




made to last for years

Mod.02835



Made in Italy 

CE

Mod.02835

Dimensions L 32 x P 27 x H 35 cm

Net weight 13,5/14,9 Kg

Power 1200 Watt

Voltage 230 Vac 50 Hz, 115 Vac 60 Hz



MACCHINA CAFFÈ CON MACINACAFFÈ:

Macchina da caffè manuale con esclusivo portafiltro "Quick Mill" in acciaio inox a corsa fissa e tenuta con guarnizione OR. Scheda elettronica di controllo delle funzioni.

Macinacaffè automatico per caffè in grani con motore a basso numero di giri, con regolazione macinatura e dosatura elettronica di quantità.

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".

Telaio Trattato con fosfatazione e verniciatura a polvere.

COFFEE MACHINE WITH COFFEE GRINDER:

Manual coffee machine with the exclusive stainless steel filter holder "Quick Mill" with fixed tightening and sealing through O-ring.

Electronic control-card for all functions.

Automatic coffee grinder for coffee beans with low motor speed, with grinding regulation and electronic quantity dosing-system.

Exclusive metal thermo-block with double thermostatic control and safety thermo-fuse.

Unlimited steam and hot water withdrawal. Steam nozzle complete with aerator for heating beverages and the preparation of "Cappuccino".

Phosphate treated and powder painted frame.



KAFFEEMASCHINE MIT KAFFEEMÜHLE:

Manuelle Kaffeemaschine mit exklusivem Siebträger "Quick Mill" aus Edelstahl und O-Ring-Dichtung.

Elektronische Platine für die Kontrolle der ganzen Funktionen.

Automatische Kaffeemühle für Kaffeebohnen mit niedriger Umdrehungszahl des Motors, mit Einstellung der Mahlprozesses und elektronischer Dosierung der Menge.

Alleiniges Thermoblock aus Metall mit doppelthermostatischer Kontrolle und Schmelzsicherung.

Unbeschränkte Dampf- und Heisswasserentnahme.

Dampfauslass komplett mit Schäumhilfe, um Getränke aufzuwärmen oder für die Zubereitung von "Cappuccino".

Phosphat behandeltes und Pulver lackiertes Gestell.



< 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 45/50 secondi, evita la formazione di calcare e di conseguenza non altera la fragranza né 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 short time 45/50 seconds, avoids limestone scaling therefore preserving coffee fragrance. QUICK MILL SYSTEM assures a constant steam production and avoids maintenance costs.

< Mit dem exklusiven QUICK MILL SYSTEM für kleine professionelle Kaffeemaschinen wird die beste Kaffeequalität mit idealer Temperatur erreicht. QUICK MILL SYSTEM erlaubt die ideale Temperaturentnahme in sehr kurzer Zeit 45/50 Sekunden, vermindert die Kalkablagerung und ändert das Kaffeearoma nicht. Mit QUICK MILL SYSTEM ist eine unbeschränkte Dampfentnahme möglich.