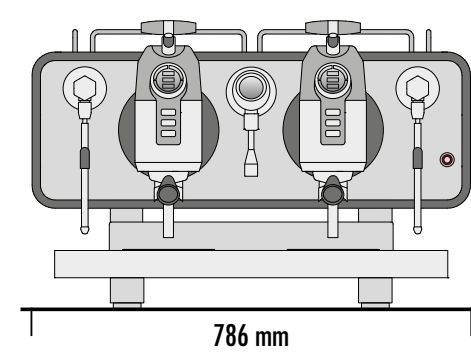


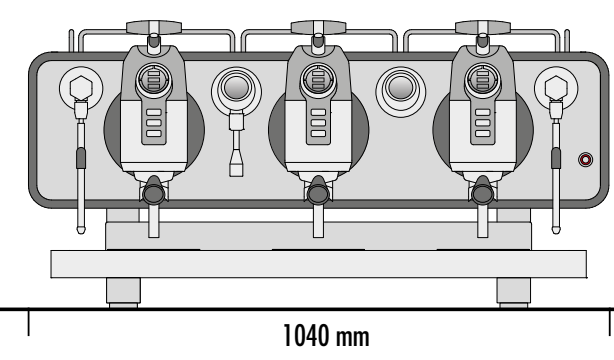
OPERA



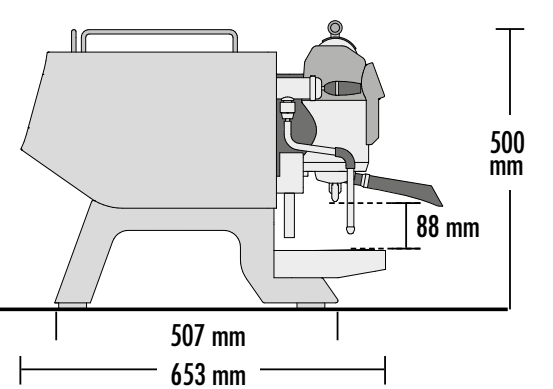
Versiones



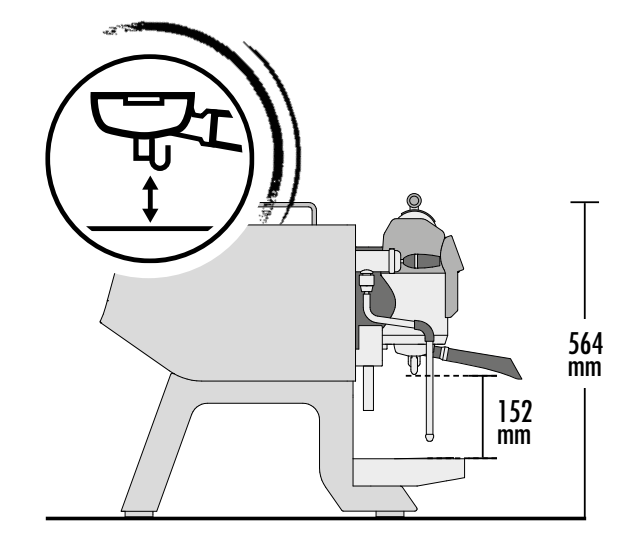
2 grupos OP
 2 grifos de vapor
 1 grifo de agua
 1 portafiltro para una taza
 2 portafiltros para dos tazas



3 grupos OP
 2 grifos de vapor
 1 grifo de agua
 1 portafiltro para una taza
 3 portafiltros para dos tazas

