SANREMO

OPERA 2.0

THE REVOLUTION

Opera 2.0

SANREMO
COFFEEMACHINES

_The Revolution

Be in control, express yourself

SANREMO
COFFEEMACHINES

_Each coffee has its own feature,
this is the perfect way to bring it up

SISTEMA CDS
Massima precisione nella gestione e controllo delle 3 fasi di estrazione

FUNZIONI EASY TOUCH
Programmazione autonoma di 6 profili diversi per ogni singolo gruppo

LEVA SMART
Selezione manuale veloce delle dosi di caffè

TUTTO SOTTO CONTROLLO
Display digitale di servizio per controllo dei parametri di funzionamento

POWER DRY STEAM
Vapore ad alta prestazione ideale per "Latte Art"

CUORE D'ACCIAIO
Massima stabilità termica con:
- *Gruppi AISI 316 da 10 kg cad.*
- *Portafiltri AISI 316*
- *Caldaie AISI 316*

WI-FI CONNECTION

POMPE AD INGRANAGGI
Pressione costante in tutte le condizioni di utilizzo

A PORTATA DI APP
Barista App per settaggio parametri da tablet

OPERA IST CON BILANCE
Sistema innovativo ACAIA dual scales per la misurazione del perfetto risultato in tazza

Opera. The Revolution.
Link al sito web.

_Caratteristiche

GRUPPI INOX AISI 316 **CON 10 kg DI PURO ACCIAIO**
Garantiscono stabilità termica eccezionale e massima resistenza a ossidazioni e calcare. Design esclusivo Sanremo.

PORTAFILTRI INOX AISI 316 **CON "COMPETITION FILTER"***
Progettati in forma e volume per cogliere al meglio aromi e fragranze del caffè. Design esclusivo Sanremo.

RUBINETTI VAPORE PROGRESSIVI INOX AISI 316
Sistema di controllo per la produzione ed erogazione del vapore con sensibilità manuale elevata.

LANCE VAPORE INOX AISI 316 **"COLD TOUCH"**
Lance anti-scottatura anche in condizioni di uso prolungato, montano teminali vapore per alte prestazioni "Latte Art". **

CONTROL COFFEE DELIVERY SYSTEM (CDS)
Massima precisione di gestione delle 3 fasi di estrazione (pre-infusione, infusione, post-infusione).

REGOLAZIONE INDIPENDENTE TEMPERATURA ACQUA DI INFUSIONE (PID)
Impostazione di precisione (± 0.1 °C con costanza rilevata inferiore a 0.2 °C).

DISPLAY ACQUA DI INFUSIONE
Visualizza la temperatura dell'acqua di infusione per tè e tisane.
(Nella versione 2 gruppi è unificato *al display caldaia vapore)*

DISPLAY CALDAIA VAPORE
Visualizza la temperatura e la pressione della caldaia vapore. (Nella versione 2 gruppi è unificato al display acqua di infusione)

DISPLAY SINGOLO GRUPPO CAFFE
Controlla tutti i parametri di estrazione del caffè.

DISPLAY PROGRAMMAZIONE PARAMETRI MACCHINA
Il display interno funge da pratica interfaccia di programmazione per il tecnico di manutenzione.

ACQUA CALDA DI INFUSIONE MISCELATA PER TÈ E TISANE
Miscelazione istantanea di acqua fresca e vapore per una migliore qualità chimica e organolettica.

POMPE AD INGRANAGGI
Dedicate ad ogni singolo gruppo, permettono di variare la pressione in fase di infusione.

PRESSOSTATO ELETTRONICO CONTROLLO VAPORE REGOLABILE
Pressione e vapore costanti in ogni condizione d'uso, con sensori di precisione 0.02 bar.

TEMPERATURA SCALDATAZZE PROGRAMMABILE
Consente di avere le tazze alla temperatura ottimale nelle più diverse condizioni climatiche e ambientali.

EASY SERVICE
Facile accesso alle parti interne per rapida e semplice assistenza tecnica.

AUTODIAGNOSTICA, DATI STATISTICI, MANUTENZIONE PROGRAMMATA
Manutenzione programmabile per litri o numero di caffè erogati.

FUNZIONE AUTOACCENSIONE, AUTOSPEGNIMENTO E DAY-OFF
Timer on-off programmabile su singolo giorno e/o orari quotidiani.

CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA
Processo per la pulizia dei gruppi caffè.

ENERGY SAVING SYSTEM
Coibentazioni e smart energy management per risparmiare fino al 30% di energia.

GROUP FLUSHING
Con una semplice pressione del tasto viene erogata una piccola quantità di acqua per un gruppo sempre pulito.

_Optional

OPERA IST CON BILANCE ACAIA

* **PORTAFILTRI NAKED IN ACCIAIO INOX**

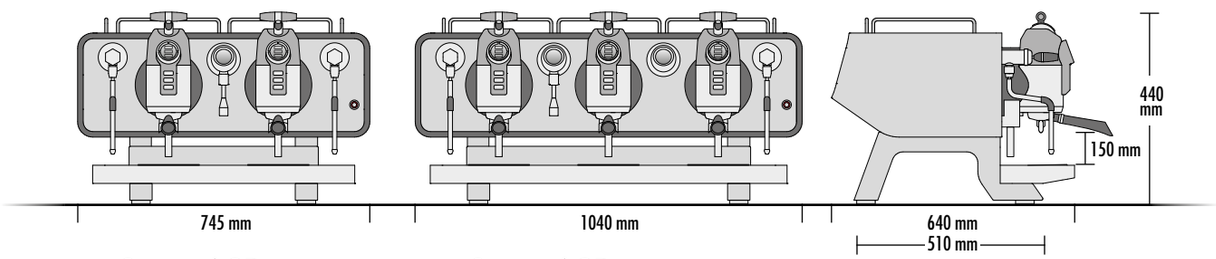
** **TERMINALE VAPORE HIGH POWER** (fori maggiorati)

