



► EVOLUZIONE BAUREIHE

DIE ROCKET ESPRESSO EVOLUZIONE INTEGRIERT EINE VOLUMETRISCHE PUMPE IN DAS MASCHINEN-DESIGN. IN DAS MASCHINEN-DESIGN.

DIESE VOLUMETRISCHE PUMPE, ZUSAMMEN MIT DEM ROCKET ESPRESSO 2,9 LITER FRISCHWASSER - BEHÄLTER SYSTEM BZW. DER MÖGLICHKEIT DES FESTWASSER-ANSCHLUSSES, BRINGT SOMIT EINE HAUSHALTS ESPRESSOMASCHINE DES GEHOBEHEN MARKTSEGMENTS AUF DEN STAND EINER GEWERBLICHEN ESPRESSOMASCHINE.

DER PUMPENDRUCK KANN VON AUSSEN GENAU EINGESTELLT WERDEN, WICHTIG FÜR EINE OPTIMALE ESPRESSO EXTRAKTION. DER GEWERBLICHE SIRAI DRUCKWÄCHTER GEWÄHRLEISTET EINE OPTIMALE TEMPERATURKONTROLLE UND EINE HOHE THERMISCHE STABILITÄT.

WEITERE EIGENSCHAFTEN DER EVOLUZIONE BAUREIHE SIND U.A. DAS ERPROBTE THERMOSYPHON-SYSTEM ODER DER AUSSEN VERNICKELTE KUPFERKESSEL. DER BARISTA KANN SOMIT DEN BESTEN ESPRESSO ZUBEREITEN.



ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

GIOTTO AND CELLINI TECHNICAL INFORMATION

Gehäuse	Chromnickelstahl 18/10. Wandstärke: 1,5 mm.
Kaffee-Brühgruppe	Professionelle Brühgruppe. Gewicht: 4,05 kg.
Kaffee-Vorbrüfung	Doppeltes Vorbrühsystem: ein progressiv arbeitendes federbewehrtes System im Brühkolben, sowie eine statische Vorbrühkammer. Hierdurch wird eine besonders schonende Kaffee-Extraktion mit vollem Aroma und perfekter "Crema-Espresso" erzielt.
Thermosiphon System	Wie bei "großen" gewerblichen Maschinen. Der Wärmeaustauscher, Herzstück des Systems, ist ca. doppelt so groß wie bei manch anderer Maschine des Top-Segments. Das Ergebnis: hohe thermische Stabilität, egal, ob nur eine Tasse oder eine nach der anderen zubereitet wird.
Kessel	Der Kessel ist aus bestem Kupfer (Cu 99,9%) mit einem Kesselflansch aus bleifreiem Messing. Hierdurch wird eine sehr hohe Kesselleistung erzielt. Der Kessel ist außen zum Schutz gegen Kupfer-Oxidation vernickelt. Kesselinhalt: 1,8 Liter. Ein professionelles zertifiziertes Überdruckventil ist eingebaut.
Pressostat	Die Maschine ist mit einem gewerblichen Festkontakt-Druckwächter ausgerüstet. Temperatur- Differential: 0,035°C.
Dampfrohr aus Chromnickelstahl	Unsere patentierte "Cooltouch"-Technik schützt vor Verbrennungen bei Berührung des Dampfrohrs (nur die Dampfdüse am Rohrende wird heiß). Milch backt nicht an, was die Reinigung erleichtert. Die Energie wird auf den Dampfauslauf konzentriert. Spezial-Dampfdüse ist für problemlose Milchaufschäumung mit feinem Schaum.
Elektronische Steuerung	Mikroprozessor-gesteuerte automatische Kessel-Füllstandskontrolle.
Wasserversorgung	Entweder aus dem 2,9 Liter Frischwasser-Behälter, oder direkt aus dem Wassernetz mit Festwasser- Anschluss. Die Tropfwanne ist mit einem Abfluss ausgerüstet.
Pumpe	Absolut ruhig laufende, gewerbliche volumetrische Pumpe mit externer Druckverstellung (keine Vibrationspumpe).
Heizelement	Aus Speziallegierung mit langer Lebensdauer. Die Heizleistung von 1.200 W steht im idealen Verhältnis zum Kesselinhalt. Also schnelle Aufheizung nach dem Einschalten und optimale thermische Stabilität während der gesamten Einschaltzeit. Kein ständiges auf und ab von Kaffeetemperatur und Dampfdruck.
Abmessungen (B x T x H) / Gewicht	33 cm x 42.5 cm x 35 cm / Gewicht: 23 kg
Zubehör	Professionelle Ein- und Zweitassen Siebträger mit Chromnickelstahl 18/10 Kaffee-Sieben. Ein Blindsieb für die Gruppenreinigung. Gebrauchsanleitung und Barista Schulungsmaterial.