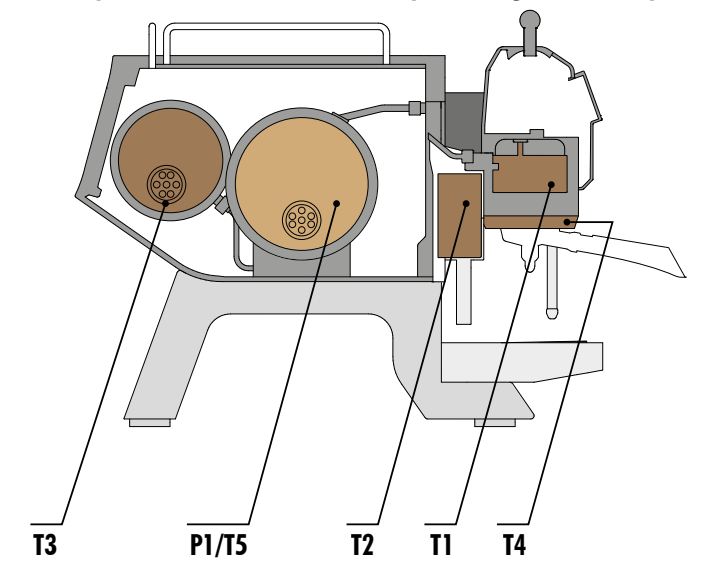


✓ VERSIÓN OPERA « TALL »



✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

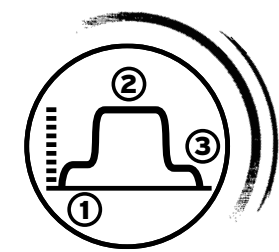
Máxima precisión y estabilidad térmica gracias al sistema de calderas múltiples de Sanremo con sofisticadas centralitas electrónicas que controlan constantemente la temperatura durante todas las fases de la extracción. Circuito de vapor y circuito de café totalmente independientes para garantizar las mejores prestaciones frente a cualquier carga de trabajo.



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N	380-415 3N
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	7.7 / 3.5	8.3 / 3.5
		8.5 / 4.5	9.1 / 4.5
capacidad caldera	l	8	10
potencia bomba externa	kW	0.15	0.15
capacidad caldera precalentamiento	l	2.8	2.8
potencia resistencia caldera precalentamiento	kW	1.5	1.5
potencia calentador de tazas	kW	0.2	0.25
capacidad caldera grupos	l	1.0	1.5
potencia resistencia caldera grupos	kW	1.6	2.4
peso neto	kg	91	113
peso bruto (con embalaje)	kg	140	170.5

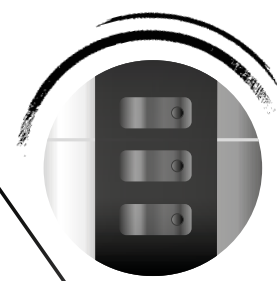
The Revolution

Be in control, express yourself



BOTONES DE DOBLE SELECCIÓN

Programación fácil e intuitiva de 6 perfiles diferentes para cada grupo



PALANCA MULTIFUNCIÓN

Selección manual rápida de las dosis de café

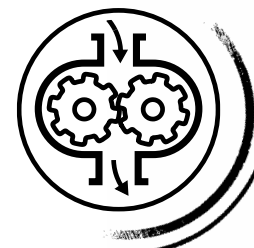
SISTEMA CDS

Máxima precisión en la gestión y control total de las 3 fases de extracción



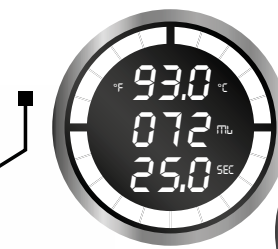
VAPOR SECO

Emulsionado perfecto de la leche sin apenas adición de agua



BOMBAS DE ENGRANAJES

Presión constante en todas las condiciones de uso



TODO BAJO CONTROL

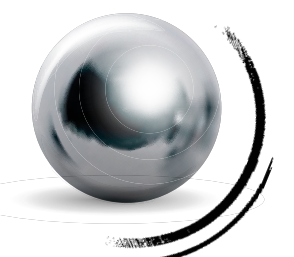
Pantalla digital de servicio para controlar los parámetros de funcionamiento



CORAZÓN DE ACERO

Máxima estabilidad térmica con:

- Grupos AISI 316L de 10 kg cada uno
- Portafiltros AISI 316
- Calderas AISI 316



WI-FI CONNECTION



CONTROL DESDE LA APLICACIÓN

Barista Webapp para configurar los parámetros con la tableta o el móvil



Opera. The Revolution
Enlace al sitio web

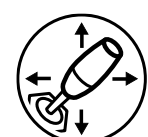
Características



GRUPOS ACERO INOXIDABLE AISI 316L CON 10 KG DE PURO ACERO
Garantizan una excepcional estabilidad térmica y la máxima resistencia a la oxidación y a la cal. Diseño exclusivo de Sanremo.



