

XLVI
COFFEE MACHINES

2021

XLVI

OPERA DEL VAPORE



XLVI Steamhammer Levier : cette machine à café traditionnelle est aimée et appréciée depuis des générations pour sa simplicité et sa qualité. Groupe manuel gage de fiabilité et garantit une excellente performance.

Caractéristiques ::

- **Lance vapeur** : lance longue permettant une modélisation efficace
- **Débit régulier** : débit continu, lent et constant pour un espresso avec une consistance délicate et uniforme
- **Chaudière vapeur** : permet de modifier la pression et le débit de vapeur pour obtenir une crème compacte et hydratée
- **Porte-tasses** : cette grille réversible facilite la manipulation de différents formats de tasses.
- **Machine personnalisable** (voir liste de personnalisation)

Caractéristiques techniques

	1 groupe
Poids net	52 Kg
Puissance	2900 W
Voltage	220-240 V
Dimensions	profondeur 57 cm
	largeur 49 cm
	hauteur 60 cm

	2 groupes
Poids net	90 Kg
Puissance	3500 W
Voltage	220-240 V
Dimensions	profondeur 57 cm
	largeur 73 cm
	hauteur 60 cm

	3 groupes
Poids net	102 Kg
Puissance	4500 W
Voltage	220-240 V
Dimensions	profondeur 57 cm
	largeur 93 cm
	hauteur 60 cm



XLVI

OPERA DEL VAPORE



XLVI Steamhammer Electronics : cette machine permet à ses utilisateurs de pré-régler la quantité d'eau nécessaire à l'extraction du café. Recommandé pour un usage intensif, fiabilité assurée avec des volumes importants de travail.

Disponible en versions avec un, deux ou trois groupes d'extraction et vous pouvez choisir votre clavier préféré avec 4 ou 6 touches.

Caractéristiques :

- **Système de chauffage P.I.D.**
- **Écran LCD**
- **Arrêt automatique**
- **Mode économie d'énergie**
- **Grille d'évacuation**
- **Lavage automatique**
- **Rappel de maintenance automatique**
- **Débit régulier** : débit continu, lent et constant pour un espresso avec une consistance délicate et uniforme
- **Chaudière vapeur** : permet de modifier la pression et le débit de vapeur pour obtenir une crème compacte et hydratée
- **Clavier "facile à utiliser"** : conçu de manière très intuitive et confortable au toucher
- **Porte-tasses** : cette grille réversible facilite la manipulation de différents formats de tasses.
- **Machine personnalisable** (voir liste de personnalisation)

Caractéristiques techniques

	1 groupe
Poids net	52 Kg
Puissance	2900 W
Voltage	220-240 V
Dimensions	profondeur 57 cm
	largeur 49 cm
	hauteur 60 cm

	2 groupes
Poids net	90 Kg
Puissance	3500/4000 W
Voltage	220-240 V
Dimensions	profondeur 57 cm
	largeur 73 cm
	hauteur 60 cm

	3 groupes
Poids net	102 Kg
Puissance	4500/5000 W
Voltage	220-240 V
Dimensions	profondeur 57 cm
	largeur 93 cm
	hauteur 60 cm



XLVI

OPERAI DEL VAPORE



XLVI Steamhammer "cattiva" : cette machine permet à ses utilisateurs de pré-régler la quantité d'eau nécessaire à l'extraction du café. Recommandé pour un usage intensif, fiabilité assurée avec des volumes importants de travail. Disponible en versions avec un, deux ou trois groupes d'extraction et vous pouvez choisir votre clavier préféré avec 4 ou 7 touches.

