‘바리스타프로’의
쉽고 편리한 솔루션으로!

BaristaPRO

아주 쉽게 최상의 에스프레소 커피와
에스프레소 베이스 커피를 전자동으로 만들어 주는 기계!

현재 우리나라의 커피전문점 시장은 에스프레소가 주가 되어 아메리카노, 카푸치노, 카페라테 등의 에스 프레소 베이스 커피를 만들어 파는 시장을 중심으로 30년 커피기술 전문기업이 연구 및 개발하여 제작한 기계입니다.

BaristaPRO

- 쉬운 그래픽을 이용한 터치스크린
- 시각적으로 완벽한 크레마 형성
- 편리한 자동 청소(수시, 마감) 기능으로 내부 청결 유지
- 대용량(2kg) 커피 저장탱크(호퍼)
- 반 자동과 같은 커피 추출구(보온 75℃)
- 이상적인 추출 온도 유지(물 계통의 보온)
- 자동 밀크 포머 장착 가능
- 이상적인 9바의 추출 압력(외부 게이지 확인)
- 에스프레소에 적합한 고속 분쇄기 두 대 장착
- 자동 아메리카노 기능

쉬운 메뉴 제조 기능

항상 일정하게 최고급 에스프레소 메뉴를 만들어 줍니다.

01 시각, 미각적으로 완벽한 에스프레소 추출

02 버튼 하나로 에스프레소 추출과 동시에 핫 워터 믹스로 아메리카노 제조

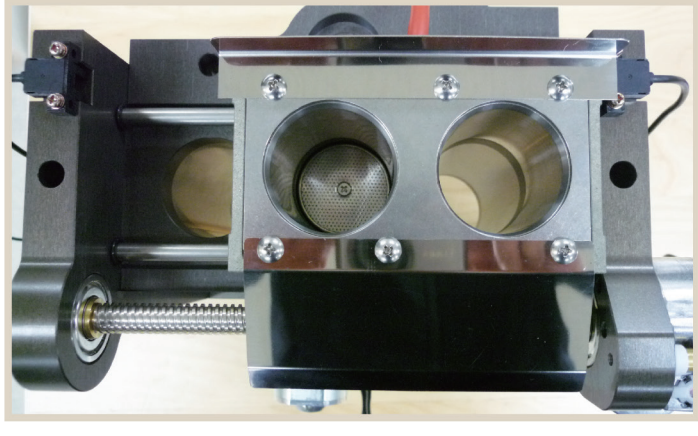
03 즉석에서 얼음과 함께 제조하는 아이스 카페라테와 아이스 아메리카노

04 카프치노를 쉽게 만드는 자동 밀크 폼 제조 기능 디자인 등록 제30-0888458

고장이 없고 A/S가 잘 되는 튼튼한 기계

바리스타프로의 하루 권장 사용량은 500잔입니다. 이는 가격이 훨씬 높은 수입 전자동 기계가 하루 권장량이 200잔인 것에 비하여 엄청난 파워를 가진 기계입니다. 이런 퍼포먼스가 가능한 것은 바리스타프로가 정밀가공을 통한 금속 구조물의 내구성이 강한 기계이기 때문입니다.

빠른 추출 : 시간당 최대 180잔 추출이 가능(에스프레소 기준)

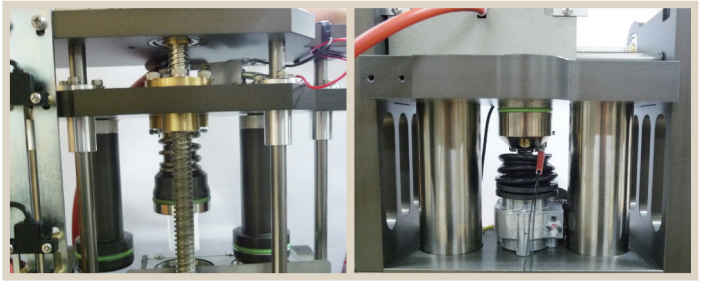


바리스타프로가 자랑하는 Two Way(투웨이) 실린더 방식

대부분의 전자동 기계가 한 개의 실린더를 가지고 커피를 추출하는데 비하여 바리스타프로는 두 개의 실린더가 좌우로 이동하는 투웨이 실린더 방식을 이용하여 속도와 추출의 효율을 높인 기계입니다.(국내 기술 특허 4건 취득, 현재 미국, 일본, 중국 등 기술 특허 심사 중)

15바의 압력도 거뜬히 견디는 상하 금속 피스톤 구조

• 조그만 실린더 안에서 커피를 압출하는 9바의 압력은 생각보다 큰 힘입니다. 상하를 지탱하는 구조물의 힘이 부족하면 절대 미분(곱게 분쇄) 하여 압력을 가하는 완벽한 에스프레소를 추출할 수 없습니다.

