



BROCHURE



DOPPIO

DOPPIO HALO 1C - M - 1 GROUP



Được thiết kế dành cho các quán cà phê hiện đại, Doppio Halo-1C-M kết hợp giữa thiết kế tinh tế và hiệu suất mạnh mẽ. Trang bị linh kiện cao cấp cùng công nghệ pha chế tiên tiến, và công nghệ pre-infusion, máy mang đến chất lượng cà phê ổn định và đồng đều trong từng lần chiết xuất.



ỨNG DỤNG



Quán cà phê



Nhà hàng

TÍNH NĂNG



Công nghệ Pre-infusion

Cho phép điều chỉnh thời gian ủ trước nhằm làm ẩm đồng đều bột cà phê, giảm hiện tượng channeling và tối ưu quá trình chiết xuất, đảm bảo hương vị ổn định cho mỗi lần pha.



Màn hình đa hiển thị

Hiển thị thời gian chiết xuất và nhiệt độ, giúp kiểm soát chính xác quá trình pha chế để tạo nên những tách cà phê đồng nhất.



Vòi hơi cách nhiệt

Giúp barista cầm nắm vòi hơi thoải mái trong quá trình đánh sữa, đồng thời hạn chế tình trạng sữa bị cháy bám vào bề mặt kim loại, giúp việc vệ sinh trở nên nhanh chóng và dễ dàng hơn.



Linh kiện cao cấp

Được trang bị các linh kiện cao cấp đến từ những thương hiệu hàng đầu châu Âu và Mỹ, đảm bảo hiệu suất vận hành bền bỉ, độ tin cậy cao và chất lượng pha chế ổn định trong suốt quá trình sử dụng.



Hệ thống đa nồi hơi và công nghệ PID

Được trang bị hệ thống đa nồi hơi giúp duy trì độ ổn định nhiệt vượt trội, kết hợp cùng công nghệ PID thông minh cho khả năng kiểm soát nhiệt độ chính xác, đảm bảo hiệu suất pha chế ổn định và chất lượng cà phê nhất quán trong từng lần chiết xuất.



Mẫu Halo 1C: Trắng



Mẫu Halo 1C: Đen

MẪU HALO-1C

Chiều cao	490 mm
Chiều rộng	415 mm
Chiều sâu	513 mm
Trọng lượng	39 Kg
Điện áp	220V/50Hz/60Hz
Công suất	2400W
Áp suất chiết xuất	9 Bar
Dung tích nồi hơi chiết xuất: Nồi group head + nồi làm nóng trước	500 ml + 200 ml
Dung tích nồi hơi tạo hơi	3.5 L



DOPPIO HALO 2C - M - 2 GROUPS



Máy pha cà phê Doppio Halo-2C-M được thiết kế dành cho môi trường quán cà phê có lượng khách đông, với thân máy bằng thép phủ carbon sang trọng, bền chắc. Máy được trang bị giao diện hiển thị trực quan, hệ thống đa nồi hơi, công nghệ pre-infusion, linh kiện cao cấp và vòi đánh sữa cách nhiệt.



ỨNG DỤNG



Quán cà phê



Nhà hàng

TÍNH NĂNG



Công nghệ Pre-infusion

Cho phép điều chỉnh thời gian ủ trước nhằm làm ẩm đồng đều bột cà phê, giảm hiện tượng channeling và tối ưu quá trình chiết xuất, đảm bảo hương vị ổn định cho mỗi lần pha.



Màn hình đa hiển thị

Hiển thị thời gian chiết xuất và nhiệt độ, giúp kiểm soát chính xác quá trình pha chế để tạo nên những tách cà phê đồng nhất.



Vòi hơi cách nhiệt

Giúp barista cầm nắm vòi hơi thoải mái trong quá trình đánh sữa, đồng thời hạn chế tình trạng sữa bị cháy bám vào bề mặt kim loại, giúp việc vệ sinh trở nên nhanh chóng và dễ dàng hơn.



Linh kiện cao cấp

Được trang bị các linh kiện cao cấp đến từ những thương hiệu hàng đầu châu Âu và Mỹ, đảm bảo hiệu suất vận hành bền bỉ, độ tin cậy cao và chất lượng pha chế ổn định trong suốt quá trình sử dụng.



Hệ thống đa nồi hơi và công nghệ PID

Được trang bị hệ thống đa nồi hơi giúp duy trì độ ổn định nhiệt vượt trội, kết hợp cùng công nghệ PID thông minh cho khả năng kiểm soát nhiệt độ chính xác, đảm bảo hiệu suất pha chế ổn định và chất lượng cà phê nhất quán trong từng lần chiết xuất.



Mẫu Halo 2C: Trắng



Mẫu Halo 2C: Đen

MẪU HALO-2C

Chiều cao	490 mm
Chiều rộng	685 mm
Chiều sâu	530 mm
Trọng lượng	57 Kg
Điện áp	220V/50Hz
Công suất	4200W
Áp suất chiết xuất	9 Bar
Dung tích nồi hơi chiết xuất: Nồi group head + nồi làm nóng trước	500 ml*2 + 150 ml
Dung tích nồi hơi tạo hơi	6 L





DOPPIO