

HOTEL V

Modello Hotel V

Macchina per caffè espresso elettronica, dosatura volumetrica programmabile, comando erogazione digitale a membrana e microprocessore, pulsantiera con 4 selezioni dose caffè e tasto per erogazione continua e stop per ogni gruppo. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Electronic programmable dosing espresso machine with digital control pad and micr processor. Four cup size selections including continuous brewing and a stop button. Press-forged nickeled brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

Machine à café électronique avec dosage programmable; commande débit café par clavier à membrane et microprocesseur; quatre dosages programmables du café, touche pour débit continu et arrêt pour chaque groupe. Groupe étame en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

Elektronische Espresso-Kaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosisung. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier verschiedene Kaffeeportionen. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.



HOTEL 2V

- 1** Gruppi con camera di infusione verticale con riscaldamento circolazione termosifonica .
Groups with vertical infusion chamber and dual heating system: by radiator hydraulic system or by auxiliary cylindrical heating element.
 Groupes avec chambre d'infusion verticale avec double système de réchauffement: avec circulation thermosiphonique ou avec une résistance cylindrique auxiliaire.
Brühgruppen mit Vorbrühkammer und dualem Aufheizsystem: mit Wärmeaustauschsystem oder mit einer separater Aushilfsheizung.
- 2** Autolivello elettronico per il ripristino auto-matico acqua in caldaia.
Automatic water level control to restore automatically the water level in the boiler.
 Auto-niveau électronique pour le rétablissement automatique de l'eau dans la chaudière.
Automatische Wasserstandsanzeige.
- 3** Commutatore a 4 posizioni per una migliore economia di gestione.
4 positions commutator for a better economy.
 Commutateur à 4 positions pour une meilleure économie.
Wechselschalter à 4 Positionen.
- 4** Pulsante carico manuale acqua in caldaia.
Boiler manual charge push button.
 Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière.
Befehltaste für Manuellen Wasserzulauf.
- 5** Maniglia telescopica per gli spostamenti della macchina.
Telescopic handle to move the machine.
 Poignée télescopique pour les déplacements de la machine.
Ausziehbare Griffe.
- 6** Manometro inclinato doppia scala per controllo pressione pompa e caldaia.
Double scale manometer to check the boiler and pump pressure.
 Manomètre double échelle, pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière.
Eingebauter Doppelmanometer zur Kontrolle des Pumpen-und Boilerdrucks.
- 7** Cappuccino Automatic Bar inox con regolazione temperatura latte e consistenza schiuma con lancia vapore intercambiabile.
Inox Bar Cappuccino Automatic with adjustable milk temperature and cream thickness.
 Cappuccino Automatic bar inox avec réglage de la température du lait et consistance de la crème. Avec lance vapeur interchangeable.
Cappuccino Automatic aus Edelstahl.
- 8** Comando digitale erogazione caffè.
Coffee brewing digital control.
 Comande digitale pour le débit du café.
Digitale Befehlstaste zur Kaffeezubereitung.



HOTEL 2V REVOLUTION

Modello Hotel V Revolution

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello HOTEL V e le stesse caratteristiche tecniche e funzionali. Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e fiancate in ABS.

This machine has the same performance and the same technical and functional feature of the HOTEL V model. Stainless steel body AISI 304 and side panels in ABS.

Cette machine a les même performances et les même caractéristiques techniques du modèle HOTEL V. Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en ABS.

Diese Maschine hat die gleiche Leistung, Arbeitsweise und technische Daten des Modells HOTEL V. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 und Seitendeckung aus ABS-Kunststoff.

Modello Hotel V Hard

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello HOTEL V e le stesse caratteristiche tecniche e funzionali. Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e fiancate acciaio verniciato. La macchina è più compatta, i modelli serie HARD misurano sulla lunghezza 465mm.

This machine has the same performance and the same technical and functional feature of the BAR V model. Stainless steel body AISI 304 and side panels painted steel. The machine is more compact. The HARD models are 140 mm in length less than BAR and BAR REVOLUTION models.

Cette machine a les même performances et les même caractéristiques techniques du modèle HOTEL V. Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en acier vernis. La machine set plus compacte. Les modèles de la ligne HARD mesurent de long 465 mm.

