

serie 3000
Inox



Create per durare nel tempo
(made to last for years)



Made in Italy

Mod. 03002
DOSAMATIC INOX

Serie 03000



Macchina da caffè Espresso con esclusivo portafiltro "Quick Mill" in acciaio Inox a corsa fissa (mod. 03000 - 03002) o con portafiltro a cialda in ottone cromato (mod. 03010 - 03012) e tenuta con guarnizione O-R. Esclusivo termoblocco in metallo con doppio controllo termostatico e termofusibile di sicurezza. Prelievo illimitato di vapore e acqua calda. Lancia vapore completa d'aeratore per scaldare bevande e ottenere "Cappuccini". Carrozzeria interamente in acciaio Inox SCOTCH BRITE satinato.

DISPONIBILE NELLE SEGUENTI VERSIONI:

mod. 03000: Regolazione manuale quantità acqua caffè
 mod. 03010: A CIALDA - regolazione manuale quantità acqua caffè
 mod. 03002: Dosatura elettronica quantità acqua caffè
 mod. 03012: A CIALDA - dosatura elettronica quantità acqua caffè.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza: 1080 Watt
 Dimensioni: L25 x H38 x P25 cm.
 Peso netto: 9,2 Kg.

Espresso coffee machine with exclusive "Quick Mill" stainless steel filter holder with fixed rotation (mod. 03000 - 03002) or with chromium-plated brass filter holder for pod (mod. 03010 - 03012) and seal through O-Ring gasket. Exclusive metallic heat exchanger with double thermostatic control and security thermofuse. Unlimited delivery of steam and hot water. Steam spout equipped with air feeder to heat beverages or to foam milk for "Cappuccino". Body in fully stainless steel 304 SCOTCH BRITE brushed mat.

AVAILABLE IN THE FOLLOWING VERSIONS:

mod. 03000: Manual adjustment water quantity for coffee
 mod. 03010: POD - Manual adjustment water quantity for coffee
 mod. 03002: Electronic adjustment water quantity for coffee
 mod. 03012: POD - Electronic adjustment water quantity for coffee.

TECHNICAL SPECIFICATION

Power: 1080 Watt
 Dimensions: W25 x H38 x D25 cm.
 Net weight: 9,2 Kg.



Machine à café Espresso avec exclusive porte-filtre "Quick Mill" en acier Inox à course fixe (mod. 03000 - 03002) ou avec porte-filtre en laiton chromé (mod. 03010 - 03012) et étanchéité avec joint OR. Exclusif échangeur de chaleur en métal avec double contrôle thermostatique et thermofusée de sûreté. Débit illimité de vapeur et eau chaude. Buse à vapeur avec soupirail pour chauffer les boissons ou pour mousser le lait du "Cappuccino". Carrosserie entièrement en acier INOX SCOTCH BRITE satiné mat.

DISPONIBILE DANS LES VERSIONS SUIVANTES :

mod. 03000: Réglage manuel quantité eau café
 mod. 03010: PASTILLE - réglage manuel quantité eau café
 mod. 03002: Réglage électronique quantité eau café
 mod. 03012: PASTILLE - réglage électronique quantité eau café.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance: 1080 Watt
 Dimensions : L25 x 38H x 25P cm.
 Poids net: 9,2 Kg.



Espresso Kaffeemaschine mit exklusivem Filterhalter "Quick Mill" aus Edelstahl mit festem Lauf (Mod. 03000 - 03002) oder mit Filterhalter aus verchromtem Messing (Mod. 03010 - Mod. 03012) und OR Dichtung. Exklusiver Wärmeaustauscher aus Metall mit doppelter thermostatischen Kontrolle und Schmelzsicherung. Unbeschränkter Ausfluss vom Dampf und warmwasser. Dampföse mit Lüfter um die Getränke aufzuwärmen und das Milch fuer "Cappuccino" zu schäumen. Komplette Karosserie aus Edelstahl INOX 304 SCOTCH BRITE gebuerstet matt.

VERFUEGBAR IN DEN FOLGENDEN AUSFUEHRUNGEN:

mod. 03000: Manuelle Kaffeewassereinstellung
 mod. 03010: WAFFEL - manuelle Kaffeewassereinstellung
 mod. 03002: Elektronische Kaffeewassereinstellung
 mod. 03012: WAFFEL - elektronische Kaffeewassereinstellung.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Leistung : 1080 Watt
 Abmessungen : B25 x H38 x T25 cm.
 Netto Gewicht : 9,2 Kg.

Con l'esclusivo "QUICK MILL SYSTEM" per piccole macchine professionali, si ottiene la migliore qualità di caffè a temperatura ottimale. "QUICK MILL SYSTEM" permette di raggiungere la temperatura di esercizio in brevissimo tempo (40-50 secondi), evita la formazione di calcare e di conseguenza non altera sia la fragranza che l'aroma del caffè. Con "QUICK MILL SYSTEM" si ottiene un'erogazione continua di vapore e si evitano costi di manutenzione per l'utilizzatore.

"QUICK MILL SYSTEM" for small, professional coffee machines assures the best quality Espresso at a perfect temperature. "QUICK MILL SYSTEM" allows to achieve the function temperature in a short time (45-50 seconds), avoids limestone scaling and other mineral deposits giving the user a better machine operation and preserving coffee fragrance. "QUICK MILL SYSTEM" assures a constant steam production and avoids maintenance costs.

Avec le "SYSTEME QUICK MILL" exclusif pour les petites machines professionnelles on obtient la meilleure qualité de café à une température optimale. Le "SYSTEME QUICK MILL" permet de rejoindre la température de marche dans un délai très court (40-50 secondes), il évite la formation du calcaire. De cette manière il préserve la fragrance et l'arôme du café. Le "SYSTEME QUICK MILL" assure une constante production de vapeur et évite le frais d'entretien.

Mit dem exklusiven "QUICK MILL SYSTEM" fuer kleine professionellen Maschinen kann man die beste Qualitaet von Kaffee zu einer optimalen Temperatur liefern. Das "QUICK MILL SYSTEM" erlaubt, in kurzer Zeit (40-50 Sekunden), die Betriebstemperatur zu erreichen, vermeidet die Kalksteinbildung und der Wohlgeruch sowie das Aroma des Kaffee bleiben unveraendert. Mit dem "QUICK MILL SYSTEM" kann man einen unbeschaenkten Ausfluss vom Dampf produzieren und die Instandhaltungskosten koennen vermeidet werden.

