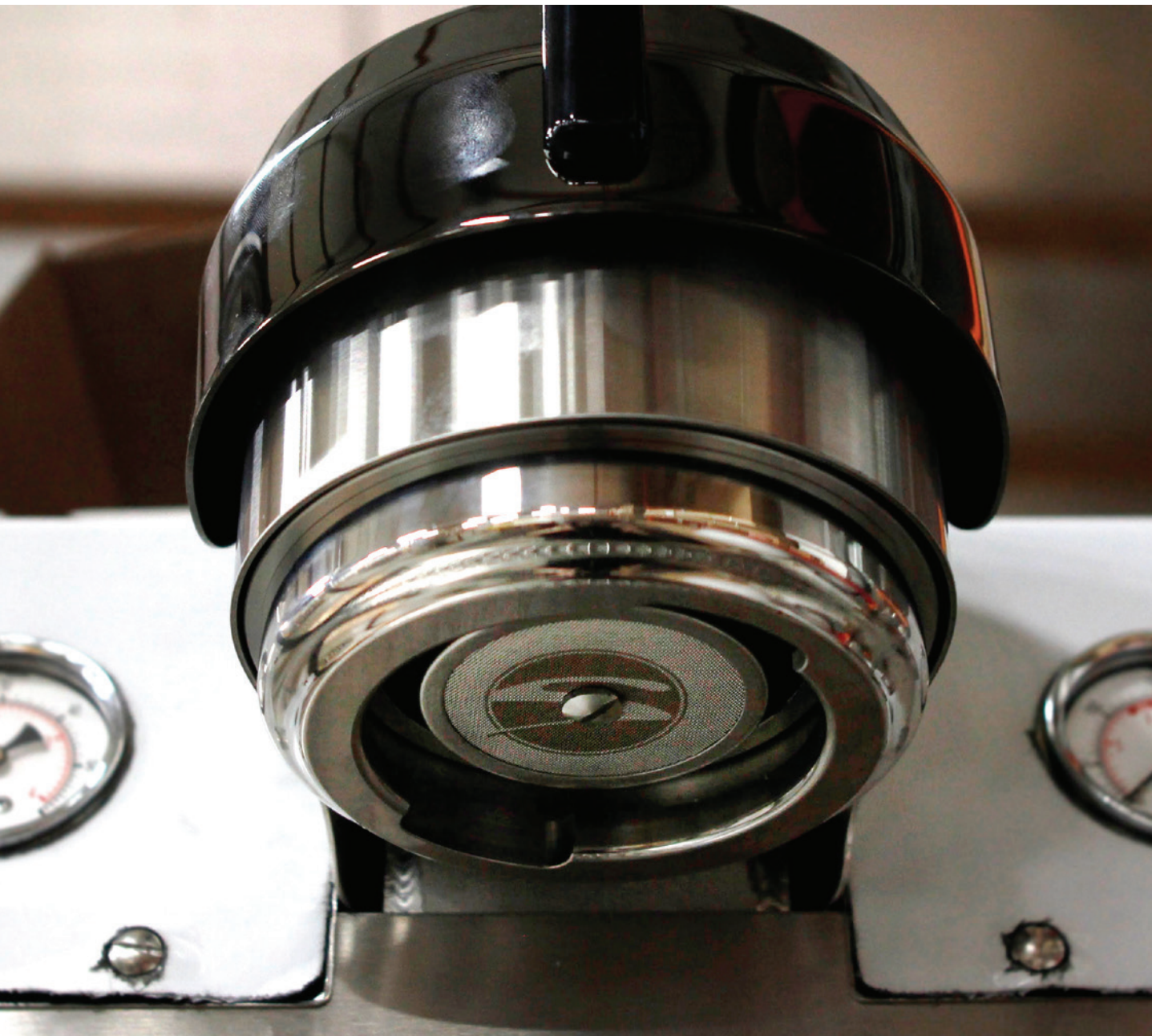


SYNESSO

BRAND BOOK





SYNESSO

EXTRACT WHAT YOU REALLY WANT



하이엔드 에스프레소 머신의 새로운 기준

지난 2004년 스페셜티 커피 업계에 등장한 Synesso는 그룹 헤드별 독립 보일러와 PID 시스템을 장착한 에스프레소 머신을 선보이며 시장에 큰 반향을 일으켰습니다.