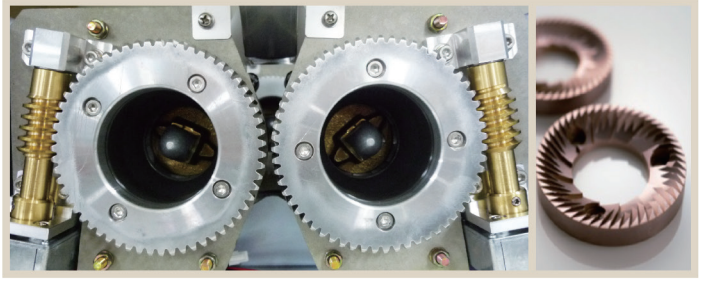


• 4개의 튼튼한 이동 지지대와 고강도의 강철 스크루와 너트 그리고 힘과 스피드를 겸비한 고성능 모터가 300kg의 하중을 견딜 수 있는 철 구조물에 조합되어 큰 압력을 견디며, 완벽한 에스프레소 커피를 만들어 줍니다.

상부 피스톤 / 하부 피스톤

강력한 분쇄기 조정 기어와 고강도 고속 분쇄 날

• 두 개의 분쇄기가 동시에 작동하여 순식간에 커피를 분쇄해 주는 고속 고강도의 분쇄기를 가지고 있습니다.

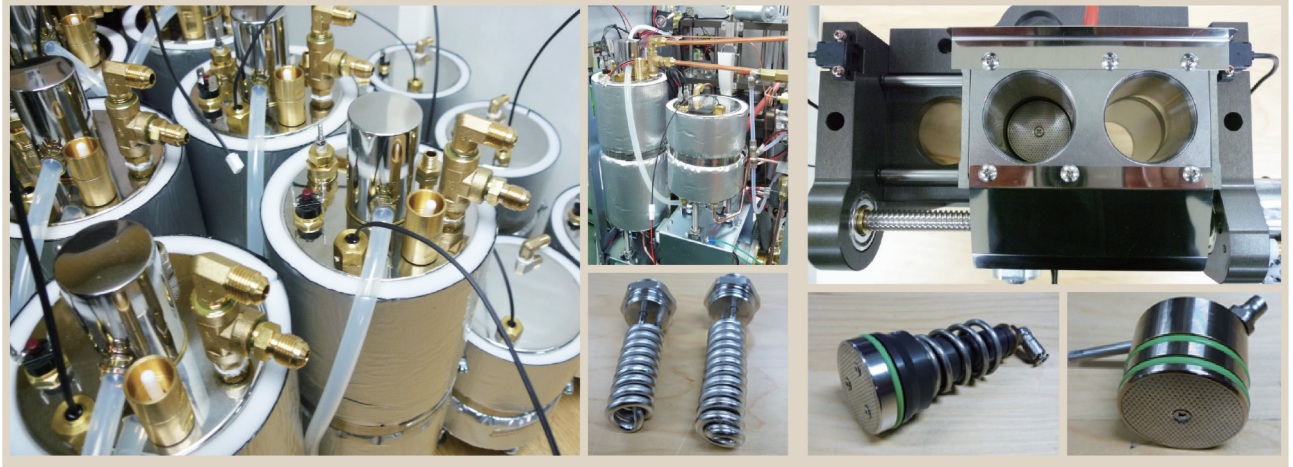


• 분쇄가 좋은 에스프레소 커피를 만드는 핵심 요인이라는 것은 커피 전문가라면 누구나 알고 있는 것입니다. 바리스타프로의 분쇄기는 정말 튼튼하고 강한 성능을 자랑할 만한 핵심 장치입니다.

조정 기어 / 고강도 분쇄 날

고객의 안전을 최우선으로 합니다.

• 식품위생에 적합한 재질만 사용한 안전한 기계



스테인리스 스틸 보일러와 히터(보일러 SUS 304, 히터 SUS 316) / 금속 피스톤 및 실린더(스테인리스 스틸)

전기용품 안전 인증과 전자파 적합성 안전성을 인증받은 제품

• KTL 전기용품 안전시험 합격(인증서 취득) _ SA07404 - 16001

• KTL 전자파 적합성시험 합격(적합등록 완료) _ 16 - 011362 - 02 - 1

전자파장해 / 내성실험필
EMI / EMS
한국산업기술시험원

GUI 그래픽을 이용한 쉬운 터치스크린

추출 진행부터 맛 조정 프로그램, 청소관리, 통계 보기까지
모든 조정을 GUI를 이용하여 쉽게!

