

BAR V

Modello Bar 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. Comando lancia acqua calda a pulsante con dosatura volumetrica; comando scaldatasse elettrico. 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 microprocessor. Four cup size selections including continuous brewing and a stop button. Hot water jet controlled by a push-button with automatic release; electrical cups-warmer. 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. Contrôle du robinet de l'eau chaude par bouton-poussoir à dosage volumétrique; chauffe-tasses électrique. Groupe étame en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

Elektronische Espresso-Kaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosierung. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier verschiedene Kaffeeportionen. Dauerauslauf und Stoptaste pro Brühgruppe. Manometer mit einer Skala zur Drucküberprüfung. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.



BAR 2V

Modello Bar V Revolution

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello BAR 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 BAR 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 BAR V Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en ABS.

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



BAR 2V REVOLUTION



BAR 3V REVOLUTION



BAR 4V REVOLUTION



BAR 3V HARD



BAR 4V HARD

Modello Bar V Hard

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello BAR V e le stesse caratteristiche tecniche e funzionali. Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e fiancate in acciaio verniciato. La macchina è più compatta, i modelli serie HARD misurano sulla lunghezza 140mm in meno rispetto ai modelli BAR e BAR Revolution.

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 in ABS. 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 BAR V. Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en acier vernis. La machine est plus compacte. Les modèles de la ligne HARD mesurent 140 mm de long moins que les modèles BAR et BAR REVOLUTION.

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.

BAR SV

Modello Bar SV Revolution

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 cromato con camera d'infusione caffè a valvole.

Electronic programmable dosing espresso machine with digital control pad and microprocessor. Four cup size selections including continuous brewing and a stop button. Press-forged chromed brass groups with valves infusion chamber.

Machine à café électronique avec dosage programmable; commande débit café par clavier à membranes et microprocesseur; quatre dosages programmables du café, touche pour débit continu et arrêt pour chaque groupe. Groupe étame en laiton chromé avec chambre d'infusion à valves.

Elektronische Espressokaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosierung. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier verschiedene Kaffeeportionen. Dauerauslauf und Stoptaste pro Brühgruppe. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.



BAR 2SV REVOLUTION



BAR 3SV REVOLUTION



BAR 2SV HARD

Modello Bar SV Hard

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello BAR SV e le stesse caratteristiche tecniche e funzionali. Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e fiancate in acciaio verniciato. La macchina è più compatta, i modelli serie HARD misurano sulla lunghezza 140mm in meno rispetto ai modelli BAR e BAR Revolution.

This machine has the same performance and the same technical and functional feature of the BAR SV model. Stainless steel body AISI 304 and side painted steel panels. 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 BAR SV. Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en acier vernis. La machine est plus compacte. Les modèles de la ligne HARD mesurent 140 mm de long moins que les modèles BAR et BAR REVOLUTION.

Diese Maschine hat die gleiche Leistung, Arbeitsweise und technische Daten des Modells BAR SV. 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.

BAR D

Modello Bar D

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, computer conta-caffè, programmazione litri per rigenerazione, orologio. Comando lancia acqua calda a pulsante con dosatura volumetrica; comando scaldatasse elettrico. 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 microprocessor. Four cup size selections including continuous brewing and a stop button, coffee cups counter, litres regeneration program, clock. Hot water jet controlled by a push-button with automatic release; electrical cups-warmer. Press-forged nickleed 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 et touche pour débit continu et arrêt pour chaque groupe. Ordinateur compte-café, programmation des litres pour la régénération, horloge. Contrôle du robinet de l'eau chaude par bouton-poussoir à dosage volumétrique; chauffe-tasses électrique. Groupe étamé en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation.