Caractéristiques :

- **Système de chauffage P.I.D.**
- **Électronique avancée**
- **Écran tactile TFT (couleur)**
- **Sonde de température du café**
- **Arrêt automatique**
- **Mode économie d'énergie**

- **Grille d'évacuation**
- **Lavage automatique**
- **Rappel de maintenance automatique**
- **Lumières LED avant et arrière**
- **Débit régulier** : débit continu, lent et constant pour un espresso avec une consistance délicate et uniforme
- **Chaudière vapeur** : permet de modifier la pression et le débit de vapeur pour obtenir une crème compacte et hydratée
- **Clavier "facile à utiliser"** : conçu de manière très intuitive et confortable au toucher
- **Porte-tasses** : cette grille réversible facilite la manipulation de différents formats de tasses.
- **Machine personnalisable** (voir liste de personnalisation)

Caractéristiques techniques

	1 groupe
Poids net	52 Kg
Puissance	2900 W
Voltage	220-240 V
Dimensions	profondeur 57 cm
	largeur 49 cm
	hauteur 60 cm

	2 groupes
Poids net	90 Kg
Puissance	3500/4000 W
Voltage	220-240 V
Dimensions	profondeur 57 cm
	largeur 73 cm
	hauteur 60 cm

	3 groupes
Poids net	102 Kg
Puissance	4500/5000 W
Voltage	220-240 V
Dimensions	profondeur 57 cm
	largeur 93 cm
	hauteur 60 cm



XLVI

OPERA DEL VAPORE

La **STH 9** est une petite machine, mais qui ne perd pas de vue le professionnalisme qui unit nos produits. Équipée de la technologie de la double chaudière, combinée à une électronique de haut niveau, elle permet le réglage de différentes températures assurant une extraordinaire stabilité thermique et efficacité énergétique. Les matériaux utilisés sont les meilleurs du marché, garantissent une solidité et une fiabilité égales à nos produits pour le marché professionnel.



Caractéristiques techniques

		1 groupe
Poids net		38 Kg
Puissance		2600 W
Fréquence		50-60 Hz
Voltage		220-240 V
Dimensions	profondeur	50 cm
	largeur	40 cm
	hauteur	45 cm



Caractéristiques :

- Corps entièrement en acier inoxydable
- Chaudière en acier inoxydable isolée de 3 l
- Groupe unitaire saturé de 7,5 kg
- Système P.I.D. de dernière génération
- Pompe de rotation interne 150 litres / heure
- Réservoir d'eau en céramique de 3 l
- Plateau égouttoir en céramique
- Repose-tasses en céramique
- Possibilité de raccordement au réseau d'eau
- Minuterie d'extraction
- Machine personnalisable en couleurs et dans les matériaux



XLVI

OPERA DEL VAPORE

La **STH 9**, équipée de la technologie multichaudière, combinée avec une électronique de haut niveau, elle permet le réglage de différentes températures, assurant une extraordinaire stabilité thermique et efficacité énergétique. Recommandée pour un usage intensif et une haute qualité. Disponible en 2 ou 3 groupes.



Caractéristiques :

- Technologie multichaudière
- Unité saturée de 7,5 kg
- Système P.I.D. de dernière génération
- Corps entièrement en acier inoxydable / cuivre isolé
- Pompe à rotation interne 150 l / heure
- Débit régulier : débit continu, lent et régulier pour une cohérence délicate et uniforme dans la tasse
- Chaudière à vapeur : permet de modifier pression et débit de vapeur pour obtenir une crème compacte
- Clavier «Easy use» : conçu pour une utilisation intuitive et confortable au toucher
- Écran tactile LCD et chronomètre extraction
- Menus de programmation :
 - ★ Mise hors / sous tension automatique
 - ★ Mode économie d'énergie
 - ★ Lavage automatique
 - ★ Rappel automatique entretien
- Grille de vidange
- Machine personnalisable en couleurs et dans les matériaux

