InPlus Gastro
ul. Słowackiego 41, 43-211 Piasek
NIP: 6461016485

Karta produktu

Tamper automatyczny do kawy PUQpress M4 GEN 5 | 58 mm | czarny

Tamper automatyczny do kawy PUQpress M4 GEN 5 został zaprojektowany do integracji z profesjonalnymi młynkami Fiorenzato F64 i F83 oraz Rancilio Kryo Evo, Kryo Elite i Bond, a prezentowany wariant ma stempel **58 mm** i czarną, matow ą obudowę. Regulacja siły docisku **10–30 kg** co 1 kg oraz trzy profile tampowania ułatwiają powtarzalne przygotowywanie kawy, ograniczając wysiłek związany z ręcznym ubijaniem. To rozwiązanie dla kawiarni i restauracji, które chcą oszczędzać miejsce na blacie i usprawnić przygotowywanie espresso.







Informacje szczegółowe

Tamper automatyczny PUQpress M4 GEN 5 to urządzenie przeznaczone do montażu pod kompatybilnymi młynkami do kawy Fiorenzato F64 i F83 oraz Rancilio Kryo Evo, Kryo Elite i Bond. Zintegrowana konstrukcja pozwala połączyć mielenie i automatyczne ubijanie kawy na jednym stanowisku, bez konieczności wygospodarowania dodatkowej przestrzeni na osobny tamper. Takie rozwiązanie ułatwia organizację pracy, szczególnie w kawiarniach i restauracjach o ograniczonej powierzchni blatu.

Obsługa urządzenia polega na umieszczeniu portafiltra ze zmieloną kawą w uchwycie tampera, który automatycznie wykonuje cykl tampowania z wcześniej ustawioną siłą docisku. Pozwala to ograniczyć różnice wynikające z indywidualnej techniki pracy baristów i zachować większą powtarzalność przygotowywania kolejnych porcji espresso.

Automatyzacja ubijania kawy zmniejsza również obciążenie dłoni, nadgarstków i ramion związane z wielokrotnym ręcznym tampowaniem. Barista może poświęcić więcej uwagi pozostałym etapom przygotowywania napojów oraz obsłudze klientów.

Regulacja siły docisku 10–30 kg i trzy profile tampowania

PUQpress M4 umożliwia **regulację siły docisku w zakresie 10–30 kg**, z dokładnością ustawienia co **1 kg**. Wybór odpowiedniej wartości pozwala dostosować sposób ubijania kawy do stosowanej receptury espresso i utrzymywać ten sam

nacisk podczas kolejnych cykli.

Urządzenie oferuje trzy profile tampowania, które różnią się przebiegiem pracy stempla:

- **Speedy** – szybki profil tampowania, przeznaczony do sprawnej pracy przy intensywnym przygotowywaniu espresso. Standardowy cykl trwa około 1,3 sekundy.
- **Precision** – profil z wolniejszym ruchem powrotnym stempla, ograniczającym ryzyko przywierania do powierzchni ubitej kawy. Ułatwia precyzyjne zakończenie cyklu tampowania.
- **Single** – profil wykorzystujący pojedynczy docisk, bez dodatkowego etapu wygładzania powierzchni kawy.

Możliwość wyboru profilu pozwala dostosować charakter pracy urządzenia do organizacji stanowiska oraz preferowanej techniki przygotowywania espresso.

Stabilne mocowanie portafiltra i powtarzalne tampowanie

PUQpress M4 wykorzystuje **opatentowany mechanizm mocowania portafiltra**, który stabilizuje kolbę podczas automatycznego ubijania kawy. Rozwiązanie pomaga utrzymać prawidłowe ustawienie sitka względem stempla, wspierają c równomierne dociskanie zmielonej kawy.

Stempel ma również **wykończenie ograniczające przywieranie kawy** do jego powierzchni. Ułatwia to oddzielanie stempla od ubitego krążka po zakończeniu cyklu.

Zastosowanie mechanizmu automatycznego docisku pozwala ograniczyć różnice wynikające ze sposobu pracy poszczególnych baristów. Powtarzalność tego etapu pomaga zachować większą kontrolę nad przygotowaniem espresso, choć ostateczny przebieg ekstrakcji zależy również od mielenia, dozy kawy i pozostałych parametrów parzenia.