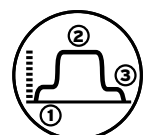
PORTAFILTROS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316 CON "COMPETITION FILTER"
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



GRIFOS DE VAPOR PROGRESIVOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316L
Sistema de control para la producción y el suministro del vapor con alta sensibilidad manual.



LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"
Lanzas antiquemaduras incluso durante un uso continuado, con difusor de vapor para excelentes prestaciones de "Latte Art".**



CONTROL COFFEE DELIVERY SYSTEM (CDS)
Control total de la gestión de las 3 fases de extracción (preinfusión, infusión y posinfusión).



AJUSTE INDEPENDIENTE TEMPERATURA DEL AGUA DE INFUSIÓN (PID)
Configuración precisa ($\pm 0,1$ °C con constancia detectada inferior a 0,2 °C).



PANTALLA DE AGUA DE INFUSIÓN
Muestra la temperatura del agua de infusión para tés e infusiones. (En la versión de 2 grupos se une a la pantalla de la caldera de vapor)



PANTALLA CALDERA VAPOR
Muestra la temperatura y la presión de la caldera de vapor. (En la versión de 2 grupos se une a la pantalla de agua de infusión)



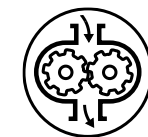
PANTALLA DE CADA GRUPO DE CAFÉ
Controla todos los parámetros de extracción del café.



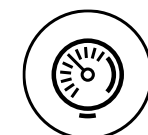
PANTALLA PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE LA MÁQUINA
La pantalla interna actúa como una práctica interfaz de programación para el técnico de mantenimiento.



AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES
Mezcla instantánea de agua fresca y vapor para obtener una mejor calidad química y organoléptica.



BOMBAS DE ENGRANAJES
Son específicas para cada grupo y permiten variar la presión en la fase de infusión.



CONTROL DE VAPOR A TRAVÉS DE PRESOSTATO ELECTRÓNICO
Presión y vapor constantes en cualquier condición de uso, con sensores de precisión de 0,02 bar.



TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS PROGRAMABLE
Permite disponer de las tazas con una temperatura perfecta en las condiciones climáticas y ambientales más diversas.



MANTENIMIENTO RÁPIDO
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



AUTODIAGNÓSTICO, ESTADÍSTICAS Y MANTENIMIENTO PROGRAMADO
Mantenimiento programable por litros o cantidad de cafés erogados.



FUNCIÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA LIBRE
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA
Proceso para la limpieza de los grupos de café.



AHORRO DE ENERGÍA
Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética.



LAVADO DEL GRUPO
Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.

Optional



* PORTAFILTROS NAKED DE ACERO INOXIDABLE



RESISTENCIA MEJORADA



** LANZAS DE VAPOR DE ALTA POTENCIA (orificios de mayor tamaño)



BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA

Acabados disponibles
modelos estándar



✓ **Opera Steel**
Panel trasero estándar: [BP1]

OPERA 2.0
THE REVOLUTION



✓ **Opera Black**
Panel trasero estándar: [BP5]



Elige el panel
que más se adapte a tu estilo



BP1 Vidrio esmerilado /
retroiluminado



BP2 Madera barnizada



BP5 Negro /
retroiluminado

Además, cada versión puede personalizarse en el panel trasero con acabados para todo tipo de gustos que se adaptan a necesidades y tendencias.



✓ **Opera White**
Panel trasero estándar: [BP2]



Control desde la aplicación

aplicación para configurar los parámetros con la tableta

(paso A) SELECCIÓN DEL GRUPO

(paso B) PALANCA PUSH / PULL SELECCIÓN BOTONES PERFILES

(paso C) BOTONES DE SELECCIÓN PERFILES PUSH / dosis 1,2,3 PULL / dosis 4,5,6

(paso D) CONFIGURACIÓN DE LAS TEMPERATURAS

(paso E) AJUSTE DE LA DOSIS

(paso F) AJUSTE PARA LAS 3 FASES DE INFUSIÓN

A través de la interfaz "Express yourself", el barista tiene el control absoluto de toda la fase de extracción del café y puede gestionar cada parámetro según su experiencia y profesionalidad.