미국 시애틀 현지에서 수작업으로 제작되는 Synesso는 커피 추출을 위한 연구 개발을 지속하며 독자적인 추출 압력 프로파일링 시스템을 완성해 시장에서 주목받고 있습니다.

당신만의 커피를 만들어 낼 수 있는 완벽한 파트너, Synesso와 함께 상상해오던 최고의 에스프레소 샷을 완성하세요.



S - SERIES

THE NEW STANDARD



S시리즈, 시네소 에스프레소 머신의 기준

2018년 새롭게 선보인 Synesso의 S시리즈는 시네소의 기본이 되는 특징을 살린 머신입니다. 그룹 헤드별로 설치된 독립 보일러와 PID 시스템을 이용해 안정적으로 추출수의 온도를 제어하고, 플로우미터를 통해 유량을 컨트롤하는 구조를 가지고 있습니다. 시네소의 시작과 함께한 Cyncra 모델의 뒤를 이은 S시리즈는 조금 더 컴팩트한 사이즈와 뛰어난 추출 안정성, 머신의 내구성을 통해 전세계 바리스타들의 사랑을 받고 있습니다. S시리즈는 프로그램이 가능한 추출 레시피 저장 기능과 시네소 고유의 유선 컨트롤러가 탑재되었으며, 추출 패들을 통한 조작과 버튼을 이용한 추출이 모두 가능합니다. 아울러 사용자의 편의에 맞춰 동작 방향의 전환이 가능하게 제작된 스팀 레버도 바리스타의 편의성을 높였습니다.

S200

COMPACT, BUT IMPACT



조금 더 컴팩트한 에스프레소 바를 위해

좁은 커피 바 공간이 고민이라면, S200이 해답이 되어 줄 것입니다. 작은 크기와 간결한 디자인에 시네소의 기본이 되는 기술을 담았으며, PID 시스템과 그룹헤드별 독립 보일러를 통해 안정적인 온도 유지력을 선보입니다.

SPECIFICATION



FEATURES

그룹 헤드별 독립 보일러

그룹 헤드별 온도 세팅 가능

PID 온도 조절 시스템

추출 패들과 버튼 추출 모두 사용

디지털 샷 타이머

이중 관으로 제작된 쿨 터치 스팀완드

마모 부품이 없는 그룹 헤드

사용자의 편의성을 높인 스팀핸들 디자인

드립 트레이 높이 조절 가능

SPEC

크기 W428 H702 D610mm

전력 220V, 60Hz, 6.2kW

무게 66 kg





S300

HIGH PERFORMANCE IN MINIMAL DESIGN



미니멀한, 그러나 기본에 충실한 에스프레소 머신

S300 머신은 단순한 디자인 내에 사용자의 편의성과 컵 퀄리티를 위한 기능을 모두 담았습니다. 플로우 미터를 통한 유량 제어와 안정적인 온도 컨트롤, 사용자를 생각한 스팀 wand 디자인까지. 단순함 속에 빛나는 S300의 뛰어난 성능을 체험하세요.

SPECIFICATION



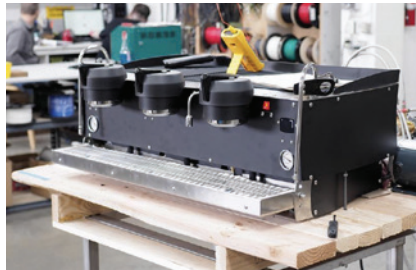
FEATURES

- 그룹 헤드별 독립 보일러
- 그룹 헤드별 온도 세팅 가능
- PID 온도 조절 시스템
- 추출 패들과 버튼 추출 모두 사용
- 디지털 샷 타이머
- 이중 관으로 제작된 쿨 터치 스팀완드
- 마모 부품이 없는 그룹 헤드
- 사용자의 편의성을 높인 스팀핸들 디자인
- 드립 트레이 높이 조절 가능

SPEC

- 크기 W428 H940 D610mm
- 전력 220V, 60Hz, 8kW
- 무게 102kg





MVP HYDRA

DESIGN YOUR THE BEST SHOT



더 나은 추출을 위한 진정한 가변압 시스템

MVP Hydra는 깊이 있는 에스프레소 추출을 위한 고민에서 탄생되었습니다. 바쁜 시간에도 커피가 가진 향미를 최대한 발현하고 디자인한 레시피를 일관되게 재현하고자 하는 고민이었죠.

