



made to last for years



SUPER cappuccino Mod. 05500



Made in Italy



made to last for years

SUPER Cappuccino

Mod. 05500



Possibilità di ruotare di 180° la griglia per il doppio utilizzo.
Possibility to turn the grid to 180° for the double utilization.
Possibilité de tourner la grille de 180° pour la double utilisation.
Möglichkeit das Gitter um 180° fuer die doppelte Verwendung zu drehen.



Macchina per caffè Espresso automatica con dosatura volumetrica caffè e acqua calda, Cappuccino e/o latte caldo.

DATI TECNICI: Capacità serbatoio acqua lt. 3; capacità contenitore fondi caffè 45 tazze; tramoggia caffè da 300 gr.; macine in acciaio ø 49 mm.; contatore consumo caffè; peso netto/lordo Kg. 20/23 ca.; potenza complessiva 1500 Watt; dimensioni L34 x H44 x P34 cm.; carrozzeria in acciaio Inox Scotch Brite; gruppo completamente in metallo.

Manometro per il controllo della pressione in caldaia

OPTIONAL: Kit per collegamento a rete idrica; tramoggia caffè da 600 gr.

Automatic Espresso coffee machine with coffee and hot water volumetric dosing and Cappuccino and/or hot milch.

TECHNICAL FEATURES: Water container capacity lt. 3; coffee grounds container capacity 45 cups; hopper capacity 300 gr.; grindstones in steel ø 49 mm.; coffee dispenser counter; net/gross weight abt. Kg. 20/23; power 1500 Watt; dimensions W34 x H44 x D34 cm.; body in stainless steel Scotch Brite; fully metal group.

Manometer to control boiler pressure

OPTIONAL: Kit for direct connection to water supply; hopper capacity 600 gr.

Machine à café Espresso automatique avec dosage volumétrique pour café et eau chaude e Cappuccino et/ou lait chaud.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES: Capacité du serbatoio d'eau lt. 3; capacité du serbatoio marc du café 45 tasses; capacité de la trémie 300 gr. de café en grains; jeu de meules en acier ø 49 mm.; compteur numero des cafés livrés; poids net/brut env. Kg. 20/23; puissance 1500 Watt; dimensions L34 x H44 x P34 cm.; châssis en acier Inox Scotch Brite; groupe complètement en métal.

Manomètre de contrôle de la pression de la chaudière

OPTIONS: Kit pour branchement direct au reseau hydrique; trémie à 600 gr. de café en grains.

Automatische Espresso Kaffeemaschine mit Kaffee-und Heisswassermengeeinstellung und Cappuccino und/oder Warmmilch.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG: Fassungsvermoegen Wasserbehaelter 3 Lt.; Fassungsvermoegen Kaffeesaetze 45 Tassen; Bohnentrichter 300 Gr.; Muehlen aus Stahl ø 49 mm.; Kaffeenzaehler; Netto/brutto Gewicht etwa 20/23 Kg.; Leistung 1500 Watt; Abmessungen B34 x H44 x T34 cm.; Karosserie aus Edelstahl Scotch Brite; Gruppe aus Metall.

Manometer fuer Kontrolle des Boilerdruckes

AUF WUNSCH: Bauelemente fuer Wasserleitungsnetzanschluss; Bohnentrichter 600 Gr.

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 unbeschraenkten Ausfluss vom Dampf produzieren und die Instandhaltungskosten koennen vermiedet werden.

QUICK MILL SRL - 20030 SENAGO (MI) - ITALY - Via Stati Uniti D'America, 6/8

Tel. +39.02.99.86.106 r.a. - Telefax +39.02.99.01.09.47 - web: www.quickmill.it • e-mail: quick@quickmill.it