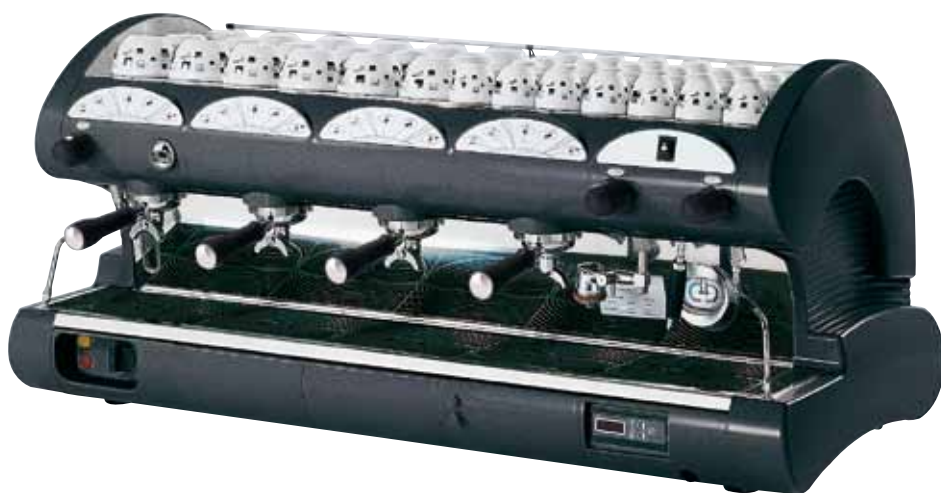
Elektronische Espresso-Kaffeemaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosierung. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit Bedienpanel für vier verschiedene Kaffeeportionen. Dauerauslauf und Stoptaste pro Brühgruppe. Tassenzählwerk. Programmierung Literanzahl bis zur nächsten Regenerierung. Befehlstaste für Heißwasser mit volumetrischer Dosierung, Befehlstaste Tassenwärmer. Brühgruppe aus vernickeltem Messing mit vertikale Vorbrühkammer und Überdrucksystem.



BAR 2D



BAR 3D



BAR 4D

- 1** Scaldatazze elettrico con griglia appoggiatezze inclinata.
Electrical cups-warmer with inclined grill for cups.
 Chauffe-tasses électrique avec grille inclinée porte-tasses.
Elektrischer Tassenwärmer mit eingebauter Tassenabstellfläche.
- 2** Gruppi con camera di infusione verticale riscaldamento con 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.
- 3** Autolivello elettronico per il ripristino automatico 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.
- 4** 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.
- 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** Pulsante intercettazione gas.
Gas interception button.
 Bouton poussoir pour l'interception du gaz.
Schalter Gas.
- 7** Accenditore piezoelettrico.
Piezoelectric switch.
 Allumage par piezo-électrique.
Piezoelektrischer Anzünder.
- 8** Display elettronico con funzioni programmabili.
Electronical display with adjustable functions.
 Display électronique avec fonctions programmables.
Elektronisches Display mit programmierbaren Funktionen.
- 9** Pulsante carico manuale acqua in caldaia.
Boiler manual charge push-button.
 Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière.
Schalter für manuellen Wasserzulauf.
- 10** 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.
- 11** Cappuccino Automatic bar inox con regolazione temperatura latte e consistenza schiuma.
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.
Cappuccino Automatic aus Edelstahl.
- 12** Vano servizi (raggruppa lancia vapore, lancia telescopica acqua, cappuccino automatic bar inox).
Auxiliary Services (steam jet, water telescopic jet, Inox Bar Cappuccino Automatic).
 Services auxiliaires (lance vapeur, lance télescopique de l'eau, Cappuccino Automatic Bar Inox).
Serviceraum (Dampfahn, ausziehbarer Heißwasserhahn, Cappuccino Automatic Edelstahl).
- 13** Interruttore erogazione acqua calda.
Hot water brewing switch.
 Interrupteur pour le débit d'eau chaude.
Schalter für Heißwasser.
- 14** Comando digitale erogazione caffè.
Coffee brewing digital control.
 Commande digitale pour le débit du café.
Digitale Befehlstaste zur Kaffeezubereitung.

BAR M

Modello Bar 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.

