

FELVINI

ONE TOUCH

Ev Tipi Espresso Makinesi

Çekirdekten fincana, barista kontrolü.



ONE TOUCH

EVDE BARİSTA DENEYİMİ

ÖĞÜT. DEMLE. KÖPÜRT.

KENDİ REÇETENİZ, KENDİ RİTÜELİNİZ

ÜRÜN TANITIMI

Evde profesyonel kahve hazırlamak için tek cihaz

Felvini One Touch Ev Tipi Espresso Makinesi, entegre 30 kademeli konik öğütücüsü, çift kazan ve çift pompa sistemiyle evde profesyonel kahve hazırlamak isteyenler için geliştirilmiştir.

58 mm portafiltre, 20 bar ULKA pompa, ayarlanabilir demleme ve süt sıcaklığı, TFT kontrol ekranı ve güçlü buhar çubuğu sayesinde espresso, Americano, latte, cappuccino ve flat white gibi içecekleri kendi reçetenize göre hazırlayabilirsiniz.



Kendi reçetenizi oluşturun

Öğütme inceliği, kahve miktarı, demleme sıcaklığı ve ekstraksiyon süresi üzerinde kontrol sahibi olun.

Taze çekilmiş kahve

Espresso hazırlayın, sütü dilediğiniz sıcaklıkta köpürtün ve farklı kahve tarifleri deneyin.

30

öğütme kademesi

58 mm

portafiltre

88-96°C

demleme sıcaklığı

50-80°C

süt sıcaklığı

3000 W

güç

TFT

kontrol ekranı

TAZE ÖĞÜTÜM

Her fincandan önce taze öğütüm

FELVINI

30 Kademeli Öğütme Ayarı

Paslanmaz çelik konik öğütücü | Elektronik dozajlama



Öğütücü Sistemi



Paslanmaz çelik konik bıçaklar
Uzun ömürlü ve yüksek performans



Düşük ısı üretimi
Aromayı ve lezzeti koruyan hassas öğütme

Öğütme Ayarı



Kalin

French press ve cold brew için ideal



Orta Kalın

Chemex ve pour over için uygun



Orta

Filtre kahve ve AeroPress için ideal



İnce

Moka pot ve V60 için uygun



Ekstra İnce

Espresso ve Türk kahvesi için ideal



30 kademeli hassas ayar ile her demleme yöntemine tam uyum sağlayın.

Felvini One Touch'ın dahili konik dişli kahve öğütücüsü, kahve çekirdeklerini demlemeden hemen önce öğüterek aromanın korunmasına yardımcı olur.

Toplam 30 farklı öğütme kademesi sayesinde çekirdeğin kavrum derecesine, tazeliğine ve hedeflediğiniz espresso akışına göre öğütme inceliğini ayarlayabilirsiniz. İnce ayarlar espresso için daha yavaş, kalın ayarlar ise daha hızlı bir akış elde etmenize yardımcı olur.

Ayarlanabilir öğütme süresi, tek ve çift espresso için kullanacağınız kahve miktarını daha tutarlı biçimde hazırlamanızı sağlar. Antistatik toz kontrol sistemi ise öğütülmüş kahvenin çevreye dağılmasını azaltarak daha düzenli bir çalışma alanı oluşturur.

ÇİFT SİSTEM

Çift kazan, çift pompa ve 58 mm profesyonel portafiltre

Espresso demleme ve süt köpürtme işlemleri farklı çalışma sıcaklıkları gerektirir. Felvini One Touch'in çift kazan ve çift pompa sistemi, espresso ve buhar sistemlerini ayrı biçimde yöneterek işlemler arasındaki sıcaklık geçişlerini ve bekleme süresini azaltır.

Bu yapı özellikle cappuccino, latte ve flat white gibi sütlü kahveleri arka arkaya hazırlarken daha hızlı ve akıcı bir çalışma düzeni sunar.



