

فروشگاه اینترنتی آشپزآلات

www.AshpazAlat.com

0912-885-92-88

معرفی دستگاه اسپرسوساز نوا ۱۴۹ Nova

دستگاه اسپرسوساز نوا ۱۴۹ nova یک دستگاه قهوه ساز با طراحی بسیار عالی برای مصرف در منازل، محل کار، دکها و سوپرمارکتها و به ویژه جزء لوازم کافی شاپ می باشد. اسپرسو ساز نوا ۱۴۹ nova با قدرت بخار ۱۵ بار و اجزا داخلی و لوله های بخار از فولاد ضدزنگ و قدرت ۱۲۵۰ وات می باشد که یک اسپرسوساز قوی محسوب می شود. اسپرسوی خارج شده از نوا ۱۴۹ nova با دمای عالی و دمای عالی نشان دهنده ی قدرت بالا و بسیار خوب این دستگاه می باشد.

دستگاه اسپرسوساز نوا ۱۴۹ دارای نازل تولید بخار و آب جوش است که از آن برای تهیه فوم شیر و انواع نوشیدنی های گرم اعم از کاپوچینو، لته، و... استفاده می شود. همچنین نازل بخار در نوا ۱۴۹ قابل چرخش می باشد. دستگاه اسپرسوساز نوا ۱۴۹ دارای سیستم گرم کننده ی فنجان است که به شما این امکان را می دهد که قبل از تهیه ی اسپرسو فنجان خود را گرم نموده و از پایین آمدن دمای قهوه حین عصاره گیری جلوگیری می کند. درضمن صفحه گرم کننده ی نوا ۱۴۹ نسبت به نوا ۱۳۹ بزرگتر است که باعث می شود تعداد فنجان بیشتری را نگه دارد.

بدنه ی نوا ۱۴۹ از استیل براق ضدزنگ ساخته شده است که زیبایی خاصی به دستگاه داده است. بویلر و پمپ آب این دستگاه نسبت به مدل های قبلی یعنی ۱۴۰ یا ۱۳۹ قوی تر است. نوا ۱۴۹ نیز مانند مدل های قبلی خود دارای دو بسکت تک و دبل می باشد که برای اسپرسوی سینگل و دبل می توانید از آن استفاده کنید. نوا جزو برترین تولید کنندگان اسپرسوساز در ابعاد کوچک می باشد که علاوه بر کیفیت قیمت بسیار مناسب تری نسبت به رقبا خود را داراست و در ایران این برند بسیار شناخته شده می باشد.

قسمت های مختلف اسپرسوساز نوا ۱۴۹

دکمه های دستگاه

دکمه سمت چپ دکمه روشن و خاموش دستگاه است. اول که دستگاه رو روشن می کنیم چراغ قرمز بالای دکمه زرد رنگ می شود. باید کمی صب کنیم تا دستگاه کاملا داغ شود. با خاموش شدن چراغ زرد متوجه می شویم که دستگاه در حالت آماده به کار قرار گرفته است.

دکمه چرخان وسط در سه حالت قرار می گیرد: حالت وسط که دستگاه در حالت خنثی قرار می گیرد. (برای قطع کردن اسپرسو گیری یا فوم گیری). با چرخاندن دکمه به سمت علامت فنجان، نوا ۱۴۹ شروع به عصاره گیری قهوه و تهیه اسپرسو می کند. و با چرخاندن دکمه به سمت علامت بخار دستگاه به حالت فوم گیری می گیرد. البته باید کمی صب کنیم تا دمای دستگاه بیشتر شده و آب را بخار کند. تا وقتی که چراغ سمت راست دستگاه خاموش شود که نشان می دهد دستگاه در حالت فوم گیری قرار گرفته است. دکمه سمت راست دستگاه که دکمه شروع به کار نازل بخار است. با زدن این دکمه بخار آب پر فشار از نازل دستگاه خارج می شود.

پرتافیلتر دستگاه اسپرسوساز نوا ۱۴۹

همان طور که در تصویر می بینید، پرتافیلتر دسته ای به رنگ مشکی دارد و مخزنی که بسکتها یا سبدهای فلزی داخل آن قرار می گیرند. بسکتها دو تا هستند یکی بزرگتر که مقدار قهوه بیشتر در آن جای می گیرد برای اسپرسو دبل یا دو فنجان اسپرسو، بسکت کوچکتر هم برای اسپرسو سینگل یا یک فنجان اسپرسو ست. وسیله ی دیگری که در تصویر می بینید پیمانها و تمپر است. از قسمت بالایی آن برای پیمانها کردن قهوه و از قسمت پایینی آن برای فشرده کردن پودر قهوه استفاده می کنیم.

فروشگاه اینترنتی آشپزآلات

www.AshpazAlat.com

0912-885-92-88

برای گرفتن اسپرسو ابتدا بسکت مورد نظر را داخل پرتافیلتر قرار داده و پودر قهوه را داخل آن می‌ریزیم. به کمک قسمت انتهایی پیمانه یا تمپر، پودر قهوه را فشرده می‌کنیم. پرتافیلتر را روی دستگاه بسته و دکمه دستگاه را به سمت حالت فنجان می‌چرخانیم تا فرآیند عصاره‌گیری قهوه انجام شود.