Diese Maschine hat die gleiche Leistung, Arbeitsweise und technische Daten des Modells BAR V. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 und Seitendeckung aus lackiertem Stahl. Diese Maschine ist schmaler, und die Modelle HARD sind in der Länge 140mm kürzer als die Modelle BAR und BAR Revolution.

HOTEL 2V HARD



HOTEL M



Modello Hotel M

Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione con interruttore luminoso ed elettrovalvola. Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione.

Semi-automatic, continuous brewing espresso coffee machine with push button, power indicator light and electro valve. Press-forged nickeled brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

Machine à café espresso semi-automatique à débit continu, bouton avec voyant lumineux et électrovalve. Groupe étame en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

Halbautomatische Espressokaffeemaschine mit Dauerauslauf und manueller Dosierung durch Betätigen des Leuchtschalters und Magnetventils. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.

HOTEL 2M

Modello Hotel M Hard

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello HOTEL M e le stesse caratteristiche tecniche e funzionali. Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e fiancate acciaio verniciato. La macchina è più compatta, i modelli serie HARD misurano sulla lunghezza 465mm.

This machine has the same performance and the same technical and functional feature of the HOTEL M model. Stainless steel body AISI 304 and side painted steel panels. The machine is more compact. The HARD models are 465 mm in length.

Cette machine a les même performances et les même caractéristiques techniques du modèle HOTEL M. Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en acier vernis. La machine est plus compacte. Les modèles de la ligne HARD mesurent de long 465 mm.

Diese Maschine hat die gleiche Leistung, Arbeitsweise und technische Daten des Modells HOTEL M. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 und Seitendeckung aus lackiertem Stahl. Diese Maschine ist schmaler, die Modelle HARD haben eine Länge von 465mm.

HOTEL 2M HARD





HOTEL 2M REVOLUTION

Modello Hotel M Revolution

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello HOTEL M e le stesse caratteristiche tecniche e funzionali. Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e fiancate in ABS.

This machine has the same performance and the same technical and functional feature of the HOTEL M model. Stainless steel body AISI 304 and side panels in ABS.

Cette machine a les même performances et les même caractéristiques techniques du modèle HOTEL M. Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en ABS.

Diese Maschine hat die gleiche Leistung, Arbeitsweise und technische Daten des Modells HOTEL M. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 und Seitendeckung aus ABS-Kunststoff



