



THE BRAVE INSPIRE

Catalogo Generale
_____ 2021 _____

_ Indice

Sanremo	_02
—	
Coffee Machines	_04
Opera 2.0	_06
Café Racer	_18
F18	_28
F18 SB	_32
Verona RS	_36
Verona	_40
Napoli	_42
Torino	_44
Zoe Competition	_46
Zoe	_48
Cube	_50
—	
Grinders	_54
On demand	_56
Manuale	_58
Automatico	_59
AllGround	_60
—	
Accessori	_59
—	
Merchandise	_62

THE BRAVE INSPIRE

PIONEERS OF A NEW VISION



Una visione ampia. Un orizzonte definito da un obiettivo alto e ambizioso, da contemplare e poi raggiungere, da ammirare e infine conquistare.

Prendi ispirazione, respira a fondo. E parti: dà inizio alla tua avventura.

Perché il coraggio non è l'assenza di paura, ma la capacità di dominarla.



SANREMO
COFFEEMACHINES

made in italy

SANREMO, MORE THAN A COMPANY

Un punto di riferimento per innovazione ed eccellenza nella produzione di macchine da caffè Made in Italy; un brand d'ispirazione per i coffee lovers che celebrano l'arte dell'estrazione del caffè.

Sanremo è questo: l'unione tra una consolidata tradizione produttiva e la scintillante sostanza di cui sono fatti i sogni. Un connubio vincente, che sta portando

l'azienda, anno dopo anno, ad essere riconosciuta nel mondo come un punto di riferimento per la produzione delle migliori macchine da caffè.

Un reparto produttivo unico, dove si crea solo con le migliori tecnologie, i migliori materiali, la miglior manodopera e le migliori ispirazioni.

Un team ricerca e sviluppo internazionale, formato da professionisti del mondo del caffè uniti dallo stesso spirito combattivo che pulsa in ogni macchina Sanremo.

Coffee Machines



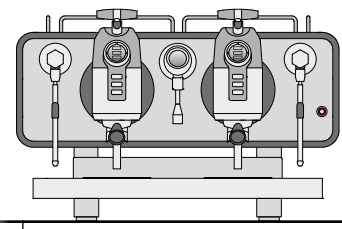
Opera 2.0



 **Opera. La sua Storia**
Guarda il video

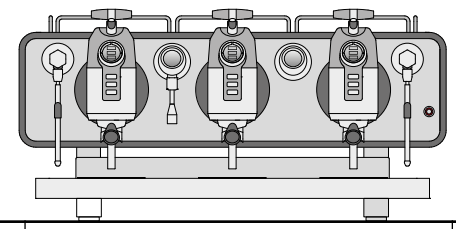


Versioni



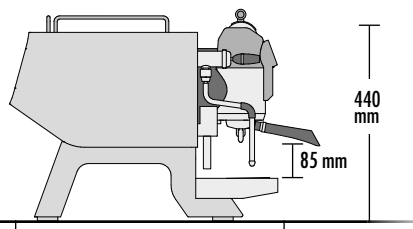
745 mm

- 2 gruppi OP**
 2 rubinetti vapore
 1 rubinetto acqua
 1 portafiltro una tazza
 2 portafiltri due tazze



1040 mm

- 3 gruppi OP**
 2 rubinetti vapore
 1 rubinetto acqua
 1 portafiltro una tazza
 3 portafiltri due tazze



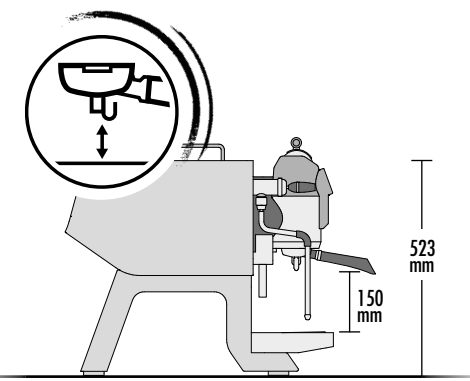
640 mm
510 mm

440 mm

85 mm



✓ VERSIONE OPERA "TALL"



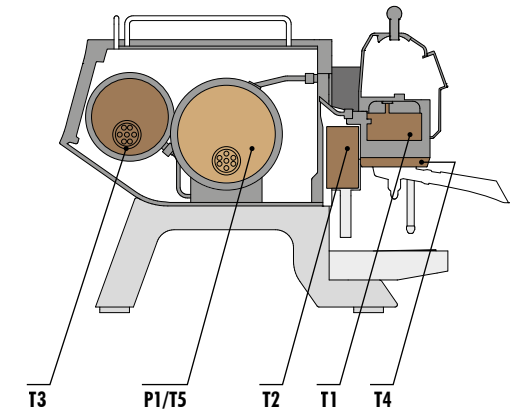
523 mm

150 mm

✓ MULTIBOILER SYSTEM

Massima precisione e stabilità termica grazie al sistema multiboiler Sanremo dotato di sofisticate centraline elettroniche in grado di tenere sempre sotto controllo in diversi punti la temperatura. Circuito vapore e circuito caffè totalmente indipendenti per massime prestazioni in ogni condizione di lavoro (anche sotto stress).

Dati tecnici		2 gruppi	3 gruppi
voltaggio	V	220-240 1N / 380-415 3N	
potenza max assorbita/resistenza caldaia vapore	kW	7.7 / 3.5	8.3 / 3.5
		8.5 / 4.5	9.1 / 4.5
capacità caldaia servizi	lt	8	10
potenza pompa esterna	kW	0.15	0.15
capacità caldaia pre-riscaldamento	lt	2.8	2.8
potenza resistenza caldaia pre-riscaldamento	kW	1.5	1.5
potenza scaldatazze	kW	0.2	0.25
capacità caldaia gruppi	lt	1.0	1.5
potenza resistenza caldaia gruppi	kW	1.6	2.4
peso netto	kg	91	113
peso lordo (con cassa spedizione)	kg	140	170.5



The Revolution

Be in control, express yourself

8

9

TASTI A DOPPIA SELEZIONE

Programmazione autonoma di 6 profili diversi per ogni singolo gruppo

LEVA MULTIFUNZIONE

Selezione manuale veloce delle dosi di caffè

SISTEMA CDS

Massima precisione nella gestione e controllo delle 3 fasi di estrazione

VAPORE ASCIUTTO

Minima cessione di acqua durante il riscaldamento dei liquidi

POMPE AD INGRANAGGI

Pressione costante in tutte le condizioni di utilizzo

TUTTO SOTTO CONTROLLO

Display digitale di servizio per controllo dei parametri di funzionamento

CUORE D'ACCIAIO

Massima stabilità termica con:
 • Gruppi AISI 316L da 10 kg cad.
 • Portafiltri AISI 316
 • Caldaie AISI 316

WI-FI CONNECTION

A PORTATA DI APP

Barista Webapp per settaggio parametri da tablet o smartphone



Opera. The Revolution
 Link al sito web

Caratteristiche

GRUPPI INOX AISI 316L CON 10 kg DI PURO ACCIAIO
 Garantiscono stabilità termica eccezionale e massima resistenza a ossidazioni e calcare. Design esclusivo Sanremo.

PORTAFILTRI INOX AISI 316 CON "COMPETITION FILTER"
 Progettati in forma e volume per cogliere al meglio aromi e fragranze del caffè. Design esclusivo Sanremo.

RUBINETTI VAPORE PROGRESSIVI INOX AISI 316L
 Sistema di controllo per la produzione ed erogazione del vapore con sensibilità manuale elevata.

LANCE VAPORE INOX AISI 316L "COLD TOUCH"
 Lance anti-scottatura anche in condizioni di uso prolungato, montano terminali vapore per alte prestazioni "Latte Art".**

CONTROL COFFEE DELIVERY SYSTEM (CDS)
 Massima precisione di gestione delle 3 fasi di estrazione (pre-infusione, infusione, post-infusione).

REGOLAZIONE INDIPENDENTE TEMPERATURA ACQUA DI INFUSIONE (PID)
 Impostazione di precisione ($\pm 0.1^\circ\text{C}$ con costanza rilevata inferiore a 0.2°C).

DISPLAY ACQUA DI INFUSIONE
 Visualizza la temperatura dell'acqua di infusione per tè e tisane. (Nella versione 2 gruppi è unificato al display caldaia vapore)

DISPLAY CALDAIA VAPORE
 Visualizza la temperatura e la pressione della caldaia vapore. (Nella versione 2 gruppi è unificato al display acqua di infusione)

DISPLAY SINGOLO GRUPPO CAFFÈ
 Controlla tutti i parametri di estrazione del caffè.

DISPLAY PROGRAMMAZIONE PARAMETRI MACCHINA
 Il display interno funge da pratica interfaccia di programmazione per il tecnico di manutenzione.

ACQUA CALDA DI INFUSIONE MISCELATA PER TÈ E TISANE
 Miscelazione istantanea di acqua fresca e vapore per una migliore qualità chimica e organolettica.

POMPE AD INGRANAGGI
 Dedicato ad ogni singolo gruppo, permettono di variare la pressione in fase di infusione.

PRESSOSTATO ELETTRONICO CONTROLLO VAPORE REGOLABILE
 Pressione e vapore costanti in ogni condizione d'uso, con sensori di precisione 0.02 bar.

TEMPERATURA SCALDATAZZE PROGRAMMABILE
 Consente di avere le tazze alla temperatura ottimale nelle più diverse condizioni climatiche e ambientali.

MANUTENZIONE RAPIDA
 Facile accesso alle parti interne per una semplificata assistenza tecnica.

AUTODIAGNOSTICA, DATI STATISTICI, MANUTENZIONE PROGRAMMATA
 Manutenzione programmabile per litri o numero di caffè erogati.

FUNZIONE AUTOACCENSIONE, AUTOSPEGNIMENTO E DAY-OFF
 Timer on-off programmabile su singolo giorno e/o orari quotidiani.

CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA
 Processo per la pulizia dei gruppi caffè.

RISPARMIO ENERGETICO
 Coibentazione dei componenti e gestione intelligente dell'elettronica per la massima efficienza energetica.

GROUP FLUSHING
 Con una semplice pressione del tasto viene erogata una piccola quantità di acqua per un gruppo sempre pulito.

Optional
 * PORTAFILTRI NAKED IN ACCIAIO INOX

** TERMINALE VAPORE HIGH POWER (fori maggiorati)

POMPA VOLUMETRICA ESTERNA

RESISTENZA POTENZIATA

VERSIONE "TALL"

Finiture disponibili
modelli standard



✓ **Opera Steel**
Pannello posteriore
standard: |BP1|



OPERA 2.0
THE REVOLUTION



✓ **Opera Black**
Pannello posteriore
standard: |BP4|



Scegli il pannello
più adatto al tuo stile

SANREMO OPERA 2.0 THE REVOLUTION

BP1 Cristallo acidato /
retroilluminato

SANREMO OPERA 2.0 THE REVOLUTION

BP2 Legno verniciato

SANREMO OPERA 2.0 THE REVOLUTION

BP4 Nero /
retroilluminato

Ciascuna versione è ulteriormente personalizzabile nel pannello posteriore, con finiture che soddisfano tutti i gusti e anticipano esigenze e tendenze.

