



modello espresso cappuccino espresso si

linea domestica



Espresso Cappuccino: la macchina per il caffè che riunisce in modo originale e creativo funzioni di arredo e soluzioni tecniche innovative.  
Design: Carlo Galizzi.

The espresso coffee machine gathering in an original and creative way the furniture function and the innovating technical solutions.  
Design: Carlo Galizzi.



La machine à café qui réunit de façon originelle et créative sa fonction de décoration et les nouvelles solutions techniques.  
Design: Carlo Galizzi.

Die Kaffeemaschine, mit der Einrichtungs-funktionen und innovative technische Lösungen auf originelle, kreative Weise vereint werden.  
Design: Carlo Galizzi.





#### Espresso Si

La macchina è dotata di portafiltro pressurizzato automatico Espresso crema, già predisposto per l'uso delle cialde e di Turbo Cappuccino che, grazie all'effetto turbina, permette di avere il latte emulsionato caldo e ricco di schiuma.

The machine is fitted with an automatic pressurized filter holder Espresso Crema, already fitted to use the coffee pods, and with the turbo cappuccino which, thanks to the turbine effect, makes an abundance of frothy hot milk.

La machine est dotée d'un portefiltre pressurisé automatique Espresso Crema, predisposé pour l'emploi des pastilles de café, et du Turbo Cappuccino qui, grâce à l'effet turbine, permet d'obtenir un lait chaud, émulsionné et mousseux.

Die Maschine ist mit ein Spezielsiebträger mit automatischem Druckaufbau (für E.S.E. Espresso servings geeignet) ausgestattet. Der Turbo Cappuccino erzeugt - dank der starken Verwirbelung von Milch - einen schönen dichten Milchschaum.

Espresso Cappuccino  
 la macchina tecnologicamente  
 più avanzata, dotata di un  
 portafiltro pressurizzato  
 automatico Espresso Crema  
 (già predisposto per l'uso  
 delle cialde) che consente  
 di ottenere espressi cremosi  
 indipendentemente dal tipo di  
 macinatura e miscela usati.  
 Dotata di intercambiabilità  
 turbo cappuccino/Cappuccino  
 Automatic. Lo speciale  
 Cappuccino Automatic è  
 composto da un dispositivo  
 che con la massima facilità ed  
 immediatezza aspira  
 automaticamente il latte,  
 direttamente dal contenitore, lo  
 vaporizza e lo eroga caldo e  
 perfettamente montato nella  
 tazza.

The most technically advanced  
 espresso coffee machine, fitted  
 with an automatic pressurized  
 filter holder Espresso Crema  
 (already fitted for the use of  
 coffee pods) which guarantees  
 a "crema" on the coffee, no  
 matters what coffee blend or  
 grind is used. Equipped with  
 interchangeable Turbo  
 Cappuccino / Cappuccino  
 Automatic. It is fitted with the  
 special Automatic Cappuccino  
 system; the patented system  
 easily and immediately takes the  
 milk directly from its container,  
 delivering it perfectly frothed  
 and heated into the cup.

La machine technologiquement  
 plus avancée, dotée du  
 portefiltre pressurisé  
 automatique Espresso Crema,  
 (predisposé pour l'emploi des  
 pastilles de café) permet  
 d'obtenir des cafés espresso  
 crémeux, indépendamment du  
 genre de mouture et de  
 mélange employés, avec Turbo  
 Cappuccino / Cappuccino  
 automatic interchangeables.  
 Le special Cappuccino  
 Automatic est composé par un  
 dispositif qui, par une extrême  
 facilité et instantanéité, aspire  
 le lait, le vaporise et le fait  
 sortir chaud et parfaitement  
 mousseux dans la tasse.

Die Maschine ist mit ein  
 Spezialesiebträger mit  
 automatischem Druckaufbau  
 (für E.S.E. Espresso Servings  
 geeignet) ausgestattet.  
 Unabhängig von Mahlgrad  
 oder der verwendeten  
 Kaffeemischung sorgt dieser für  
 einen cremigen Espresso. "Turbo  
 Cappuccino" und "Cappuccino  
 Automatic" sind austauschbar.  
 Mit der Cappuccino Automatic  
 wird die Milch aus dem  
 Behälter angesaugt, erhitzt und  
 dicht aufgeschäumt direkt in  
 die Tasse.



Il portafiltro Espresso Crema, corredato di un unico filtro, con il movimento di inserimento nel gruppo, chiude l'erogazione del caffè per mezzo di un sistema brevettato e consente una pre-infusione sotto pressione che estrae dal caffè macinato tutto l'aroma ed il gusto.

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.

Il portafiltro è inoltre predisposto per l'utilizzo di tutti i tipi di cialde in carta, morbide o pressate.

The filter holder can use all kinds of coffee pods in paper, soft or pressed.



Le porte-filtre est prédisposé en outre pour l'emploi des pastilles de café de tous les genres, celles en papier, moelleuses ou pressées.

Somit wird aus dem gemahlten Kaffee das gesamte Aroma gewonnen. Ebenso ist der Siebträger für die Verwendung aller Arten von E.S.E. Espresso Servings geeignet.



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.