Kompaktowa konstrukcja do profesjonalnych młynków do kawy

PUQpress M4 został zaprojektowany jako **zintegrowana podstawa pod młynek do kawy**. Urządzenie ma wysokość zaledwie **14 cm**, dzięki czemu zajmuje niewiele dodatkowej przestrzeni na stanowisku baristycznym.

Kompaktowa konstrukcja sprzyja ergonomicznej organizacji pracy, ponieważ barista może kolejno zmielić kawę i ubić ją w portafiltrze bez przemieszczania się pomiędzy oddzielnymi urządzeniami.

Model M4 współpracuje z portafiltrami bez dna oraz z pojedynczą lub podwójną wylewką, pod warunkiem odpowiedniego dopasowania ich konstrukcji do uchwytu urządzenia.

Prezentowany wariant **PUQpress M4 GEN 5** ma czarną, matową obudowę **Matt Black**, stempel o średnicy **58 mm** oraz górny uchwyt w wersji **71 mm – STD**. Urządzenie wyprodukowano w Holandii.

Przeznaczenie i wydajność

PUQpress M4 przeznaczony jest do lokali gastronomicznych o zużyciu do **10 kg kawy tygodniowo**. Sprawdzi się na stanowiskach przygotowywania espresso w kawiarniach, restauracjach, hotelach oraz punktach gastronomicznych, w których ważne są sprawna obsługa, ergonomia i powtarzalność tampowania.

Automatyczne ubijanie kawy ułatwia standaryzację pracy zespołu baristów, ograniczając konieczność ręcznego dociskania każdej porcji zmielonej kawy.

Opcjonalny uchwyt montażowy PUQpress M4 Bracket

Możliwości montażowe tampera można rozszerzyć za pomocą opcjonalnego **uchwytu PUQpress M4 Bracket**.

Akcesorium pozwala tworzyć dodatkowe konfiguracje stanowiska z wybranymi młynkami innych producentów, między innymi Nuova Simonelli, Macap i Ceado. Może być przydatne podczas modernizacji wyposażenia lub zmiany stosowanego

młynka.

Przed zakupem uchwytu należy potwierdzić zgodność z konkretnym modelem młynka. M4 Bracket stanowi wyposażenie dodatkowe i nie jest elementem standardowej konfiguracji urządzenia.

Uwaga! Młynek do kawy nie jest częścią zestawu i należy go dokupić osobno.

Parametry

Producent PUQ	**Model / seria** PUQpress M4
Generacja GEN 5	**Kod producenta / SKU** 5-000-0101-1
Typ tampera Automatyczny, zintegrowany z młynkiem	**Kompatybilność** • Fiorenzato: F64 i F83 • Rancilio: Kryo Evo, Kryo Elite i Bond
Średnica stempla 58 mm	**Zakres regulacji siły docisku** 10–30 kg
Skok regulacji 1 kg	**Profile tampowania** Speedy, Precision, Single
Liczba profili 3	**Regulacja docisku** Pokrętło regulacyjne
Oddzielny przełącznik profili Nie	**Mechanizm mocowania portafiltra** Opatentowany system stabilizujący
Wykończenie stempla Ograniczające przywieranie kawy	**Obsługiwane portafiltry** Bez dna, z pojedynczą lub podwójną wylewką
Górny uchwyt 71 mm – STD	**Zalecane zużycie kawy** Do 10 kg tygodniowo
Wymiary (gł. × szer. × wys.) 30 × 24,4 × 14 cm	**Waga** 4,7 kg
Zasilanie 110–240 V AC, 50–60 Hz	**Moc** 76 W

Rodzaj wtyczki
EURO

Kolor obudowy
Czarny matowy (Matt Black)

Kraj produkcji
Holandia

Opcjonalne akcesorium
Uchwyt montażowy PUQpress M4 Bracket

Gwarancja

12 miesięcy

Więcej informacji na stronie
inplusgastro.pl/d-223-karta