*** **POMPA VOLUMETRICA ESTERNA**

VERSIONE "TALL"

Opera 2.0

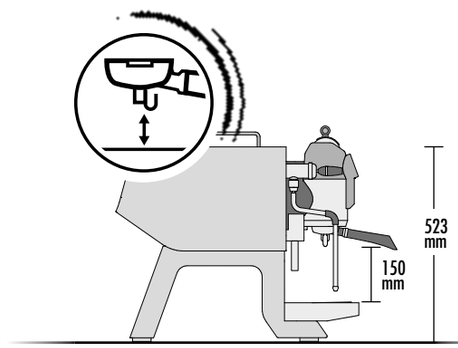
_Versioni



2 gruppi OP
2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
2 portafiltri due tazze

3 gruppi OP
2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
3 portafiltri due tazze

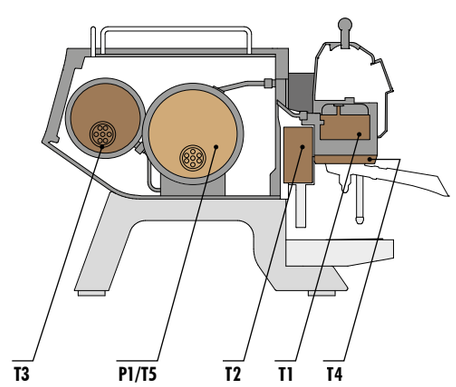
VERSIONE OPERA "TALL"



CE

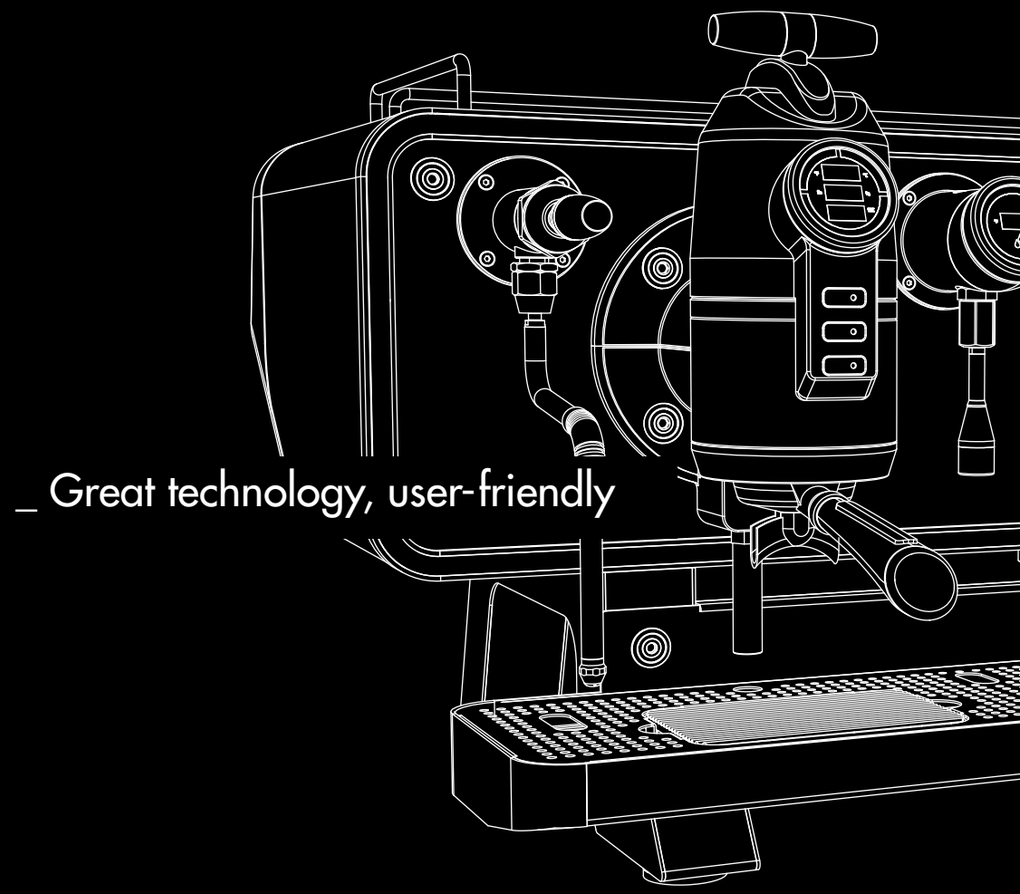
MULTIBOILER SYSTEM

Massima precisione e stabilità termica grazie al sistema multiboiler Sanremo dotato di sofisticate centraline elettroniche in grado di tenere sempre sotto controllo in diversi punti la temperatura.
Circuito vapore e circuito caffè totalmente indipendenti per massime prestazioni in ogni condizione di lavoro (anche sotto stress).