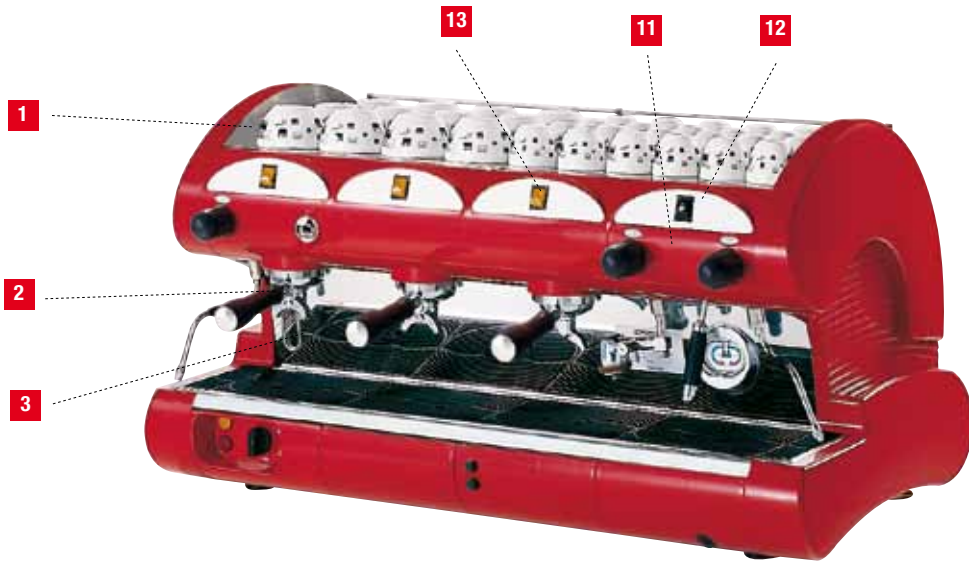
Semi-automatic, continuous brewing espresso coffee machine with push button, power indicator light and electro valve. Press-forged nickered brass groups with vertical infusion chamber and pressurisation system.

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

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



BAR 2M



BAR 3M

- 1** Scaldatasse elettrico con griglia appoggiatezze inclinata.
Electrical cups-warmer with inclined grill for cups.
Chauffe-tasses électrique avec grille inclinée porte-tasses.
Elektrischer Tassenwärmer mit eingebauter Tassenabstellfläche.
- 2** Gruppi con camera di infusione verticale riscaldamento con 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.

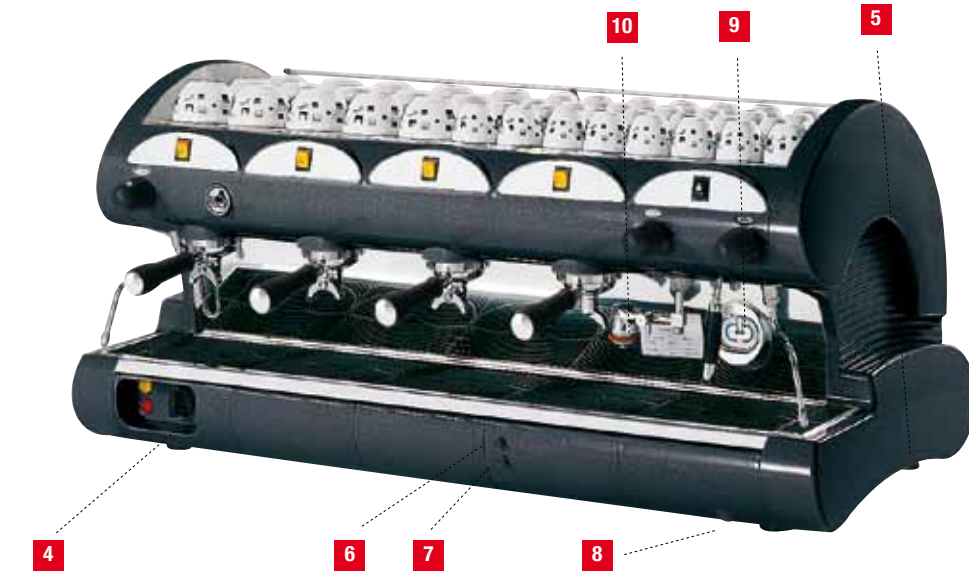
- 8** Pulsante carico manuale acqua in caldaia.
Boiler manual charge push-button.
Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière.
Schalter für manuellen Wasserzulauf.
- 9** Manometro inclinato doppia scala per controllo pressione pompa e caldaia.
Double scale manometer to check the boiler 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.
- 10** Cappuccino Automatic bar inox con regolazione temperatura latte e consistenza schiuma.
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.
Cappuccino Automatic aus Edelstahl.