Para configurar todos los parámetros de la máquina se ha desarrollado una aplicación específica para tabletas.

La aplicación "Express yourself" utiliza una interfaz de usuario fácil e intuitiva que permite al usuario seleccionar cada grupo con sus parámetros para obtener una extracción perfecta.

Una vez que se haya seleccionado el grupo (paso A) y se haya asignado un perfil de configuración (pasos B y C), se definen los parámetros generales de extracción: temperaturas y dosis (pasos D y E). Por último, se ajustan los parámetros de las 3 fases de extracción: preinfusión, infusión y post-infusión (paso F).

En cada grupo se puede ajustar lo siguiente:

Temperaturas

- temperatura del agua T2
- temperatura del grupo T3
- temperatura del vapor T5 (una sola caldera para todos los grupos)

Dosis

- peso del café molido
- dosis de agua
- presión de la bomba
- peso del café

Infusión

- tiempo
- presión de la bomba
- cantidad de agua

Pre Infusion: 2.5 s

3.5 bar

Infusion: 71 ml

Pressure: 9.0 bar

Post Infusion: 2 ml

3.5 bar

PREINFUSIÓN



INFUSIÓN



POST-INFUSIÓN



(paso F)

Equilibrar las 3 fases de extracción

Esta operación resulta más sencilla gracias a la aplicación, ya que cada vez que se modifica uno de estos parámetros, el software actualiza automáticamente los que se han configurado anteriormente.



CONFIGURACIONES

STANDARD

STRONG

BALANCED

SWEET & LIGHT

... N (configurada por el usuario)

... N (configurada por el usuario)

Es posible guardar y volver a seleccionar nuevas configuraciones establecidas por el usuario o las ya predefinidas por Sanremo, especialmente pensadas para que los baristas con menos experiencia puedan obtener de inmediato unos excelentes resultados.

Si haces clic en "guardar nueva configuración", podrás guardar tu receta para un espresso perfecto y trasladarla a otra máquina.