MVP Hydra에 탑재된 독립 펌프와 모터를 이용한 시네소 고유의 압력 프로파일링 시스템을 통해 언제나 바리스타가 원하는 커피를 완벽하게 추출해낼 수 있습니다.

SPECIFICATION



FEATURES

그룹 헤드별 독립 보일러

마모 부품이 없는 그룹 헤드

정확성이 향상된 플로우미터

독자적 디자인의 스테인레스 스팀 팁

그룹 헤드별 온도 세팅 가능

오토 백플러싱 설정

디지털 샷 타이머

유선 컨트롤러 디스플레이

프리인퓨전 시간 프로그래밍

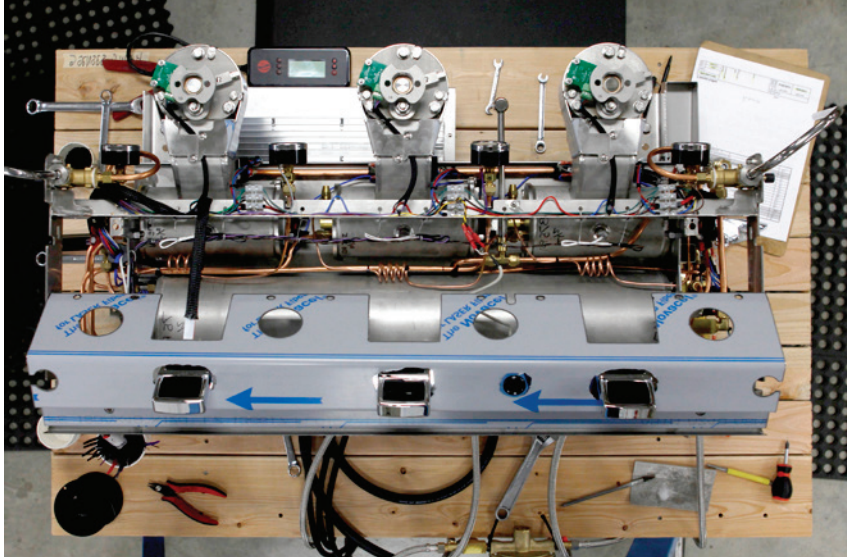
쉽게 탈착 가능한 드레인 트레이

프로그래밍 가능한 PIEZO 워터탭

인체공학적 디자인의 레버형 스팀 핸들

이중 관으로 제작된 쿨 터치 스팀완드

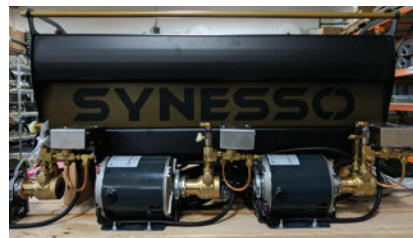
FEATURES



언제나 최고의 샷을 뽑아낼 수 있도록

MVP Hydra는 에스프레소 추출 압력을 세밀하게 디자인하고 이를 일정하게 반복 수행할 수 있도록 추출수의 인입 시스템을 바꾸고 그룹 헤드별로 독립된 펌프와 모터를 탑재했습니다.

그룹 헤드별로 독립된 펌프와 모터는 바쁜 러시 타임에도 각 그룹의 추출 압력이 서로에게 영향을 끼치지 않습니다.



INDIVIDUAL PUMP AND MOTOR PER GROUP

4단계의 압력 프로파일링

MVP Hydra는 독특한 바이패스 시스템을 통해 4단계의 압력 프로파일링을 만들어 냈습니다.