KAHVE

ÇİFT SİSTEM

BUHAR

1

58 mm profesyonel portafiltre

Profesyonel espresso makinelerinde yaygın olarak kullanılan 58 mm portafiltre, kahvenin daha geniş bir yüzeyde hazırlanmasına yardımcı olur.

2

Kontrollü ekstraksiyon

Doğru öğütme inceliği, uygun kahve miktarı ve dengeli tamp işlemiyle birlikte kullanıldığında daha kontrollü bir ekstraksiyon elde edebilirsiniz.

Ön demleme

Makinede bulunan ön demleme özelliği, ana ekstraksiyon başlamadan önce kahve yatağını kontrollü biçimde ıslatır. Böylece suyun kahve içerisinden düzensiz geçmesi olarak bilinen kanallanma riskinin azaltılmasına yardımcı olur.

BASINÇ VE SICAKLIK

PID kontrollü stabil ekstraksiyon

FELVINI

PID Kontrollü Stabil Ekstraksiyon

20 bar pompa ve bağımsız kazan sistemi, stabil basınç ve yoğun krema sağlar. Hassas ön demleme, kahvenin aromasını daha dengeli ortaya çıkarır.

One Touch
EV TİPİ ESPRESSO MAKİNESİ

20 bar

PID Hassasiyet

Yüksek Basıncılı Ekstraksiyon

Ön Demleme

20 BAR ULKA POMPA

Felvini One Touch'te bulunan 20 bar kapasiteli ULKA pompa, espresso hazırlama sistemi için gerekli basıncı üretir.

Espresso sonucunun yalnızca pompa değerine bağlı olmadığı unutulmamalıdır. Çekirdeğin tazeliği, öğütme inceliği, kahve miktarı, tamp basıncı, sıcaklık ve ekstraksiyon süresi de fincandaki lezzeti doğrudan etkiler.

Doğru reçete oluşturulduğunda yoğun gövdeli, aromatik ve kremalı espresso hazırlayabilirsiniz.

88-96°C

2°C ADIMLARLA AYARLANABİLİR

Her kahve çekirdeği aynı sıcaklıkta en iyi sonucu vermez. Felvini One Touch, demleme sıcaklığını 88°C ile 96°C arasında, 2°C'lik adımlarla ayarlamanıza olanak tanır.

Açık, orta veya koyu kavrulmuş çekirdeklere göre farklı sıcaklıklar deneyerek kahvenin aroması, gövdesi ve acılık dengesi üzerinde daha fazla kontrol sağlayabilirsiniz.

Tek ve çift espresso miktarları kişiselleştirilebilir ve tercih ettiğiniz ayarlar kaydedilebilir. Böylece beğendiğiniz reçeteyi sonraki demlemelerde daha kolay tekrarlayabilirsiniz.

TFT EKRAN

Demleme sürecindeki önemli değerleri tek bakışta takip edin



TFT kontrol ekranı, kahve hazırlama sürecindeki önemli değerleri takip etmenizi kolaylaştırır.

1 Demleme sıcaklığı

2 Ekstraksiyon süresi

3 Basınç bilgisi

4 Espresso miktarı

5 Öğütme süresi

6 Süt sıcaklığı

7 Ön demleme ve işlem ilerlemesi

Bu veriler, kahve reçetelerinizi geliştirmenize ve başarılı sonuçları sonraki hazırlamalarda daha tutarlı biçimde tekrarlamaya yardımcı olur.

İPEKSI MIKRO KÖPÜK

Latte art için güçlü, üç delikli buhar

FELVINI

Güçlü Buhar Çubuğu ile İpeksi Süt Köpüğü

3 delikli buhar ucu ve 50-80°C ayarlanabilir süt sıcaklığı sayesinde daha pürüzsüz ve daha ince mikro köpük elde edilir.



Yoğun ve kontrollü buhar çıkışı

Bağımsız buhar kazanı, güçlü ve stabil buhar performansı sağlar.

