



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



Made in Italy

Mod. 0820



Macchine da caffè manuali 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'aeratore per scaldare bevande e ottenere "Cappuccini".

Traditional Espresso coffee machines with exclusive "Quick Mill" stainless steel filter holder with fixed rotation and seal through O Ring gasket. Exclusive metallic thermoblock with double thermostatic control and security thermofuse. Unlimited use of steam and hot water. Steam spout equipped with air feeder to heat beverages or foam milk for "Cappuccino".

CARATTERISTICHE TECNICHE MOD. 0820

Potenza: 1080 Watt

Dimensioni: cm. L20 x H33 x P22

Peso netto: Kg. 5,9

Colore disponibile: bianco e nero

TECHNICAL SPECIFICATION MOD. 0820

Power: 1080 Watt.

Dimensions: cm. W20 x H33 x D22

Net weight: 5,9 Kg.

Colour: black or white



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.