<프린인퓨전- 램프 업- 최고 압력 추출- 램프 다운> 단계로 진행되는 4단계 압력 램핑은 커피의 산미와 단맛을 최대한 이끌어 내고 풍부한 텍스처를 만들어 줍니다.

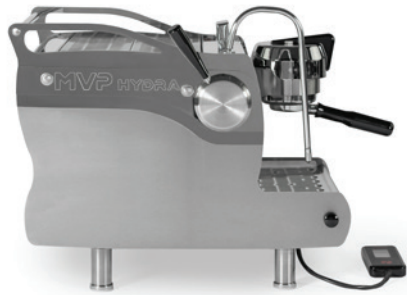
섬세하고 간편하게 추출 레시피를 디자인할 수 있도록 유선 컨트롤러를 이용해 모든 설정을 세밀하게 조정할 수 있으며, 그룹 헤드 별로 6개의 설정을 저장해 반복 추출할 수 있습니다. 매뉴얼 컨트롤로 세밀하게 레시피를 조정하고, 이를 머신에 저장해 반복적으로 훌륭한 에스프레소 샷을 추출해 보세요.

3가지 추출 모드

MVP Hydra는 매장 상황과 유저의 편의에 따라 선택 사용할 수 있도록 세 가지 추출 모드를 지원합니다.

	<p>M 매뉴얼</p> <p>1, 2, 3, 4단계: 모든 스테이지의 수동 추출 모드</p>
	<p>MP 매뉴얼 프로그램</p> <p>1~3단계 사전 설정에 따른 자동 추출, 4단계 수동 추출 마무리 자동 추출</p>
	<p>VP 볼류메트릭 프로그램</p> <p>추출의 전 과정을 사전 설정해 자동 추출</p>

SPECIFICATION



1 GROUP

크기 W483 H534 D610mm

무게 48 kg

전력 220V, 60Hz, 3.5kW



2 GROUP

크기 W762 H534 D610mm

무게 70 kg

전력 220V, 60Hz, 6.6kW



3 GROUP

크기 W1042 H534 D610mm

무게 86 kg

전력 220V, 60Hz, 8.8kW







CUSTOMIZE OPTION

MAKE YOUR OWN MACHINE



브랜드를 표현할 수 있는 커스터마이징

시네소의 모든 모델은 다양한 커스터마이징이 가능합니다. 브랜드 컬러와 매장 인테리어에 맞는 제품 컬러를 선택하고, 우드 패키지 옵션을 선택해 디자인을 완성하세요.



BLACK WALNUT



ZEBRAWOOD



MAPLE



USER STORY

MVP HYDRA

COFFEE INDUSTRY | 김승백 바리스타



“보다 좋은 맛을 위해서는 세밀한 컨트롤이 필요하죠”

직접 사용하며 느낄 수 있었던 시네소의 가장 큰 장점은 제가 만들어내고자 하는 커피의 향미를 구현할 수 있다는 점입니다. 가변압 머신 시네소를 사용하며 보다 부드러운 플레이버를 만들어 낼 수 있었죠.



“사실 시네소 머신의 첫 인상은 조금 까다롭달까? 약간은 어려운 머신이라고 생각했어요”

저희 매장은 환경과 원두에 맞춰 추출 압력을 수정하며 사용하고 있어요. 추출 압력은 배전도 뿐 아니라 추구하는 맛에 따라 변화를 줄 수 있어야 한다고 생각해요. 때문에 그때마다 최적화된 세팅값을 이용하여 풍미를 극대화 시키고 있습니다.

저희가 사용하는 블렌드는 초기 공장 세팅값이 조금 과하게 설정되어 있었죠. 원치 않는 플레이버가 추출되는 것을 발견하고, 추출 구간별로 압력을 조절하며 세팅값을 잡아 나갔습니다.