Caractéristiques techniques

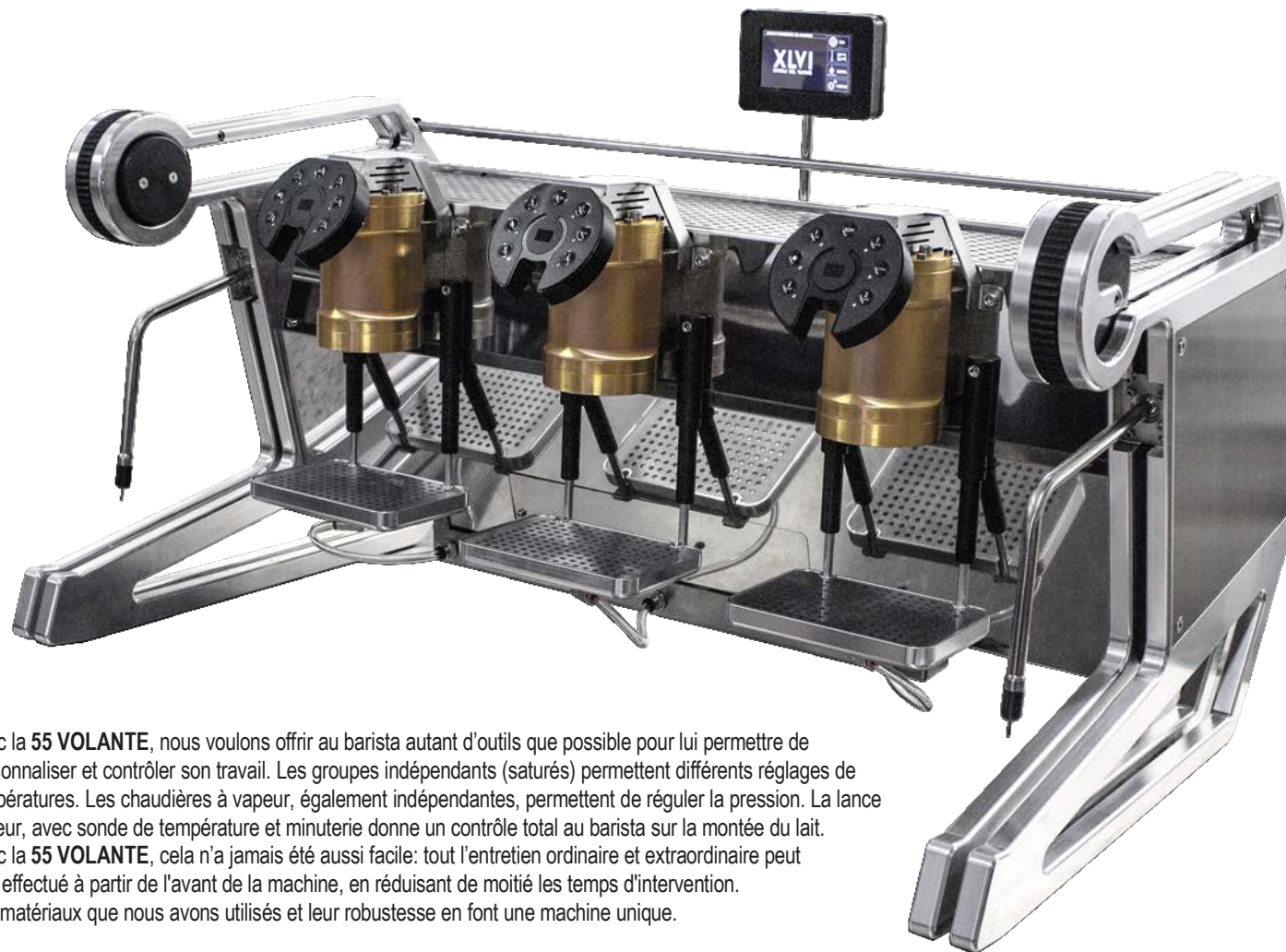
		2 groupes
Poids net		73 Kg
Capacité chaudière		14 l
Puissance standard		5700 W
Voltage		220-240 V
Dimensions	profondeur	55 cm
	largeur	73 cm
	hauteur	55 cm

		3 groupes
Poids net		85 Kg
Capacité chaudière		21 l
Puissance standard		7200 W
Voltage		220-240 V
Dimensions	profondeur	55 cm
	largeur	95 cm
	hauteur	55 cm