3 delikli uç

50-80°C ayarlanabilir

Felvini One Touch'ın hareketli ve üç delikli buhar çubuğu, sütün kontrollü biçimde ısıtılmasına ve ince dokulu mikro köpük hazırlanmasına yardımcı olur.

Süt sıcaklığı 50°C ile 80°C arasında ayarlanabilir. Böylece kullandığınız süt türüne ve hazırlamak istediğiniz içeceğe göre çalışma sıcaklığını kişiselleştirebilirsiniz.

Cappuccino için daha hacimli köpük, latte ve flat white için daha ince mikro köpük hazırlayabilir; latte art çalışmalarınızı geliştirebilirsiniz.

Bağımsız sıcak su çıkışı ise Americano, çay ve sıcak su kullanılan diğer içeceklerin hazırlanmasını kolaylaştırır.

HAZIRLANABİLEN İÇECEKLER

● Tek espresso

● Çift espresso

● Americano

● Cappuccino

● Caffè latte

● Flat white

● Cortado

● Espresso macchiato

● Sıcak süt

● Süt köpüğü

● Sıcak su kullanılan içecekler

KOLAY BAKIM

Temizlik programları, çıkarılabilir parçalar ve kutu aksesuarları



GÜNLÜK BAKIM

Düzenli bakım, hem kahve lezzetinin korunması hem de makinenin uzun süre verimli çalışması açısından önemlidir.

- Otomatik temizlik programı
- Kireç çözme programı
- Kireç çözme hatırlatıcısı
- Su seviyesi uyarısı
- Çıkarılabilir damlama tepsisi
- Temizlenebilir öğütücü ve kahve kanalı

Kullanılan suyun sertliğine bağlı olarak makinenin kireç çözme işlemlerinin düzenli aralıklarla yapılması önerilir.

Kutu içeriği

- Süt potu
- Tamper
- Dozaj halkası
- Tek shot filtre
- Çift shot filtre
- Basınçlı portafiltre
- Demleme başlığı temizleme fırçası
- Öğütücü disk temizleme fırçası
- Toz kahve temizleme fırçası

TEKNİK TABLO

Felvini One Touch ürün özellikleri

Özellik	Değer
Marka	Felvini
Model	One Touch
Makine tipi	Öğütücülü tam otomatik espresso makinesi
Kazan sistemi	Çift kazan
Pompa sistemi	Çift pompa
Pompa	20 bar ULKA
Güç	3000 W
Portafiltre ölçüsü	58 mm
Öğütücü	Entegre konik dişli kahve öğütücü
Öğütme ayarı	30 kademe
Demleme sıcaklığı	88-96°C, 2°C'lik adımlarla ayarlanabilir
Süt sıcaklığı	50-80°C ayarlanabilir
Kontrol paneli	TFT ekran ve dokunmatik kontroller
Ön demleme	Var
Kahve seçenekleri	Tek espresso, çift espresso ve Americano
Buhar çubuğu	Hareketli, üç delikli
Sıcak su çıkışı	Var
Temizlik programı	Var
Kireç çözme programı	Var
Ölçüler	34,9 x 41,9 x 40,7 cm (G x D x Y)
Renk	Siyah-inox

KİMLER İÇİN UYGUN?

Kahvenin hazırlama aşamalarında kontrol isteyenler için

Felvini One Touch;

- Evinde gerçek bir home barista alanı oluşturmak isteyenlere
- Mutfağında mini bir kahve köşesi oluşturmak isteyenlere
- Kahvenin öğütme ve demleme ayarlarını kontrol etmek isteyenlere
- Ayır bir kahve değirmeni satın almak istemeyenlere
- Farklı çekirdekler ve espresso reçeteleri denemek isteyenlere
- Latte art öğrenmek ve mikro köpük hazırlamak isteyenlere
- Ev veya ofiste arka arkaya sütlü kahve hazırlayanlara

uygun bir öğütücülü tam otomatik espresso makinesidir.