_Dati tecnici

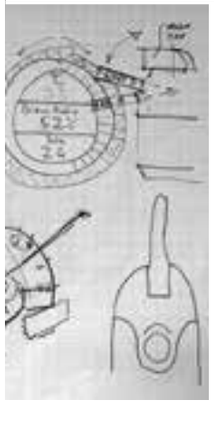
		2 gruppi	3 gruppi
voltaggio	V	220 / 240 1N	/ 380 / 415 3N
potenza assorbita	kW	7.7	8.75
capacità caldaia vapore	lt	8	10
potenza resistenza caldaia servizi	kW	3.8	3.8
potenza pompa esterna	kW	0.15	0.15
capacità caldaia pre-riscaldamento	lt	2.8	2.8
potenza resistenza caldaia pre-riscaldamento	kW	1.6	1.6
potenza scaldatazze	kW	0.2	0.25
capacità caldaia gruppi	lt	1.0	1.5
potenza resistenza caldaia gruppi	kW	1.6	2.4
peso netto	kg	91	113
peso lordo *(con cassa spedizione)*	kg	138	169.5



_ Great technology, user-friendly

OPERA 2.0
THE REVOLUTION

_ Opera
un sogno senza confini



Opera nasce da un pensiero tanto rivoluzionario quanto semplice: mettere insieme un gruppo internazionale di professionisti del caffè con lo scopo di creare la **miglior macchina da espresso mai costruita prima**.

Senza barriere geografiche ne' linguistiche, i veri utilizzatori delle macchine da caffè hanno dato voce ai loro reali bisogni: poter **disporre di uno strumento preciso**, che permettesse loro di **controllare e gestire i diversi parametri e fasi di estrazione**, per far esprimere al meglio ogni singola e peculiare mono origine o miscela di caffè.

Dai brainstorming inziali fino alle ultime finiture, Sanremo ha coordinato il gruppo di lavoro dando vita a Opera: una storia che parla di noi, della nostra esperienza, determinazione e passione per ogni dettaglio.

Opera nasce da un sogno senza confini.
E ora è una realtà alla portata di tutti.

Opera. La sua Storia.
Guarda il video.

OPERA 2.0
THE REVOLUTION

_ Finiture disponibili
modelli standard

Opera Black
Pannello posteriore
standard: |BP5|

Opera White
Pannello posteriore
standard: |BP2|

Opera Steel
Pannello posteriore
standard: |BP1|

Opera nasce per stupire in ogni dettaglio. L'eccellenza tecnologica si fonde in modo armonioso con le linee del design unico che la contraddistinguono e che la rendono non solamente un'icona di stile, ma che garantiscono al barista un'ergonomia e una facilità di utilizzo, in ogni singola operazione, incomparabile nel suo genere.

BP1 Cristallo acidato / retroilluminato

BP2 Legno verniciato

BP3 Acciaio ossidato / retroilluminato

BP4 Lavagna in grafite riscrivibile

BP5 Nero / retroilluminato

BP6 Blu ottanio / retroilluminato

_ Scegli il pannello
più adatto al tuo stile

Ciascuna versione è ulteriormente personalizzabile nel pannello posteriore, con finiture che soddisfano tutti i gusti e anticipano esigenze e tendenze.

Ad esempio, dalla lavagna per poter scrivere promozioni e offerte al cliente, al legno naturale, fino al cristallo o all'acciaio ossidato con la possibilità di incidere, intagliare o serigrafare un logo o un disegno…

_ Finiture tailor made
collezione 2018

Opera Octane
Pannello posteriore
standard: |BP6|

Intenso, avvolgente, deciso: l'ottanio è una tinta dal carattere forte, audace ed elegante che perfettamente si sposa con le linee sicure e le performance ineccepibili di Opera: per chi ama le tendenze che fanno rima con raffinatezza.

Opera Oxid
Pannello posteriore
standard: |BP3|

Puro acciaio ossidato manualmente nelle sue parti esterne, per firmare ulteriormente la sartorialità di ogni Opera con un tocco estetico unico ed inimitabile: per chi ama possedere pezzi originali da collezione.

_ Control Delivery System

per intervenire in tutte le fasi dell'estrazione

Esempi di estrazione per diverse tipologie di caffè:

- MISCELA / A
- MISCELA / B
- MONO ORIGINE / C

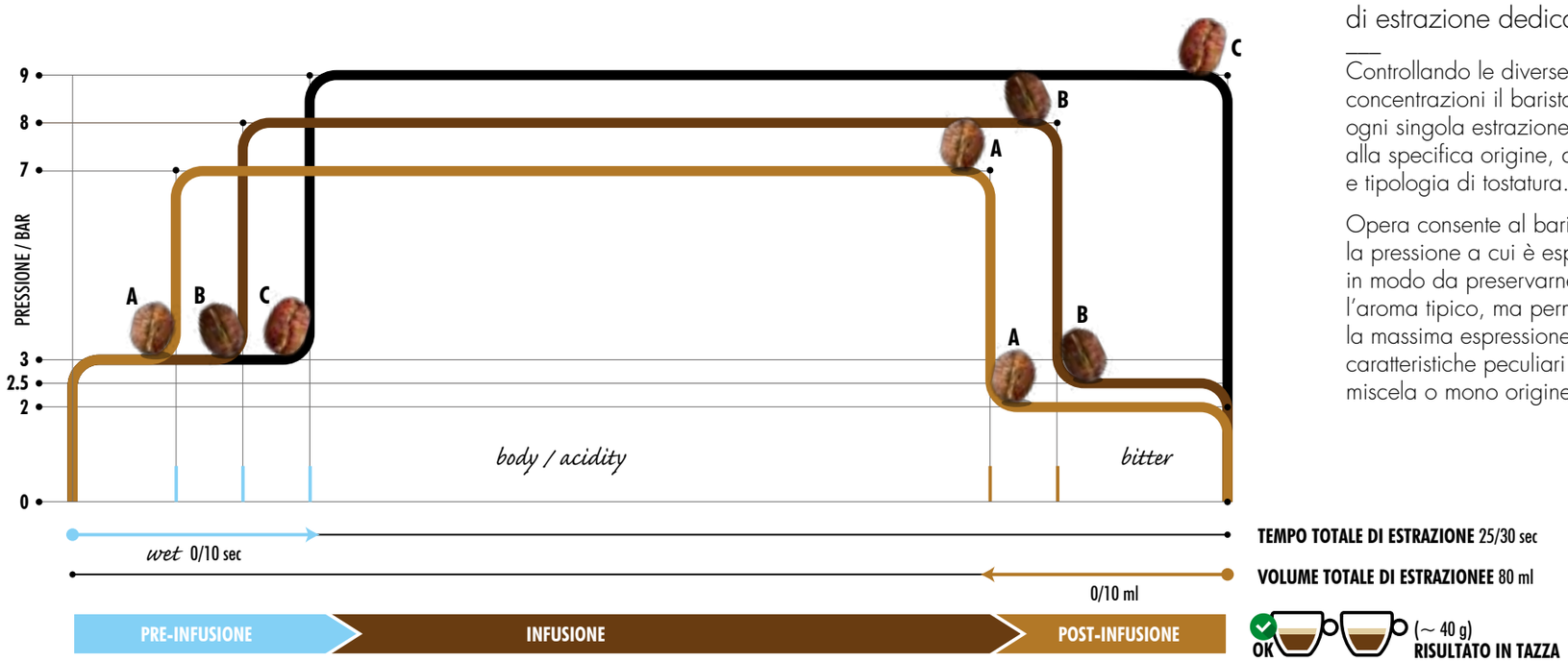
Ogni mono origine o miscela di caffè ha delle caratteristiche organolettiche proprie che, per essere espresse al meglio, richiedono uno stile di estrazione dedicato.