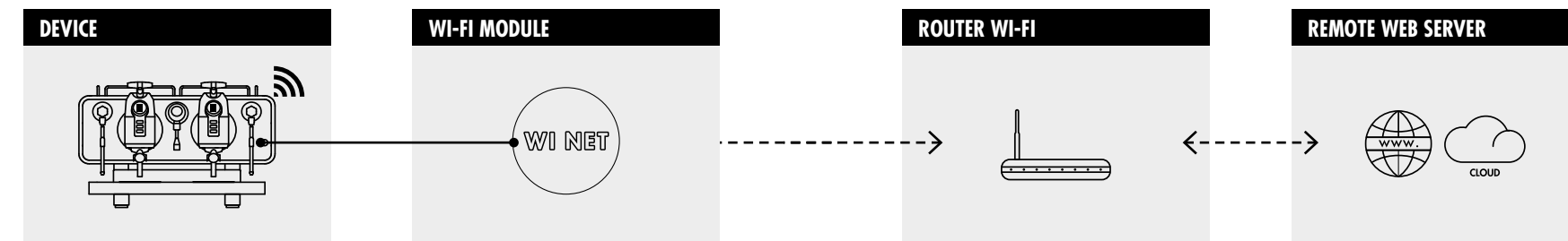
Opera wi-fi

conectados fácilmente



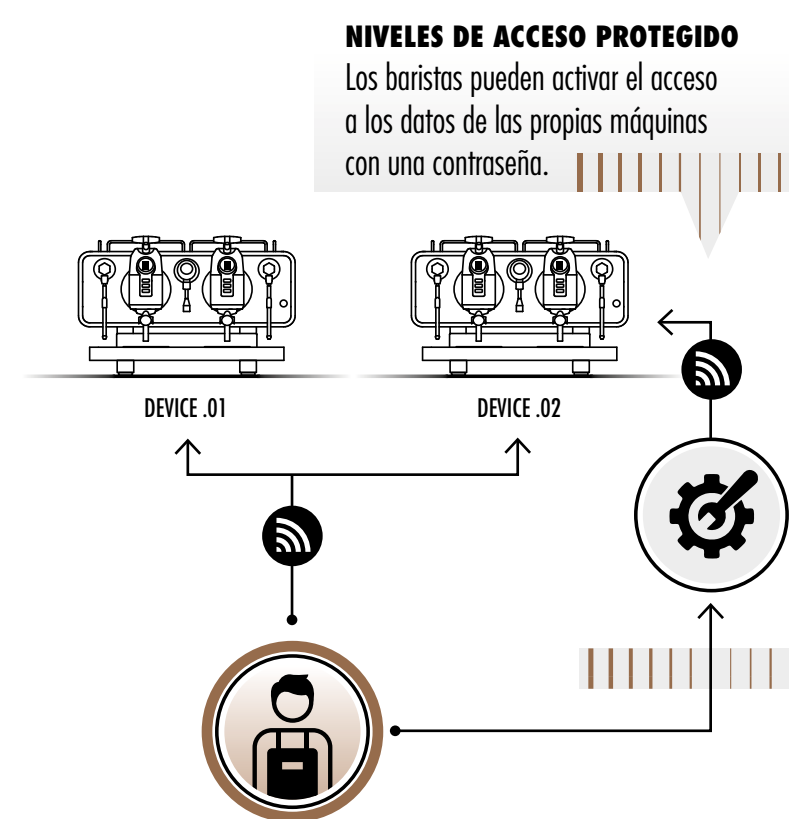
- Gestión a través de la aplicación Sanremo para móvil, tableta o PC, de todos los parámetros de configuración de la máquina, sin necesidad de estar físicamente frente a ella.
- Posibilidad de conectar otras máquinas al mismo tiempo para compartir, modificar y configurar recetas y otros ajustes.
- Seguimiento y gestión simultánea de varias máquinas por parte del mismo propietario (por ejemplo, en el caso de una franquicia en diferentes lugares).
- Análisis estadístico de consumos, erogaciones, mantenimientos y configuraciones en todas las máquinas conectadas.
- Mantenimiento en remoto por parte del técnico para actualizar, comprobar que los ajustes sean correctos y controlar los parámetros.

Desde ahora, la nueva Opera 2.0 es más fácil de gestionar. Gracias a la interfaz **Sanremo Cloud** y la **Webapp Expressyourself**, la experiencia de usuario es aún más sencilla e interactiva.



- BARISTA
- GERENTE
- SERVICIO DE MANTENIMIENTO
- FABRICANTE
- SANREMO CLOUD
- RED INTERNET GLOBAL
- RED WI-FI LOCAL

INTRANET (WI-FI LOCAL NET)