XLVI

OPERAI DEL VAPORE



Avec la **55 VOLANTE**, nous voulons offrir au barista autant d'outils que possible pour lui permettre de personnaliser et contrôler son travail. Les groupes indépendants (saturés) permettent différents réglages de températures. Les chaudières à vapeur, également indépendantes, permettent de réguler la pression. La lance vapeur, avec sonde de température et minuterie donne un contrôle total au barista sur la montée du lait. Avec la **55 VOLANTE**, cela n'a jamais été aussi facile: tout l'entretien ordinaire et extraordinaire peut être effectué à partir de l'avant de la machine, en réduisant de moitié les temps d'intervention. Les matériaux que nous avons utilisés et leur robustesse en font une machine unique.



Caractéristiques :

- **Multi chaudière / Multi vapeur**
- **Système de chauffage P.I.D.**
- **Écran tactile TFT (couleur)**
- **Sonde de température dans la lance vapeur**
- **Chronomètre d'extraction de café et de lance vapeur**
- **Arrêt automatique**
- **Mode économie d'énergie**
- **Grille d'évacuation**
- **Lavage automatique**
- **Rappel de maintenance automatique**
- **Lumières LED**
- **Débit régulier** : débit doux et constant pour un expresso velouté avec une texture homogène
- **Clavier "facile à utiliser"** : conçu de manière très intuitive et confortable au toucher
- **Porte-tasse** : grille réglable à 4 positions facilite la gestion de différents formats de tasses

Caractéristiques techniques

		2 groupes
Poids net		82 Kg
Puissance		5000 W
Voltage		220-240 V
Dimensions	profondeur	62 cm
	largeur	76 cm
	hauteur	60 cm

		3 groupes
Poids net		92 Kg
Puissance		6000 W
Voltage		220-240 V
Dimensions	profondeur	62 cm
	largeur	96 cm
	hauteur	60 cm





XLVI Azomico : l'Azotisateur, un projet exclusif de XLVI, est un concept novateur extraordinaire, un système révolutionnaire conçu pour garantir le stockage à long terme des grains de café torréfiés. Ajout d'azote haute pression à celui émis par les grains de café quand ils libèrent leur propre gaz et arômes, dans des récipients spécifiquement créés pour résister à une pression élevée, il active un processus inverse à celui de la perte des arômes. Les arômes, qui ne peuvent pas sortir de la masse du grain, peuvent donc être conservés plus longtemps par rapport à tout autre système.

SYSTÈME BREVETÉ



XLVI

OPERAI DEL VAPORE

Caractéristiques techniques

AZOMICO	1 silos
Poids net	42 Kg
Voltage	220-240 V
Capacité max. par silo	3,5 Kg par silo
Fréquence	50-60 Hz
Dimensions	profondeur 60 cm
	largeur 35 cm
	hauteur 160 cm

AZOMICO	2 silos
Poids net	84 Kg
Voltage	220-240 V
Capacité max. par silo	3,5 Kg par silo
Fréquence	50-60 Hz
Dimensions	profondeur 60 cm
	largeur 70 cm
	hauteur 160 cm

AZOMICO	3 silos
Poids net	126 Kg
Voltage	220-240 V
Capacité max. par silo	3,5 Kg par silo
Fréquence	50-60 Hz
Dimensions	profondeur 60 cm
	largeur 105 cm
	hauteur 160 cm

AZOMICO	4 silos
Poids net	168 Kg
Voltage	220-240 V
Capacité max. par silo	3,5 Kg par silo
Fréquence	50-60 Hz
Dimensions	profondeur 60 cm
	largeur 140 cm
	hauteur 160 cm