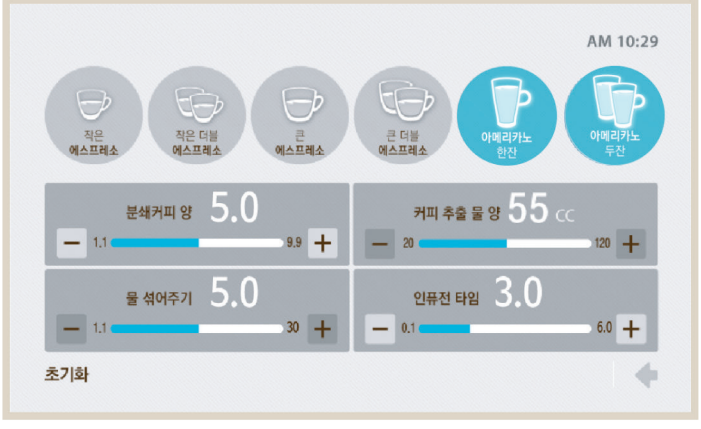
BaristaPRO

운용 방법 기술 특허 제10-1595472

기본 메뉴 화면

- 작은 에스프레소 한 잔(Ristretto)
- 작은 에스프레소 두 잔(Ristretris Doppio)
- 큰 에스프레소 한 잔(Lungo)
- 큰 에스프레소 두 잔(Lungo Doppio)
- 아메리카노 한 잔(Americano x 1)
- 아메리카노 두 잔(Americano x 두2)

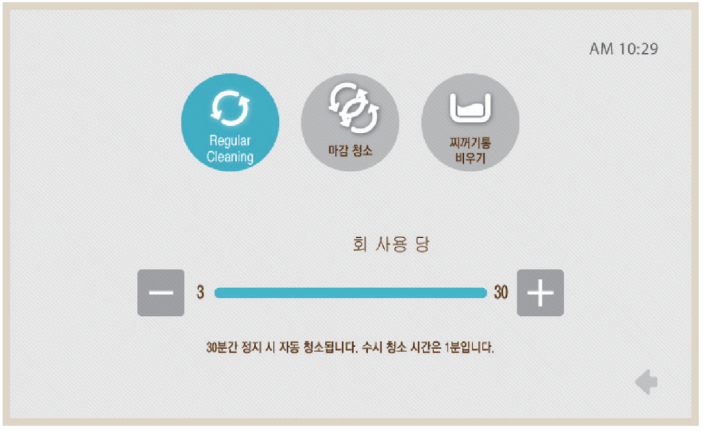
프로그램 조정 화면



6가지 기본 메뉴를 4가지 단계로 설정한 에스프레소 최상의 맛과 퀄리티

- 분쇄 커피의 양 : 7g부터 16g까지 조정 가능
- 커피 추출 물의 양 : 25cc ~ 100cc
- 물 섞어주기 : 아메리카노 제조 시 100 ~ 200cc
- 인퓨전 타임 : 0 ~ 3초 범위 내 조정

청소, 찌꺼기 탱크 비우기 회수 조정



- 수시 청소 : 원할 시 한 번씩 진행한다.
- 마감 청소 : 알약 투입 후 6 ~ 7분간 자동 청소
- 찌꺼기 탱크 비우기 : ON/OFF 기능을 이용하여 하부의 큰 쓰레기 탱크로 나오게 할 수 있으며 내부 찌꺼기 탱크를 이용할 시 30회까지 설정할 수 있다.

편리한 통계 검색

통계 기능을 이용하여 매출 점검과 메뉴의 계획 그리고 마일리지 체크로 소모품 교환을 해 줄 수 있다.

- 일일 통계 : 매일 사용 잔수 점검
- 주간 통계 : 주간 사용 잔수 점검
- 월간 통계 : 월간 사용 잔수 점검
- 기간 통계 : 기간을 정하여 기간 동안 사용 잔수를 점검

분쇄기 쉬운 조정

- 분쇄기의 조정을 프로그램에서 좌/우를 선택한 다음 버튼을 눌러 0.1단위로 가늘게(-), 굵게(+) 조금씩 조정할 수 있다.
- 분쇄기의 조정은 서비스 기사들만 할 수 있으며, 매장의 책임자는 서비스 기사와 통화를 하하며 조언을 듣고 조정할 수 있다.