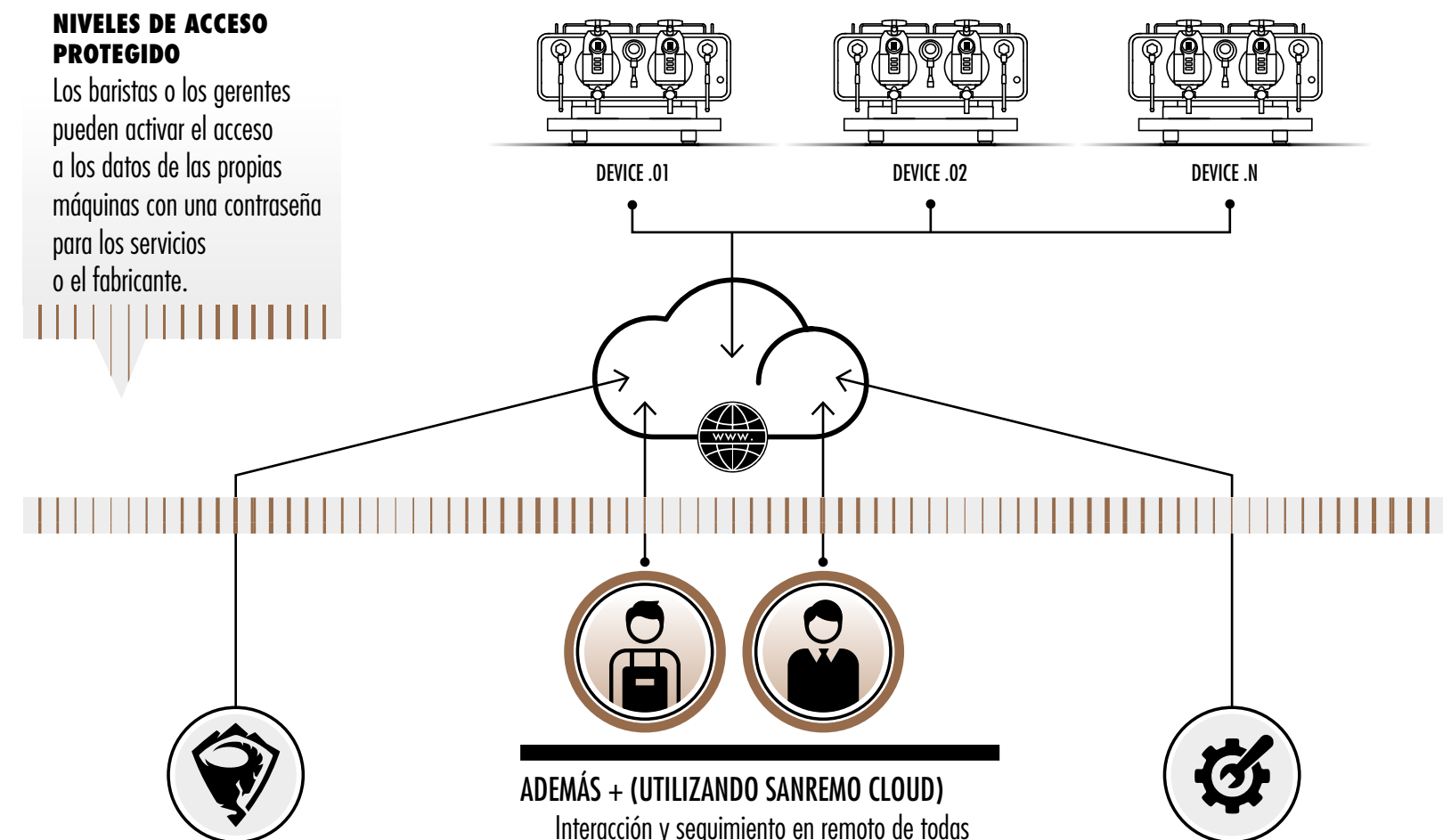
NIVELES DE ACCESO PROTEGIDO
Los baristas pueden activar el acceso a los datos de las propias máquinas con una contraseña.

ADEMÁS + (UTILIZANDO LA RED LOCAL CON WI-FI)

- Lectura y modificación de las configuraciones y los parámetros de funcionamiento de la máquina
- Seguimiento del consumo para una mejor gestión de las existencias
- Lectura de los contadores de cafés erogados
- Memorización, restablecimiento e intercambio de configuraciones (recetas) entre las máquinas

Solo se pueden intercambiar datos con conexión Wi-Fi.

INTERNET (GLOBAL NET) / SANREMO CLOUD



NIVELES DE ACCESO PROTEGIDO
Los baristas o los gerentes pueden activar el acceso a los datos de las propias máquinas con una contraseña para los servicios o el fabricante.

ADEMÁS + (ACTIVANDO EL FABRICANTE)

- Envío de actualizaciones de la App a las máquinas
- Envío de nuevas configuraciones (recetas)
- Recopilación de datos más rápida y exhaustiva para resolver cualquier problema técnico o de fábrica
- Información útil para la mejora y la evolución del producto
- Contacto directo y constante con el fabricante

ADEMÁS + (UTILIZANDO SANREMO CLOUD)

- Interacción y seguimiento en remoto de todas las funciones y prestaciones de la máquina
- Lectura y modificación de las configuraciones de la máquina
- Visualización del historial de uso
- Seguimiento del consumo para una mejor gestión de las existencias
- Lectura de los contadores de cafés erogados
- Memorización, restablecimiento e intercambio de configuraciones (recetas) entre las máquinas

ADEMÁS + (ACTIVANDO LOS SERVICIOS)

- Notificación inmediata de anomalías
- Diagnóstico y resolución, si procede, de los problemas en remoto
- Reducción de los tiempos de inactividad de la máquina
- Planificación y organización logística de las operaciones de mantenimiento