Controllando le diverse variabili e concentrazioni il barista può settare ogni singola estrazione in base alla specifica origine, densità e tipologia di tostatura.

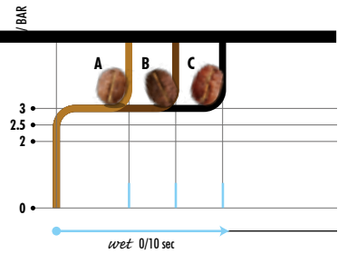
Opera consente al barista di gestire la pressione a cui è esposto ogni caffè, in modo da preservarne non solo l'aroma tipico, ma permettendone la massima espressione delle caratteristiche peculiari di ciascuna miscela o mono origine.

Opera è la macchina professionale che dà al barista la possibilità di esprimersi al meglio.

Le ottime prestazioni offerte dal CDS (Control Delivery System), permettono il controllo di precisione nella regolazione di ciascuna delle tre fasi del processo di estrazione: pre-infusione, infusione e post-infusione a seconda della densità e tostatura del chicco.

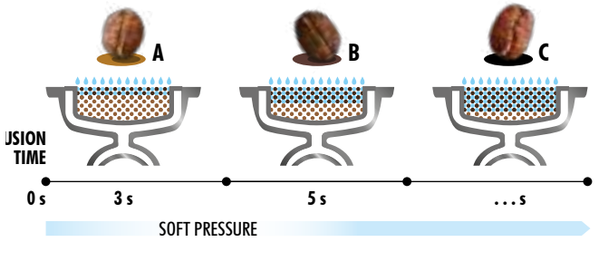


Pre-infusione a pressione soft

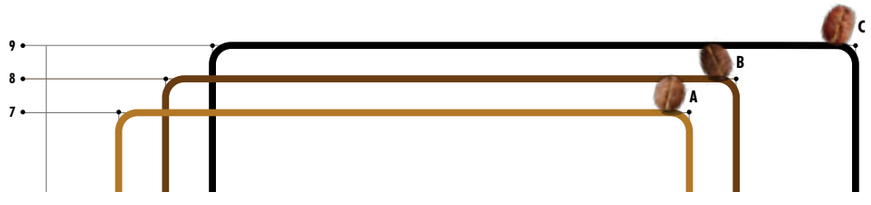


Le diverse caratteristiche fisiche di ciascun chicco di caffè, così come il suo grado di tostatura e macinatura, richiedono accorgimenti diversi durante il processo di estrazione. Per ottenere una perfetta e omogenea estrazione, è fondamentale poter controllare i parametri della fase di pre-infusione.

La pre-infusione è la prima fase dell'estrazione del caffè: la sua funzione è bagnare e preparare la polvere con una pressione soft (max 3 bar) per la successiva e ottimale estrazione.
La pre-infusione permette anche di uniformare la polvere per evitare la formazione di canali preferenziali.



Infusione alla massima stabilità termica

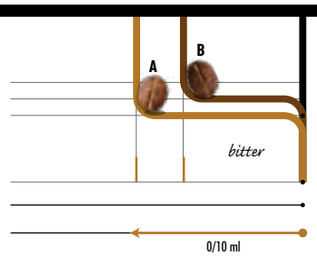


Grazie a tutti i componenti di altissima qualità, ai sensori di precisione (5 punti di controllo) e al Multiboiler System, Opera garantisce la massima stabilità termica regolabile al decimo di grado °C.
Il sistema Tempcontrol consente di modificare separatamente la temperatura dell'acqua per l'erogazione e la temperatura di ogni gruppo con la massima rapidità.

Le eccezionali prestazioni del sistema Pressure Drive, una pompa ad ingranaggi per ogni gruppo, permettono la regolazione indipendente della pressione ideale durante la fase di infusione.

Tutto questo assicura al pannello di caffè il perfetto *switch point*, ovvero la corretta durata di esposizione all'alta pressione, mantenendo intatti tutti gli aromi, esaltandone le caratteristiche migliori.

