



4coffee s.r.o.

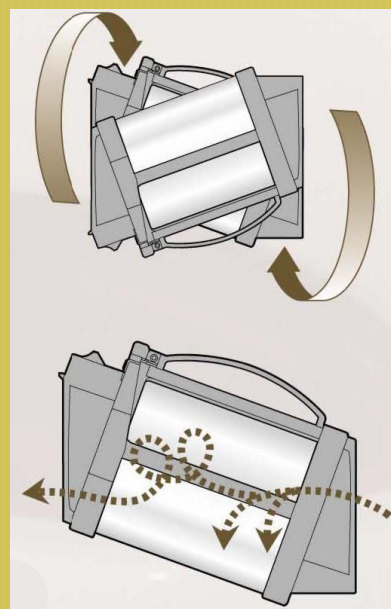
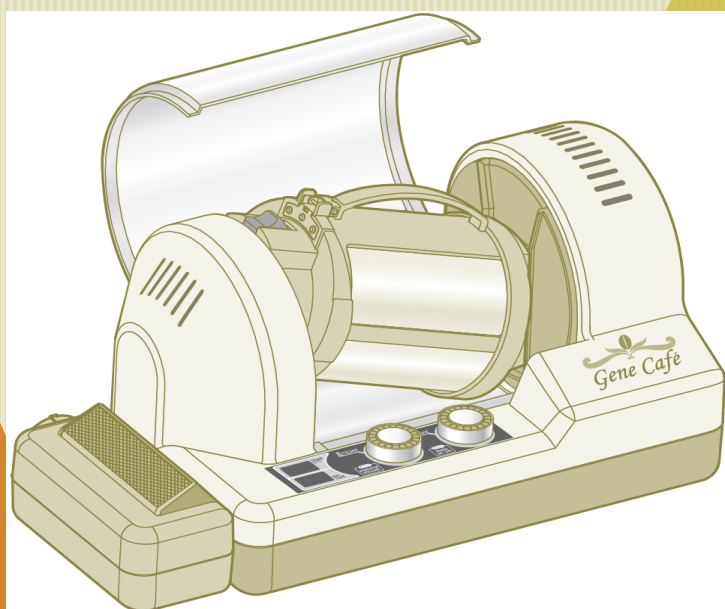
Váš partner pro kvalitní kávu

PRAŽIČKA KÁVY GENE CAFÉ CBR 101

„Snadná a pohodlná“

Tato pražička využívá inovativního systému excentrické rotace.

Digitální domácí pražička nepražené kávy s využitím 3D promíchávání kávových zrněk.



Nyní se můžete stát profesionálním pražičem!

Vyzkoušejte si profesionální systém pražení s přístrojem Gene Café, jenž umožňuje velmi kvalitní proces pražení kávy, který každý bezpečně a pohodlně zvládne díky praktickým ovládacím funkcím, jako je například první patentovaný systém 3D promíchávání na světě. Nadto pražička Gene Café umožňuje individuální nastavení teploty i doby pražení.

Pražení je nyní snadné a jednoduché. Je to požitek.

Sáhněte si na ten rozdíl. Svět vyšší jakosti a uživatelského pohodlí.

Praktické funkce domácí pražičky Gene Café jsou nezbytným a dostatečným předpokladem k dosažení čerstvější a chutnější kávy.

Díky jednoduchému tlačítkovému ovládaní je obsluha stroje snadná. Jednoduše si nastavíte dobu pražení podle chuti a všechny mechanické součásti pražičky pracují přesně za účelem dosažení nejlepšího stupně pražení čerstvé kávy originální chuti a vůně.

Chcete-li se sami pustit do pražení kávy, s pražičkou Gene Café to nikdy nebude těžká práce, ba právě naopak, pražení se vám stane koníčkem.

Kontaktní adresa: 4coffee s.r.o., V Lužánkách 437, 262 42 Rožmitál pod Třemšínem
Tel.: 725 966 866, e-mail: info@4coffee.cz, www.4coffee.cz



4coffee s.r.o.

Váš partner pro kvalitní kávu

Mimořádné vlastnosti pražičky Gene Café



Inovativní systém montáže/demontáže pražicí komory

Snadné vkládání a vybírání kávových zrn, čištění a údržba pomocí samostatně montované pražicí komory. Rovnoměrného pražení lze dosáhnout s 50-300 g zrn, takže můžete pohodlně kontrolovat množství pražené kávy.



První patentovaný rotační systém 3D promíchávání na světě

Každý dokáže snadno udržet rovnoměrný stupeň pražení, díky první aplikaci rotačního systému 3D promíchávání na světě.