바리스타프로가 어울리는 장소

- 커피가 필요로 하는 어느 곳이나 만족한 맛을 만들어 드립니다.
- 다양한 영업장소에서 사용이 가능합니다.

바리스타프로의 5가지 포인트

1. 전문 바리스타를 구하기 어렵지 않으세요?
2. 최저인금 인상으로 인건비 걱정이 되시나요?
3. 기존의 커피 머신으로 커피 추출 시간이 너무 오래 걸리지 않나요?
4. 커피 4잔만 뽑아도 음료의 양과 맛이 다르지요?
5. 커피 그라인더 + 커피 기계를 설치할 장소도 많이 필요하지요?

솔루션을 드립니다.

1. 바리스타프로는 우리 모두의 [프로 바리스타]입니다.
2. 주인이 내려도 파트타임의 직원이 내려도 똑같은 품질의 커피가 추출됩니다.
3. 바리스타프로는 빠릅니다. 시간당 180잔
4. 바리스타프로는 언제나 [고 퀄리티]의 에스프레소가 추출됩니다.
5. 바리스타프로는 [두 개의 그라인더] [두 개의 실린더] 전자동입니다.
6. 세계 유명 커피 브랜드 매장에서도 전자동 기계를 사용서하고 있습니다.

커피전문점 / 유럽식 카페 / 정통 양식 레스토랑

Coffee Shop & Cafe

바리스타 프로는 커피전문점 / 유럽식 카페 / 정통 양식 레스토랑 등 어느 업소나 잘 어울리는 전자동 에스프레소 & 카프치노 추출기 입니다.

인테리어 공간 절약과 인건비 절약은 물론 쉽고 빠르게 고급 퀄리티의 커피를 일정하게 만들어 주는 효과를 가지고 있습니다.

간단한 음식을 겸하는 유럽식 카페와 이탈리안, 프렌치 식당에서는 후식용 커피를 쉽고 빠르게 서비스할 수 있다는 장점이 있습니다.

백화점 / 쇼핑몰 / 아울렛 푸드코트 전문 코너

Food Court Take Out

백화점 / 쇼핑몰 / 아울렛의 푸드코트나 테이크 아웃 커피코너에 바리스타프로가 설치되면 좁은 공간에서도 효율적으로 사용이 가능합니다.

빠르게 커피 음료를 서비스하는 효과를 얻을 수 있기에 바리스타의 인건비를 줄일 수 있는 효과가 있습니다.

호텔 커피숍 / 카페 / VIP 라운지

Hotel Coffee Facility

바리스타프로는 전자동으로 커피 기계의 면적도 작게 차지하고 호텔 서비스 직원 누구나 쉽게 커피 음료를 추출할 수 있어 사용이 편리합니다.

하루에 1,000잔 이상의 커피를 소비하는 아침식사 뷔페에서 손님들이 쉽게 커피를 추출할 수 있으니 안성맞춤입니다.

패밀리 레스토랑과 대형 뷔페

Family Restaurant & Buffet

패밀리 레스토랑이나 대형 뷔페 레스토랑에서 많은 잔 수의 커피를 추출하기 위하여 가장 이상적인 기계가 바로 바리스타프로 일 것입니다. 또한 식당에서 보조되는 컵 워머, 온수 추출기 등을 추가한다면 가장 많이 소모되는 아메리카노 커피를 제공하는데 큰 효과를 기대할 수 있습니다.