Post-infusione, per raccogliere fino all'ultima nota



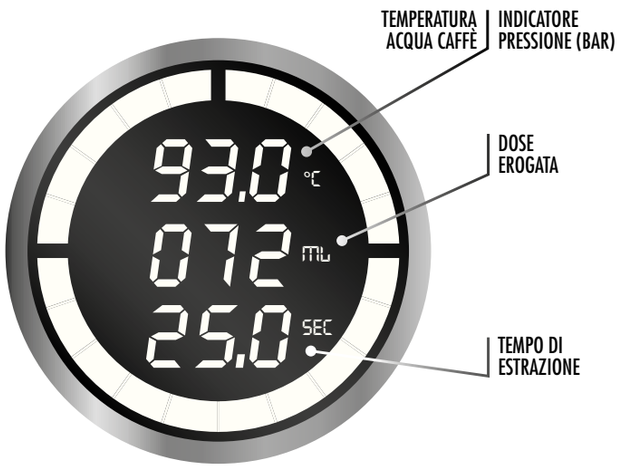
A seconda del tipo di caffè utilizzato, la regolazione di una post-infusione più o meno lunga può migliorare il risultato in tazza ed eliminare quelle note e sapori non desiderati che possono compromettere la qualità dell'estrazione.

Opera permette di regolare i parametri di questa delicata fase, definendo i valori del risultato finale in tazza (in ml o g).

La post-infusione permette di portare a termine l'infusione del caffè nella fase finale dell'estrazione ad una pressione più bassa, continuando ad estrarre sostanze solubili ed aromi senza aumentare le note amare dovute alla sovra-estrazione ad alta pressione che normalmente avviene in questa fase.

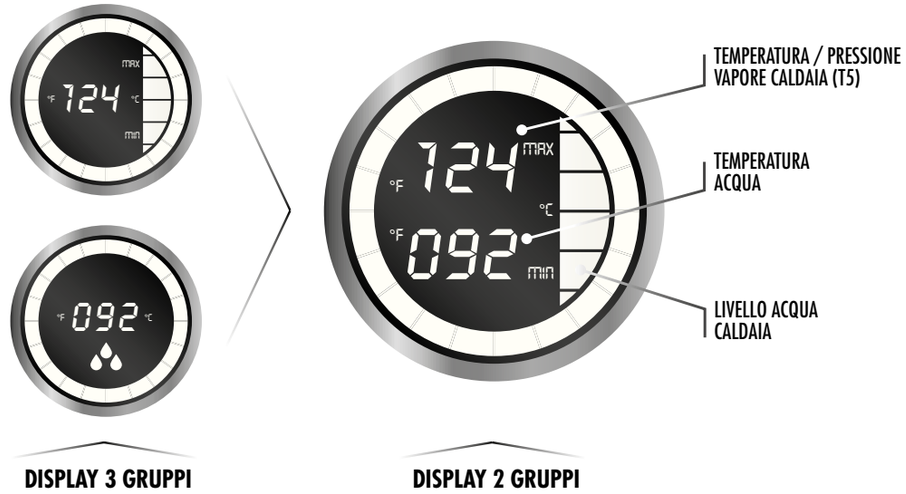
_ Tutto sotto controllo

display gruppo erogazione caffè



display caldaia ed erogazione acqua calda

Basta uno sguardo: pressione, temperatura e livelli dell'acqua sono costantemente monitorati da sensori elettronici di alta precisione, che riportano in *real time* valori e volumi in modo semplice, immediato e con assoluta affidabilità.

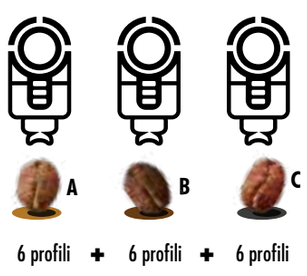


Attraverso il display del gruppo il barista può tenere sotto controllo tutte le fasi e i parametri di estrazione in base al profilo impostato per quel determinato gruppo:

- **temperatura dell'acqua** precisa e costante durante tutta la fase di estrazione
- **pressione** diversificata per le 3 fasi: pre-infusione/infusione/post-infusione
- **dose erogata** (ml) *
- **tempo di estrazione**

* nella versione con bilancia è possibile controllare il peso dell'espresso in tazza

Per ogni gruppo è possibile settare **6 diversi profili organolettici** utilizzando la configurazione della leva push/pull combinata ai 3 pulsanti di selezione.



Fino a 18 profili programmabili sul modello 3 gruppi!

Più gruppi indipendenti con più profili ottimizzano l'impiego di caffè mono origine o di diverse miscele, in linea con le nuove tendenze del mercato.

_ Power Dry Steam

funzione vapore ad alte prestazioni

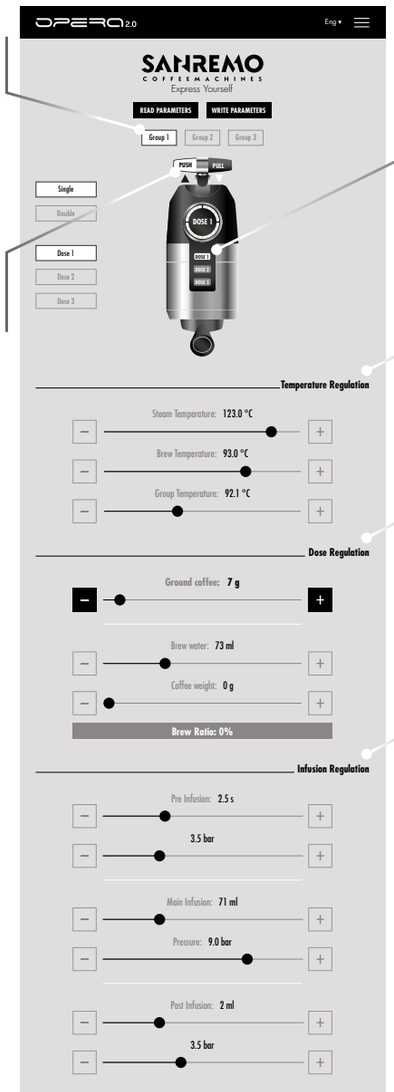
Opera garantisce alte prestazioni e vapore asciutto grazie all'innovativo controllo elettronico della pressione tramite trasduttore.

