Dane aktualne na dzień: 26-10-2026 22:59

Link do produktu: https://www.sigma.shop.pl/ekspres-do-kawy-mova-s20-pro-czarny-p-76371.html

Ekspres do kawy MOVA S20 Pro (czarny)

Cena	**2 803,90 zł**
Numer katalogowy	**55909-uniw**
Kod producenta	**S20 Pro-BL**
Typ	**Kapsułkowy**

Opis produktu

Ekspres do kawy MOVA S20 Pro (czarny)

MOVA S20 Pro to ekspres stworzony dla tych, którzy chcą cieszyć się doskonałym smakiem kawy bez wychodzenia z domu. Urządzenie łączy w sobie młynek stożkowy z 34-stopniową regulacją, podwójny system bojlerów i pomp, a także potrójny system spieniania mleka. Dzięki temu przygotujesz zarówno klasyczne espresso, jak i kremowe cappuccino o perfekcyjnej piance. Szczelny pojemnik na ziarna o pojemności 250 g z silikonową uszczelką chroni świeżość i aromat kawy, a funkcja Anti-Static Grinding zapobiega przywieraniu i rozsypywaniu zmielonych ziaren. Stabilna temperatura parzenia, ciśnienie 20 barów oraz możliwość pełnej personalizacji parametrów pozwalają uzyskać napar dokładnie taki, jak lubisz — aromatyczny, intensywny i pełen smaku.

Szybkie nagrzewanie, perfekcyjna ekstrakcja

Dzięki dwóm niezależnym bojlerom MOVA S20 Pro zapewnia idealne warunki do przygotowania espresso i spieniania mleka jednocześnie. Jeden z bojlerów utrzymuje temperaturę w zakresie 85–96°C (idealną do espresso), gwarantując optymalną ekstrakcję ziaren, a drugi odpowiada za generowanie pary o dużej mocy. Takie rozwiązanie pozwala skrócić czas nagrzewania i zachować pełną kontrolę nad procesem parzenia. W rezultacie każdy łyk zachwyca pełnią aromatu i idealną równowagą smaku.

Stałe ciśnienie, płynna praca

Ekspres MOVA S20 Pro wykorzystuje dwa niezależne systemy pomp wibracyjnych, które umożliwiają jednoczesne parzenie kawy i spienianie mleka. Dzięki temu nie musisz czekać między kolejnymi ekstrakcjami – urządzenie natychmiast odzyskuje pełne ciśnienie robocze, a cały proces przebiega płynnie i bez przerw. Stabilny przepływ wody oraz równomierne ciśnienie gwarantują pełne wydobycie aromatów i bogaty, zbalansowany smak naparu od pierwszej do ostatniej filiżanki.

Precyzyjna kontrola temperatury

Stabilna temperatura to klucz do doskonałej kawy. MOVA S20 Pro wykorzystuje inteligentny system NTC + PID Smart Heat, który łączy czujniki temperatury z precyzyjnym układem regulacji. Technologia NTC błyskawicznie reaguje na zmiany ciepła, a algorytm PID utrzymuje je na stałym, optymalnym poziomie w zakresie od 70 do 84°C. Dzięki temu ekspres zapobiega niedostatecznej lub nadmiernej ekstrakcji, zapewniając idealnie zbalansowaną cremę i intensywny aromat.

Profesjonalne ciśnienie i precyzja parzenia

System ekstrakcji w MOVA S20 Pro pracuje z ciśnieniem 20 barów, co pozwala wydobyć z ziaren maksimum smaku i aromatu.

Głowica zaparzająca o średnicy 58 mm zapewnia równomierne rozłożenie ciepła i idealny docisk podczas ubijania kawy, a solidny portafiltr umożliwia przygotowanie pojedynczego lub podwójnego espresso. Wbudowany wskaźnik ciśnienia na bieżąco pokazuje przebieg ekstrakcji, pomagając uzyskać aksamitną cremę i perfekcyjnie zbalansowany napar.

Trzy tryby spieniania

MOVA S20 Pro oferuje potrójny system spieniania mleka, który pozwala dopasować sposób pracy do Twoich preferencji. Tryb Auto Milk Frothing umożliwia proste przygotowanie mleka z użyciem dedykowanego dzbanka i podstawy. W trybie Temp-Preset Frothing ekspres sam utrzymuje odpowiednią temperaturę, dzięki czemu łatwo uzyskasz idealną konsystencję mleka. Natomiast Manual Milk Frothing daje pełną swobodę w spienianiu mleka zgodnie z własnym stylem. Od gładkiego latte po efektowne wzory – twórz napoje dokładnie tak, jak lubisz.

Dotykowy panel PanoramaTouch™

Panel PanoramaTouch™ z pełnokolorowym ekranem dotykowym i podwójnym wyświetlaczem LED zapewnia pełną kontrolę nad każdym etapem przygotowania kawy. Umożliwia on precyzyjne monitorowanie temperatury w czasie rzeczywistym oraz kontrolę pary i mikropianki mlecznej, dzięki czemu możesz tworzyć napoje z doskonałą konsystencją i powtarzalnymi rezultatami.

Wygodny wybór kawy

Z MOVA S20 Pro możesz wybierać spośród czterech gotowych programów – Espresso, Double Espresso, Lungo oraz Cold Brew. Każdy z nich został precyzyjnie dostrojony, by wydobyć pełnię aromatu i zachować idealne proporcje. Dodatkowo możesz w pełni dostosować ustawienia parzenia do własnych preferencji: regulować rozmiar i czas mielenia, ustawić pre-infuzję w zakresie 0–10 s, temperaturę parzenia 85–96°C, a także wybrać Auto Mode lub Manual Mode, a następnie zdecydować między Single Shot i Double Shot.

Profesjonalna dysza parowa

Wysokiej jakości dysza ze stali nierdzewnej odpornej na korozję zapewnia suchą, wysokociśnieniową parę, idealną do tworzenia jedwabistej mikropianki. Trójotworowa końcówka równomiernie rozprowadza parę, dzięki czemu uzyskasz gładką, kremową teksturę mleka. Osłona termiczna i odłączana końcówka ułatwiają bezpieczne użytkowanie oraz czyszczenie, zapewniając wygodę i profesjonalne rezultaty przy każdym spienianiu.

W zestawie:

- Ekspres do kawy
- Dzbanek do spieniania mleka
- Koszyk filtrujący do jednej filiżanki
- Koszyk filtrujący do dwóch filiżanek
- Igła do czyszczenia dyszy parowej
- Portafiltr (58 mm)
- Tamper do kawy (58 mm)
- Podstawka do automatycznego spieniania mleka
- Lejek

Producent	MOVA
Model	S20 Pro-BL
Kolor	Czarny
Moc	2650–3200 W
Liczba bojlerów	2
Liczba pomp	2
Ciśnienie pompy	20 barów
Średnica głowicy zaparzającej	58 mm
Pojemność pojemnika na ziarna	250 g
Pojemność zbiornika na wodę	2,8 l
Sterowanie	Ekran dotykowy + przyciski mechaniczne + pokrętło
Zakres temperatury pary	od 40 do 70°C
Kontrola temperatury	NTC + PID
Ustawienia temperatury parzenia	12 poziomów

Ustawienia mielenia	34 poziomy
Tryby spieniania	Manual Frothing / Automatic Frothing / Temp-Preset Frothing
Wbudowane programy	4 (Espresso / Double Espresso / Lungo / Cold Brew)