SANREMO OPERA 2.0 THE REVOLUTION

BP3 Acciaio ossidato /
retroilluminato

SANREMO OPERA 2.0 THE REVOLUTION

BP5 Blu ottanio /
retroilluminato



✓ **Opera White**
Pannello posteriore
standard: |BP2|



Finiture tailor made
collezione 2020

12



✓ **Opera Octane**
Pannello posteriore standard: |BP5|



✓ **Opera Oxid**
Pannello posteriore standard: |BP3|



A portata di App

app dedicata al settaggio
parametri per tablet

(step A) SELEZIONE GRUPPO

(step B) LEVA PUSH / PULL SELEZIONE TASTI PROFILI

(step C) TASTI SELEZIONE PROFILI PUSH / dose 1,2,3 PULL / dose 4,5,6

(step D) SETTAGGIO TEMPERATURE

(step E) REGOLAZIONE DOSE

(step F) REGOLAZIONE PER LE 3 FASI DI INFUSIONE

The app interface includes sections for:

- Temperature Regulation:** Steam Temperature (123.0 °C), Brew Temperature (93.0 °C), Group Temperature (92.1 °C).
- Dose Regulation:** Ground coffee (7 g), Brew water (73 ml), Coffee weight (0 g), Brew Ratio (0%).
- Infusion Regulation:** Pre Infusion (2.5 s, 3.5 bar), Main Infusion (71 ml, 9.0 bar), Post Infusion (2 ml, 3.5 bar).

Per ogni gruppo è possibile regolare:

Temperature

- temperatura acqua T2
- temperatura gruppo T3
- temperatura vapore T5 (caldaia unica per tutti i gruppi)

Dosi

- peso della polvere di caffè
- dose d'acqua
- pressione della pompa
- peso del caffè

Infusione

- tempo
- pressione della pompa
- quantità d'acqua

Attraverso l'interfaccia "Express yourself", il barista ha il controllo totale dell'intera fase di estrazione del suo caffè e può gestire ogni singolo parametro secondo la sua esperienza e professionalità.

Per configurare tutti i parametri della macchina è stata creata una App specifica per tablet.

L'applicazione "Express yourself" utilizza un'interfaccia grafica facile e intuitiva che permette all'utilizzatore di settare ogni singolo gruppo con i relativi parametri per la perfetta estrazione.

Una volta scelto il gruppo (step A) e assegnato un profilo di configurazione (step B,C) si definiscono i parametri generali di estrazione: temperature e dosi (step D,E). Si regolano infine i parametri relativi alle 3 fasi di estrazione: pre-infusione, infusione, post-infusione (step F).

Pre Infusion: 2.5 s

3.5 bar

Infusion: 71 ml

Pressure: 9.0 bar

Post Infusion: 2 ml

3.5 bar

(step F)

Bilanciare le 3 fasi di estrazione

Questa operazione è semplificata dalla App poiché ogni qualvolta si modifica uno di questi parametri il software aggiorna in automatico quelli precedentemente settati.

PRE-INFUSIONE



INFUSIONE



POST-INFUSIONE



CONFIGURAZIONI

STANDARD

STRONG

BALANCED

SWEET & LIGHT

... N (impostata dall'utente)

... N (impostata dall'utente)

È possibile salvare e richiamare nuove configurazioni impostate dall'utente o quelle già pre-configurate da Sanremo, appositamente studiate per permettere anche ai baristi meno esperti di ottenere da subito ottimi risultati in tazza.

Cliccando su "salva una nuova configurazione" puoi salvare la tua ricetta per l'espresso perfetto e trasferirla ad un'altra macchina.

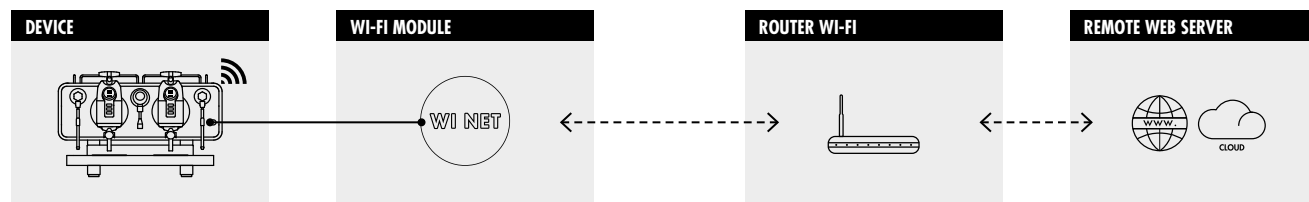
Opera wi-fi

facilmente connessi



16

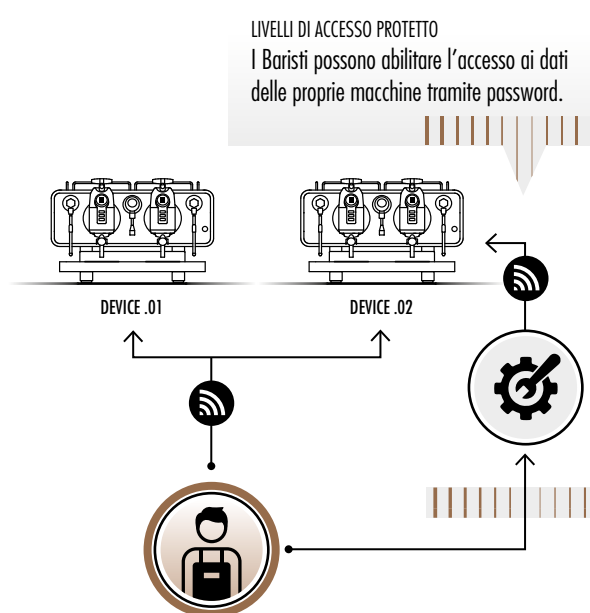
Da oggi la nuova Opera 2.0 è più facile da gestire, grazie all'interfaccia Sanremo Cloud e Webapp Expressyourself, per un'esperienza di utilizzo ancora più semplice ed interattiva.



17

- Gestione tramite Sanremo app, da smartphone, tablet o pc, di tutti i parametri di configurazione della macchina, senza bisogno di essere fisicamente di fronte ad essa.
- Possibilità di connettere più macchine contemporaneamente per condivisione, modifica e settaggio di ricette e configurazioni.
- Monitoraggio e gestione simultanea di più macchine da parte del medesimo proprietario (ad esempio: franchising in diverse locations).
- Analisi statistica di consumi, erogazioni, manutenzioni, configurazioni per tutte le macchine connesse.
- Manutenzione da remoto da parte del tecnico per aggiornamenti, verifica delle corrette impostazioni e controllo dei parametri.

INTRANET (RETE WI-FI LOCALE)

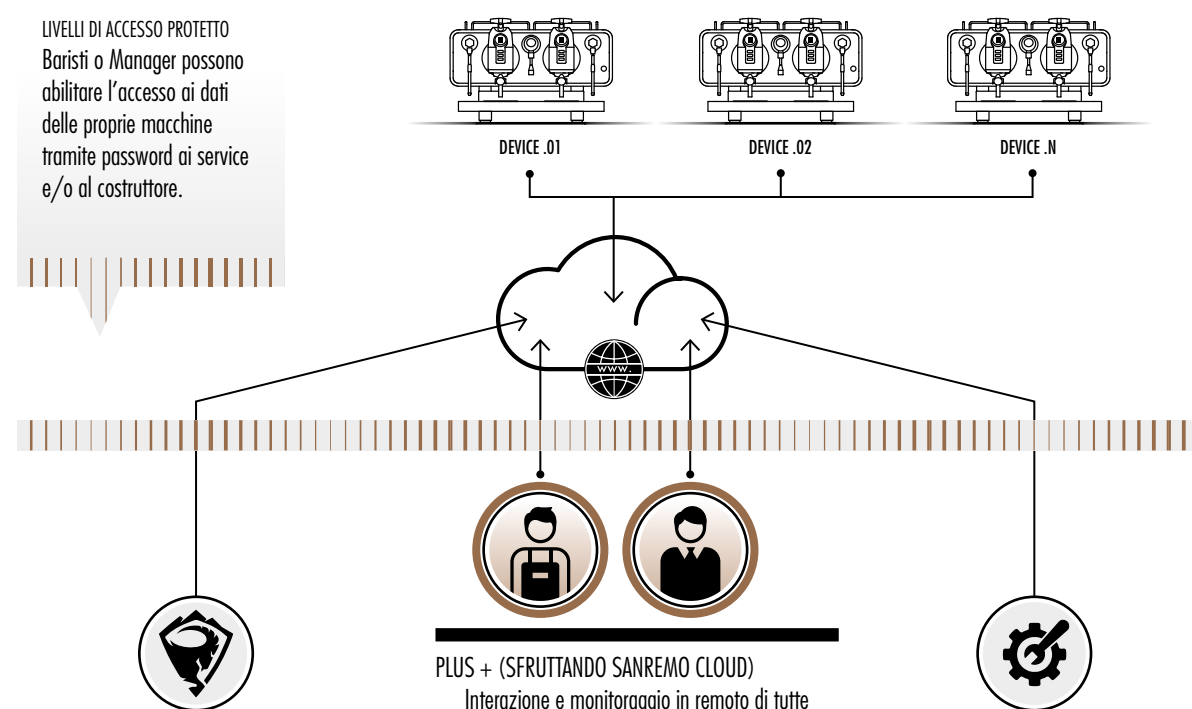


PLUS + (USUFRUENDO DELLA RETE LOCALE IN WI-FI)

- Lettura e modifica settaggi e parametri di funzionamento della macchina
- Monitoraggio dei consumi per una migliore gestione delle giacenze
- Lettura contatori caffè erogati
- Salvataggio, ripristino e condivisione settaggi (ricette) sulle proprie macchine

Lo scambio dei dati può avvenire solo nel raggio wi-fi.

INTERNET (RETE GLOBALE) / SANREMO CLOUD



PLUS + (ABILITANDO IL COSTRUTTORE)

- Invio aggiornamenti App alle macchine
- Invio nuovi settaggi (ricette)
- Raccolta dati più esaustiva e tempestiva al fine della risoluzione di eventuali problemi tecnici/costruttivi
- Informazioni utili al miglioramento e all'evoluzione del prodotto
- Contatto diretto e continuo con il costruttore

PLUS + (SFRUTTANDO SANREMO CLOUD)

- Interazione e monitoraggio in remoto di tutte le funzionalità e performance della macchina
- Lettura e modifica settaggi macchina
- Visualizzazione dati storici di utilizzo
- Monitoraggio dei consumi per una migliore gestione delle giacenze
- Lettura contatori caffè erogati
- Salvataggio, ripristino e condivisione settaggi (ricette) sulle proprie macchine

PLUS + (ABILITANDO I SERVICE)

- Segnalazione immediata di anomalie
- Diagnosi e eventuale risoluzione dei problemi in remoto
- Riduzione dei tempi di fermo macchina
- Pianificazione e organizzazione logistica degli interventi di manutenzione



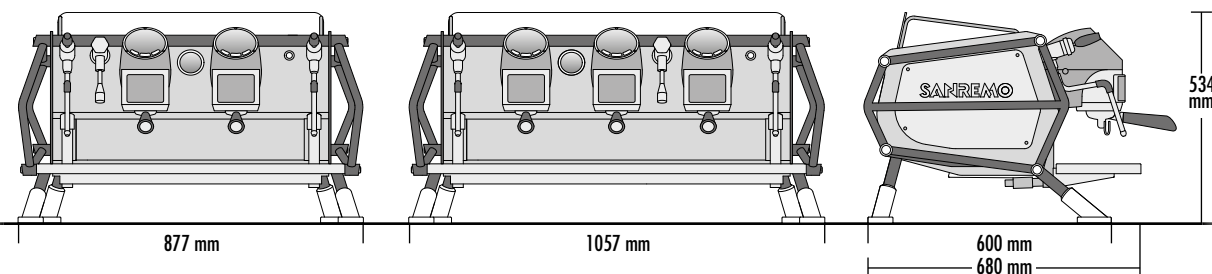
Café Racer



TECEX RoHS

Versioni

19



2 gruppi CR
 2 rubinetti vapore
 1 rubinetto acqua
 1 portafiltro una tazza
 2 portafiltri due tazze

3 gruppi CR
 2 rubinetti vapore
 1 rubinetto acqua
 1 portafiltro una tazza
 3 portafiltri due tazze

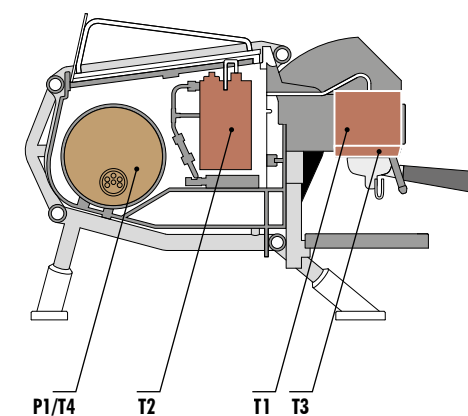


CE

Dati tecnici		2 gruppi	3 gruppi
voltaggio	V	220-240 1N / 380-415 3N	
potenza max assorbita/resistenza caldaia vapore	kW	6.9 / 3.5	8.1 / 3.5
		8.1 / 4.5	8.4 / 4.5
capacità caldaia vapore	lt	8	10
potenza pompa esterna	kW	0.160	0.160
capacità caldaia pre-riscaldamento	lt	1.0	1.5
potenza resistenza caldaia pre-riscaldamento	kW	1.0	1.5
potenza scaldatazze	kW	0.16	0.2
capacità caldaia gruppi	lt	1.0	1.5
potenza resistenza caldaia gruppi	kW	1.6	2.4
peso netto	kg	97	120
peso lordo (con cassa spedizione)	kg	151	176

MULTIBOILER SYSTEM

Il sistema multiboiler Sanremo Café Racer assicura un altissimo livello di precisione termica grazie ai 4 punti di regolazione PID.





