



made to last for years

RETRO

MOD 0835N



Made in Italy 

CE



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Macchina da caffè Espresso con esclusivo portafiltro "Quick Mill" in acciaio Inox a corsa fissa e tenuta con guarnizione OR.
- Esclusivo termoblocco in metallo con doppio controllo termostatico e termofusibile di sicurezza.
- Prelievo illimitato di vapore e acqua calda. Lancia vapore completa d'areatore per scaldare bevande ed ottenere "Cappuccini".
- Carrozzeria interamente in acciaio Inox lucido.
- 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.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Espresso machine with the exclusive stainless steel filter holder "Quick Mill" with fixed tightening and sealing through O-ring.
- 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".
- Gauge to control bar during coffee brewing.
- Electronic control-board for all functions.
- Automatic coffee grinder for coffee beans with low motor speed, with grinding regulation and electronic quantity dosing-system.

TECHNISCHE DATEN:

- Espressomaschine mit exklusivem Siebträger "Quick Mill" aus Edelstahl mit O-Ring-Dichtung.
- Exklusiver Thermoblock aus Metall mit doppel thermostatischer Kontrolle und Schmelzsicherung.
- Unbeschränkte Dampf- und Heisswasserentnahme. Dampfauslass komplett mit Schäumhilfe um Getränke aufzuwärmen oder für die Zubereitung von "Cappuccino".
- Manometer für Barkontrolle während Kaffeeausgabe.
- Elektronische Funktionskontrollkarte.
- Automatische Kaffeemühle für Kaffeebohnen mit niedriger Umdrehungszahl des Motors, mit Mahleinstellung und elektronischer Dosierung der Menge.

< 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 Dampferntnahme möglich.