نازل بخار دستگاه اسپرسو نوا ۱۴۹

نازل بخار دستگاه نوا ۱۴۹ برای تهیه کف شیر مورد استفاده قرار می‌گیرد. از کف شیر برای تهیه نوشیدنی‌هایی که بر پایه شیر کف دار هستند استفاده می‌شود بعنوان مثال: کاپوچینو، لته، ماکیاتو نیاز به شیر کف دار دارند که نازل بخار این کار را برای شما انجام می‌دهد. همچنین نازل بخار دارای حالتی است که آب جوش تحویل دهد ک برای نوشیدن چای نپتون می‌توان از آن استفاده کرد.

دستگاه اسپرسو فشار ۱۵ بار دارد یعنی چه؟

فشار بخار دستگاه ۱۵ بار می‌باشد، فشار بخار هر چه بالاتر باشد قدرت عصاره‌گیری از قهوه بالاتر می‌رود و در نهایت کیفیت قهوه خروجی بالاتر و با خامه بهتری ارائه می‌شود. در دستگاه‌های خانگی قدرت فشار بخار از ۵ بار تا ۲۰ بار وجود دارد که ۱۵ بار و ۲۰ بار بهترین عصاره‌گیری‌ها را دارند و در دستگاه‌های نیمه صنعتی هم قدرت فشار بخار ۱۵ بار می‌باشد.

آموزش کار با اسپرسوساز نوا ۱۴۹ چگونه است؟

نحوه استفاده از دستگاه اسپرسوساز نوا ۱۴۹ بدین صورت می‌باشد که ابتدا مخزن دستگاه را پر از آب می‌کنیم، سپس دستگاه را به برق متصل می‌کنیم و با دکمه ON دستگاه را روشن می‌کنیم. بعد از چند دقیقه دستگاه آماده به کار می‌شود و چراغ دستگاه ثابت می‌شود. سپس داخل پرتافیلتر یا دسته گروپ دستگاه قهوه اسپرسو میریزیم و بعد از آن قهوه را یکنواخت می‌کنیم و به وسیله تمپر فشاری حدود ۱۵ کیلوگرم بر آن وارد می‌کنیم تا کاملا یکنواخت شود، سپس دسته گروپ دستگاه را در محل مشخص می‌بندیم و دکمه وسط دستگاه را به سمت فنجان می‌چرخانیم تا آب جوش به همراه بخار از قهوه فشرده عبور کند و عمل عصاره‌گیری به بهترین شکل انجام شود.

توجه داشته باشید که عواملی مانند درجه آسیاب، مقدار تمپ کردن قهوه، تازگی قهوه و مدت زمانی که از آسیاب شدن قهوه می‌گذرد همه در عصاره‌گیری نقش دارند و اگر همه موارد ذکر شده رعایت شده باشند قطعا قهوه خروجی بسیار عالی و با کیفیت دلخواه خواهد بود. ضمنا نازل بخار برای تهیه فوم شیر مورد استفاده قرار می‌گیرد که در سمت راست دستگاه قرار دارد و برای استفاده از آن ابتدا دکمه بخار که در قسمت راست دستگاه قرار دارد را بر روی بخار فعال می‌کنیم و بعد از چند ثانیه ولوم وسط دستگاه را به سمت بخار (راست) می‌چرخانیم. بخار از نازل بخار خارج می‌شود و آماده برای فوم‌گیری است.

فروشگاه اینترنتی آشپزآلات

www.AshpazAlat.com

0912-885-92-88

سوالات متداول اسپرسوساز نوا ۱۴۹

دستگاه اسپرسوساز نوا ۱۴۹ ساخت کدام کشور است؟

این دستگاه ساخت چین می‌باشد و از بهترین برندهای دستگاه اسپرسو ساخت چین می‌باشد.

فشار بخار دستگاه قهوه ساز نوا ۱۴۹ چقدر است؟

فشار بخار این دستگاه ۱۵ بار می‌باشد.

آیا از این دستگاه آب جوش هم می‌توان گرفت؟

بله از نازل بخار دستگاه می‌توان هم آب جوش هم بخار گرفت و استفاده کرد.

متعلقات دستگاه اسپرسو نوا ۱۴۹ چیست؟

این دستگاه دارای یک پیمانه قهوه و تمپر پلاستیکی، بسکت سینگل و دبل می‌باشد.

کاربرد دستگاه اسپرسو نوا ۱۴۹ در کجاست؟

این دستگاه را می‌توان در کافی شاپ‌های کوچک و منازل مورد استفاده قرار داد.

نوشیدنی‌های قابل تهیه توسط این دستگاه چیست؟

با استفاده از این دستگاه می‌توان نوشیدنی‌هایی مثل اسپرسو، کاپوچینو، لته، ماکیاتو و... را تهیه کرد.

جنس بدنه‌ی دستگاه اسپرسوساز نوا ۱۴۹ چیست؟

بدنه‌ی نوا ۱۴۹ از استیل براق ضدزنگ ساخته شده است که بسیار براق و شبیه آینه است.