RISPARMIO ENERGETICO

Coibentazione dei componenti e gestione intelligente dell'elettronica per la massima efficienza energetica

20



POMPA VOLUMETRICA AD ALTA PRESTAZIONE

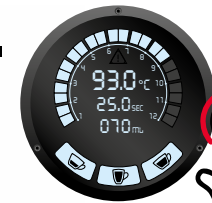
Pressione costante anche con uso prolungato e contemporaneo di più funzioni e gruppi (300 l/h)

CONTATORI VOLUMETRICI AD ALTA PRESTAZIONE

Per una accurata e precisa dosatura in tazza



Take a ride, explore its essence



Settaggio smart-touch dei singoli gruppi

TUTTO SOTTO CONTROLLO

Display digitale di sistema per la visualizzazione di tutti i parametri d'esercizio



21



VAPORE ASCIUTTO

Minima cessione di acqua durante il riscaldamento dei liquidi



MANUTENZIONE RAPIDA

Facile accesso alle parti interne per una semplificata assistenza tecnica



CUORE D'ACCIAIO

Massima stabilità termica con:
• Gruppi AISI 316L da 8 kg cad.
• Portafiltri AISI 316
• Caldaie AISI 316

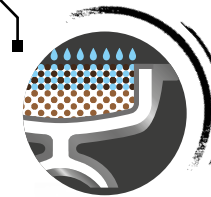
PIANO DI LAVORO REGOLABILE IN ALTEZZA

Innovativo sistema Sanremo "All in one" che permette di utilizzare tazze e bicchieri di diversa forma e altezza (regolabile da 85 a 150 mm)



PREINFUSIONE A BASSA PRESSIONE

Flowactive System: personalizzazione del tempo di preinfusione per ogni singola selezione



Café Racer, born to run
Link al sito web

Caratteristiche



GRUPPI INOX AISI 316L CON 8 kg DI PURO ACCIAIO
Garantiscono stabilità termica eccezionale e massima resistenza a ossidazioni e calcare. Design esclusivo Sanremo.



PORTAFILTRI INOX AISI 316 CON "COMPETITION FILTER"
Progettati in forma e volume per cogliere al meglio aromi e fragranze del caffè. Design esclusivo Sanremo.



RUBINETTI VAPORE PROGRESSIVI INOX AISI 316L
Sistema di controllo per la produzione ed erogazione del vapore con sensibilità manuale elevata.



LANCE VAPORE INOX AISI 316L "COLD TOUCH"
Lance anti-scottatura anche in condizioni di uso prolungato, montano terminali vapore per alte prestazioni "Latte Art". **



PRE-INFUSIONE ELETTRONICA PROGRAMMABILE
Gestione della portata d'acqua sulla polvere di caffè con precisione di 0.1 sec.; 4 profili diversi programmabili per ciascun gruppo.



REGOLAZIONE INDIPENDENTE TEMPERATURA ACQUA DI INFUSIONE (PID)
Impostazione di precisione (± 0.5 °C con costanza rilevata inferiore a 0.2 °C).



DISPLAY DI SISTEMA
Visualizzazione di tutte le funzioni della macchina: temperature, pressioni e livelli.



DISPLAY SINGOLO GRUPPO CAFFÈ
Controllo di tutti i parametri di estrazione del caffè.



ACQUA CALDA DI INFUSIONE MISCELATA PER TÈ E TISANE
Miscelazione istantanea di acqua fresca e vapore per una migliore qualità chimica e organolettica.



POMPA VOLUMETRICA AD ALTA PRESTAZIONE DA 300 l/h***
Pressione costante anche con uso prolungato e contemporaneo di più funzioni e gruppi.



CONTATORI VOLUMETRICI AD ALTA PRESTAZIONE
Per una accurata e precisa dosatura in tazza.



PRESSOSTATO ELETTRONICO CONTROLLO VAPORE REGOLABILE
Pressione e vapore costanti in ogni condizione d'uso, con sensori di precisione 0.02 bar.



TEMPERATURA SCALDATAZZE PROGRAMMABILE
Consente di avere le tazze alla temperatura ottimale nelle più diverse condizioni climatiche e ambientali.



AUTOLIVELLO ELETTRONICO
Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica.



ILLUMINAZIONE LED DEL PIANO LAVORO
Consente di lavorare efficacemente in qualsiasi condizione di illuminazione ambientale.



AUTODIAGNOSTICA, DATI STATISTICI, MANUTENZIONE PROGRAMMATA
Manutenzione programmabile per litri o numero di caffè erogati.



FUNZIONE AUTOACCENSIONE, AUTOSPEGNIMENTO E DAY-OFF
Timer on-off programmabile su singolo giorno e/o orari quotidiani.



CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA
Processo per la pulizia dei gruppi caffè.



RIGENERAZIONE ACQUA CALDAIA
Garantisce il ripristino delle caratteristiche chimiche ottimali dell'acqua e la giusta mineralizzazione.



GROUP FLUSHING
Con una semplice pressione del tasto viene erogata una piccola quantità di acqua per un gruppo sempre pulito.

Optional



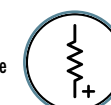
* PORTAFILTRI NAKED IN ACCIAIO INOX



** TERMINALE VAPORE HIGH POWER (fori maggiorati)



*** POMPA ESTERNA VOLUMETRICA



RESISTENZA POTENZIATA

NAKED

22



- ✓ Pannello laterale e posteriore trasparente

Disponibile in 2 finiture: black e steel, entrambe ulteriormente personalizzabili in alcuni dettagli* in nero o rosso.



* ghiera, bulloni, piedini, isolamento caldaia

FREEDOM

- ✓ Pannello laterale e posteriore colorato con logo retroilluminato

Disponibile in 2 finiture: black e steel, entrambe ulteriormente personalizzabili in alcuni dettagli* in nero o rosso.



* ghiera, bulloni, piedini



P1



P2



P3



P4



CUSTOM

Benvenuti nel mondo Custom, espressione della massima potenzialità del progetto "Café Racer": personalizzazione ed evoluzione continua. Ecco alcune versioni diventate già delle icone. Scegli il tuo stile e guida la tua esclusiva Café Racer.

Renegade



23

- finiture fatte a mano
- Verde scuro
 - Rame ossidato
 - Pelle marrone
 - Ottone lucido
 - Ottone ossidato

Dolomiti

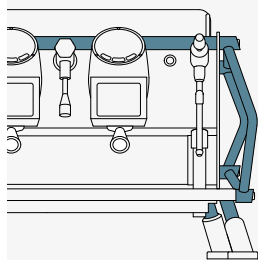


- cucita a mano
- Nero opaco
 - Acciaio nero
 - Pelle nera
 - Acciaio inossidabile

_ White & Wood Standard

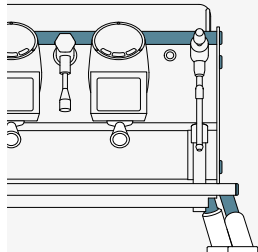
_ CUSTOM

24



-  **Bianco opaco**
-  **Rovere naturale**
-  **Acciaio inossidabile**
Rovere naturale

_ White & Wood Slim



_ Racing

_ CUSTOM




25



-  **Rosso lucido**
-  **Bianco opaco**
-  **Carbonio**
-  **Acciaio inossidabile**

_ Moto di Ferro



-  **Nero opaco**
-  **Alluminio satinato**
-  **Acciaio inossidabile**
Nero



Black & White

CUSTOM



Bianco opaco
 Acciaio inossidabile

Full White



OFFICIAL MACHINE

SANREMO

CAFE' RACER
WORLD COFFEE EVENTS
2018.2021



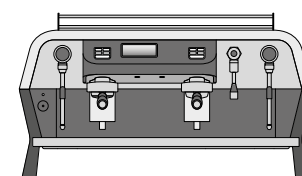
F18



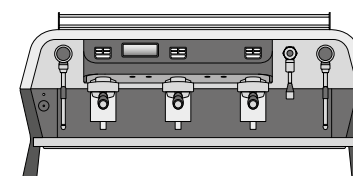
TECEx RoHS

Versioni

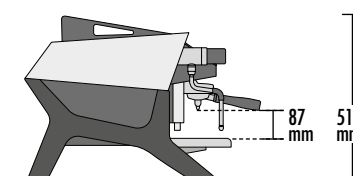
29



902 mm



1072 mm



646,5 mm

87 mm

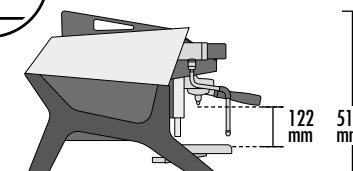
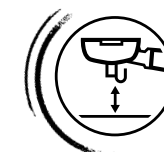
511 mm

2 gruppi

- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 2 portafiltri due tazze

3 gruppi

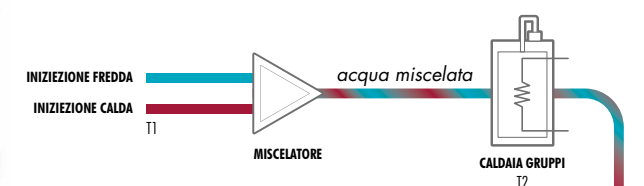
- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 3 portafiltri due tazze



122 mm

511 mm

VERSIONE "TALL"



MULTIBOILER SYSTEM

Ogni gruppo possiede una caldaia dedicata che viene alimentata da acqua preriscaldata grazie alla miscelazione di acqua fredda ed acqua calda proveniente dagli scambiatori di calore, mentre il gruppo viene mantenuto alla temperatura ideale tramite una resistenza dedicata per una perfetta regolazione termica.



