

Veronica

fully automatic
espresso coffee machine



ECM

Espresso
Coffee
Machines

*Un'arte
tutta italiana*

Best aroma, body and "crema" in the cup: Veronica's outstanding professional brewing technology.

Professionelle Kaffee- Brühtechnik für eine schöne Tasse Kaffee.

Tecnologia professionale nella preparazione del caffè per un risultato d'eccezione in tazza.



Special frothing system for compact milk foam with fine texture.

Ein spezielles Aufschäumssystem für festen und kompakten Milchschaum.

Il sistema di schiumatura del latte garantisce la schiuma fine e compatta.



Cold frothed milk.
Kalt geschäumte Milch.
Latte freddo schiumato.

ECM

Espresso
Coffee
Machines

*Un'arte
tutta italiana*



Coffee brewing head

Heavy metal brewing head for optimum thermal retention. Coffee pre-infusion for best aroma, body and "crema".

Product keys for automatic beverage dispensing

2 x Coffee. I.e. one and two espressos (or Café Crème, long blacks/Americanos etc.)

2 x Coffee with frothed milk. I.e. one and two cappuccinos, lattés etc.

1 x Cold milk (frothed). Milk has to be stored in a fridge (not included to delivery).

Commercial coffee grinder for optimum consistency

Micrometric precision grind setting.

Boiler

Nickel plated copper. 2 liter capacity.

Automatic boiler level control.

1.200 W heating element.

Stainless steel body

Fresh water reservoir

2 liter capacity. Bottom valve. Automatic shut-off of heating element and pump in case of low water level in the reservoir. The machine can be hard plumbed instead of pour over operation.

Hot water dispensing / manual steaming

1 push button operated steam valve.

Stainless steel steam wand. 1 push button operated hot water valve.

Weight

36 Kg (79.4 lbs)

Power

1.450 W



Wahltaster für automatische Produktausgabe

2 x Kaffee (z.B. eine und zwei Tassen Espresso oder Café Crème)

2 x Kaffee mit geschäumter Milch (z.B. ein und zwei Tassen Cappuccino)

1 x kalte Milch (geschäumt). Eine Milchkühleinheit gehört nicht zum Lieferumfang.

Kaffee-Brühgruppe

Massive Metallgruppe für beste Thermik. Mit Vorbrühung.

Professionelles Kaffee-Mahlwerk

Mit mikrometrischer Feineinstellung des Mahlgrades.

Kessel

Aus bestem Kupfer. Außen vernickelt.

2 Liter Wassereinhalt. Mit automatischer Kesselfüllstandskontrolle.

Heizung: 1.200 W.

Maschinen-Gehäuse aus Chromnickelstahl. Frischwasser-Behälter

2 Liter Fassungsvermögen. Mit Bodenventil. Bei zu niedrigem Wasserstand im Behälter werden Pumpe und Heizung automatisch abgeschaltet, um nicht durch Trockenlauf beschädigt zu werden.

Die Maschine kann auch an das Festwassernetz angeschlossen werden (anstelle der Wasserversorgung aus dem Frischwasser- Behälter).

Heisswasser und die manuelle Dampfentnahme

1 Taster für die Steuerung des Dampfventils. Das Dampfrohr ist aus Chromnickelstahl.

1 Taster für die Steuerung des Heisswasserventils.

Gewicht

36 Kg

Anschlusswert

1.450 W



Gruppo caffè

In metallo. Sviluppato con massima attenzione al rendimento termico ed al risultato in tazza. Con sistema di preinfusione.

Pulsanti prelievo prodotto

2 x Caffè (ad esempio 1 e 2 tazze espresso)

2 x Caffè con latte schiumato (ad es. 1 e 2 tazze di cappuccino)

1 x Latte freddo (schiumato). L'unità per la refrigerazione del lattè non è compresa.

Macinino professionale

Per garantire la migliore costanza di macinatura. Regolazione micrometrica. 700 W

Caldaia

In rame nichelato Capacità litri 1,8.

Nichelata. Con regolatore di livello automatico. Resistenza W 1.200.

Carrozzeria in acciaio inossidabile. Serbatoio d'acqua fresca

Capacità litri 2. Con valvola d'aspirazione acqua sul fondo del serbatoio. In caso di basso livello d'acqua sono spenti pompa e resistenza della caldaia per evitare danni a questi componenti. La macchina può essere alimentata in alternativa anche con allacciamento a rete.