“놀랐어요. 정말 세밀하게 압력을 설정할 수 있더라고요”

MVP Hydra 머신은 4단계의 압력 구간을 설정할 수 있죠. 저희는 커피의 부드러운 풍미를 극대화하기 위해 구간별 압력을 설정했습니다. 그리고 실제 추출을 하며 그룹 헤드별로 세밀하게 온도와 압력을 설정해 나갔죠. 제품 외부로 연결된 리모콘 형태의 유선 컨트롤러로 편리하게 세밀한 설정이 가능한 것도 매우 매력적으로 느껴졌습니다.

지금 MVP Hydra 머신의 4단계 램핑 구간 설정을 프리인퓨전은 2.5~3bar, 램프 업다운은 6~6.5bar, 추출 압력의 경우에는 8.9bar로 설정해 사용하며 맛있는 커피를 제공하고 있습니다.

“의도한 플레이버를 지속적으로 추출할 수 있죠”

MVP Hydra의 또 한 가지 장점은 그룹 헤드별로 독립 보일러와 독립 펌프 모터를 채택했다는 점이에요. 독립된 보일러와 펌프 모터는 아무리 많은 양을 동시에 추출해도 그룹헤드별로 상호간 영향을 주지 않아, 의도했던 플레이버를 지속적으로 추출하는 것이 가능하죠.

사실 원두가 가진 맛을 최고로 끌어 올려도 가장 바쁜 러시 타임에 세팅한 대로 머신이 따라오지 못한다면 고객에게 일정한 맛을 제공하지 못하거든요.

“바리스타의 의도대로 에스프레소를 디자인할 수 있어요”

머신의 특성을 이해하고 사용한다면, 정말 좋은 머신이라고 생각합니다. ‘일관된 커피의 맛’에 집중할 수 있는 머신이기 때문이죠. 바리스타가 의도한대로, 커피의 특성에 맞게, 추출의 유연성과 지속성을 모두 잡은 머신이라고 생각합니다.

예전에는 원하는 플레이버를 찾은 후 그 맛을 유지하기 위해 많은 스트레스를 받았어요. Synesso MVP Hydra를 만나고부터는 조금 더 쉽게 ‘최고의 샷’을 지속적으로 추출하게 되었습니다.

MVP HYDRA

THE BEAN MARKET | 박지수 팀장



다양한 환경에서도

일관된 플레이버의 커피를 제공하기 위해

프랜차이즈 브랜드 특성상, 매장이 위치한 곳마다 다른 환경적인 변수들로 인해 커피 맛의 일관성을 유지하는 것이 쉽지 않습니다. 어떻게 하면 브랜드가 추구하는 커피 맛을 일관성 있게 제공할 수 있을까 고민했죠. MVP Hydra는 이러한 고민의 해결점이 되어 주었습니다.

더빈마켓은 스페셜티 커피의 대중화를 꿈꾸는 프랜차이즈 브랜드입니다. 그렇기 때문에 모든 매장에서 일관성 있는 추출이 이뤄지는 것이 중요했죠. 저희가 표현하고자 하는 커피의 향미를 디테일하게 구현하는 것 또한 매우 중요했구요.

MVP Hydra는 4단계의 구간별 추출 압력을 세밀하게 조정할 수 있고, 각 단계의 추출에 영향을 미치는 다양한 설정을 간단하게 세밀히 조정할 수 있는 머신입니다. 매장마다 다른 환경 변수에 대응하는 추출 레시피 구현이 가능하죠. 또한 이렇게 설계된 추출 레시피를 그룹당 6개씩 저장할 수 있어 바쁜 시간대에도 안정적인 커피 서비스가 가능하다는 것도 큰 장점으로 다가왔습니다.

시네소의 다양한 기능 중 가장 잘 활용하고 있는 기능은 매뉴얼 프로그램 모드(MP 모드)를 이용한 프리인퓨전 기능입니다. 더빈마켓에서는 갓 볶은 신선한 스페셜티 원두를 사용해 커피를 제공합니다. 그렇게 때문에 자칫 잘못하면 가스의 저항으로 일관된 추출이 어려운 경우가 많죠. 이럴 때 시네소의 프리인퓨전 기능으로 충분한 디게싱 효과를 주어 일관된 추출을 유도할 수 있습니다.

