



SUPERIORE DE LUXE

# SUPERIORE DE LUXE

## Espressomaschine mit Zweitemperatur-Thermoblock-Durchlauferhitzer und integriertem Espresso-Mahlwerk

- ▶ Verkalkungsarme Aluminiumblock-/Kupferrohr-Thermoeinheit mit Restwasser-Rückführung, verwendet quasi stets frisches Wasser für Espresso und für Dampf
- ▶ Zwei Temperaturstufen: 94°C für Caffè und 120°C für verwässerungsfreien Dampf
- ▶ Durch ein zweistufiges Heizsystem und elektronische Impulssteuerung der Pumpe kann Dampf ohne die sonst übliche Aufheizwartezeit erzeugt werden
- ▶ Schwenkbare Dampfdüse mit Ventilfunktion und abnehmbarer Aufschäumkapsel für sehr leichtes Milchaufschäumen
- ▶ Druckschalterbedienung mit Betriebs- und Heizkontrollanzeige
- ▶ Entnehmbarer Wassertank aus geschmacksneutralem Kunststoff, 1,5 l für ca. 30-40 Espresso, Silikonwasserschläuche, entnehmbare Tropfschale
- ▶ Tassenvorwärmfläche
- ▶ Maschinenkopf aus starkem Edelstahl, übriges Gehäuse aus schlagfestem ABS-Kunststoff
- ▶ Brühkopfreinigung und Dichtungswechsel können ohne Techniker, selbst erfolgen
- ▶ Thermostatsteuerung, Überdruck- und Überhitzungsschutz
- ▶ Filtersiebträger aus Edelstahl mit automatisch zurückspringendem Filtersiebhalter
- ▶ Heizleistung: 1.200 Watt
- ▶ Elektromagnetische Hochdruckpumpe für ca. 13-15 bar
- ▶ Integriertes Präzisions-Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Spezialstahl. Für jede Portion frei wählbare Kaffeemengen für jeweils eine oder zwei Tassen. Der Bohnenbehälter kann auch gefüllt gewechselt werden, so können mehrere Kaffeesorten frisch gemahlen werden.

### SUPERIORE DE LUXE

Espresso-Maschine mit Thermoblock-Durchlauferhitzer und integriertem Espresso-Mahlwerk

1 Filtersiebträger  
je 1 Filtersieb für 1 und 2 Tassen, integrierter Kaffee-  
preßstempel, Ersatzdichtring  
35 cm B x 38 cm H x 24 cm T  
10 kg

**SUPERIORE DE LUXE 820 €**  
Telefon 0211.8.66.44.0 · Fax 8.66.44.11

# Der Thermoblock mit Durchlauferhitzer

Das Frischwasser-System für Espresso und Cappuccino-Dampf

► Stretta de Luxe ► Superiore de Luxe

Für Espresso und für Dampf wird quasi stets frisches Wasser durch den Thermoblock gepumpt und je nach Betriebsart auf ca. 94° C für Espresso oder ca. 120° C für Dampf aufgeheizt. STRETTA DE LUXE und SUPERIORE DE LUXE besitzen sogar einen speziellen Alu-Thermoblock mit Kupferrohren der im Dampfbetrieb durch eine zweite Heizstufe sehr schnell aufgeheizt wird und durch Impulssteuerung der Pumpe sofort Dampf - ohne Wartezeit - entnommen werden kann.