	HOTEL M 2GR	HOTEL V 2GR	HOTEL MR 2GR	HOTEL VR 2GR	HOTEL MH 2GR	HOTEL VH 2GR
Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione. <i>Groups made with press-forged brass and chrome plated, with vertical infusion chamber and pressurisation system.</i> Groupe étamé en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. <i>Gedruckte Gruppe aus vernickelte Messing mit stechend Kaffeefusionsraum und Drucksystem.</i>	■	■	■	■	■	■
Caldiaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo. <i>Boiler in copper equipped with transversal heat exchangers and front injectors for each group.</i> Chaudière en cuivre, dotée d'échangeurs transversaux de chaleur avec injecteurs antérieurs pour chaque groupe. <i>Boiler aus Kupfer mit transversalen Wärmeaustauschsystem mit vornen Injectoren für jeden Gruppen.</i>	■	■	■	■	■	■
Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo. <i>Independent radiator hydraulic system for every group.</i> Système de circulation de l'eau à thermo-siphon indépendante pour chaque groupe. <i>Wasserkreislaufsystem mit separatem Heißwasserzulauf zu jeder Brühgruppe.</i>	■	■	■	■	■	■
Pulsante carico manuale acqua in caldaia. <i>Manual boiler water charge button.</i> Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière. <i>Schalter Wasserstandsregler im Boiler.</i>	■	■	■	■	■	■
Dispositivo anti-vuoto. <i>Anti-vacuum valve.</i> Dispositif anti-appel. <i>Antivakuumschutz.</i>	■	■	■	■	■	■
Manometro doppia scala per il controllo della pressione pompa e caldaia. <i>Double scale gauge for pump and boiler pressure control.</i> Manomètre à double échelle pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière. <i>Manometer mit doppelter Skala zur Kontrolle des Pumpen- und Boilerdrucks.</i>	■	■	■	■	■	■
Funzione di Pre-infusione. <i>Pre-infusion function.</i> Fonction de pré-infusion. <i>Vor-Infusion Funktion.</i>	■	■	■	■	■	■
Autolivello elettronico. <i>Electronic automatic water level.</i> Niveau automatique électronique. <i>Elektronischer Wasserstandsregler.</i>	■	■	■	■	■	■
Controllo a vista del livello acqua. <i>Water level control with sight glass.</i> Contrôle a vue du niveau de l'eau. <i>Wasserstandsregler mit Wasserstandsanzeige.</i>	■	■	■	■	■	■
Una lancia vapore snodabile. <i>One flexible steam jet.</i> Une lance vapeur réglable. <i>Dampfhahn schwenkbar.</i>	■	■	■	■	■	■
Un rubinetto erogazione acqua calda con lancia snodabile. <i>One hot water tap with flexible jet.</i> Un robinet débit eau chaude avec lance vapeur réglable. <i>Heißwasserauslauf schwendkbar.</i>	■	■	■	■	■	■
Cappuccino Automatic BAR. <i>Cappuccino Automatic BAR.</i> Cappuccino Automatic BAR. <i>Cappuccino Automatic BAR.</i>	□	□	□	□	□	□
Maniglie telescopiche per trasporto macchina. <i>Telescopic handles for the machine carriage.</i> Poignées télescopiques pour le transport de la machine. <i>Ausziehbare Transportgriffe.</i>	■	■	■	■		
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza. <i>Electrical heating up with safety thermostat.</i> Chauffage électrique avec thermostat de sécurité. <i>Elektrische Heizung mit Sicherheitsthermostat.</i>	■	■	■	■	■	■
Elettropompa: interna di serie. <i>Electropump: internal included.</i> Electropompe: interne de série. <i>Elektropumpe: serienmäßig intern.</i>	■	■	■	■	■	■
Colori: Rosso Rubino, Grigio Metallizzato, Nero Dorato. <i>Colours: Ruby Red, Metal Grey, Golden Black.</i> Couleurs: Rouge Rubis, Gris Métallisé, Noir Doré. <i>Farben: Rubin Rot, Grau Metallisiert, Schwarz Vergoldet.</i>	■	■	■	■		
Colori: Grigio, Nero. <i>Colours: Grey, Black.</i> Couleurs: Gris, Noir. <i>Farben: Grau, Schwarz.</i>					■	■
Voltaggio: 120 V. 60 Hz. - 230 V. 50/60 Hz - V. 400/3N 50/60 Hz. <i>Voltage: 120 V. 60 Hz. - 230 V. 50/60 Hz - V. 400/3N 50/60 Hz.</i> Voltage: 120V. 60 Hz. - 230V. 50/60 Hz - V. 400/3N 50/60 Hz. <i>Spannungsversorgung: 120V. 60 Hz. - 230V. 50/60 Hz - V. 400/3N 50/60 Hz.</i>	■	■	■	■	■	■
Resistenza: 120 V. : 2000 W. - 230 V. : 3000 W. <i>Heating element: 120 V. : 2000 W. - 230 V. : 3000 W.</i> Resistance: 120 V. : 2000 W. - 230 V. : 3000 W. <i>Anschlußleistung: 120 V. : 2000 W. - 230 V. : 3000 W.</i>	■	■	■	■	■	■
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. <i>Width: L mm - depth: P mm - height: A mm.</i> Largeur: L mm - profondeur: P mm - hauteur: A mm. <i>Breite: L mm - Tiefe: P mm - Höhe: A mm.</i>		Lx555x530		Lx555x530		Lx565x535



DESIGN BY  CARLO GALIZZI

■ Serie - Standard - Série - Serienmäßig
□ Optional

*Inclusi scambiatori di calore
Heat exchangers included
Échangeurs de chaleur compris
Inkl. Wärmeaustauschesystem

L mm 605
L mm Hard Line 465
It* 10,0

2GR