кофе одновременно и создайте свои любимые рецепты



Сохраните до 4 рецептов

Сохраняйте до 4 любимых рецептов — 2 рецепта черного кофе и 2 рецепта с молоком — и экономьте время при каждом приготовлении любимого напитка.



KRUPS

- технология KRUPS Quattro Force
- **автоматическое приготовление капучино нажатием одной кнопки**
- емкость для автоматического вспенивания молока (обновлённый!)
- простая и быстрая очистка блока и трубки приготовления молочных напитков
- приготовление напитков: ристретто, эспрессо, лунго, капучино
- 3 степени крепости кофе
- возможность приготовления двух чашек чёрного кофе одновременно
- контейнер для зерен на 260g
- давление 15 бар
- мощность 1450 Вт
- система **Compact Thermoblock**
- контейнер для воды **1,7L**
- 3 степени помола кофе
- максимальная высота чашки 11 см
- страна производитель: **Франция**

Arabica EA819N10



KRUPS

Arabica EA8170

Экстраширокий LCD-дисплей

Интуитивный и удобный LCD-дисплей дает вам абсолютный контроль за приготовлением ваших любимых кофейных напитков, чтобы вы могли делать с абсолютной легкостью.

Паровое сопло для превосходного капучино

Паровое сопло поможет добавить финальный штрих любому напитку и приготовить идеальную молочную пену для капучино. Сопло легко чистится для следующего использования.

Сохраняйте ваши любимые рецепты

Удобный режим запоминания рецептов позволяет сохранять настройки для двух разных рецептов для получения идеального напитка каждый раз.



KRUPS

Arabica EA8170

- технология **KRUPS Quattro Force**
- приготовление напитков: ристретто, эспрессо, лунго
- насадка панарелло (паровое сопло) – специальное приспособление, фиксируемое на трубке, выдающей пар в кофемашине. Она применяется с целью создания молочной пенки для латте или капучино.
- 3 степени крепости кофе
- возможность приготовления двух чашек чёрного кофе одновременно
- контейнер для зерен на 260g
- давление 15 бар
- мощность 1450 Вт
- система **Compact Thermoblock**
- контейнер для воды **1,7L**
- 3 степени помола кофе
- 3 режима температуры воды
- максимальная высота чашки 11 см
- страна производитель: **Франция**



KRUPS

Arabica EA811*

Насладиться превосходным эспрессо – легко

Простая и надежная кофемашина с усовершенствованной технологией KRUPS Quattro Force поможет вам раскрыть настоящий вкус кофе в его истинном проявлении и приготовить потрясающие кофейные напитки с богатым вкусом и ароматом.

Компактный дизайн и потрясающая вместительность

Откройте для себя удобство во всем с компактной кофемашиной, которая вмещает в себя больше

Контроль температуры и степени помола

Регулировка степени помола позволит вам изменить выбранный напиток по вашему вкусу – от крепкого и насыщенного эспрессо до мягкого кофе лонг, а контроль за температурой поможет сделать ваш напиток совершенным.



Усовершенствованная технология для совершенного кофе

Уникальная система KRUPS Quattro Force оптимизирует каждый этап приготовления кофе от зерен до последней капли в кружке для получения превосходного кофе.

Паровое сопло для превосходного капучино

Паровое сопло внесет финальный штрих в любой кофейный напиток, помогая создать непревзойденную молочную пену. Для большего удобства и гигиеничности сопло легко чистить после каждого использования.



KRUPS

- технология **KRUPS Quattro Force**
- насадка панарелло (паровое сопло) – специальное приспособление, фиксируемое на трубке, выдающей пар в кофемашине. Она применяется с целью создания молочной пенки для латте или капучино
- возможность приготовления двух чашек чёрного кофе одновременно
- контейнер для зерен на 260g
- давление 15 бар
- мощность 1450 Вт
- система **Compact Thermoblock**
- контейнер для воды **1,7L**
- 3 степени помола кофе
- регулировка температуры воды
- максимальная высота чашки 10,5 см
- страна производитель: **Франция**

Arabica EA811*



Arabica EA811010



Arabica EA811810

- насадка панарелло (паровое сопло) – специальное приспособление, фиксируемое на трубке, выдающей пар в кофемашине. Она применяется с целью создания молочной пенки для латте или капучино
- возможность приготовления двух чашек чёрного кофе одновременно
- контейнер для зерен на 260g
- давление 15 бар
- мощность 1450 Вт
- система **Compact Thermoblock**
- контейнер для воды **1,7L**
- 3 степени помола кофе
- регулировка температуры воды
- максимальная высота чашки 10,5 см
- страна производитель: **Франция**



Essential
EA810770



Essential
EA810570



Essential
EA810870



Essential
EA81R870



Essential
EA810B70



**Отличных
продаж!**