Libera la tua creatività in performance ineccepibili, con la miglior tecnologia Sanremo applicata a:

- **caldaia autonoma per vapore** (alta capacità e recupero veloce)
- **rubinetti progressivi ad alta sensibilità**
- **lancia *cool-touch* antiscottattura**

_ A portata di App

app dedicata al settaggio di tutti i parametri



(step A)
SELEZIONE GRUPPO

(step B)
LEVA PUSH / PULL
SELEZIONE TASTI PROFILI

(step C)
TASTI SELEZIONE PROFILI
PUSH / dose 1,2,3
PULL / dose 4,5,6

(step D)
SETTAGGIO TEMPERATURE

(step E)
REGOLAZIONE DOSE

(step F)
REGOLAZIONE PER LE 3 FASI DI INFUSIONE

Attraverso l'interfaccia *"Express yourself"*, il barista ha il controllo totale dell'intera fase di estrazione del suo caffè e può gestire ogni singolo parametro secondo la sua esperienza e professionalità.

Per configurare tutti i parametri della macchina è stata creata una App specifica per smartphone, tablet, pc..

L'applicazione *"Express yourself"* utilizza un'interfaccia grafica facile e intuitiva che permette all'utilizzatore di settare ogni singolo gruppo con i relativi parametri per la perfetta estrazione.

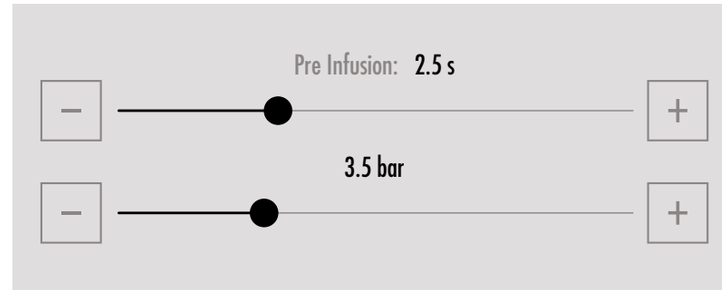
Una volta scelto il gruppo **(step A)** e assegnato un profilo di configurazione **(step B,C)** si definiscono i parametri generali i estrazione: temperature e dosi **(step D,E)**.
Si regolano infine i parametri relativi alle 3 fasi di estrazione: pre-infusione, infusione, post-infusione **(step F)**.

Per ogni gruppo è possibile regolare:

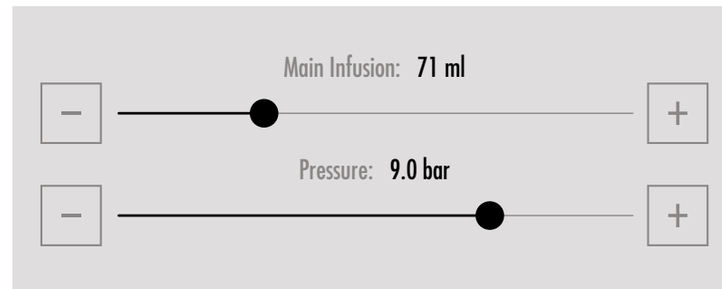
Temperature
- temperatura acqua **T2**
- temperatura gruppo **T3**
- temperatura vapore **T5** (caldaia unica per tutti i gruppi)

Dosi
- peso della polvere di caffè
- dose d'acqua
- pressione della pompa
- peso del caffè

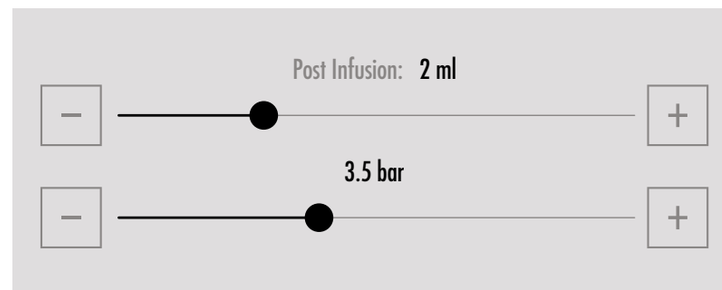
Infusione
- tempo
- pressione della pompa
- quantità d'acqua



PRE-INFUSIONE



INFUSIONE



POST-INFUSIONE

(step F)
Bilanciare le 3 fasi di estrazione
Questa operazione è semplificata dalla App poiché ogni qualvolta si modifica uno di questi parametri il software aggiorna in automatico quelli precedentemente settati.

_CONFIGURAZIONI

- **STANDARD**
- **STRONG**
- **BALANCED**
- **SWEET & LIGHT**
- … **N** *(impostata dall'utente)*
- … **N** *(impostata dall'utente)*

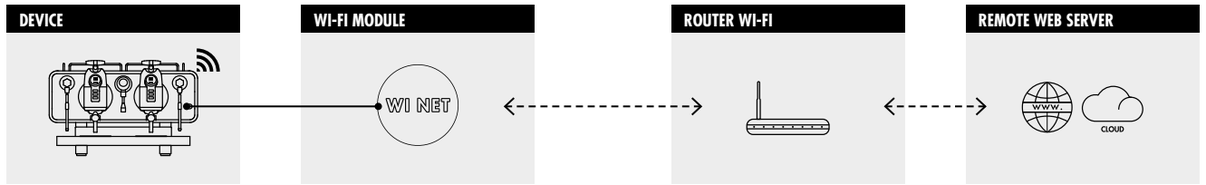
È possibile salvare e richiamare nuove configurazioni impostate dall'utente o quelle già pre-configurate da Sanremo, appositamente studiate per permettere anche ai baristi meno esperti di ottenere da subito ottimi risultati in tazza.