Tam otomatik kullanım deneyimi

Felvini One Touch tam otomatik bir kahve makinesidir. Kahve çekirdeklerini öğütme ve espresso demleme süreçlerini tek gövdede birleştirerek pratik ve kontrollü bir kullanım deneyimi sunar.

Makinenin içerisinde 30 kademeli konik dişli kahve öğütücüsü bulunur. Dilerseniz uygun incelikte önceden öğütülmüş kahveyi de portafiltre içerisinde kullanabilirsiniz.

Öğüt. Demle. Köpürt.

Evde kendi kahve reçetelerinizi hazırlayın ve kahvenin tüm aşamalarını kontrol edin.

ONE TOUCH

MERAK EDİLENLER

Felvini One Touch hakkında kısa yanıtlar

1

Felvini One Touch tam otomatik bir kahve makinesi mi?

Evet. Felvini One Touch, dahili öğütücüye sahip tam otomatik espresso makinesidir. Kahve çekirdeklerini öğütme ve espresso demleme süreçlerini tek gövdede birleştirerek pratik bir kahve hazırlama deneyimi sunar.

2

Harici kahve öğütücüsü almak gerekir mi?

Hayır. Makinenin içerisinde 30 kademeli konik dişli kahve öğütücüsü bulunur. Dilerseniz uygun incelikte önceden öğütülmüş kahveyi de portafiltre içerisinde kullanabilirsiniz.

3

Demleme sıcaklığı ayarlanabilir mi?

Evet. Espresso demleme sıcaklığı 88°C ile 96°C arasında, 2°C'lik adımlarla ayarlanabilir.

4

Süt sıcaklığı ayarlanabilir mi?

Evet. Süt sıcaklığı 50°C ile 80°C arasında ayarlanabilir. Böylece hazırladığınız içeceğe ve kullandığınız süt türüne göre farklı sıcaklık değerleri tercih edebilirsiniz.

5

Latte ve cappuccino hazırlanabilir mi?

Evet. Üç delikli hareketli buhar çubuğu ile cappuccino, latte, flat white, cortado ve espresso macchiato gibi süt bazlı kahveler hazırlanabilir.

6

Makinede sıcak su çıkışı var mı?

Evet. Bağımsız sıcak su çıkışı Americano, çay ve sıcak su kullanılan diğer içeceklerin hazırlanmasında kullanılabilir.

7

Makinenin temizliği zor mu?

Felvini One Touch'te otomatik temizlik ve kireç çözme programları bulunur. Çıkarılabilir damlama tepsisi ve temizlenebilir parçalar günlük bakım işlemlerini kolaylaştırır.

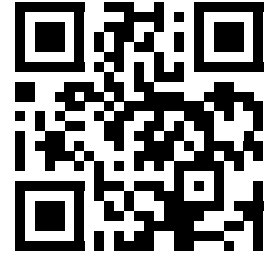
Felvini Dünyasını Keşfedin.

Profesyonel espresso makineleri ve kahve ve bar ekipmanlarında Felvini'nin güncel ürünlerini, teknoloji yaklaşımını ve marka hikâyesini keşfedin.

[felvini.com'a git](https://felvini.com)



Bağlantıya dokunun veya karekodu telefonunuzla okutun.



FELVINI.COM

KAMERANIZLA TARAYIN

Mutfak10 İletişim

SATIŞ • DESTEK • MUHASEBE

SATIŞ & SİPARİŞ

+90 533 036 18 82

SATIŞ TAKİBİ & DESTEK

+90 530 305 72 10

SATIŞ & DESTEK

info@mutfak10.com

FATURA & MUHASEBE

muhasabe@mutfak10.com

ADRES

Zafer, Adile Naşit Blv. No:30, 34513, 34325 Esenyurt/İstanbul

mutfak10.com

felvini.com