CE

Dati tecnici	2 gruppi		3 gruppi	
voltaggio	V	220-240 1N/380-415 3N		
potenza max assorbita/resistenza caldaia vapore	kW	5.4 / 3.5	6.1 / 3.5	
		6.3 / 4.5	7.2 / 4.5	
capacità caldaia vapore	lt	8.6	10	
potenza pompa	kW	0.15	0.15	
capacità caldaia caffè (0.5)	lt	1	1.5	
potenza resistenza caldaia caffè	kW	1	1.5	
potenza resistenza scaldatasse	kW	0.20	0.25	
peso netto	kg	82.5	101	
peso lordo (con cassa spedizione)	kg	109.5	126	

Colori

	Nero opaco	RAL 9005
	Bianco Nero opaco	RAL 9003 9005
	Blu Nero opaco	RAL 5024 9005



INNESTO RAPIDO VAPORE

La nuova manopola "mezzo giro" consente estrema precisione limitando l'affaticamento del polso



RISPARMIO ENERGETICO

Coibentazione dei componenti e gestione intelligente dell'elettronica per la massima efficienza energetica



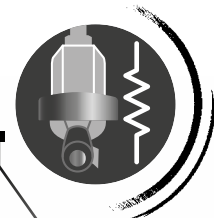
LANCE "COLD TOUCH"

Lance anti-scottatura per alte prestazioni "Latte Art"

F18
Link al sito web

GRUPPO REALTIME STABILITY

Design esclusivo Sanremo che permette un preciso mantenimento della temperatura prescelta



STABILITÀ IN TEMPO REALE

Costanza nella temperatura controllata a livello elettronico ($\pm 0.2^\circ\text{C}$)



GESTIONE ALLARMI

Menù dedicato alla gestione degli avvisi e degli allarmi di funzionamento

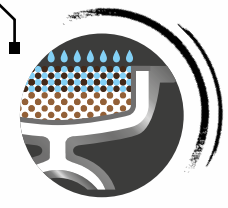
In flight stability

Ready to take off

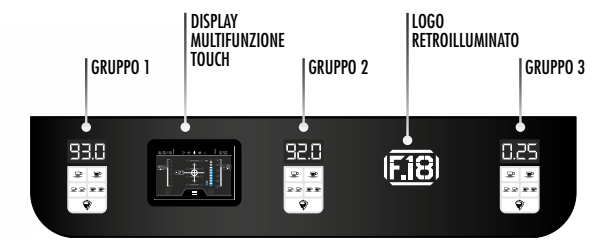


PREINFUSIONE A BASSA PRESSIONE

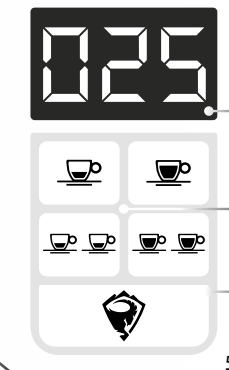
Flowactive System: personalizzazione del tempo di preinfusione per ogni singola selezione



Pannello di controllo:



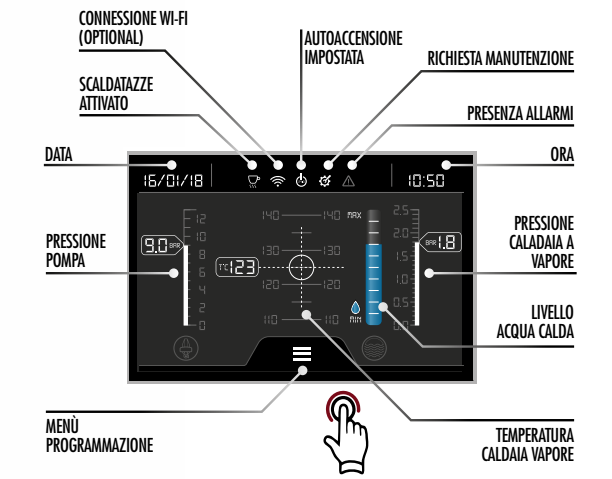
Tastiera 5 selezioni standard



Tastiera 7 selezioni optional



DISPLAY MULTIFUNZIONE



Caratteristiche

- ACQUA CALDA DI INFUSIONE MISCELATA PER TE E TISANE**
Miscelazione istantanea di acqua fresca / acqua calda per una migliore qualità chimica ed organolettica.
- REGOLAZIONE INDIPENDENTE TEMPERATURA ACQUA CAFFÈ**
Massima precisione e costanza di temperatura in erogazione.
- ILLUMINAZIONE LED DEL PIANO LAVORO**
Consente di lavorare efficacemente in qualsiasi condizione di illuminazione ambientale.
- RELÈ STATICO TEMPERATURA CALDAIA**
Permette di regolare con la massima precisione la temperatura desiderata.
- PRE-INFUSIONE ELETTRONICA PROGRAMMABILE**
Gestione della portata d'acqua sulla polvere di caffè con precisione di 0.1 sec.; 4 profili diversi programmabili per ciascun gruppo.
- FUNZIONE AUTOACCENSIONE, AUTOSPEGNIMENTO E DAY-OFF**
Timer on-off programmabile su singolo gruppo e/o orari quotidiani.
- RISPARMIO ENERGETICO**
Coibentazione dei componenti e gestione intelligente dell'elettronica per la massima efficienza energetica.
- CALDAIA CAFFÈ IN ACCIAIO INOX**
Garantisce una ottima stabilità e precisione termica, unita alla resistenza ad ossidazioni e calcare.
- LANCE VAPORE INOX AISI 316L "COLD TOUCH"**
Lance anti-scottatura anche in condizioni di uso prolungato, montano terminali vapore per alte prestazioni "Latte Art".
- GRUPPO REALTIME STABILITY**
Design esclusivo Sanremo che permette un preciso mantenimento della temperatura prescelta.
- TEMPERATURA SCALDATAZZE PROGRAMMABILE**
Consente di avere le tazze alla temperatura ottimale nelle più diverse condizioni climatiche e ambientali.

- MANUTENZIONE RAPIDA**
Facile accesso alle parti interne per una semplificata assistenza tecnica.
- TEMPCONTROL**
Per una stabilità termica molto elevata ($\pm 0.2^\circ\text{C}$).
- POMPA VOLUMETRICA ESTERNA**
- CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA**
Processo per la pulizia dei gruppi caffè.
- GROUP FLUSHING**
Con una semplice pressione del tasto viene erogata una piccola quantità di acqua per un gruppo sempre pulito.
- TERMINALE VAPORE HIGH POWER**
(fori maggiorati)
- POMPA VOLUMETRICA AD ALTA PRESTAZIONE**
Pressione costante anche con uso prolungato e contemporaneo di più funzioni e gruppi.
- PORTAFILTRI NAKED**
- COMPETITION FILTERS**
Progettati in forma e volume per cogliere al meglio aromi e fragranze del caffè. Design esclusivo Sanremo.
- AUTOSTEAMER**
Lancia vapore caratterizzata da un sistema elettronico che consente di montare e/o riscaldare il latte alla temperatura impostata.
- PRESSOSTATO ELETTRONICO CONTROLLO VAPORE REGOLABILE**
Pressione e vapore costanti in ogni condizione d'uso, con sensori di precisione 0.02 bar.

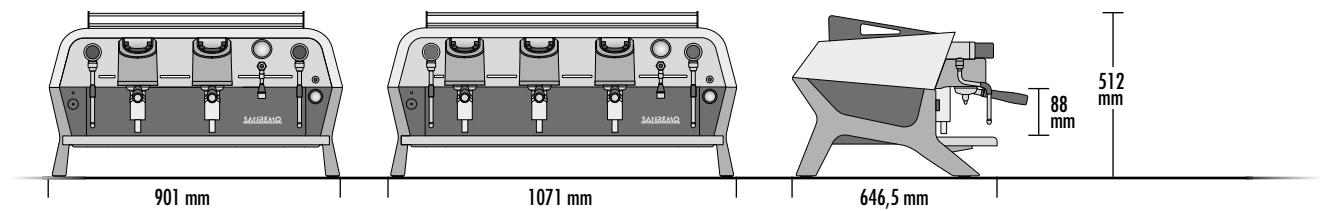
Optional

F18 SB



TECEx RoHS

Versioni



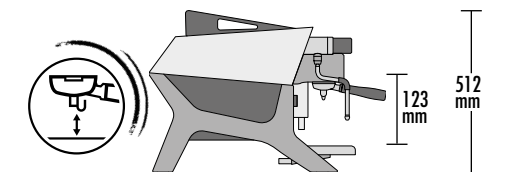
2 gruppi

- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 2 portafiltri due tazze

3 gruppi

- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 3 portafiltri due tazze

✓ VERSIONE "TALL"



Colori

	Nero opaco Nero opaco	RAL 9004
	Nero opaco Bianco opaco	RAL 9004 9003
	Nero opaco Marrone	RAL 9004 8019
	Nero opaco Rosso Corsa	RAL 9004 INVER 81784



Dati tecnici

		2 gruppi	3 gruppi
voltaggio	V	220-240 1N / 380-415 3N	50/60Hz
potenza max assorbita/resistenza caldaia vapore	kW	3.2 / 2.7	5.65 / 5.1
		4.3 / 4.0	6.30 / 6.0
		5.0 / 4.5	
capacità caldaia vapore	lit	12	18
potenza pompa	kW	0.15	0.15
potenza scaldatazze	kW	0.20	0.25
peso netto	kg	78	96
peso lordo (con cassa spedizione)	kg	105	121

Pannello di controllo (4 o 6 DOSI PROGRAMMABILI)

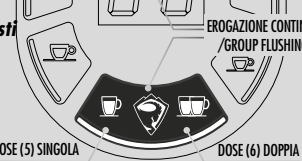
Versione 5 tasti

SHOT CLOCK
tempo di estrazione del caffè
DOSE (1,2)
SINGOLA/DOPPIA



Versione 7 tasti

EROGAZIONE CONTINUA / GROUP FLUSHING
DOSE (5) SINGOLA DOSE (6) DOPPIA





RISPARMIO ENERGETICO

Coibentazione dei componenti e gestione intelligente dell'elettronica per la massima efficienza energetica