Cliccando su "salva una nuova configurazione" puoi salvare la tua ricetta per l'espresso perfetto e trasferirla attraverso il sistema Bluetooth ad un'altra macchina.

_ Opera wi-fi
facilmente connessi

Da oggi la nuova Opera 2.0 è più facile da gestire, grazie all'interfaccia ***Sanremo Cloud*** e ***Webapp Expressyourself***, per un'esperienza di utilizzo ancora più semplice ed interattiva.

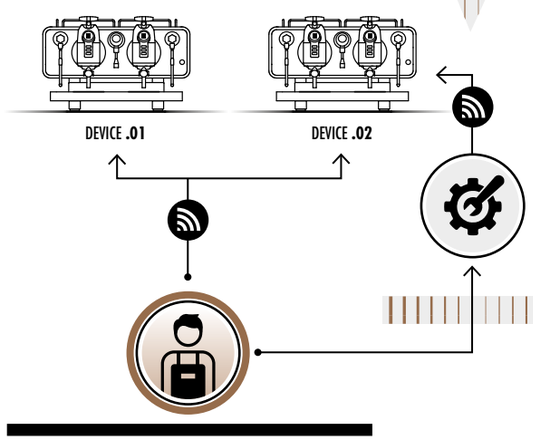
- Gestione tramite Sanremo app, da smartphone, tablet o pc, di tutti i parametri di configurazione della macchina, senza bisogno di essere fisicamente di fronte ad essa.
- Possibilità di connettere più macchine contemporaneamente per condivisione, modifica e settaggio di ricette e configurazioni.
- Monitoraggio e gestione simultanea di più macchine da parte del medesimo proprietario (ad esempio: franchising in diverse locations).
- Analisi statistica di consumi, erogazioni, manutenzioni, configurazioni per tutte le macchine connesse.
- Manutenzione da remoto da parte del tecnico per aggiornamenti, verifica delle corrette impostazioni e controllo dei parametri.



BARISTA
MANAGER
SERVICE MANUTENZIONE
COSTRUTTORE
SANREMO CLOUD
RETE INTERNET GLOBALE
RETE WI-FI LOCALE

INTRANET (RETE WI-FI LOCALE)

LIVELLI DI ACCESSO PROTETTO
I **Baristi** possono abilitare l'accesso ai dati delle proprie macchine tramite password.

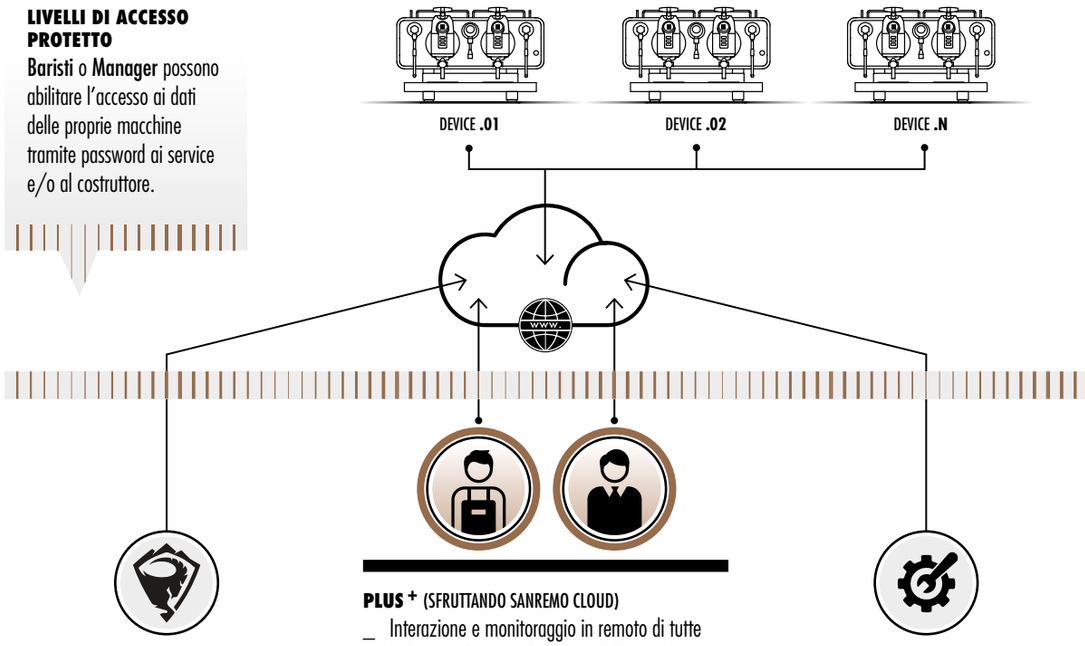


PLUS + (USUFRUENDO DELLA RETE LOCALE IN WI-FI)
_ Lettura e modifica settaggi e parametri di funzionamento della macchina
_ Monitoraggio dei consumi per una migliore gestione delle giacenze
_ Lettura contatori caffè erogati
_ Salvataggio, ripristino e condivisione settaggi (ricette) sulle proprie macchine

Lo scambio dei dati può avvenire solo nel raggio wi-fi.