Acqua calda e prelievo del vapore manuale

1 pulsante per prelievo vapore. La lancia vapore è in acciaio inossidabile.

1 pulsante prelievo acqua calda.

Peso

36 Kg

Potenza

1.450 W



Commercial size coffee grinder.

700 W. A perfectly round coffee is a must for best results in the cup. With 1 Kg coffee bean container.

Gewerbliche Kaffeemühle.

700 W. Ein perfektes Mahlgut ist die Ausgangsbasis für einen Spitzenkaffee in der Tasse. Bohnenbehälter: 1 Kg.

Macinacaffè professionale da 700 W.

Il macinato perfetto è la base per il buon risultato in tazza. Contenitore caffè in grani da 1 Kg.

Micrometric grinding setting.

Mikrometrische Feineinstellung des Mahlgrads.

Regolazione micrometrica della macinatura.



Fresh water reservoir with bottom valve and automatic water level control.

In case of low water level, pump and heater are cut off. 3 liter capacity.

Frischwasserbehälter mit Bodenventil und Füllstandskontrolle.

Bei zu niedrigem Wasserstand werden Pumpe und Heizung abgeschaltet. 3 Liter Inhalt.

Serbatoio d'acqua fresca con valvola d'aspirazione sul fondo.

Con controllo automatico del livello. In caso di basso livello d'acqua la pompa e la resistenza non sono più alimentate.



**Espresso
Coffee
Machines**

*Un'arte
tutta italiana*



- 1** Back lighted touchpad with product keys for one and two coffees (espresso, long blacks-Americanos or café crème), one o two cappuccinos (lattés) and one cold milk which has to be kept in a separate fridge (does not come with the machine)
- 2** Digital display
- 3** Keys for hot water and steam dispensing. Machine On/off
- 4** Stainless steel steam wand. Only end nozzle (tip) gets hot
- 5** Hot water wand
- 6** Waste coffee pods tray
- 7** Beverage dispenser with separate spouts for milk and coffee
- 8** Drip tray. The fittings for possible hard plumbing (and drain) are located under the drip tray
- 9** Boiler pressure gauge
- 10** All stainless steel bodywork (AISI 304)

