



ARTE DI POCCINO

ARTE DI POCCINO

Espressomaschine mit manueller Hebeltechnik –
für Puristen immer noch die heimliche Königin...

- ▶ Klassische, manuell zu bedienende, rein mechanische Espresso-Maschine ohne elektrische Pumpe
- ▶ Handwerklich gefertigte, qualitativ überdimensionierte Ganzmetallkonstruktion aus massivem, hochglanzverchromtem Messing
- ▶ Boiler-Heizsystem. Verchromter Messingboiler, 0,7 Liter Inhalt, für ca. 15-20 Espresso
- ▶ Boilerdruck-Manometer und Wasserstandsanzeige
- ▶ Schwenkbare Hochleistungs-Dampfdüse für Cappuccino-Milchschaum
- ▶ Thermostatsteuerung, Überdruck- und Überhitzungsschutz
- ▶ Der Filtersiebträger ist aus verchromtem Messing, die Filtersiebe sind aus Edelstahl gefertigt, die Griffe sind aus Kunststoff
- ▶ Ein-/Aus-Schalter mit Kontroll-Leuchte
- ▶ Zum Hebeldruck: Durch eine spezielle Konstruktion der Hebel-Übersetzung sowie eine ausgeklügelte Modifikation des Brühkopfes, ist ein für Hebelmaschinen ungewöhnlicher Pumpdruck von 10-12 bar! zu erzielen und so ein Espresso mit schöner Crema zu bereiten
- ▶ Heizleistung: 1.000 Watt

ARTE DI POCCINO

Manuelle Hebel-
Espresso-Maschine

1 Filtersiebträger
je 1 Filtersieb für 1 und
2 Tassen, Einfülltrichter,
Dosierlöffel, Preßstempel
22 cm B x 40 cm H x 26 cm T
9 kg

ARTE DI POCCINO **830 €**

Telefon 02 11. 8 66 44 0 · Fax 8 66 44 11

E-Mail officina@poccino.com

Online bestellen www.poccino.com



ARTE DI POCCINO BAR

ARTE DI POCCINO-BAR

Espressomaschine mit manueller Hebeltechnik –
mit passender Espresso-Mühle als komplette Espresso-Bar
zum günstigen Set-Preis

- ▶ **ARTE DI POCCINO Espressomaschine**
Klassische, manuell zu bedienende, rein mechanische Espressomaschine
- ▶ Handwerklich gefertigte, qualitativ überdimensionierte Ganzmetallkonstruktion aus massivem, hochglanzverchromtem Messing
- ▶ Boiler-Heizsystem, verchromter Messingboiler, 0,7 Liter Inhalt, für ca. 15-20 Espresso
- ▶ Boilerdruck-Manometer und Wasserstandsanzeige
- ▶ Schwenkbare Hochleistungs-Dampfdüse für Cappuccino-Milchschaum
- ▶ Ein-/Aus-Schalter mit Kontroll-Leuchte
- ▶ Thermostatsteuerung, Überdruck- und Überhitzungsschutz
- ▶ Ein-/Aus-Schalter mit Kontroll-Leuchte
- ▶ Filtersiebträger aus verchromtem Messing, Edelstahlfiltersiebe, Kunststoffgriffe
- ▶ Zum Hebeldruck: Durch eine spezielle Konstruktion der Hebel-Übersetzung sowie eine ausgeklügelte Modifikation des Brühkopfes, ist ein für Hebelmaschinen ungewöhnlicher Pumpdruck von 10-12 bar! zu erzielen und so ein Espresso mit schöner Crema zu bereiten
- ▶ Heizleistung 1.000 Watt
- ▶ **ARTE DI POCCINO Espressokaffee-Mühle**
Espresso-Kaffeemühle im hochglanzverchromten schweren Messing-Gehäuse. Durch Drücken des schwarzen Knopfes wird Kaffeemehl frisch ins Filtersieb gemahlen. Vorratsmahlen ist möglich. Bohnenbehälter für 200 g und Austrittstutzen aus Kunststoff, abnehmbar. Ein Schutzschild im Bohnenbehälter verhindert bei geringer Füllmenge ein Hochspringen der Bohnen
- ▶ Konisches Mahlwerk 140 W / 600 U/Min. 30stufige Feineinstellung

ARTE DI POCCINO BAR

Manuelle Hebel-Espresso-Maschine mit passender Espresso-Mühle

Espressomaschine: 22 cm B x 40 cm H x 26 cm T, 9 kg. Mühle: 22 cm B x 37 cm H x 26 cm T, 4,5 kg

ARTE DI POCCINO BAR 1.150 €

Telefon 0211.8.66.44.0 · Fax 8.66.44.11

E-Mail: officina@poccino.com

Online bestellen: www.poccino.com

Der Boiler mit traditionellem Handhebel

Für Puristen – allein die Hand des Bedieners bestimmt die Espresso-Qualität

► **Arte di Poccino**



Das Boilerwasser wird kontinuierlich auf ca. 100°C geheizt. Der entstehende Dampfdruck kann für das Aufschäumen der Cappuccinomilch genutzt werden. Durch hochziehen des Hebels läuft das Wasser in den Brühkopf. Durch herunterdrücken des Hebels wird heißes Wasser durch das Kaffeemehl gepreßt. Arte di Poccino ist so konstruiert, dass der Espresso nicht überhitzt wird und zusätzlich ein für Hebelmaschinen ungewöhnlich hoher Druck von ca. 10–12 bar und daher auch eine schöne Crema erzielt wird.