COMPTOIR CAFÉ

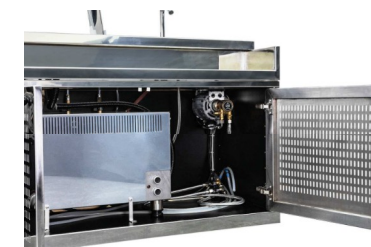
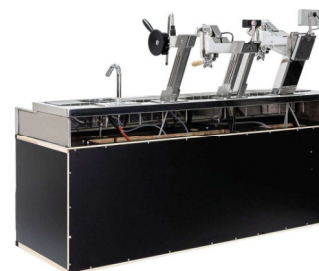
*** Module encastré ***



Caractéristiques :

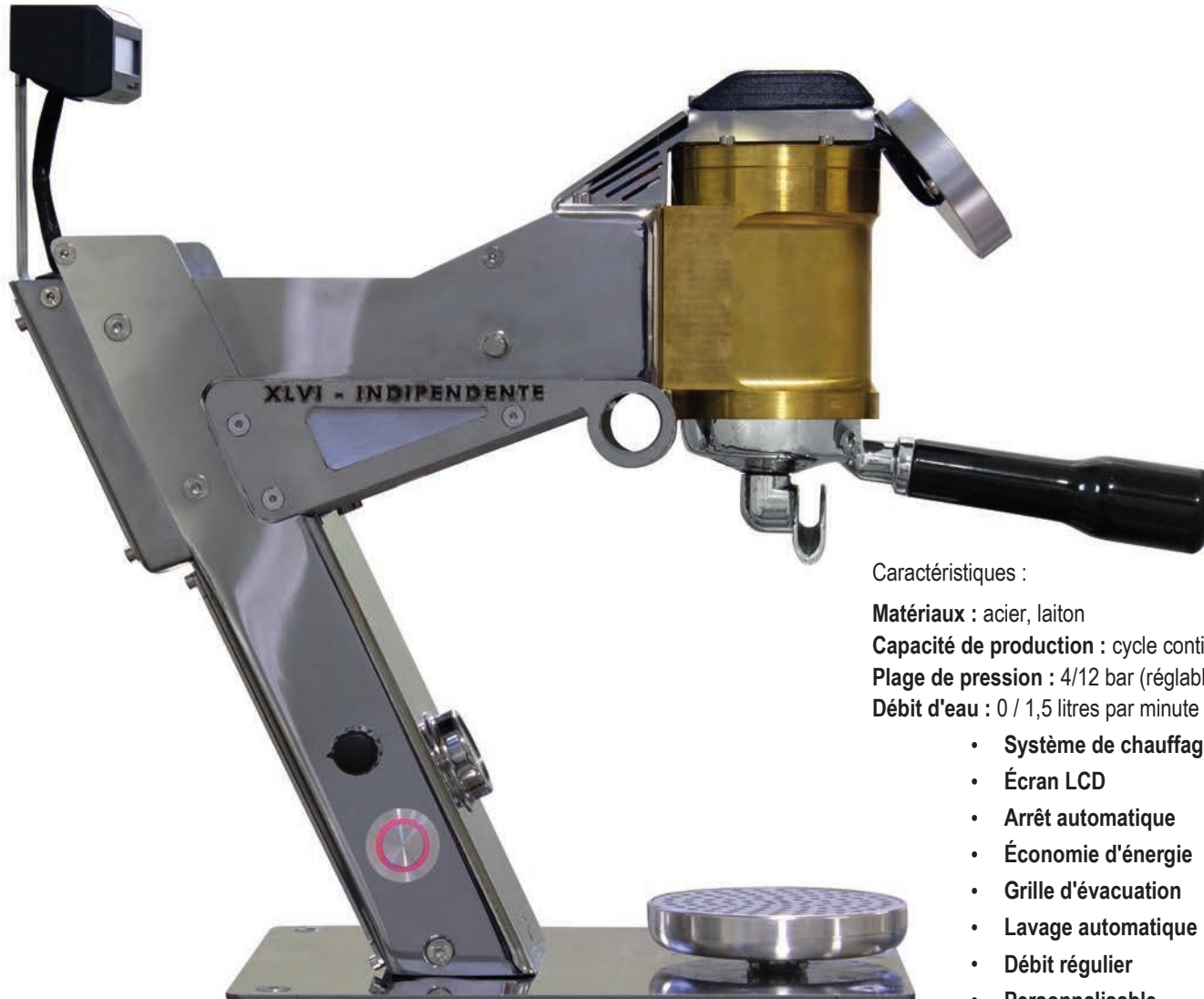
- Deux groupes
- Une lance vapeur
- Module eau chaude
- Grille d'évacuation
- Rince verres
- Chauffe-tasse
- Machine sous comptoir