MVP HYDRA

IDENTITY COFFEE LAB | 윤원균 대표



커피 특성에 따라 세심하게 추출을 설계하고 싶다면

Synesso의 가장 큰 장점은 추출에 영향을 끼치는 디테일한 요소들을 조절할 수 있다는 것입니다. 좋은 카메라는 디테일한 설정을 통해 최고의 순간을 담아낼 수 있듯이 디테일한 추출 설정이 가능한 머신은 산미와 단맛 그리고 질감이 완벽한 한 잔의 커피를 추출할 수 있습니다.

MVP Hydra는 독특한 바이패스 시스템을 통해 추출 압력을 0.1 Bar 단위로 설정할 수 있습니다. 이를 통해 추출하는 원두의 종류나 배전도, 디게싱 시간에 따른 섬세한 추출 레시피 구현이 가능해 커피가 가진 특징점이 극대화된 에스프레소를 디자인할 수 있다는 거죠.

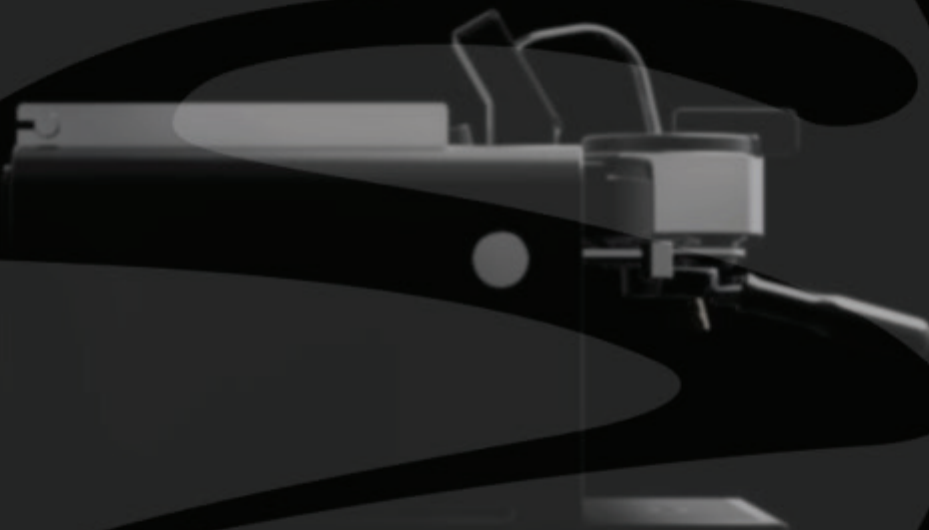
또한 각 그룹별로 장착되어 있는 강력한 펌프 모터는 안정된 추출 압 제공을, 그룹별 독립 보일러는 추출 온도의 안정성을 보장하며 러시 타임에도 균일한 추출로 안정적인 맛의 커피를 서브할 수 있게 도와줍니다.

바리스타가 직접 컨트롤할 수 있는 요소가 많다 보니 자칫 다루기 까다로운 머신으로 다가올 수도 있습니다. 하지만 머신의 추출 원리만 이해하고 있다면 오히려 다른 머신들보다 설정과 활용이 간편하다 생각합니다.

아울러 유선 컨트롤러를 이용하면 직관적으로 세부 설정을 조작할 수 있고 그룹헤드별로 6개의 추출 레시피를 저장할 수 있어 바쁜 시간대에도 각 원두에 맞는 효율적인 추출이 가능합니다.

COMING SOON


BRAND NEW HIGH-END FROM SYNESSO



WHAT'S NEXT?

COMING SOON IN 2021

기대하세요.

 SYNESSO의 새로운 하이엔드



WE ARE NOT SATISFIED BY
MERELY SELLING COFFEE MACHINES

우리는 단지 커피 머신을 판매하는 것에 만족하지 않습니다.

GIESEN[®]
KOREA

GIESEN[®]
KOREA

(주)기센코리아

대표 홈페이지 www.giesenkorea.co.kr

온라인 쇼핑몰 www.roastgear.com

1566-9842

F. 031.755.0375

E. sales@giesenkorea.co.kr