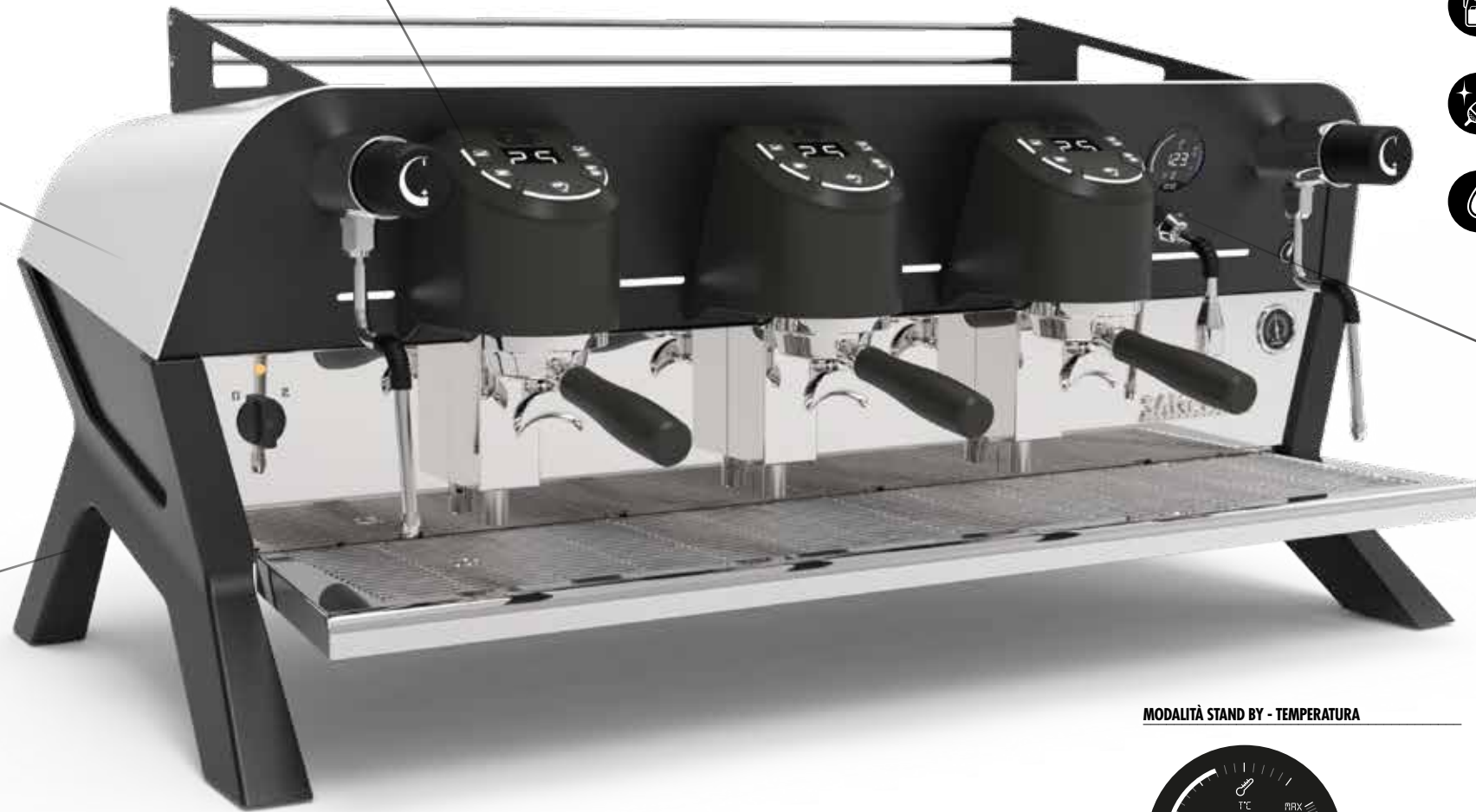


GAMBE IN ALLUMINIO

Sostegno macchina in alluminio pressofuso

GRUPPO SR 61

Gruppo in ottone cromato a circolazione termosifonica ottimizzato per il mantenimento dell'ideale temperatura di estrazione del caffè



AUTOSTEAMER



MONTATURA SCHIUMA



RISCALDAMENTO VAPORE



AUTO PULIZIA



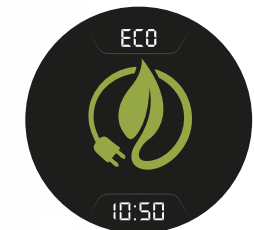
ACQUA CALDA



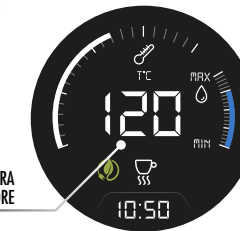
Versione Autosteamer

DISPLAY MULTIFUNZIONE

MODALITÀ ECO



MODALITÀ STAND BY - TEMPERATURA



FUNZIONI



F18 SB
Link al sito web

Caratteristiche



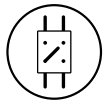
MANOMETRO

Consente di controllare contemporaneamente pressione di linea e la pressione di erogazione caffè.



AUTOLIVELLO ELETTRONICO

Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica.



RELÈ STATICO TEMPERATURA CALDAIA

Permette di regolare con la massima precisione la temperatura desiderata.



GAMBE IN ALLUMINIO PRESSOFUSO



DISPLAY MULTIFUNZIONE

Permette di monitorare il corretto funzionamento della macchina e programmare le principali funzioni.



PRE-INFUSIONE ELETTRONICA PROGRAMMABILE

Gestione della portata d'acqua sulla polvere di caffè (precisione di 0.1 sec.). 4 profili diversi programmabili per ciascun gruppo.



POMPA VOLUMETRICA AD ALTA PRESTAZIONE

Pressione costante anche con uso prolungato e contemporaneo di più funzioni e gruppi.



GROUP FLUSHING

Con una semplice pressione del tasto viene erogata una piccola quantità di acqua per un gruppo sempre pulito.



GRUPPO SR 61

Gruppo in ottone cromato a circolazione termosifonica ottimizzato per il mantenimento dell'ideale temperatura di estrazione del caffè.



SCALDATAZZE

Resistenza dedicata per avere le tazze alla temperatura ottimale programmabile in potenza.



CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA

Processo per la pulizia dei gruppi caffè e numero di cicli di lavaggio programmabile.



RISPARMIO ENERGETICO

Coibentazione dei componenti e gestione intelligente dell'elettronica per la massima efficienza energetica.



ACQUA CALDA DI INFUSIONE MISCELATA PER TÈ E TISANE

Miscelazione istantanea di acqua fresca / acqua calda per una migliore qualità chimica ed organolettica a temperatura regolabile.



FUNZIONE AUTOACCENSIONE, AUTOSPEGNIMENTO E DAY-OFF

Timer on-off programmabile su singolo giorno e/o orari quotidiani.



EASY SERVICE

Facile accesso alle parti interne per rapida e semplice assistenza tecnica.

Optional



AUTOSTEAMER

Lancia vapore caratterizzata da un sistema elettronico che consente di montare e/o riscaldare il latte alla temperatura impostata.



POMPA VOLUMETRICA ESTERNA



COMPETITION FILTERS

Progettati in forma e volume per cogliere al meglio aromi e fragranze del caffè. Design esclusivo Sanremo.



LANCE VAPORE INOX AISI 316L "COLD TOUCH"

Lance anti-scottatura anche in condizioni di uso prolungato, montano terminali vapore per alte prestazioni "Latte Art".



PORTAFILTRI NAKED



CONTO CASSA

Comunicazione RS-232 verso dispositivi di gestione del credito per abilitazione erogazione.



ILLUMINAZIONE LED DEL PIANO LAVORO

Consente di lavorare efficacemente in qualsiasi condizione di illuminazione ambientale.

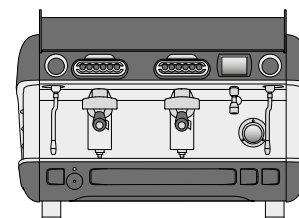


RESISTENZA POTENZIATA

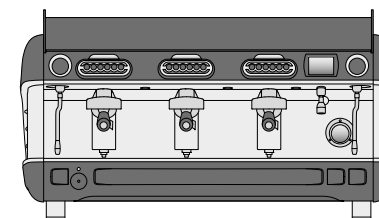
Verona RS



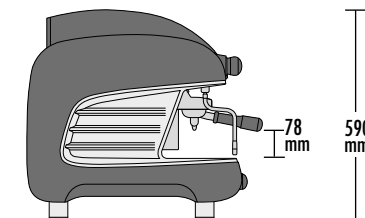
Versioni



820 mm



1050 mm



610 mm

590 mm

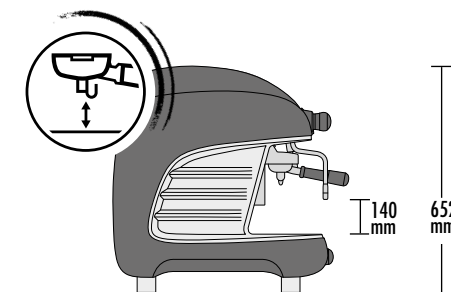
78 mm

2 gruppi RS

- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 2 portafiltri due tazze

3 gruppi RS

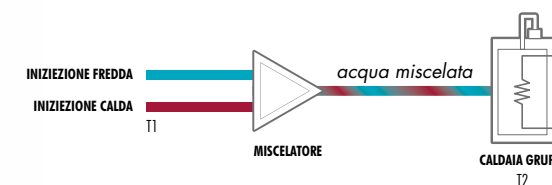
- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 3 portafiltri due tazze



140 mm

652 mm

✓ VERSIONE "TALL"



Dati tecnici

		2 gruppi	3 gruppi
voltaggio	V	220-240 1N	380-415 3N
potenza max assorbita/resistenza caldaia vapore	kW	5.3 / 3.5	6.0 / 3.5
capacità caldaia vapore	lt	8.6	10
potenza pompa	kW	0.2	0.2
capacità caldaia caffè (0.5)	lt	1	1.5
potenza resistenza caldaia caffè	kW	1	1.5
potenza resistenza scaldatasse	kW	0.20	0.25
peso netto	kg	68	85
peso lordo (con cassa spedizione)	kg	74	91

✓ MULTIBOILER SYSTEM

Ogni gruppo possiede una caldaia dedicata che viene alimentata da acqua preriscaldata grazie alla miscelazione di acqua fredda ed acqua calda proveniente dagli scambiatori di calore, mentre il gruppo viene mantenuto alla temperatura ideale tramite una resistenza dedicata per una perfetta regolazione termica.



Colori

	Nero	RAL 9005
	Bianco	RAL 1013
	Rosso	RAL 3011



GRUPPO RS

Design esclusivo Sanremo che permette un preciso mantenimento della temperatura prescelta



STABILITÀ IN TEMPO REALE

Costanza nella temperatura controllata a livello elettronico ($\pm 0.2^\circ\text{C}$)



SISTEMA DI PREINFUSIONE

Preinfusione abilitabile per ogni gruppo start&stop



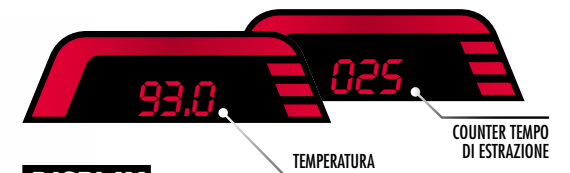
LANCE "COLD TOUCH"

Lance anti-scottatura per alte prestazioni "Latte Art"

Realtime Stability

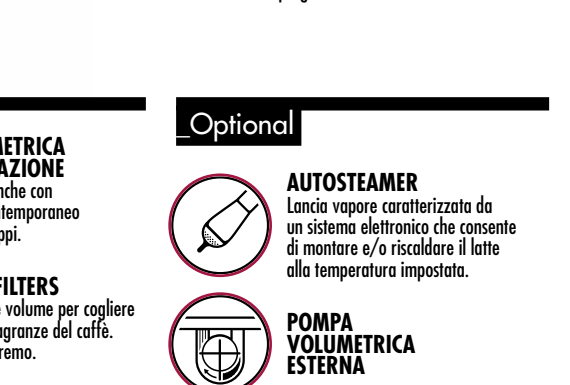
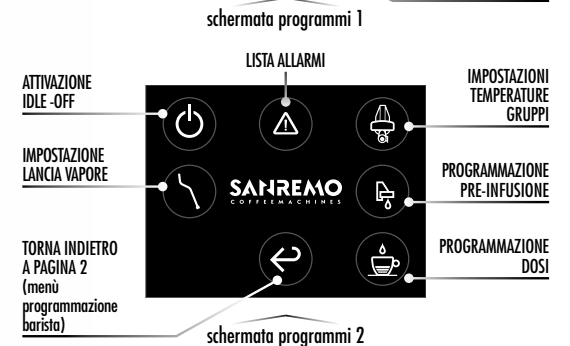
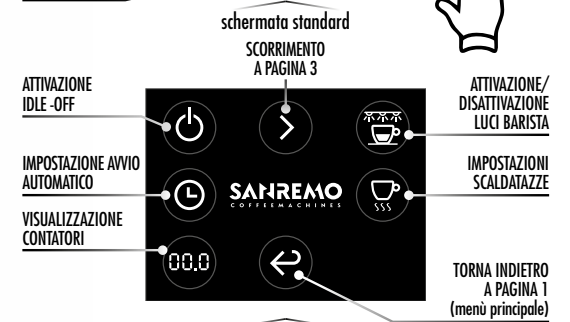
A sprint of technology

Display singolo gruppo:



DISPLAY MULTIFUNZIONE

Display touch:



RISPARMIO ENERGETICO

Coibentazione dei componenti e gestione intelligente dell'elettronica per la massima efficienza energetica



Verona RS
Link al sito web

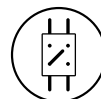
Caratteristiche



ACQUA CALDA DI INFUSIONE MISCELATA PER TÈ E TISANE
Miscelazione istantanea di acqua fresca / acqua calda per una migliore qualità chimica ed organolettica.