- 3** Autolivello elettronico per il ripristino automatico 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.
- 4** 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.
- 5** Maniglia telescopica per gli spostamenti della macchina.
Telescopic handle to move the machine.
Poignée télescopique pour les déplacements de la machine.
Ausziehbare Griffe.

- 11** Vano servizi (raggruppa lancia vapore, lancia telescopica acqua, cappuccino automatic bar inox).
Auxiliary Services (steam jet, water telescopic jet, Inox Bar Cappuccino Automatic).
Services auxiliaires (lance vapeur, lance télescopique de l'eau, Cappuccino Automatic Bar Inox).
Serviceraum (Dampfahn, ausziehbarer Heißwasserhahn, Cappuccino Automatic Edelstahl).
- 12** Interruttore erogazione acqua calda.
Hot water brewing switch.
Interrupteur pour le débit d'eau chaude.
Schalter für Heißwasser.
- 13** Comando gruppo.
Group control.
Commande groupe.
Dauerauslauf und Stoptaste pro Brühgruppe.

- 6** Pulsante intercettazione gas.
Gas interception button.
Bouton poussoir pour l'interception du gaz.
Schalter Gas.

- 7** Accenditore piezoelettrico.
Piezoelectric switch.
Allumage par piezo-électrique.
Piezoelektrischer Anzünder.



BAR 4M

Modello Bar M Revolution

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello BAR 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 BAR 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 BAR M.

Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en ABS.

Diese Maschine hat die gleiche Leistung, Arbeitsweise und technische Daten des Modells BAR M.

Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 und Seitendeckung aus ABS-Kunststoff.



BAR 3M REVOLUTION



Modello Bar M Hard

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello BAR 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 140mm in meno rispetto ai modelli BAR e BAR Revolution.

This machine has the same performance and the same technical and functional feature of the BAR M model. Stainless steel body AISI 304 and side painted steel panels. 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 BAR M. Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en acier vernis. La machine est plus compacte. Les modèles de la ligne HARD mesurent 140 mm de long moins que les modèles BAR et BAR REVOLUTION.

Diese Maschine hat die gleiche Leistung, Arbeitsweise und technische Daten des Modells BAR M. 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.



BAR 4M HARD

BAR 3M HARD



BAR S

Modello Bar S

Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua, comando erogazione a levetta con microinterruttore. Gruppo stampato in ottone cromato con camera d'infusione caffè.

Semiautomatic continuous brewing espresso coffee machine, controlled by means of a lever and microswitch. Press-forged chromed brass groups with infusion chamber.

Machine à café espresso semi-automatique à débit continu; touche du débit à levier avec microinterrupteur. Groupe étamé en laiton chromé avec chambre d'infusion.

Halbautomatische Espressokaffeemaschine mit Dauerauslauf und manueller Dosierung durch Betätigen des Auslaufhebels mit Mikroschalter. Brühgruppe aus verchromtem Messing.



BAR 3S

BAR 2S REVOLUTION



BAR 3S REVOLUTION

Modello Bar S Revolution

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello BAR S e le stesse caratteristiche tecniche e funzionali. Carrozzeria in acciaio inox AISI 304 e fiancate in acciaio verniciato.

