

ROCKET ESPRESSO OF MILANO



Eine Espressomaschine mit dem vollen Know-How von gewerblichen Maschinen ist jetzt auch für den gehobenen Markt für Haushalt und Büro- erhältlich: die neue Cellini Professional von Rocket Espresso. Die Maschine wird mit einer professionellen volumetrischen Pumpe geliefert und ist für Festwasseranschluss ausgerüstet.



Giotto Professional Technical Specifications

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 18/10 mit "Cooltouch"-Technik	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 Milchauf- schäumung mit feinem Schaum.
Elektronische Steuerung	Mikroprozessor-gesteuerte automatische Kessel -Füllstandskontrolle.
Festwasser-Anschluß und Wasserablauf	Die Cellini Professional wird mit Festwasser-Anschluß betrieben. Unter dem Tropfblech ist der Anschluß für den Wasserablauf angeordnet.
Pumpe und Pumpen-Motor	Professionelle leise laufende volumetrische Pumpe. Pumpenleistung: 52 Liter/Stunde. Motor: 120 W.
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.

Giotto Professional: auf Wunsch lieferbar.