



Professional: un punto d'incontro tra eleganza, qualità ed affidabilità. La macchina, costruita con materiali pregiati, non teme le incrostazioni di calcare, limitando gli interventi di manutenzione ordinaria. Alzando la leva che comanda il pistone, all'interno del gruppo, si ottiene la preinfusione; l'erogazione dell'espresso avviene abbassando la leva.

Dosando opportunamente la pressione sulla stessa si ha uno sfruttamento ottimale delle polveri di caffè e l'erogazione di espressi personalizzati per tutti i gusti. La macchina è dotata di una lancia vapore intercambiabile con il Cappuccino Automatic, per la preparazione di bevande calde e cappuccini e di un manometro per il controllo della pressione nella caldaia.

Il Cappuccino Automatic è composto da un dispositivo che con la massima facilità ed immediatezza aspira automaticamente il latte, direttamente dal contenitore, lo vaporizza e lo eroga caldo e perfettamente montato nella tazza. Il modello Professional permette di ottenere 16 tazze di caffè espresso consecutivamente. Caldaia e gruppo in ottone cromato, base cromata, valvola di sicurezza, lancia vapore intercambiabile con Cappuccino Automatic, indicatore livello acqua, manometro. Impugnature: leva, portafiltro, tappo caldaia, rubinetto vapore, in ABS. Vaschetta raccogli-gocce e griglia appoggiatezze in ABS.