- Voltage : 220-240 / 380-400 V
- Puissance : 5500 W
- Fréquence : 50-60 Hz
- Dimensions :
Profondeur : 56 cm
Largeur : 168,2 cm
Hauteur : 85,5 à 88 cm, + groupes



INDIPENDENTE

L'**INDEPENDENTE** est un outil permettant l'extraction du café expresso. Sa particularité est que tous les composants technologiques nécessaires à son fonctionnement sont incorporés dans la machine elle-même, sans la présence de composants sous le comptoir. La possibilité de modifier la pression, le débit et la température permet au barista de personnaliser à sa guise l'extraction, pour un produit en tasse unique et exclusif.



Caractéristiques :

Matériaux : acier, laiton

Capacité de production : cycle continu

Plage de pression : 4/12 bar (réglable)

Débit d'eau : 0 / 1,5 litres par minute

- **Système de chauffage P.I.D.**
- **Écran LCD**
- **Arrêt automatique**
- **Économie d'énergie**
- **Grille d'évacuation**
- **Lavage automatique**
- **Débit régulier**
- **Personnalisable**

XLVI

OPERA DEL VAPORE

Caractéristiques techniques

		1 station
<i>Poids net</i>		21 Kg
<i>Puissance</i>		1000 W
<i>Voltage</i>		220-240 V
<i>Fréquence</i>		50-60 Hz
<i>Dimensions</i>	profondeur	50 cm
	largeur	50 cm
	hauteur	45 cm



POMPABASSA

Pompabassa est un instrument qui permet de distribuer du café avec une pression réglable et inférieure à celle de la machine à espresso. L'extraction avec Pompabassa, c'est une option créative importante pour l'opérateur qui, travaillant à volonté avec des paramètres modifiables, peut créer un café filtre, un compromis entre espresso et café filtre, ou un espresso alternatif avec diverses facettes aromatiques.



La possibilité de changer la pression, le débit, la température, amène le barista à personnaliser l'extraction de la manière que vous préférez, en faisant un café unique et exclusif pour ses clients. Tout ceci avec la commodité d'utiliser un seul groupe.

Caractéristiques :

Matériaux : acier, laiton

Capacité de production : cycle continu

Plage de pression : 0/5 bar (réglable)

Débit d'eau : 0 / 1,5 litres par minute

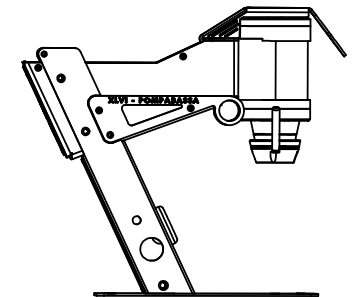
- **Système de chauffage P.I.D.**
- **Écran LCD**
- **Arrêt automatique**
- **Économie d'énergie**
- **Grille d'évacuation**
- **Lavage automatique**
- **Débit régulier**
- **Personnalisable**

XLVI

OPERA DEL VAPORE

Caractéristiques techniques

		1 station
Poids net		21 Kg
Puissance		1000 W
Voltage		220-240 V
Fréquence		50-60 Hz
Dimensions	profondeur	50 cm
	largeur	50 cm
	hauteur	45 cm



XLVI
OPERAI DEL VAPORE



 **ATMP**



XLVI
HOT METAL WORKERS