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

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

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

Modello Bar S Hard

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello BAR S 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 140mm in meno rispetto ai modelli BAR e BAR Revolution.

This machine has the same performance and the same technical and functional feature of the BAR S model. Stainless steel body AISI 304 and side painted steel panels. 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 BAR S. Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en acier vernis. La machine est plus compacte. Les modèles de la ligne HARD mesurent 140 mm de long moins que les modèles BAR et BAR REVOLUTION.

Diese Maschine hat die gleiche Leistung, Arbeitsweise und technische Daten des Modells BAR S. 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.



BAR 2S HARD

BAR 4S HARD



BAR L



BAR 2L

Modello Bar L

Macchina per caffè espresso a leva con gruppi in ottone cromati, con movimento meccanico. Permettono, grazie ad un apposito dispositivo che controlla l'afflusso al gruppo della sola acqua calda, di mantenere la temperatura di erogazione sempre costante per il miglior sfruttamento del caffè. Manometro a scala unica per il controllo della pressione in caldaia.

Lever espresso coffee machine with chromed brass groups. With mechanical movement. Thanks to a special device which lets the hot water only into the group, keeps the brewing pressure always at the same level for a better exploitation of the coffee. Boiler single pressure gauge.

Machine à café espresso à levier avec des groupes en laiton chromé, actionnés par un mouvement mécanique. Grâce à un dispositif qui contrôle l'entrée au groupe de l'eau chaude seulement, ces groupes gardent toujours la température de débit au même niveau, pour mieux exploiter le café. Manomètre à une échelle pour le contrôle de la pression en chaudière.

Espressokaffeemaschine mit Handhebel und Brühgruppen aus verchromtem Messing, mit manueller Dosierung durch Betätigen des Handhebels. Dank einer speziellen Vorrichtung, die den Heißwasserzulauf kontrolliert, herrscht stets eine konstante Brühtemperatur.

Modello Bar L Hard

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello BAR L 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 140mm in meno rispetto ai modelli BAR e BAR Revolution.

This machine has the same performance and the same technical and functional feature of the BAR L model. Stainless steel body AISI 304 and side painted steel panels. 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 BAR L. Carrosserie en acier inox AISI 304 et panneaux en acier vernis. La machine est plus compacte. Les modèles de la ligne HARD mesurent 140 mm de long moins que les modèles BAR et BAR REVOLUTION.

Diese Maschine hat die gleiche Leistung, Arbeitsweise und technische Daten des Modells BAR L. 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.



BAR 4L HARD

BAR 3L HARD





BAR 2L REVOLUTION

BAR 3L REVOLUTION



Modello Bar L Revolution

Questa macchina ha le stesse prestazioni del modello BAR L 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 BAR L model. Stainless steel body AISI 304 and side panels in ABS.

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

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

	BAR SVH 2-3GR	BAR SVR 2-3GR	BAR V 2-3-4GR	BAR D 2-3-4GR	BAR VR 2-3-4GR	BAR VH 2-3-4GR
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>			■	■	■	■
Caldia in rame dotata di scambiatori 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>	■	■	■	■	■	■
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè a valvole. <i>Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber.</i> Groupe étamé avec chambre d'infusion à valves. <i>Brühgruppen aus verchromtem Messing mit Vorbrühkammer.</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>	■	■	■	■	■	■
Scaldatasse elettrico indipendente con indicatore luminoso. <i>Independent electrical cups warmer with warning light.</i> Chauffe tasses électrique indépendant avec indicateur lumineux. <i>Elektrischer Tassenwärmer mit Lichtanzeige.</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>	■	■	■	■	■	■
Erogazione acqua calda miscelata. <i>Mixed hot water endowment.</i> Débit d'eau chaude. <i>Gemischte Heißes Wasser – Entnahme.</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>	■	■	■	■	■	■
Seconda lancia vapore snodabile. <i>Second flexible steam jet.</i> Deuxième lance vapeur articulable. <i>Zweiter 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>	■	■	■	■	■	■
Riscaldamento a Gas. <i>Gas heating.</i> Chauffage à Gaz. <i>Gas-Heizung.</i>	□	□	□	□	□	□
Display visualizzazioni funzioni contatori di erogazione. <i>Functions display and distribution counters.</i> Display des fonctions et compteurs de débit. <i>Funktionsdisplay und Zähler Kaffe Zubereitungen.</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: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). <i>Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.).</i> Voltage: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.). <i>Spannungsversorgung: V. 230 – V. 230/3 – V. 400/3N (50/60 Hz.).</i>	■	■	■	■	■	■
Resistenza: 2 gruppi 4370 W. – 3 gruppi 5465 W. – 4 gruppi 6555 W. <i>Heating element: 2 groups 4370 W. – 3 groups 5465 W. – 4 groups 6555 W.</i> Resistance: 2 groupes 4370 W. – 3 groupes 5465 W. – 4 groupes 6555 W. <i>Anschlußleistung: 2 gruppen 4370 W. – 3 gruppen 5465 W. – 4 gruppen 6555 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>	Lx565x535	Lx555x530	Lx555x530	Lx555x530	Lx555x530	Lx565x535