Kompaktní rozměry, jednoduchý vzhled

Malý a atraktivní přístroj do malé provozovny či domácnosti, snadná instalace i přeprava a hodí se do každého interiéru s ohledem na svůj krásný vzhled.



Vynikající teplotní stabilita díky automatické regulaci teploty ohřevu

Vynikající bezpečnost díky nepřímému působení žáru z niklo-chromovaného spirálového topného tělesa o teplotě 190-250°C a též automatické rovnoměrné regulaci teploty pomocí čidla.



8 stupňů pražení a regulace teploty

Gene Café dokáže pražit v 8 stupních (Skořice, Světlé – New England, Střední, City, Full City, Vysoké, Tmavé, Těžké) a uživatel může v případě potřeby snadno regulovat teplotu a dobu pražení.

ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY:

Promíchávání: Systém excentrické rotace

Ohřev: Systém nepřímého ohřevu

Chlazení: Nucené chlazení na běžnou teplotu (cca 10 minut)

Rozsah teplot: 0-250°C

Regulace teploty: 0-120°C (automat)

Výkon topného tělesa: 1250-1370 W

Napájení: 100-240 V ~, 50/60 Hz

Příkon: 1250-1370 W

Materiál komory: Žárovzdorná skleněná trubice (Pyrex)

Objem komory: 250 g (max. 300 g)

Hluk: 65 dB (jako chladnička)

Rozměry: 383 x 243 x 229 mm

Čistá hmotnost: 5,5 kg

Barva: Černá nebo červená

Volitelná výbava: Oddělovač plev



Kontaktní adresa: 4coffee s.r.o., V Lužánkách 437, 262 42 Rožmitál pod Třemšínem

Tel.: 725 966 866, e-mail: info@4coffee.cz, www.4coffee.cz



4coffee s.r.o.

Váš partner pro kvalitní kávu

Rozmanité a praktické funkce pro čerstvější a chutnější kávu.

Domácí pražička Gene Café dosahuje potěšující hodnoty, která s postupným používáním roste. Vynikající výkon a trvanlivost přístroje vycházející z vlastní technologie a dlouholetého zaujetí výrobce pro věc, jakož i rozmanitost praktických funkcí, které uživateli přinášejí hlubokou důvěru a uspokojení. Vaše spokojenost díky možnosti pražit si svou vlastní kávu časem poroste, protože si budete moci kdykoli velmi nenákladně připravit čerstvou kávu.



Hlavní rysy pražičky Gene Café



8 stupňů pražení a regulace teploty

Kávu lze pražit v 8 stupních (Skořice, Světlé – New England, Střední, City, Full City, Vysoké, Tmavé, Těžké) a v případě potřeby můžete využít možnosti regulace teploty a doby pražení.



Elektronika proti přehřátí

Bezpečnost dále zvyšuje ochrana proti nadměrnému upražení, která při překročení teploty odstaví přívod proudu do topného tělesa.



Automatická funkce chlazení

Díky rychlému ochlazení v automatickém režimu chlazení na konci pražení dosáhnete kávy originální chuti a vůně.



Automatické čištění od plev

Čistou chuť kávy snadno docílíte pomocí vyfoukání plev (stříbřitých slupek), jež jinak mají na chuť kávy nepříznivý vliv.



Kontrola procesu pražení pohledem

Přístroj umožňuje radostnější a příjemnější pražení díky možnosti přímé kontroly stupně a stavu pražení pouhým okem s ohledem ke skutečnosti, že je pražící komora ze žáruvzdorného skla.

Kontaktní adresa: 4coffee s.r.o., V Lužánkách 437, 262 42 Rožmitál pod Třemšínem
Tel.: 725 966 866, e-mail: info@4coffee.cz, www.4coffee.cz



4coffee s.r.o.

Váš partner pro kvalitní kávu

TYOLOGIE PRAŽENÍ



Skořice



Světlé – New England



Střední

Skořice - Velmi lehké pražení, vytvářející silnou (někdy nakyslou) aciditu, slabé aroma, často zrnitá chuť a tenké tělo. Povrch zrn je suchý a barva velmi světlá.

Světlé - Když je káva vystavena kompletnějšímu, ale stále relativně lehkému pražení, acidita je silná a zvýrazní se rozmanitost. Rozvíjí se tělo, ale ještě ne tak plně jako později. Povrch zrn zůstává suchý. Tato úroveň pražení se dá přirovnat k typu New England.

Střední - U tohoto mírně světlého až středně hnědého pražení je acidita zřetelná, ale méně pronikavá; stále se zvýrazňuje rozmanitost a tělo je plnější.