AUTOLIVELLO ELETTRONICO
Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica.



RELÈ STATICO TEMPERATURA CALDAIA
Permette di regolare con la massima precisione la temperatura desiderata.



CALDAIA CAFFÈ IN ACCIAIO INOX
Garantisce una ottima stabilità e precisione termica, unita alla resistenza ad ossidazioni e calcare.



REGOLAZIONE INDIPENDENTE TEMPERATURA ACQUA CAFFÈ
Massima precisione e costanza di temperatura in erogazione.



SISTEMA DI PRE-INFUSIONE
Preinfusione abilitabile per ogni gruppo start&stop.



LANCE VAPORE INOX AISI 316L "COLD TOUCH"
Lance anti-scottatura anche in condizioni di uso prolungato, montano terminali vapore per alte prestazioni "Latte Art".



POTENZA SCALDATAZZE PROGRAMMABILE
Scaldatazze elettronico programmabile per mantenere le tazze sempre calde alla temperatura ottimale.



ILLUMINAZIONE LED DEL PIANO LAVORO
Consente di lavorare efficacemente in qualsiasi condizione di illuminazione ambientale.



FUNZIONE AUTOACCENSIONE, AUTOSPEGNIMENTO E DAY-OFF
Timer on-off programmabile su singolo giorno e/o orari quotidiani.



MANOMETRO DOPPIA LETTURA
Consente di controllare contemporaneamente la pressione in caldaia e la pressione di erogazione caffè.



RISPARMIO ENERGETICO
Coibentazione dei componenti e gestione intelligente dell'elettronica per la massima efficienza energetica.



GRUPPO RS
Design esclusivo Sanremo che permette un preciso mantenimento della temperatura prescelta.



MANUTENZIONE RAPIDA
Facile accesso alle parti interne per una semplificata assistenza tecnica.



CICLO DI PULIZIA
Processo per la pulizia dei gruppi caffè.



POMPA VOLUMETRICA AD ALTA PRESTAZIONE
Pressione costante anche con uso prolungato e contemporaneo di più funzioni e gruppi.



COMPETITION FILTERS
Progettati in forma e volume per cogliere al meglio aromi e fragranze del caffè. Design esclusivo Sanremo.



TEMPCONTROL
Per una stabilità termica molto elevata ($\pm 0.2^\circ\text{C}$).



GROUP FLUSHING
Con una semplice pressione del tasto viene erogata una piccola quantità di acqua per un gruppo sempre pulito.

Optional



AUTOSTEAMER
Lancia vapore caratterizzata da un sistema elettronico che consente di montare e/o riscaldare il latte alla temperatura impostata.



POMPA VOLUMETRICA ESTERNA



TERMINALE VAPORE HIGH POWER (fori maggiorati)



PORTAFILTRI NAKED



RESISTENZA POTENZIATA

Verona



124 C° 10:00
SANREMO

DISPLAY ORA E TEMPERATURA
solo modello SED



VERSIONE SED
Garantisce un sistema di dosaggio elettronico tramite pulsantiera



VERSIONE SAP
Permette la programmazione semiautomatica delle dosi

GRUPPO SR 61
Per il mantenimento dell'ideale temperatura di estrazione del caffè



Verona
Link al sito web

Caratteristiche



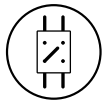
AUTOLIVELLO ELETTRONICO
Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica.



PRE-INFUSIONE ELETTRONICA ATTIVABILE
Gestisce il ritardo di attivazione dell'elettrovalvola acqua nella prima fase di erogazione.



MANUTENZIONE RAPIDA
Facile accesso alle parti interne per una semplificata assistenza tecnica.



RELÈ STATICO TEMPERATURA CALDAIA
Permette di regolare con la massima precisione la temperatura desiderata.



DISPLAY MULTIFUNZIONE
Permette di monitorare il corretto funzionamento della macchina e programmare le principali funzioni.



CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA
Processo per la pulizia dei gruppi caffè.



MANOMETRO DOPPIA LETTURA
Consente di controllare contemporaneamente la pressione in caldaia e la pressione di erogazione caffè.



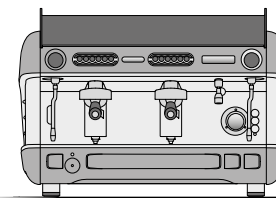
GRUPPO SR 61
Gruppo in ottone cromato a circolazione termosfonica ottimizzata per il mantenimento dell'ideale temperatura di estrazione del caffè.

Colori

	Rosso	RAL 3002
	Nero opaco	RAL 9005
	Nero	RAL 9005
	Argento	RAL 9006
	Bianco Perla	RAL 1013
	Bianco	RAL 9003

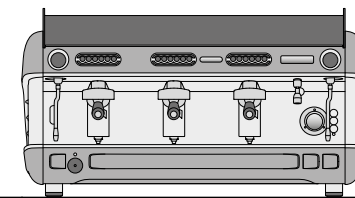


Versioni



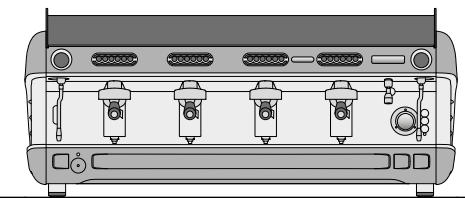
820 mm

2 gruppi SED/SAP
2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
2 portafiltri due tazze



1050 mm

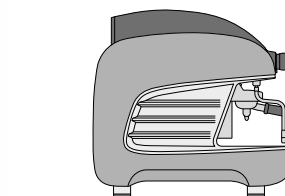
3 gruppi SED/SAP
2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
3 portafiltri due tazze



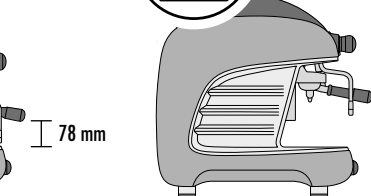
1320 mm

4 gruppi SED/SAP
2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
4 portafiltri due tazze

590 mm



610 mm



140 mm

652 mm

VERSIONE "TALL"

Optional



AUTOSTEAMER
Lancia vapore caratterizzata da un sistema elettronico che consente di montare e/o riscaldare il latte alla temperatura impostata.



COMPETITION FILTERS
Progettati in forma e volume per cogliere al meglio aromi e fragranze del caffè. Design esclusivo Sanremo.



POMPA VOLUMETRICA ESTERNA



ACQUA CALDA DI INFUSIONE MISCELATA PER TÈ E TISANE
Miscelazione istantanea di acqua fresca / acqua calda per una migliore qualità chimica ed organolettica.

Dati tecnici

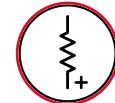
		2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
voltaggio	V	220-240 1N / 380-415 3N		
potenza max assorbita/resistenza caldaia vapore	kW	3.15 / 2.7	5.35 / 5.1	6.05 / 5.1
		5.1 / 4.5		
capacità caldaia vapore	lt	12.7	19	22.6
potenza pompa	kW	0.15	0.15	0.15
peso netto	kg	68	85	109
peso lordo (con cassa spedizione)	kg	73	91	115



SCALDATAZZE
Resistenza dedicata per avere le tazze alla temperatura ottimale.

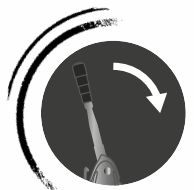


PORTAFILTRI NAKED



RESISTENZA POTENZIATA

Napoli



GRUPPO A LEVA

Gruppo a leva altamente performante con tecnologia Sanremo

DISPLAY TEMPERATURA CALDAIA

Consente la regolazione della temperatura dell'acqua in caldaia



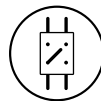
Caratteristiche



CARICO CALDAIA MANUALE
Permette di bypassare il controllo di livello elettronico.



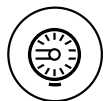
AUTOLIVELLO ELETTRONICO
Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica.



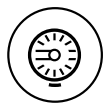
RELÈ STATICO TEMPERATURA CALDAIA
Permette di regolare con la massima precisione la temperatura desiderata.



VETRO LIVELLO
Permette di monitorare il livello dell'acqua in caldaia.



MANOMETRO CALDAIA
Consente di controllare la pressione in caldaia.



MANOMETRO POMPA
Consente di controllare la pressione di erogazione caffè.



MANUTENZIONE RAPIDA
Facile accesso alle parti interne per una semplificata assistenza tecnica.



DISPLAY REGOLAZIONE TEMPERATURA
Permette di regolare con precisione la temperatura dell'acqua in caldaia per la produzione di caffè.

Optional



POMPA VOLUMETRICA ESTERNA



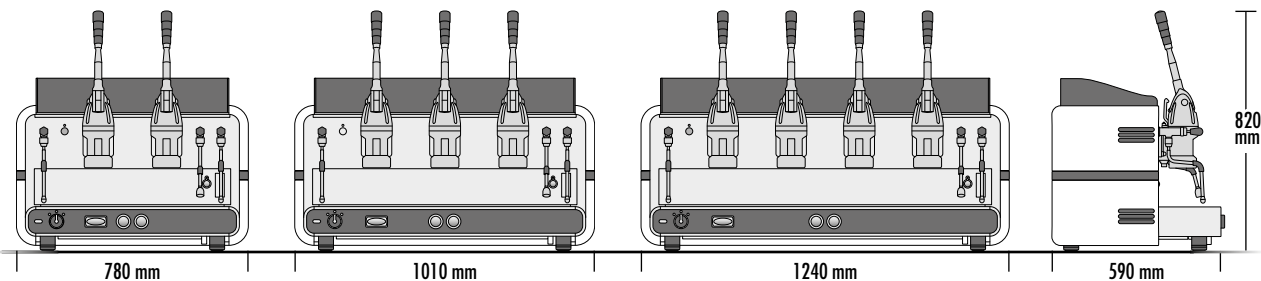
RESISTENZA POTENZIATA



SCALDATAZZE
Resistenza dedicata per avere le tazze alla temperatura ottimale.



Versioni



2 gruppi

- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 2 portafiltri due tazze

3 gruppi

- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 3 portafiltri due tazze

4 gruppi

- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 4 portafiltri due tazze



Colori

	Nero	RAL 9005
	Bianco	RAL 9003
	Bianco/Nero Opaco	RAL 9003/9005
	Bianco/Rosso	RAL 9003/3002



Dati tecnici

		2 gruppi	3 gruppi	4 gruppi
voltaggio	V	220-240 1N / 380-415 3N		
potenza max assorbita/resistenza caldaia vapore	kW	4.85 / 4.5	5.65 / 5.5	5.65 / 5.5
capacità caldaia vapore	lt	12	19	26
potenza pompa	kW	0.13	0.13	0.13
peso netto	kg	78	109	132
peso lordo (con cassa spedizione)	kg	88	115	140



Napoli
Link al sito web



Torino

ILLUMINAZIONE LED DEL PIANO DI LAVORO

Consente di lavorare efficacemente in qualsiasi condizione di illuminazione ambientale (optional)



VERSIONE SED
Garantisce un sistema di dosaggio elettronico tramite pulsantiera



VERSIONE SAP
Permette la programmazione semiautomatica delle dosi

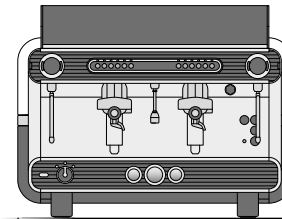


GRUPPO SR 61

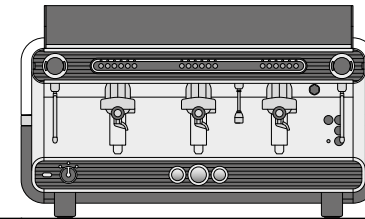
Per il mantenimento dell'ideale temperatura di estrazione del caffè



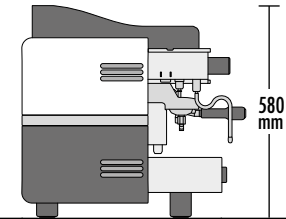
Versioni



780 mm



1010 mm



590 mm

2 gruppi SED/SAP

- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 2 portafiltri due tazze

3 gruppi SED/SAP

- 2 rubinetti vapore
- 1 rubinetto acqua
- 1 portafiltro una tazza
- 3 portafiltri due tazze

Colori

	Nero	RAL 9005
	Bianco	RAL 9003
	Bianco/Nero Opaco	RAL 9003/9005
	Bianco/Rosso	RAL 9003/3002



Optional



ILLUMINAZIONE LED DEL PIANO LAVORO
Consente di lavorare efficacemente in qualsiasi condizione di illuminazione ambientale.



