

# HIPSTER WALL & UC.



**ESPRESSO  
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPESIALISTEN AS  
TROMSØGATA 5B  
0565 OSLO, NORGE  
+47.46.96.96.96  
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO  
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO

## Kvaliteten fra håndbrygget kaffe, men med kontroll på temperatur og dosering.

Hipster er en unik brygger, som i motsetning til andre bryggere i markedet lar oss velge temperatur og bryggemetode for hvert brygg. Nøyaktig temperatur, flow-rate og pre-brygg er kritiske faktorer for å oppnå ønsket ekstraksjon og for å gjenskape den samme smakopplevelsen gang på gang.

Hipster deler inn brygget i tre faser, og lar deg kontrollere temperatur og andre parametere i hver fase, denne kontrollen lar oss optimalisere kaffebrygget og kan i tillegg sammenlignes med et godt laget håndbrygg. Tilgang til alle parametere styres gjennom en håndholdt tablet, i tillegg har den en manuell knappsats for valg av profil og start av bryggesekvens. Hipster gir en positiv mening til «batchbrew».

	UC 1 Gruppe	UC 2 Grupper	Wall 1 Gruppe
Dimensjoner (BxDxH mm)	220 / 400 / 585	440 / 400 / 585	240 / 320 / 266
Kapasitet	1x3,8 lit = 200 kopper/t.	2x3,8 lit = 400 kopper/t	1x3,8 lit = 200 kopper/t.
Vekt (kg)	10 + 6 kg	10 + 10 + 11 kg	10 + 5 kg
Max strøm - varm	230V 1x2400W	230V 2x2400W	230V 1x2400W
Max strøm - kald	1x38W	2x38W	1x38W
Max strøm - inaktiv	7W	14W	7W

## Spesifikasjoner

### Ferskt vann

Ekstraksjon av kaffe er en kjemisk prosess, og flatt vann duger ikke. Det kreves masse mineraler og oksygen for å oppnå en god reaksjon med kaffen.

### Fleksible volumer

De fleste tradisjonelle traktere lar deg enten velge halvt eller helt bryggvolum. Hipster lar deg velge ditt foretrukne volum, med trinnløs fleksibilitet, hver gang.

### Tre bryggfaser

Pre-brygg – Ekstraksjonsfase – Slutfase. De første to fasene representerer 60% av den totale bryggingen. For å si det på den enkle måten får du ut alle de deilige smakene i de første fasene og bitterhet i den siste. Derfor er prosessen delt i tre.

### Tre bryggemoduser

Du kan brygge en kopp eller en karaffel, varmt eller kaldt. Enkopsbrygg, kannebrygg eller kaldbrygg. Siden Hipster ikke har noen tank med allerede oppvarmet vann, kan du brygge med det kalde vannet som kommer rett inn i maskinen. Mulighetene er uendelige!

### Ekstern touch-kontroller

Touch-kontrollen er koblet til maskinen via Wifi og brukes til å lage og justere oppskrifter, starte og stoppe brygg og å analysere bryggene. Touch-kontrollen kan brukes med alle Hipster-bryggere.

### Fjernkontroll

Hipster kan kobles til internet for «Remote Dashboard», «Remote Recipes» og «Remote Service». «Remote»-tjenestene er tilleggsprodukter for alle Hipster-modellene. De fører med seg fantastiske muligheter til å spare miljøet, samt spare tid for deg og dine kunder ved at mye service kan utføres uten at man må kjøre fram og tilbake i servicebilen.

### Oppskrifter i QR-kode

Med «Remote Recipe» får du muligheten til å lage og tilpasse oppskrifter i 3TEMPs «Remote-system» på nettet og printe ut oppskriftene som QR-kode. Print dem på klistermerker og fest QR-koden på kaffeposer så alle Hipster-brukere kan lese koden med touch-kontrolleren og lagre den.

### Frigjort plass

Under counter og Wallmount frigjør plassen på benken så gjestene kan få en bedre opplevelse. Under benken eller bak veggen er der du finner mesteparten av innmaten til Hipsterbryggeren, kun den delen baristaen behøver for å lage kaffe er synlig.