




made to last for years

ORIONE

MOD 03000



Made in Italy 

CE

Orione

MOD 03000

Dimensions L 25 x P 25 x H 38 cm

Net weight 8,8/9,9 Kg

Power 1080 Watt

Voltage 230 Vac 50 Hz, 115 Vac 60 Hz



MACCHINA CAFFÈ:

Macchina da caffè Espresso con esclusivo portafiltra "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".

Manometro di controllo bar erogazione caffè.
Carrozzeria interamente in acciaio Inox lucido.

COFFEE MACHINE:

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".

Manometer to control bar during coffee brewing.
Bodywork completely made of polished stainless steel.



KAFFEEMASCHINE:

Espressomaschine mit exklusivem siebträger "Quick Mill" aus Edelstahl und O-Ring-Dichtung.

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". Manometer für Barkontrolle während der Kaffeeausgabe. Gehäuse vollständig aus Edelstahl, Glanz.



< 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 Temperaturengabe in sehr kurzer Zeit 45/50 Sekunden, vermindert die Kalkablagerung und ändert das Kaffeearoma nicht. Mit QUICK MILL SYSTEM ist eine unbeschränkte Dampfentnahme möglich.