City (Středně vysoké) - U tohoto poněkud tmavšího, středně hnědého pražení zůstává acidita silná až bohatší, rozmanitost je ztlumená, ale stále zřetelná a tělo ještě plnější. Tento stupeň pražení (tradiční norma pražení pro větší část amerického Západu) se dá přirovnat k typu American.



City



Full City



Vysoké

Kontaktní adresa: 4coffee s.r.o., V Lužánkách 437, 262 42 Rožmitál pod Třemšínem
Tel.: 725 966 866, e-mail: info@4coffee.cz, www.4coffee.cz



4coffee s.r.o.

Váš partner pro kvalitní kávu

TYOLOGIE PRAŽENÍ

Full City - u Full City (často označovaného jako vídeňské pražení), je acidita trochu více potlačena a tělo poněkud těžší. Povrch zrn buď zůstává suchý, nebo se na něm mohou objevovat drobné kapičky a skvrny oleje.

Vysoké - U tohoto mírně tmavšího pražení je tělo plné a určité hořkosladké tóny (charakteristické pro tmavší pražení) začínají být bohaté a znělé.

Acidita a rozmanitost se rozpustí v celkovém pocitu bohatosti. Na povrchu zrn se vždy objeví určité stopy oleje.

Tento stupeň pražení se dá přirovnat k espresso.

Tmavé - Když je pražení kávy zřetelně tmavé, hořkosladká chuť zcela převažuje. Tělo se začíná ztenčovat a veškerá zbývající rozmanitost a acidita se přemění. Příchuť tmavého pražení se pohybuje od zakulacené a měkké až po hraničně hořkou. Na povrchu zrn je olej.

Těžké - U velmi tmavě hnědého pražení se tělo nadále ztenčuje spolu s tím, jak se pražením uvolňuje stále více olejů. Hořká strana „hořkosladké rovnice“ se stává dominantnější a může se objevit lehce připálená chuť. Zrna jsou lesklá, olejnatá a pražení je velmi podobné typu Dark French.



Tmavé



Těžké

System klasifikace zbarvení pražení Agtron (SCAA) klasifikuje úrovně pražení na základě přesného strojového snímání barev. Osm referenčních bodů tohoto klasifikačního systému nemá žádné názvy, pouze čísla, a porovnávají se s osmi barevnými terči. Porovnáním vzorků upražené kávy s barevnými terči se zjistí jejich přibližné číslo na stupnici Agtron. Tyto barevné terče jsou značeny od #95 (nejsvětější pražení) v intervalu po deseti až po #25 (nejtmavší pražení).

*Kontaktní adresa: 4coffee s.r.o., V Lužánkách 437, 262 42 Rožmitál pod Třemšínem
Tel.: 725 966 866, e-mail: info@4coffee.cz, www.4coffee.cz*



4coffee s.r.o.

Váš partner pro kvalitní kávu

TERMINOLOGIE

	Definice
Acidita	Při porovnávání acidity se někdy říká, že dochuť se dá nejlépe přirovnat k červenému vínu. Všimnete si ostrého pocitu kolem hrany jazyka. Některá zrna mají více přirozené kyselosti resp. „vínovitosti“ než jiná. Obvykle platí, že čím je pražení tmavší, tím nižší je kyselost.
Tělo	Pokud dáváte přednost černé kávě, můžete si ji vychutnat s lehkým nebo středním tělem. Pokud do kávy přidáte mléko, tělo se ztenčí. Plné tělo kávy se nejlépe charakterizuje těžkost nebo pocitem na jazyku.
Příchuť	Popisovat příchuť je při popisu kávy spíše záležitostí preference než definice. Nejlepší charakteristiku příchuti dává určitá forma rovnováhy: jde o kombinaci acidity, těla a regionálních nuancí. Vše dohromady představuje směs, která vám dá komplexní charakteristiku nejlépe chutnající kávy.
Chuť	Jako nejsilnější kávy jsou známy French Roast a Fireside Blend (kávy s velkým tělem) jako Sumatra nebo Kenya AA. To je to, čemu říkáme „síla“ kávy, což se rovněž vztahuje k vyluhování kávy.

TREND PRAŽENÍ

Gene Café umožňuje pražení „zelených“ kávových zrn podle vlastních chuťových preferencí i způsobu přípravy finálního nápoje. Standardně se nepražená káva zpracovaná na kávovníkových plantážích a následně praží v rozvinutých zemích ve větších či menších pražírkách, odkud pražená káva putuje ke spotřebiteli.

Vy máte díky Gene Café možnost pražit si svoji osobitou kávu sami ve své provozovně nebo doma.