INTERNET (RETE GLOBALE) / **SANREMO CLOUD**

LIVELLI DI ACCESSO PROTETTO
Baristi o **Manager** possono abilitare l'accesso ai dati delle proprie macchine tramite password ai service e/o al costruttore.



PLUS + (ABILITANDO IL COSTRUTTORE)
_ Invio aggiornamenti App alle macchine
_ Invio nuovi settaggi (ricette)
_ Raccolta dati più esaustiva e tempestiva al fine della risoluzione di eventuali problemi tecnici/costruttivi
_ Informazioni utili al miglioramento e all'evoluzione del prodotto
_ Contatto diretto e continuo con il costruttore

PLUS + (SFRUTTANDO SANREMO CLOUD)
_ Interazione e monitoraggio in remoto di tutte le funzionalità e performance della macchina
_ Lettura e modifica settaggi macchina
_ Visualizzazione dati storici di utilizzo
_ Monitoraggio dei consumi per una migliore gestione delle giacenze
_ Lettura contatori caffè erogati
_ Salvataggio, ripristino e condivisione settaggi (ricette) sulle proprie macchine

PLUS + (ABILITANDO I SERVICE)
_ Segnalazione immediata di anomalie
_ Diagnosi e eventuale risoluzione dei problemi in remoto
_ Riduzione dei tempi di fermo macchina
_ Pianificazione e organizzazione logisitica degli interventi di manutenzione

Sviluppato in collaborazione con acaia TECHNOLOGY

_Innovative Scale Technology

100% accuracy

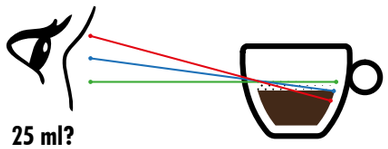
_ Brew Ration Control

come estrarre correttamente

Per avere un perfetto risultato in tazza è assolutamente necessario utilizzare la giusta quantità d'acqua in funzione dei grammi di polvere presenti nel portafiltro.

Possiamo dire che l'espresso di oggi viene estratto da 18-21 g di polvere, ma di quanto prodotto abbiamo bisogno in tazza per ottenere una perfetta estrazione?

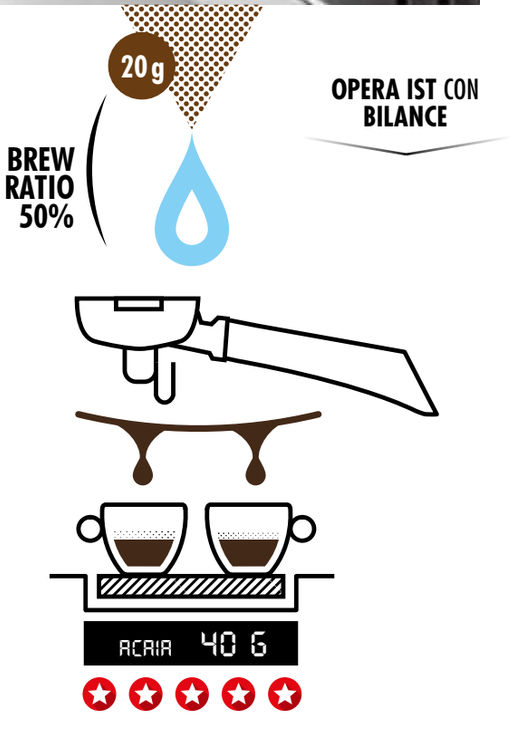
La misurazione volumetrica non è affidabile per valutare l'estrazione, in quanto la crema influenza di molto il livello e il volume del caffè.



25 ml?
Dipende dal punto di vista…

Solo il controllo del ***Brew Ratio*** permette di stabilire l'esatta quantità attraverso la misurazione del peso del caffè presente nel portafiltro e il peso del prodotto erogato.

Per raggiungere questo obiettivo abbiamo dotato **Opera IST** (Innovative Scale Technology) di un sistema bilance che permette al barista di controllare la quantità di prodotto in tazza e stabilire il Brew Ratio desiderato.



Grazie alla sofisticata tecnologia con bilance di Opera IST è possibile ottenere la perfetta misurazione del *Brew Ratio* e quindi il perfetto risultato in tazza.

_ Innovative Scale Technology

caffè perfetti dal primo all'ultimo

Il sistema Opera IST è un progetto Sanremo sviluppato in collaborazione con **Acaia**.

Questo sistema è all'avanguardia per tecnologia e per qualità della produzione. Permette di ottenere caffè perfetti ad ogni estrazione e in continuità grazie al *Brew Ratio Control*.

Il barista ora puó interfacciarsi con la macchina non solo attraverso il controllo della quantità d'acqua, ma anche **visualizzando la dose del caffè in tazza.**

In questo modo è possibile **personalizzare ogni singola infusione secondo i propri desideri**.

Bilancia "Dual" per Sanremo Opera IST, con Acaia Weighing Technology:

- Visualizzazione istantanea del peso erogato su ciascun gruppo
- Filtro antidisturbo integrato
- Zero tracking
- Risoluzione interna di 1.000.000 punti
- Batteria ricaricabile via USB
- Funzione di calibrazione
- Accuratezza di lettura 0.1g / 0.01g
- Margine di errore ± 0.05g (0.5%)
  Una tradizionale bilancia ha un margine di errore di: ±1g (10%)

Per maggiori informazioni
sulle nostre macchine da caffè
contattateci all'indirizzo
info@sanremomachines.com

SANREMO
COFFEEMACHINES

SANREMO coffee machines s.r.l.
Via Giacomo Bortolan 52
31050 Vascon di Carbonera [TV] – ITALY
T +39 0422 448900
F +39 0422 448935
www.sanremomachines.com