The espresso crema filter holder, fitted with one only filter, by hooking it to the group, stops the brewing process by means of a patented system and enables a pre-infusion under pressure which takes out all the flavour and taste from the coffee.

Le portefiltre Espresso Crema, doté d'un seul filtre, en l'accrochant au groupe ferme la distribution du café par moyen d'un système breveté, et permet une pre-infusion sous pression qui extrait du café moulu tout l'arôme et le goût.

Der Siebträger Espresso Crema ist mit einem sieb ausgestattet. Nachdem der Siebträger in den Brühkopf eingespannt wurde und die Kaffeezubereitung beginnt, wird das Auslaufen des Kaffee mittel eine patentierten System Unterbrochen und leitet eine Preinfusion (Vorbrühung) ein.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL SPECIFICATIONS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN	ESPRESSO CAPPUCCINO	ESPRESSO SI	
Caratterizzato in ABS termoresistente, con serbatoio acqua trasparente estraibile, capacità 0,9 litri (pari a 20 tazze di espresso) Thermos resistant ABS body, with removable transparent water tank, capacity 0,9 l. (i.e. 20 cups of espresso) Caractérisé en ABS thermorésistant, avec réservoir transparent de l'eau qui peut être extrait, capacité 0,9 l., (correspondant à 20 tasses de café expresso) Vorbereitung aus ABS Kunststoff, mit abnehmbarem Wassertank, Fassungsvermögen 0,9 Liter (= 20 Tassen Espresso)	●	●	
Portafiltro pressurizzato automatico Automatic pressurized filter holder Portefiltre pressurisé automatique Selbsttätiger mit automatischem Druckaufbau	●	●	
Filtro speciale per singole porzioni di caffè in bustine (cialde) Special filter for single cups of coffee in bags (pods) Filtre spécial pour des doses individuelles de café en sachets (câles) Separiertes Sub für die Kaffeezubereitung mit E.S.S. Espresso Servings	●	●	
Rubinetto vapore con dispositivo Turbo Cappuccino Steam top with Turbo Cappuccino device Robinet vapeur avec dispositif Turbo Cappuccino Dampfbohrer mit Aufschäumer Turbo Cappuccino	●	●	
Rubinetto vapore con dispositivo intercambiabile Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatico Steam top with interchangeable device Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatic Robinet vapeur avec dispositif interchangeable Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatic Dampfbohrer mit austauschbarer Vorrichtung Turbo Cappuccino / Cappuccino Automatic	●	—	
Caldiera in acciaio inox con elemento riscaldante a 900 W, termostato caffè, termostato vapore, valvola di sicurezza sulla caldaia, termoprotettore sulla pompa, termostato di potenza con riarmo manuale Boiler in stainless steel, with 900 W heating element coffee and steam thermostat, 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 réarmement manuel Boiler aus rostfreiem Edelstahl mit 900 Watt Heizung, Kaffee u. Dampfthermostat, Sicherheitsventil am Boiler, Thermoschutz auf Pumpe, rückstellbarer Sicherheitsthermostat	●	●	
Pressione massima della pompa: 1,5 bar; assorbimento: 50 W Maximum pressure of the pump: 1,5 bar; absorption: 50 W Pression maximale de la pompe: 1,5 bar; absorption: 50 W Maximale Pumpendruck: 1,5 bar, Leistung 50 W	●	●	
Tempo di riscaldamento: 3 minuti Heating time: 3 minutes Temps de chauffage: 3 minutes Aufheizzeit 3 Minuten	●	●	
Lunghezza mm. 255, profondità mm. 240, altezza mm. 330 Width mm. 255, depth mm. 240, height mm. 330 Largeur mm. 255, profondeur mm. 240, hauteur mm. 330 Brotte mm. 255 - Tiefe mm. 240 - Höhe mm. 330	●	●	
Peso 4 kg. Weight 4 kg. Poids 4 kg. Gewicht 4 kg	●	●	
Lunghezza cavo alimentazione: 1300 mm, con avvolgibile Power cable length: 1300 mm, Cable with the retractor longueur du câble d'alimentation: 1300 mm, avec enrouleur du câble Länge Netzlabel: 1300 mm, mit Einwickler des Kabels	●	●	
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 Zubehör	<p>misurino per dosatura caffè coffee measuring spoon régule 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 pastilles Sabenlage für Pods und Sieb für 1 abwas Pods</p>	●	●
	●	—	

MODELLO MODEL MODELE MODELL	CAPACITÀ CONTENITORE HOPPER CAPACITY CAPACITÉ DU RÉCIPIENT BEHÄLTER KAPAZITÄT	POTENZA MOTORE MOTOR POWER PUISSANCE MOTEUR LEISTUNGSFÄHIGKEIT	GIRI / MINUTO RPM TOURS PAR MINUTE UNDREHUNGEN PRO MINUTE	DIAMETRO MACINE MILLSTONE DIA. DIAMÈTRE MEULES DIAMETER DER MAHLSCHLEIBEN	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT
JOLLY	250 GR.	95 WATT	1400	50 mm.	300 mm.	130 mm.	230 mm.	4,0 Kg.
JOLLY DOSATO	250 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) PUNCH (IN METAL) BASE POUR SET (IN METAL) GRUNDPLATTE FÜR SET (AUS METALL)	515 mm.	70 mm.	360 mm.