Tento trend pronikl i do Japonska a dalších zemí, jelikož využívání pražičky dokáže obohatit a zpestřit atmosféru místa, zlepšit čerstvou chuť kávy a v případě přímého pražení i snížit náklady. V poslední době se trend vlastního pražení kávy velice rozšiřuje.

V naší nabídce můžete vybrat zajímavé a kvalitní odrůdy kávy i směsi nepražených káv.



Kontaktní adresa: 4coffee s.r.o., V Lužánkách 437, 262 42 Rožmitál pod Třemšínem
Tel.: 725 966 866, e-mail: info@4coffee.cz, www.4coffee.cz



4coffee s.r.o.

Váš partner pro kvalitní kávu

TIPY PRO PRAŽENÍ

Další tipy:

Upražená, nezabalené zrna si udrží špičkovou příchuť cca 2 týdny. Uložením kávy do vakuové nádoby je možné tuto dobu prodloužit. Kávu je nutné uchovávat na suchém chladném místě s minimalizovaným přístupem světla a vzduchu.

Mletá zrna vydrží čerstvá jen 2 dny – vždy se snažte maximálně dodržovat kvalitu skladování a nejlépe, pomlít vždy jen takové množství kávy, které bezprostředně spotřebujete. Ideální je užívat vlastní mlýnek, ruční nebo elektrický s plochými či kónickými kameny. Pokud jej dosud nemáte, využijte naší nabídky osvědčených, kvalitních mlýnků na kávu.

Kávy Robusta se pěstují v nízké nadmořské výšce, bývají levnější, snáze dostupné, ale s vyšším obsahem kofeinu. Zrna kávy Arabica se pěstují zhruba ve výškách od 600 do 2 000 metrů. Tato vyšší nadmořská výška vede k nižšímu obsahu kofeinu, protože rostlina již nepotřebuje jeho účinek přírodního pesticidu. Káva Arabica je v šálku chuťově čistší a jemnější.

VYZKOUŠEJTE SI PRAŽENÍ DOMA!

Snížení nákladů se snoubí s pocitem uspokojení.

„Když pražicí technika je tak složitá.“ „Když přístroje na pražení kávy jsou tak drahé.“

Jestli jste dosud z těchto důvodů váhali, i když byste si rádi pražili svou vlastní kávu, potom jste ten pravý, kdo ocení hodnotu pražičky Gene Café. Díky Gene Café s novým rotačním konceptem 3D promíchávání se Vám splní Váš sen o pražení vlastní kávy, neboť s naší pražičkou to každému jde snadno a rychle a zároveň nenákladně. Při vlastním pražení Vám poklesnou náklady a příjem poroste. Pocit uspokojení se snoubí s potěšením.

Doporučení.

Čím nižší je okolní teplota, tím vyšší by měla být nastavená teplota pražení a zároveň tím menší množství zrn. Při nastavování teplot a časů vám doporučujeme vést si osobní deník o pražení, obsahující následující informace:

1. Teplota a čas pražení
2. Okolní teplota (teplota prostředí)
3. Typ zrn (odrůda)
4. Velikost zrn
5. Stupně a čas pražení u prvního a druhého prasknutí
6. Množství slupek
7. Typ pražení
8. Výsledky degustace

Kontaktní adresa: 4coffee s.r.o., V Lužánkách 437, 262 42 Rožmitál pod Třemšínem
Tel.: 725 966 866, e-mail: info@4coffee.cz, www.4coffee.cz

5 DŮVODŮ, PROČ VLASTNIT PŘÁVĚ GENE CAFÉ.



5 důvodů, proč je pražička Gene Café tou pravou pro drobné provozovny či domácí pražení kávy

1. Vynikající výkon

S námi můžete využít bezpečné a účinné technologie díky výrobku, který jako první na světě využívá patentované 3D metody promíchávání.

2. Snadná obsluha

I začátečník může pražit jako profesionál – stačí nasypat nepražená kávová zrna do komory a nastavit teplotu a čas.

3. Vynikající chuť kávy

Při využití kvalitní nepražené kávy docílíte vynikající chuti i vůně díky rovnoměrnému pražení pomocí systému rotačního 3D promíchávání.

4. Efektní vzhled

Při umístění v domácnosti či provozovně působí přístroj efektně díky svým kompaktním rozměrům a krásnému designu.

5. Silný pocit uspokojení

Přístroj vám přinese více radosti a potěšení, pocitu dobře odvedené práce a uspokojení, neboť pražení ve skleněné komoře můžete přímo sledovat pohledem, navíc docílíte nižších nákladů na čerstvě praženou kávu.

Přejeme vám hodně radosti a chuťových zážitků při pražení a přípravě vaší kávy.

za společnost 4coffee s.r.o.
Zdeněk Vantuch