



modello espresso plus

linea domestica



Espresso Plus
Un modello disegnato per
rispondere adeguatamente
alle normative e alle
esigenze del consumatore
più preparato.

Designed to meet the rules in
force and the requirements
of the keenest consumer.



Un modèle dessiné pour répondre aux exigences des lois en vigueur aussi bien qu'à celles du client le plus préparé.

Das Design dieses Modell wird den Vorschriften und den Anforderungen anspruchsvoller Verbraucher auf angemessene Weise gerecht.





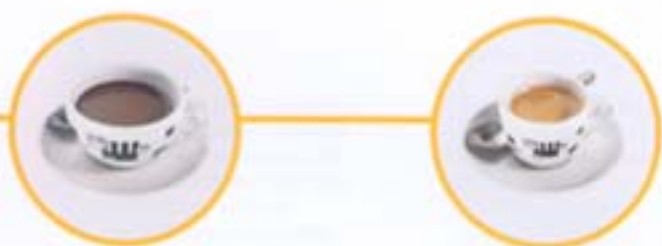
Espresso Plus
Concepita per soddisfare
il gusto delle persone più
esigenti

Born to meet any possible
need.

Conçue pour satisfaire
le goût des gents les plus
exigentes.

Entwickelt um dem
hoechsten Standard von
Espresso - Liebhabern
gerecht zu werden.





EPL





JGG

EP

EN



Il macinadosatore ha un contenitore per caffè in grani con capacità di 250 gr. e consente un'ampia regolazione della macinatura del caffè. Dosatore con quantità predeterminata caffè macinato.

The coffee dosing grinder has a top container for coffee beans, capacity gr. 250, it is fitted with flat mills allowing a wide regulation of the coffee grind. Doser with predetermined quantity of ground coffee.



Le moulin-doseur à café est doté d'un récipient pour le café en grains, dont la capacité est 250 gr., et permet une large régulation de la mouture du café. Doseur avec quantité prédéterminée de café moulu.

Die Kaffeemühle hat einen Bohnenbehälter mit einer regulierbaren Mahlgrad einstellungsausgestattet. Der Kaffeemehlbehälter ist abnehmbar. Die Kaffeedosiermühle ist mit einem Dosierer ausgestattet. Die gewünschte Kaffeemenge ist somit dosierbar.

Il Cappuccino Automatic aspira automaticamente il latte direttamente dal contenitore, lo vaporizza e lo eroga caldo e perfettamente montato nella tazza; escludendo la manualità dell'operatore, garantisce la massima igiene.

The Cappuccino Automatic system immediately takes the milk directly from its container, delivering it perfectly frothed and heated into the cup; this system ensures the maximum hygiene, requiring no manual dexterity from the operator.



Le Cappuccino Automatic aspire automatiquement le lait, le vaporise et le fait sortir chaud et parfaitement mousseux dans la tasse: en excluant toute opération manuelle, assure le maximum d'hygiène.

Die Cappuccino Automatic saugt die Milch aus dem Behälter an, erhitzt sie und gibt Sie direkt aufgeschäumt in die Tasse. In der Anwendung, ist sie einfach und hygienisch.

La base ha un pratico cassetto a scomparsa per la raccolta dei fondi di caffè.

The base unit is fitted with a drawer with wooden knock out bar for used coffee grounds.

La base est dotée d'un pratique tiroir caché pour recueillir les marcs.

Das Untergestell hat eine praktische verdeckte Schublade für den Kaffeesatz.



Lo speciale turbo cappuccino, grazie all'effetto turbina, permette di avere il latte emulsionato caldo e ricco di schiuma e la preparazione di tè ed altre bevande calde.

The special Turbo Cappuccino, thanks to the turbine effect, enables warm and frothy milk, as well as tea and some other hot drinks to be obtained easily.

Le special Turbo Cappuccino, grâce à l'effet turbine, permet d'obtenir un lait chaud, émulsionné et mousseux, et de préparer du thé et toute autre boisson chaude.

Der Spezielle Turbo Cappuccino ermöglicht - dank der starken Verwirbelung von Milch - einen schönen dichten Milchschaum, ebenso geeignet für die Zubereitung von Tee und anderen warmen Getränken.

Dotata di portafiltro pressurizzato automatico Espresso Crema, consente di ottenere espressi cremosi e ricchi di sapore indipendentemente dal tipo di macinatura e di miscela usati. Il portafiltro è inoltre predisposto per l'utilizzo di tutti i tipi di cialde in carta, morbide o pressate.



The machine is fitted with an automatic pressurised filter holder espresso crema, which guarantees a "crema" on the coffee, no matter what coffee blend or grind is used. The filter holder can use all kinds of coffee pods in paper, soft or pressed.

La machine est dotée du porte-filtre pressurisé automatique espresso crema, qui permet d'obtenir des cafés espresso crémeux, indépendamment du genre de mouture et de mélange employés. Le porte-filtre est prédisposé en outre pour l'emploi des pastilles de café de tous les genres, celles en papier, moelleuses ou pressées.