30년 기술력으로 100% 국산화시킨 전자동 스마트 커피머신

BaristaPRO

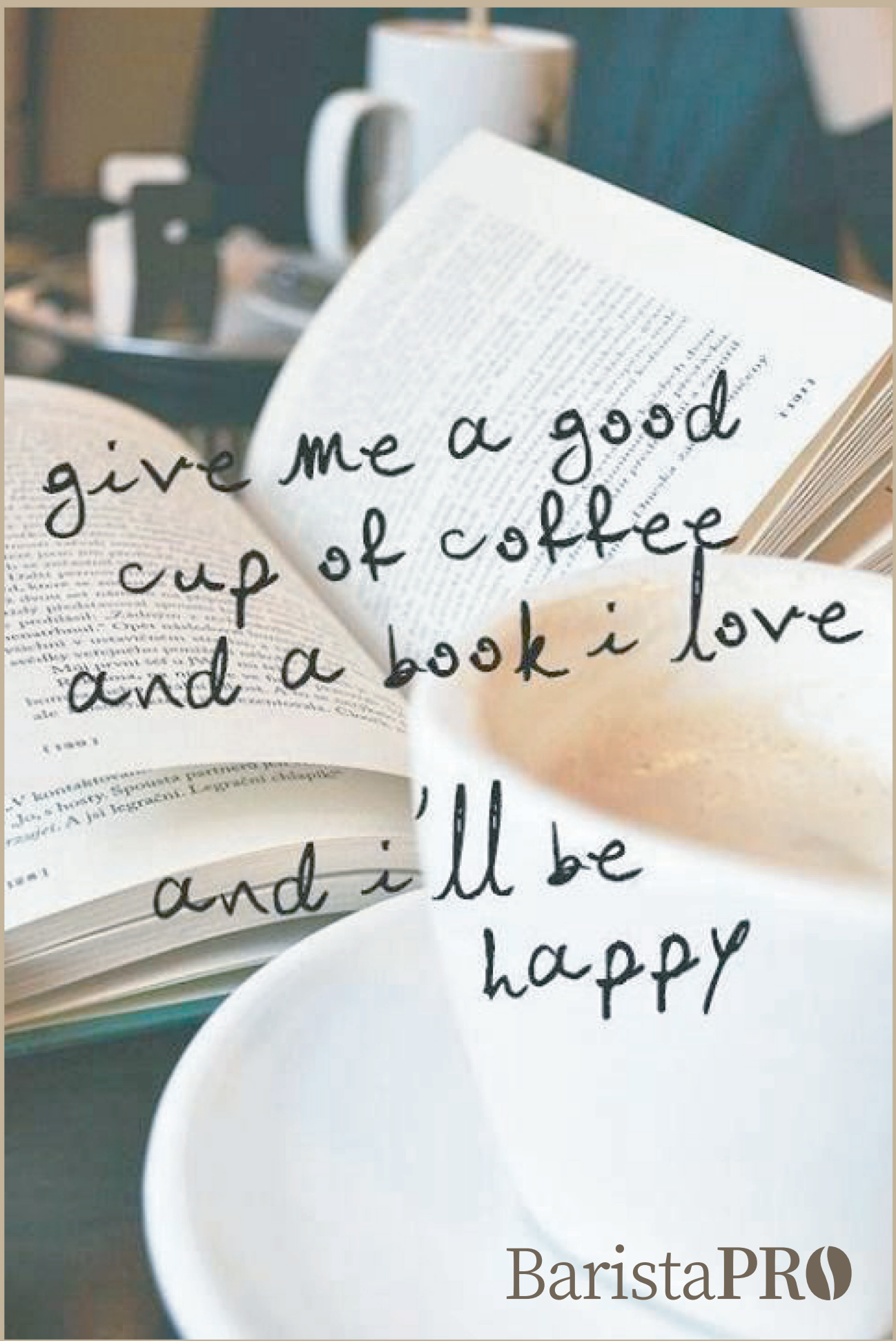
기술특허 제10-1499737 / 제10-1595472
제10-1645516 / 제10-1629694

디자인등록 제30-0811211 / 제30-0840751
제30-0888458

Ktl 전기용품 안전 인증 SA7404-16001
Ktl 전자파 적합성 인증 16-011362-02-1

상표등록 제40-1006535 / 제40-1160011

미국 상표등록 5005568 / 유럽 상표등록 1275707


give me a good
cup of coffee
and a book i love
and i'll be
happy
BaristaPRO

카페 전용 모델

시간당 최대 추출량	에스프레소 180잔 / 아메리카노 80잔
전력 소모	3.9kw
보일러 방식	듀얼 보일러(커피, 스팀)
제품 사이즈	W 400 x D 600 x H 800

아메리카노 전용 모델

시간당 최대 추출량	에스프레소 180잔 / 아메리카노 150잔
전력 소모	3.9kw
보일러 방식	듀얼 보일러(커피, 핫 워터)
제품 사이즈	W 400 x D 600 x H 800

customer center
02-3453-5000

www.hrs.co.kr

서울 센터 - 서울특별시 종로구 효자로 9길 24 (창성동) / Tel 02-3453-5000 Fax 02-3453-5001
부산 센터 - 부산광역시 수영구 수영로 736, 6층 (광안동) / Tel 051-758-1890 Fax 051-758-1891
대구 센터 - 대구광역시 북구 칠성로 92-1 (칠성동2가) / Tel 053-423-6323 Fax 053-423-6324
광주 센터 - 광주광역시 서구 매월2로 15번길 16, 203동 110호 (매월동) / Tel 062-384-6737 Fax 062-610-5777
성남 센터 - 경기도 성남시 중원구 둔촌대로 474, 썬텍시티 1동 105호 (상대원동) / Tel 031-282-0754 Fax 031-733-0753

HRS
㈜에취알에스