■ Serie - Standard - Série - Serienmäßig
□ Optional

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

	2GR	3GR	4GR
L mm	780	990	1200
L mm Hard Line	640	850	1060
It*	14,0	22,5	30,0

	BAR M 2-3-4GR	BAR S 2-3-4GR	BAR L 2-3-4GR	BAR MR 2-3-4GR	BAR SR 2-3-4GR	BAR LR 2-3-4GR	BAR MH 2-3-4GR	BAR SH 2-3-4GR	BAR LH 2-3-4GR
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. Groupe étamé en laiton nickelé avec chambre d'infusion verticale et système de pressurisation. Gedruckte Gruppe aus vernickelte Messing mit stechend Kaffeefusionsraum und Drucksystem.</i>	■			■			■		
Gruppo stampato in ottone cromato con camera di infusione caffè a valvole. <i>Press forged chromed brass groups with valves infusion chamber. Groupe étamé avec chambre d'infusion à valves. Brühgruppen aus verchromtem Messing mit Vorbrühkammer.</i>		■			■			■	
Gruppo in ottone cromato con movimento meccanico. <i>Chromed brass group with mechanical movement. Groupe en laiton chromé avec mouvement mécanique. Brühgruppen aus verchromten Messing, mit manueller Dosierung durch Betätigen des Handhebels.</i>			■			■			■
Caldia 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. Chaudière en cuivre, dotée d'échangeurs transversaux de chaleur avec injecteurs antérieurs pour chaque groupe. 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. Système de circulation de l'eau à thermo-siphon indépendante pour chaque groupe. Wasserkreislaufsystem mit separatem Heißwasserzulauf zu jeder Brühgruppe.</i>	■	■		■	■		■	■	
Pulsante carico manuale acqua in caldaia. <i>Manual boiler water charge button. Bouton pour la charge manuelle de l'eau dans la chaudière. Schalter Wasserstandsregler im Boiler.</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Scaldatasse elettrico indipendente con indicatore luminoso. <i>Independent electrical cups warmer with warning light. Chauffe tasses électrique indépendant avec indicateur lumineux. Elektrischer Tassenwärmer mit Lichtanzeige.</i>	□	□	□	□	□	□	□	□	□
Dispositivo anti-vuoto. <i>Anti-vacuum valve. Dispositif anti-appel. Antivakuumschutz.</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Manometro per il controllo della pressione caldaia. <i>Manometer for the boiler pressure control. Manomètre pour le contrôle de la pression en chaudière. Manometer zur Kontrolle des Kesseldrucks.</i>			■			■			■
Manometro doppia scala per il controllo della pressione pompa e caldaia. <i>Double scale gauge for pump and boiler pressure control. Manomètre à double échelle pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière. Manometer mit doppelter Skala zur Kontrolle des Pumpen- und Boilerdrucks.</i>	■	■		■	■		■	■	
Funzione di Pre-infusione. <i>Pre-infusion function. Fonction de pre-infusion. Vor-Infusion Funktion.</i>	■			■			■		
Erogazione acqua calda miscelata. <i>Mixed hot water endowment. Débit d'eau chaude. Gemischte Heißes Wasser - Entnahme.</i>	■			■			■		
