

Link do produktu: <https://www.sigma.shop.pl/ekspres-do-kawy-mova-virtuoso-10-pro-bialy-p-76376.html>



Ekspres do kawy MOVA Virtuoso 10 Pro (biały)

Cena	1 703,90 zł
Numer katalogowy	55914-uniw
Kod producenta	Virtuoso 10 PRO
Ciśnienie (bar)	19
Typ	Ciśnieniowy

Opis produktu

Ekspres do kawy MOVA Virtuoso 10 Pro (biały)

MOVA Virtuoso 10 Pro to ekspres, który przenosi sztukę parzenia kawy na zupełnie nowy poziom. Dzięki ciśnieniu na poziomie 19 barów, precyzyjnemu systemowi pre-infuzji i dostępności ośmiu klasycznych napojów codzienny rytuał picia kawy staje się prawdziwą przyjemnością. Wysokiej jakości podzespoły, wykonane z bezpiecznych dla żywności materiałów, regulowana wysokość wylewki i funkcja LatteCraft do spieniania mleka pozwalają przygotować idealne espresso, cappuccino czy latte. Intuicyjny ekran dotykowy i system głębokiego czyszczenia sprawiają, że obsługa i konserwacja urządzenia są wyjątkowo proste.

Perfekcyjne ciśnienie dla pełni smaku

Ekspres MOVA Virtuoso 10 Pro wykorzystuje 19-barową pompę wysokociśnieniową oraz innowacyjny system Inline Extraction, który odtwarza precyzję pracy profesjonalnego baristy. Zamiast tradycyjnego ubijania urządzenie stosuje pionowy docisk od góry, równomiernie zagęszczając zmieloną kawę w idealny krążek. Dzięki temu woda przepływa przez ziarna z odpowiednią siłą i równomiernie wydobywa aromat. Wstępne zwilżenie porcji gorącą wodą dodatkowo intensyfikuje smak, zapewniając espresso o doskonałej konsystencji, bogatym bukiecie i gęstej, złocistej cremie – dokładnie takiej, jak w najlepszej kawiarni.

Sekret idealnego espresso

Zanim rozpocznie się właściwe parzenie, MOVA Virtuoso 10 Pro wykorzystuje proces pre-infuzji, czyli delikatne zwilżenie zmielonej kawy wodą pod niskim ciśnieniem. Dzięki temu uwalnia się uwieczony dwutlenek węgla, a woda równomiernie przenika przez cały krążek kawowy. Ten etap pozwala wydobyć pełnię aromatu i uzyskać gładszy, bardziej zbalansowany smak napoju – z mniejszą goryczką i przyjemnie aksamitnym finiszem. Efekt zachwyci każdego miłośnika doskonałego espresso.

Precyzja, która wydobywa pełnię aromatu

Urządzenie umożliwia mistrzowską kontrolę procesu parzenia, utrzymując idealną temperaturę i czas ekstrakcji. Dzięki temu każda filiżanka kawy zachowuje doskonałą równowagę pomiędzy kwasowością, słodyczą a goryczką. Odpowiedni stosunek wody do kawy, utrzymany w zakresie 1:2-2,25 (czyli 30-45 ml wody na porcję), pozwala uzyskać tzw. „złoty czas ekstrakcji”, w którym napar osiąga perfekcyjną głębię smaku i aksamitną konsystencję.

Precyzyjna temperatura - idealna harmonia smaku

Każdy rodzaj kawy wymaga innego podejścia, dlatego MOVA Virtuoso 10 Pro umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury

parzenia. Urządzenie automatycznie balansuje między kwasowością, słodyczą a goryczką, uwalniając aromatyczne olejki z ziaren i podkreślając ich naturalny charakter. Możesz wybrać jeden z trzech poziomów temperatury – niską, średnią lub wysoką – aby dostosować napar do własnych preferencji i w pełni wydobyć z kawy jej najlepsze nuty smakowe.

Przygotuj ulubiony napój jednym dotknięciem

MOVA Virtuoso 10 Pro oferuje dostęp do ośmiu klasycznych kaw – od intensywnego espresso po delikatne latte i spienione cappuccino. Kolorowy, intuicyjny ekran dotykowy pozwala w prosty sposób wybrać napój, dostosować stopień zmielenia ziaren, temperaturę czy moc aromatu. Dzięki funkcji LatteCraft ekspres automatycznie przygotowuje jedwabistą, gęstą piankę mleczną – bez potrzeby ręcznego sterowania dyszą pary. Wszystko po to, aby każda filiżanka była dokładnie taka, jak lubisz – aromatyczna, kremowa i perfekcyjnie zbalansowana.

Higiena i świeżość po każdym użyciu

Zaawansowany system wykorzystuje gorącą wodę do dokładnego oczyszczania przewodów wodnych, toru kawowego i rurki mlecznej, skutecznie usuwając resztki napoju i osady. Modułowa konstrukcja jednostki zaparzającej pozwala łatwo wyjąć jej elementy i przepłukać je pod bieżącą wodą. Co więcej, tacka ociekowa, zbiornik na wodę, pojemnik na mleko i rdzeń zaparzający można zdemontować i umyć osobno, co ułatwia utrzymanie urządzenia w nienaganej czystości. Dzięki temu każda filiżanka powstaje w higienicznych warunkach, zachowując świeży smak i aromat.

Elegancja, która pasuje do każdej kuchni

MOVA Virtuoso 10 Pro łączy nowoczesny minimalizm z wyjątkową funkcjonalnością. Zajmuje mniej niż 0,1 m², dzięki czemu idealnie wpasuje się w każdą przestrzeń – od przytulnej kuchni po eleganckie biuro. Matowe wykończenie, subtelne linie i przemyślany układ elementów sprawiają, że ekspres staje się nie tylko praktycznym urządzeniem, ale również stylowym akcentem wnętrza. Całość zaprojektowano z myślą o ergonomii – korpus ekspresu został lekko pochylony o 4,6°, co ułatwia ustawienie filiżanki i obsługę panelu dotykowego niezależnie od pozycji użytkownika. To połączenie estetyki, wygody i precyzji, które tworzy prawdziwy kącik kawowy, zachęcający do codziennych chwil relaksu.

W zestawie:

- Ekspres do kawy MOVA Virtuoso 10 Pro ×1
- Pojemnik na mleko ×1
- Rurka do mleka ×1
- Szczoteczka do czyszczenia ×1
- Igła do czyszczenia ×1
- Ściereczka do czyszczenia ×1
- Środek do odkamieniania ×3

Producent	MOVA
Model	Virtuoso 10 PRO
Wymiary	41,2 × 18,0 × 31,4 cm
Waga	8,05 kg
Ciśnienie pompy	19 barów
Pojemność pojemnika na ziarna	150 g
Pojemność zbiornika na wodę	1,2 l
Pojemność pojemnika na fusy	10 porcji
Moc	1470 W
Napięcie znamionowe / częstotliwość	220–240 V ~ 50/60 Hz
Kolor	Biały
Materiał obudowy	Malowane wykończenie
Panel sterowania	Dotykowy panel przyciskowy
Regulowana długość ekstrakcji	Tak
Materiał tacki na filiżanki	Stal nierdzewna
Możliwość przygotowania dwóch kaw jednocześnie	Tak