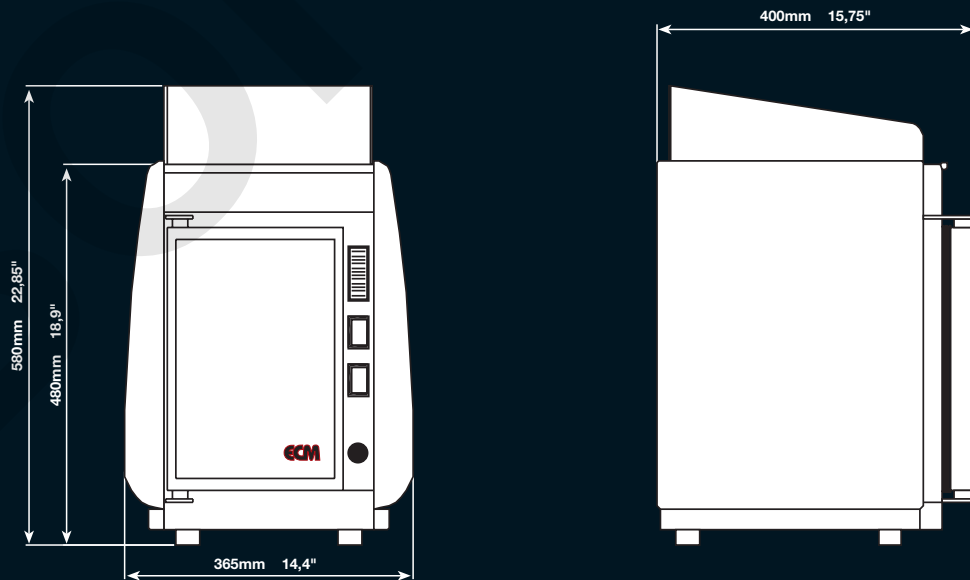
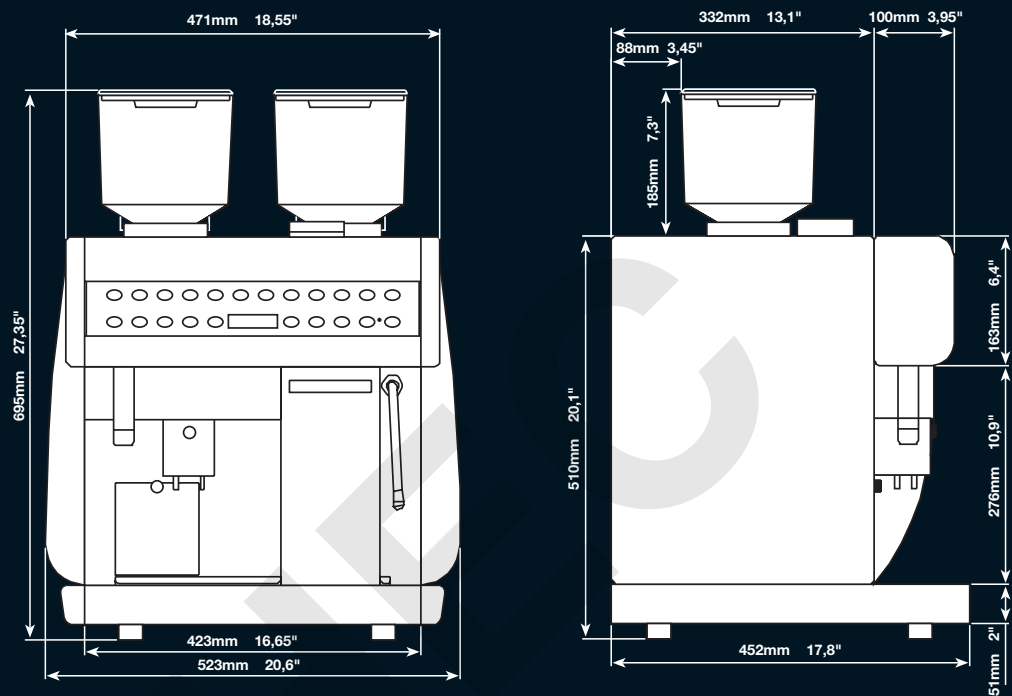
- 1** Produktwahltafter: ein und zwei Kaffees (z.B. Espresso oder Café Crème oder Americanos), ein und zwei Cappuccinos, einmal kalte Milch. Die Milch muss in einem externen Kühlmodul (gehört nicht zum Lieferumfang) aufbewahrt werden
- 2** Digitalanzeige
- 3** Drucktaster für Dampf- und Heisswasser-Ausgabe. Ein/Ausschaltung der Maschine
- 4** Dampfrohr. Aus Chromnickelstahl
- 5** Heisswasser-Rohr
- 6** Auffang- Behälter für Kaffeesud
- 7** Getränkeauslauf. Mit getrennten Ausläufen für Kaffee und Milch
- 8** Tropftasse. Unter die Tropftasse befinden sich die Armaturen für den eventuellen Anschluss an das Festnetz. Auch der Wasserauslauf kann eingerichtet werden
- 9** Kesseldruck-Manometer
- 10** Gehäuse aus Chromnickelstahl

- 1** Pulsantiera. Uno e due caffè. Uno e due cappuccini. Latte freddo (deve essere conservato in frigo esterno che non fa parte della fornitura)
- 2** Display digitale
- 3** Pulsanti erogazione vapore ed acqua calda. Accensione/spengimento della macchina.
- 4** Lancia vapore in acciaio inossidabile
- 5** Lancia acqua calda
- 6** Contenitore fondi caffè
- 7** Erogatore (con uscite separate per caffè e latte)
- 8** Bacinella sottotazza. Sotto la bacinella sono collocati i collegamenti per l'eventuale allacciamento a rete e lo scarico.
- 9** Manometro pressione caldaia
- 10** Carrozzeria in acciaio inossidabile.



Veronica

fully automatic
espresso coffee machine



Specifications subject to change
without notice.
Änderungen vorbehalten.
Con riserva di modifiche.
Avec réserve de modifications.



ECM spa
Espresso Coffee Machines
Viale Delle Industrie, 26
I 20090 Settala (Mi)
Tel. +39 02-9507541
Fax +39 02-95075499
ecm@ecm-espresso.it
www.ecm-espresso.it