SCALDATAZZE
Resistenza dedicata per avere le tazze alla temperatura ottimale.



COMPETITION FILTERS
Progettati in forma e volume per cogliere al meglio aromi e fragranze del caffè. Design esclusivo Sanremo.



POMPA VOLUMETRICA ESTERNA



PORTAFILTRI NAKED



RESISTENZA POTENZIATA



Caratteristiche



Torino
Link al sito web



AUTOLIVELLO ELETTRONICO
Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica.



PRE-INFUSIONE ELETTRONICA ATTIVABILE
Gestisce il ritardo di attivazione dell'elettrovalvola acqua nella prima fase di erogazione.



MANOMETRO CALDAIA
Consente di controllare la pressione in caldaia.



MANOMETRO POMPA
Consente di controllare la pressione di erogazione caffè.



GRUPPO SR 61
Gruppo in ottone cromato a circolazione termosfonica ottimizzato per il mantenimento dell'ideale temperatura di estrazione del caffè.



MANUTENZIONE RAPIDA
Facile accesso alle parti interne per una semplificata assistenza tecnica.



CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA
Processo per la pulizia dei gruppi caffè.

Dati tecnici

		2 gruppi	3 gruppi
voltaggio	V	220-240 1N /	380-415 3N
potenza max assorbita/resistenza caldaia vapore	kW	3.15 / 2.7	5.35 / 5.1
		5.1 / 4.5	
capacità caldaia vapore	litri	12.7	19
potenza pompa	kW	0.15	0.15
peso netto	kg	63	89
peso lordo (con cassa spedizione)	kg	70	94

Zoe Competition



TECEx RoHS

46

VERSATILE ANCHE NEL COLORE

Si adatta con facilità ad ogni ambiente e locale



CONTASECONDI

Per cronometrare in maniera precisa e affidabile l'erogazione del caffè



ILLUMINAZIONE LED DEL PIANO DI LAVORO

Consente di lavorare efficacemente in qualsiasi condizione di illuminazione ambientale



MANUTENZIONE RAPIDA

Facile accesso alle parti interne per una semplificata assistenza tecnica

MINIMI COSTI DI REVISIONE

Macchina progettata per ridurre le spese di mantenimento



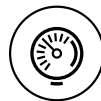
Caratteristiche



AUTOLIVELLO ELETTRONICO
Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica.



PRE-INFUSIONE ELETTRONICA ATTIVABILE
Gestisce il ritardo di attivazione dell'elettrovalvola acqua nella prima fase di erogazione.



MANOMETRO DOPPIA LETTURA
Consente di controllare contemporaneamente la pressione in caldaia e la pressione di erogazione caffè.



MANUTENZIONE RAPIDA
Facile accesso alle parti interne per una semplificata assistenza tecnica.



CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA
Processo per la pulizia dei gruppi caffè.



ILLUMINAZIONE LED DEL PIANO LAVORO
Consente di lavorare efficacemente in qualsiasi condizione di illuminazione ambientale.



CONTASECONDI
Per cronometrare in maniera precisa e affidabile l'erogazione del caffè.

Optional



AUTOSTEAMER
Lancia vapore caratterizzata da un sistema elettronico che consente di montare e/o riscaldare il latte alla temperatura impostata.



SCALDATAZZE
Resistenza dedicata per avere le tazze alla temperatura ottimale.



POMPA VOLUMETRICA ESTERNA

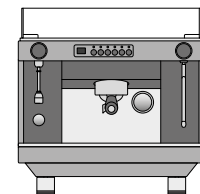


PORTAFILTRI NAKED

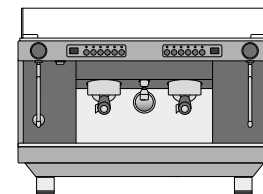


RESISTENZA POTENZIATA

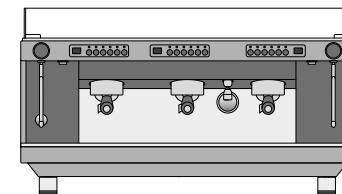
Versioni



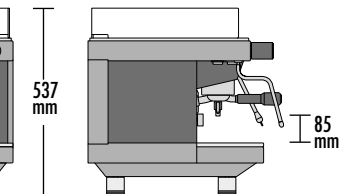
530 mm



720 mm



950 mm



537 mm

85 mm

1 gruppo

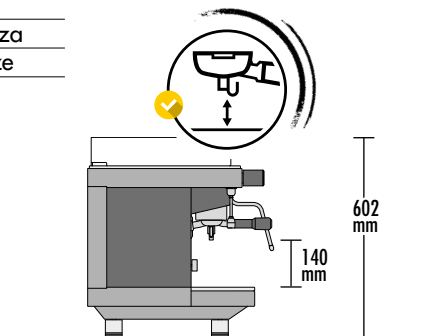
1 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
1 portafiltri due tazze

2 gruppi

2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
2 portafiltri due tazze

3 gruppi

2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
3 portafiltri due tazze



VERSIONE "TALL"

2-3 gruppi

602 mm

140 mm

CE

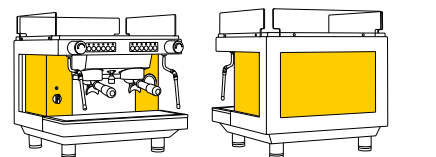
Dati tecnici

		1 gruppo	2 gruppi	3 gruppi
voltaggio	V	220-240 1N / 380-415 3N		
potenza max assorbita/resistenza caldaia vapore	kW	2.35 / 1.95	3.15 / 2.7	5.8 / 5.1
			4.3 / 4.0	
capacità caldaia vapore	litri	5	9	12.5
potenza pompa	kW	0.15	0.15	0.15
peso netto	kg	42	55	69
peso lordo (con cassa spedizione)	kg	47	59	73

Colori

	Nero	RAL 9005
	Bianco Nero	RAL 9003 9005
	Bianco Nero opaco	RAL 9003 9005
	Bianco Rosso	RAL 9003 3002

GRAFICHE PERSONALIZZATE



Zoe Competition
Link al sito web

Personalizzazione su richiesta dei pannelli interni, con grafiche e colori fuori serie.

47

VERSATILE ANCHE NEL COLORE

Si adatta con facilità ad ogni ambiente e locale

VERSIONE SED

Garantisce un sistema di dosaggio elettronico tramite pulsantiera

SED
TECHNOLOGY

VERSIONE SAP

Permette la programmazione semiautomatica delle dosi

SAP
TECHNOLOGY

GAMMA COMPLETA

Disponibile nelle versioni: SED e SAP, 1-2-3 gruppi, "Tall" e "Compact"



MANUTENZIONE RAPIDA

Facile accesso alle parti interne per rapida e semplice assistenza tecnica

MINIMI COSTI DI REVISIONE

Macchina progettata per ridurre le spese di mantenimento

Caratteristiche



AUTOLIVELLO ELETTRONICO

Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica.



PRE-INFUSIONE ELETTRONICA ATTIVABILE

Gestisce il ritardo di attivazione dell'elettrovalvola acqua nella prima fase di erogazione.



MANOMETRO DOPPIA LETTURA

Consente di controllare contemporaneamente la pressione in caldaia e la pressione di erogazione caffè.



MANUTENZIONE RAPIDA

Facile accesso alle parti interne per una semplificata assistenza tecnica.



CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA

Processo per la pulizia dei gruppi caffè.

Optional



AUTOSTEAMER

Lancia vapore caratterizzata da un sistema elettronico che consente di montare e/o riscaldare il latte alla temperatura impostata.



SCALDATAZZE

Resistenza dedicata per avere le tazze alla temperatura ottimale.



POMPA VOLUMETRICA ESTERNA



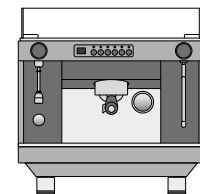
PORTAFILTRI NAKED



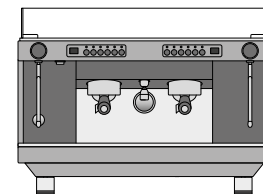
RESISTENZA POTENZIATA



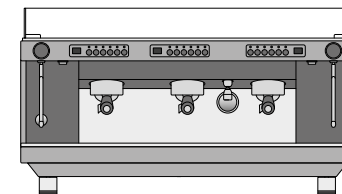
Versioni



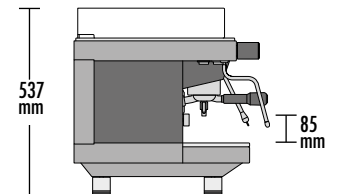
530 mm



720 mm



950 mm



528 mm

1 gruppo SED/SAP

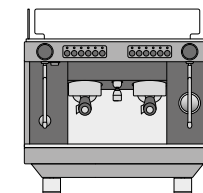
1 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
1 portafiltri due tazze

2 gruppi SED/SAP

2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
2 portafiltri due tazze

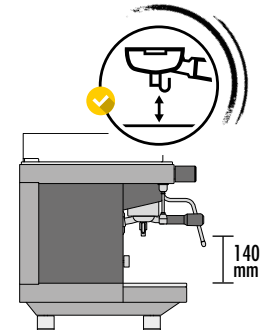
3 gruppi SED/SAP

2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
3 portafiltri due tazze



530 mm

543 mm



602 mm

140 mm

VERSIONE "COMPACT"

2 gruppi

2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
2 portafiltri due tazze

VERSIONE "TALL"

2-3 gruppi

SED
SAP

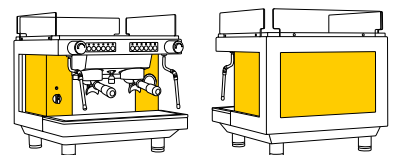
Dati tecnici

		1 gruppo	2 gruppi	3 gruppi	Kompact
voltaggio	V	220-240 1N / 380-415 3N		220-240 1N	
potenza max assorbita/resistenza caldaia vapore	kW	2.35 / 1.95	3.15 / 2.7	5.8 / 5.1	2.7 / 2.5
			4.3 / 4.0		
capacità caldaia vapore	lt	5	9	12.5	7
potenza pompa	kW	0.15	0.15	0.15	0.15
peso netto	kg	42	55	69	45
peso lordo (con cassa spedizione)	kg	47	59	73	51

Colori

	Nero	RAL 9005
	Bianco Nero	RAL 9003 9005
	Bianco Nero opaco	RAL 9003 9005
	Bianco Rosso	RAL 9003 3002

GRAFICHE PERSONALIZZATE



Zoe
Link al sito web

Personalizzazione su richiesta dei pannelli interni, con grafiche e colori fuori serie.