Die Maschine ist mit einem automatischen druckregulierten Spezialsiebträger Espresso Crema ausgerüstet, der unabhängig vom Mahlgrad oder verwendeten Kaffeemischung immer für cremigen Espresso sorgt. Der Siebträger ist außerdem für die Benutzung von Kaffeetabs jeder Art (sowie weich als auch gepresst) geeignet.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL SPECIFICATIONS CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN	ESPRESSO PLUS	ESPRESSO PLUS LUSO	
Contenitore in acciaio verniciato, con serbatoio acqua trasparente estraibile, capacità 2,9 litri (o a 60 tazze di espresso) Painted steel body, with removable transparent water tank, capacity 2,9 l. (i.e. 60 cups of espresso) Conteneur en acier peint, avec réservoir transparent de l'eau qui peut être extrait, capacité 2,9 l., correspondant à 60 tasses de café expresso Gehäuse aus lackiertem Stahl, abnehmbarer transparenter Wassertank mit Fassungsvermögen von 2,9 Liter (d.h. 60 Tassen von Espresso)	●	—	
Contenitore in acciaio inox, con serbatoio acqua trasparente estraibile, capacità 2,9 litri (o a 60 tazze di espresso) Stainless steel body, with removable transparent water tank, capacity 2,9 l. (i.e. 60 cups of espresso) Conteneur en acier inox, avec réservoir transparent de l'eau qui peut être extrait, capacité 2,9 l., correspondant à 60 tasses de café expresso Gehäuse aus Edelstahl, abnehmbarer transparenter Wassertank mit Fassungsvermögen von 2,9 Liter (d.h. 60 Tassen von Espresso)	—	●	
Portafiltro pressurizzato automatico Automatic pressurized filter holder Portefiltre pressurisé automatique Selbstträger mit automatischem Druckaufbau	●	●	
Filtro speciale per singole porzioni di caffè in bustina (cappuccino) Special filter for single cups of coffee in bags (cappuccino) Filtre spécial pour des doses individuelles de café en sachets (cappuccino) Spezielles Sieb für die Kaffeezubereitung mit 1,5 l. Espresso Serving	●	●	
Subnetto vapore con dispositivo intercambiabile Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatico Steam tap with interchangeable device Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatic Subnet vapore avec dispositif interchangeable Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatic Dampfheiß mit austauschbarer Vorrichtung Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatic	●	●	
Cilindro in acciaio inox con elemento riscaldante a 900 W, termostato caffè, termostato vapore, valvola di sicurezza sulla caldaia, termoprotettore sulla pompa, termostato di sicurezza con timer manuale Boiler in stainless steel, with 900 W heating element coffee and steam thermostats, safety valve on the boiler, thermoprotector on the pump, manual reset safety thermostat Chaudière en acier inox avec résistances à 900 W, thermostat du café et de la vapeur, valve de sécurité sur la chaudière, thermoprotecteur sur la pompe, thermostat de sécurité à réajustement manuel Boiler aus rostfreiem Edelstahl mit 900 Watt Heizung Kaffee u. Dampfthermostat, Sicherheitsventil am Boiler, Thermoschutz auf Pumpe, rückstellbarer Sicherheitsthermostat	●	●	
Coperchio acciaio/acciaio in acciaio inox Cups warmer lid in stainless steel Couvercle de chauffe inox en acier inox Staanstahlflechte aus Edelstahl	●	●	
Pressione massima della pompa: 15 bar; assorbimento: 50 W Maximum pressure of the pump: 15 bars; absorption: 50 W Pression maximale de la pompe: 15 bar; absorption: 50 W Maximaler Pumpendruck: 15 bar; Leistung 50 W	●	●	
Tempo di riscaldamento: 3 minuti Heating time, cups: 3 minutes Temps de chauffage: 3 minutes Aufheizzeit: 3 Minuten	●	●	
Larghezza: mm. 225, profondità: mm. 245, altezza: mm. 290 Width: mm. 225, depth: mm. 245, height: mm. 290 Largeur: mm. 225, profondeur: mm. 245, hauteur: mm. 290 Breite: mm. 225, Tiefe: mm. 245, Höhe: mm. 290	●	●	
Peso: 7 kg Weight: 7 kg Poids: 7 kg Gewicht: 7 kg	●	●	
Lunghezza cavo alimentazione: 1300 mm. Power cable length: 1300 mm. Longueur du câble d'alimentation: 1300 mm. Cable Netzkabel: 1300 mm.	●	●	
Alimentazione: 230 V, 50 Hz, oppure 120 V, 60 Hz Power feeding: 230 V, 50 Hz, or 120 V, 60 Hz Alimentation: 230 V, 50 Hz, ou 120 V, 60 Hz Spannungsversorgung: 230 V, 50 Hz - oder 120 V, 60 Hz	●	●	
Accessori: Supplied with: Option: Zubehör:	<p>misurino per dosatura caffè coffee measuring spoon mesure pour le dosage du café Kaffeemesslöffel</p> <p>adattatore a filtro dose per cialde adapter and filter dose for pods adaptateur et filtre dose pour capsules Zubehör für Pods und Sieb für 1-dosis Pods</p>	●	●
	Cappuccino Automatico Cappuccino Automatico Cappuccino Automatico Cappuccino Automatico	●	●

MODELLO MODEL MODELE MODELL	CAPACITÀ CONTENITORE HORRES CAPACITY CAPACITÉ DU RÉSERVOIR BEHÄLTER KAPAZITÄT	POTENZA MOTORE MOTOR POWER PUISSANCE MOTEUR LEISTUNGSFÄHIGKEIT	GIRI / MINUTO RPM TOURS PAR MINUTE UMDRHUNGEN PRO MINUTE	DIAMETRO MACINE MILLSTONE DIAM. DIAMÈTRE MEULES DIAMETER DER MAHLSCHREIBEN	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT
JOLLY	230 GR.	95 WATT	1400	50 mm.	300 mm.	130 mm.	230 mm.	4,0 Kg.
JOLLY DOSATO	230 GR.	95 WATT	1400	50 mm.	305 mm.	135 mm.	250 mm.	4,5 Kg.



MODELLO MODEL MODELE MODELL	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE
BASE PER SET (IN METALLO) PUSH (IN METAL) BASE POUR SET (IN MÉTAL) GRUNDPLATTE FÜR SET (AUS METALL)	51,5 mm.	70 mm.	360 mm.