Autolivello elettronico. <i>Electronic automatic water level. Niveau automatique électronique. Elektronischer Wasserstandsregler.</i>	□	□	□	□	□	□	□	□	□
Controllo a vista del livello acqua. <i>Water level control with sight glass. Contrôle a vue du niveau de l'eau. Wasserstandsregler mit Wasserstandsanzeige.</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Una lancia vapore snodabile. <i>One flexible steam jet. Une lance vapeur réglable. Dampfahn schwenkbar.</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Seconda lancia vapore snodabile. <i>Second flexible steam jet. Deuxième lance vapeur articulable. Zweiter Dampfahn schwenkbar.</i>	□	□	□	□	□	□	□	□	□
Un rubinetto erogazione acqua calda con lancia snodabile. <i>One hot water tap with flexible jet. Un robinet débit eau chaude avec lance vapeur réglable. Heißwasserauslauf schwendkbar.</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cappuccino Automatic BAR. <i>Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR. Cappuccino Automatic BAR.</i>	□	□	□	□	□	□	□	□	□
Maniglie telescopiche per trasporto macchina. <i>Telescopic handles for the machine carriage. Poignées télescopiques pour le transport de la machine. Ausziehbare Transportgriffe.</i>	■	■	■	■	■	■			
Riscaldamento elettrico con termostato di sicurezza. <i>Electrical heating up with safety thermostat. Chauffage électrique avec thermostat de sécurité. Elektrische Heizung mit Sicherheitsthermostat.</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Riscaldamento a Gas. <i>Gas heating. Chauffage à Gaz. Gas-Heizung.</i>	□	□	□	□	□	□	□	□	□
Elettropompa: interna di serie. <i>Electropump: internal included. Electropompe: interne de série. Elektropumpe: serienmäßig intern.</i>	■	■		■	■		■	■	
Colori: Rosso Rubino, Grigio Metallizzato, Nero Dorato. <i>Colours: Ruby Red, Metal Grey, Golden Black. Couleurs: Rouge Rubis, Gris Métallisé, Noir Doré. Farben: Rubin Rot, Grau Metallisiert, Schwarz Vergoldet.</i>	■	■	■	■	■	■			
Colori: Grigio, Nero. <i>Colours: Grey, Black. Couleurs: Gri, Noir. Farben: Grau, Schwarz.</i>							■	■	■
Voltaggio: V. 230 - V. 230/3 - V. 400/3N (50/60 Hz.). <i>Voltage: V. 230 - V. 230/3 - V. 400/3N (50/60 Hz.). Voltage: V. 230 - V. 230/3 - V. 400/3N (50/60 Hz.). Spannungsversorgung: V. 230 - V. 230/3 - V. 400/3N (50/60 Hz.).</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Resistenza: 2 gruppi 4370 W. - 3 gruppi 5465 W. - 4 gruppi 6555 W. <i>Heating element: 2 groups 4370 W. - 3 groups 5465 W. - 4 groups 6555 W. Resistance: 2 groupes 4370 W. - 3 groupes 5465 W. - 4 groupes 6555 W. Anschlußleistung: 2 gruppen 4370 W. - 3 gruppen 5465 W. - 4 gruppen 6555 W.</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Larghezza: L mm - profondità: P mm - altezza: A mm. <i>Width: L mm - depth: P mm - height: A mm.. Largeur: L mm - profondeur: P mm - hauteur: A mm. 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. Wärmeaustauschsystem

	2GR	3GR	4GR
L mm	780	990	1200
L mm Hard Line	640	850	1060
It*	14,0	22,5	30,0
Leva It.	13,0	21,0	28,0