Cube



DISPLAY PRINCIPALE UTENTE

- Temperatura caldaia (range 115 / 130°C)
- Tempo di estrazione
- Scadenza filtri acqua (da 1 a 12 mesi)
- Livello acqua
- Malfunzionamento

INDICATORI LED

- On/Off
- In Temperatura
- Allarme livello Acqua

APP CONNECTION



MANOMETRO PRESSIONE CALDAIA

Misura 0-2.5 bar



MANOMETRO PRESSIONE POMPA

Misura 0-16 bar

Caratteristiche

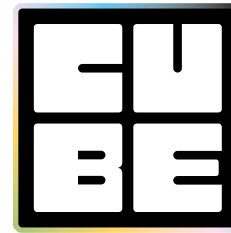
CUBE V

- + Caldaia da 1.9L in acciaio inox AISI 316
- + Serbatoio d'acqua interno da 1.8L
- + Gruppo termosifonico E61 con preinfusione meccanica
- + Pompa a vibrazione
- + Potenza caldaia 1500W/230Vac - 1300W/120Vac
- + Energy Saving System
- + Connessione WiFi con Web App
- + Kit completo di accessori per l'uso

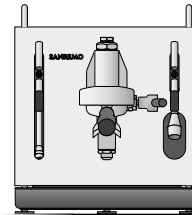
CUBE R

In più

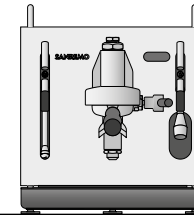
- + Pompa volumetrica ad alte prestazioni da 54 L/h
- + Alimentazione idrica selezionabile da serbatoio interno o da rete
- + Display digitale



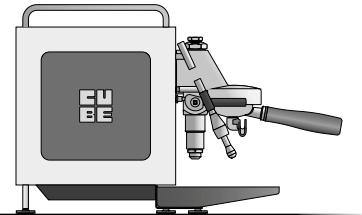
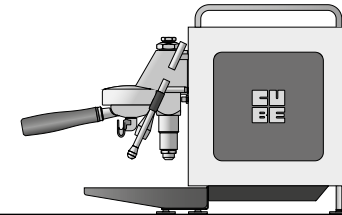
Versioni



CUBE V



CUBE R



CUBE V & CUBE R / DIMENSIONI

Larghezza	mm 323
Profondità	mm 465
Altezza	mm 369
Peso (CUBE_V)	Kg 22,7
Peso (CUBE_R)	Kg 26,5



Point-to-Point direttamente con la macchina

Cloud per accedere ovunque ti trovi



Sono disponibili diverse modalità di connessione con cellulare, tablet e PC.











Gestione di più macchine posizionate in luoghi diversi con l'utilizzo della stessa App.

TECNOLOGIA WIFI E L'APP



CUBE



-  Snow White
-  Onyx Black
-  Stainless Steel
-  Azure Lake
-  Candy Pink
-  Matcha Green
-  Yolk Yellow
-  Racing Red

Sia CUBE V che CUBE R sono disponibili in 3 diversi stili di rivestimento: A, B e C.

_ Cube A

Nella versione A i pannelli di rivestimento della macchina sono monocromatici.



Colori standard



Colori speciali



_ Cube B

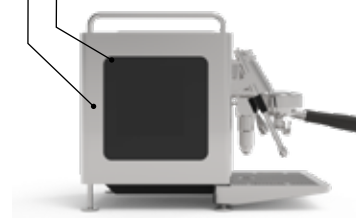
Nella versione B i pannelli laterali sono realizzati in due pezzi in modo da consentire una bicromia.



Colori disponibili del rivestimento






Colori disponibili del riquadro centrale



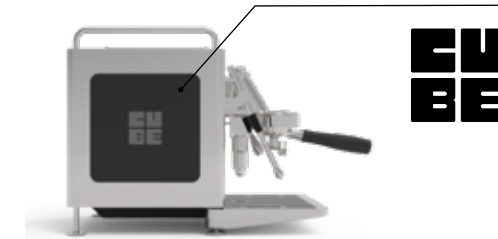
_ Cube C Custom

La versione Custom è altamente personalizzabile con i colori e le finiture a richiesta.

- Legno 
- Pelle 
- Tessuto  A richiesta
- ...



È possibile personalizzare il riquadro centrale con colori speciali e/o il proprio logo.



Grinders



GRINDERS
SANREMO

Macinacaffè / On demand

SR 83 OD



56



ALTE PRESTAZIONI

Macine piane (ø 83 mm)
Macine "red speed" (optional)



REGOLAZIONE MACINATURA

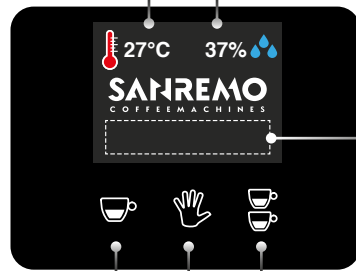
Regolazione di macinatura micrometrica continua

TUTTO SOTTO CONTROLLO

Display touch con tecnologia CapSense



TEMPERATURA CAFFÈ (T) PERCENTUALE DI UMIDITÀ (RH)



STATISTICHE SULLA QUANTITÀ DI CAFFÈ FATTI E MONITORAGGIO DELLE MACINE

DOSE SINGOLA MANUALE DOSE DOPPIA



CE

Optional



MACINE "RED SPEED"

Incrementano la qualità di macinatura e la durata delle macine. (rivestimento PVD)

Colori

	Nero	RAL 9017
	Argento	RAL 9006
	Bianco	RAL 9003
	Rosso	RAL 3002

Dati tecnici

		SR 83 OD
potenza	W	650
tipo macine	-	piane
diametro macine	mm	83
giri motore 50 Hz	rmp	1350
giri motore 60 Hz	rmp	1550
capacità cont. caffè in grani	kg	1.5
peso netto	kg	20
larghezza	mm	230
altezza	mm	679
profondità	mm	270

Macinacaffè conico / On demand

SR 71C OD



57



ALTE E PROLUNGATE PRESTAZIONI

Macine coniche (ø 71 mm)



REGOLAZIONE MACINATURA

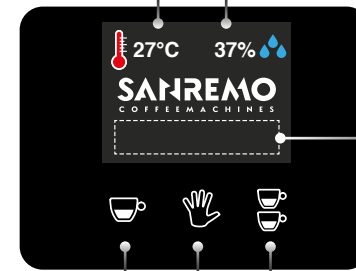
Regolazione di macinatura micrometrica continua

TUTTO SOTTO CONTROLLO

Display touch con tecnologia CapSense



TEMPERATURA CAFFÈ (T) PERCENTUALE DI UMIDITÀ (RH)



STATISTICHE SULLA QUANTITÀ DI CAFFÈ FATTI E MONITORAGGIO DELLE MACINE

DOSE SINGOLA MANUALE DOSE DOPPIA



RAFFREDDAMENTO MOTORE

Ventola con termostato che si attiva solo con il surriscaldamento del macinadosatore



CE

Dati tecnici

		SR 71C OD
potenza	W	850
tipo macine	-	coniche
diametro macine	mm	71
giri motore 50 Hz	rmp	300
giri motore 60 Hz	rmp	300
capacità cont. caffè in grani	kg	1.5
peso netto	kg	20
larghezza	mm	230
altezza	mm	670
profondità	mm	270



Grinders
Link al sito web



TECNOLOGIA INVERTER

Il sistema assicura precisione e costanza assolute allo standard di macinatura, diminuisce i consumi del motore, lavora in modo silenzioso e dimostra una eccezionale affidabilità anche in caso di prestazioni prolungate.

Macinacaffè / On demand

ON DEMAND

• Macine coniche

SR 83 OD



SR 71C OD



SR 64 OD



SR 64 OD evo



58

Dati tecnici

		SR 83 OD	SR 71 C OD	SR 64 OD	SR 64 OD evo	SR 58 OD
potenza	W	650	850	350	350	250
tipo macine	-	piane	coniche	piane	piane	piane
diametro macine	mm	83	71	64	64	58
giri motore 50 Hz	rmp	1350	300	1350	1350	1400
giri motore 60 Hz	rmp	1550	300	1550	1550	1600
capacità cont. caffè in grani	kg	1.5	1.5	1.5	1.5	0.5
peso netto	kg	15	20	13	13	9
larghezza	mm	230	230	230	230	169
altezza	mm	670	670	615	615	473
profondità	mm	270	270	270	270	240

SR 58 OD



CE

Macinacaffè / Manuale

MANUALE

SR 64 M



SRQ 63 M



Dati tecnici

		SR 64 M	SRQ 63 M
potenza	W	350	460 / 420 / 230
tipo macine	-	piane	piane
diametro macine	mm	64	63
giri motore 50 Hz	rmp	1350	1400
giri motore 60 Hz	rmp	1550	1600
capacità cont. caffè in grani	kg	1.5	1.2
peso netto	kg	14	12
larghezza	mm	230	175
altezza	mm	615	560
profondità	mm	270	330

CE

Macinacaffè / Automatico

AUTOMATICO

• Macine coniche

SR 83 A



SR 64 A



SR 63 CA



SRQ 63 A



59

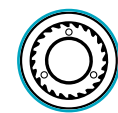
Dati tecnici

		SR 83 A	SR 64 A	SR 63 CA	SRQ 63 A	SR 58 A
potenza	W	650	350	850	460 / 420 / 230	250
tipo macine	-	piane	piane	coniche	piane	piane
diametro macine	mm	83	64	63	63	58
giri motore 50 Hz	rmp	1400	1350	300	1400	1400
giri motore 60 Hz	rmp	1600	1550	300	1600	1600
capacità cont. caffè in grani	kg	1.5	1.5	1.5	1.2	0.5
peso netto	kg	16	14	21	12	10
larghezza	mm	230	230	230	175	169
altezza	mm	670	615	670	560	473
profondità	mm	270	270	270	330	240

SR 58 A



Optional



MACINE "RED SPEED"
Incrementano la qualità di macinatura e la durata delle macine. (rivestimento PVD)

Disponibile per i modelli SR 83 OD e SR 64 OD EVO.

Colori

	Nero	RAL 9017
	Argento	RAL 9006
	Bianco	RAL 9003
	Rosso	RAL 3002

I modelli SR 58 A e SR 58 OD non sono disponibili nella versione argento e il modello SR 63 CA non è disponibile nella colorazione rossa.

Accessori

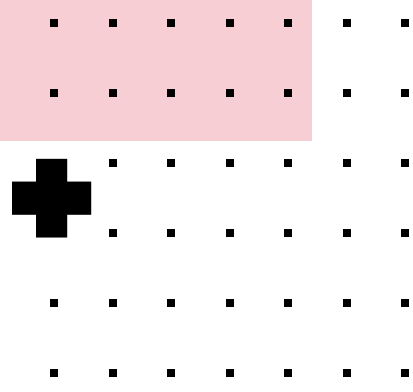


Lavabicchieri

AllGround

60

**C
U
B
E**



CUBE Grinders AllGround



Snow White



Onyx Black



Stainless Steel



Azure Lake



61

Candy Pink



Matcha Green



Yolk Yellow



Racing Red



CE

Dati tecnici

potenza	W	250
tipo di macine	-	piane con rivestimento in titanio
diametro macine	mm	64
giri motore 50 Hz	rmp	1400
giri motore 60 Hz	rmp	1600
capacità cont. caffè in grani	kg	0.25
peso netto	kg	9
larghezza	mm	169
altezza	mm	440
profondità	mm	240

made for
each other



Merchandise



62

Tazze



Caffè
capacità: 80 cl
altezza: 52 mm
diametro: 65 mm

Cappuccino
capacità: 165 cl
altezza: 60 mm
diametro: 86 mm

Latte
capacità: 260 cl
altezza: 65 mm
diametro: 95 mm

Lattiere



Media
capacità: 45 cl

Grande
capacità: 65 cl

Pressini

Pressino nero/acciaio medio
altezza: 80 mm

Pressino nero/acciaio grande
altezza: 90 mm



Sanremo



Opera 2.0



Café Racer



Sanremo



LANYARDS

Grembiule Sanremo



Colori



Nero | Pelle



63

