



READY ESPRESSO & CAPPUCCINO 410 PRO

Macchina per espresso e cappuccino con
portafiltro tradizionale

*Espresso coffee machine
with traditional filter holder
and automatic milk frother*

Disponibile per cialda, caffè macinato o capsula
in plastica

*Available for pods, ground coffee or plastic
capsules*





READY ESPRESSO & CAPPUCCINO

410 PRO

Espresso & cappuccino

Questa macchina è stata studiata per ottenere un ottimo caffè espresso italiano ed ottimi cappuccini utilizzando il pratico sistema a cialde o capsule monodose o bidose (a richiesta può essere allestita anche per caffè macinato).

READY ESPRESSO & CAPPUCCINO 410 PRO, progettata per garantire affidabilità - lunga durata e bassa manutenzione, è costruita in lamiera d'acciaio, verniciata a polveri epossidiche termoidurenti con colori metallizzati (a richiesta acciaio inox).

La macchina è corredata di due caldaie (una per il caffè e l'acqua calda, ed una per il vapore), con un opportuno dispositivo elettrico che attiva il riscaldamento di una sola resistenza per volta; la caldaia caffè ha sempre la prevalenza e quindi viene effettuato prima il riscaldamento della caldaia caffè e successivamente il riscaldamento della caldaia vapore.

READY ESPRESSO & CAPPUCCINO 410 PRO è prodotta in versione CL (classica con dosatura manuale) o DA (con dosatura automatica tramite contatore volumetrico) ed è corredata di:

- Caldaia in ottone da 200 cc. con resistenza da 1000 W
- Caldaia vapore in acciaio inox da 1 lt. con resistenza da 1200 W
- Gruppo erogazione caffè (allestibile per cialda o capsula monodose o bidose)
- Tubo erogazione acqua calda
- Lancia vapore girevole
- Cappuccinatore automatico con sistema di lavaggio integrato
- Piano superiore scaldatazze
- Manometro
- Serbatoio da 5 lt. con indicatore ed arresto per mancanza acqua (a richiesta possibilità di collegamento alla rete idrica)
- Alimentazione 220/240 V - 50/60 Hz. (Certificata CE)
- Alimentazione 110 V - 60 Hz. (Certificata ETL)
- Alimentazione 100 V - 50 / 60 Hz
- Potenza totale installata 1300 W

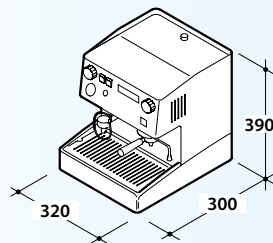
P. NETTO - NET WEIGHT KGS. 18,5

P. LORDO - GROSS WEIGHT KGS. 20,5

METALLIZZATI - METAL



ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL (OPTIONAL)



READY ESPRESSO & CAPPUCCINO

410 PRO

Espresso & cappuccino

This unit has been studied in order to obtain an excellent espresso coffee, like at the cafeteria, and creamy cappuccinos thanks to the practical pod/plastic capsule systems (single dose as well as double). The version using ground coffee is also available on demand.

READY ESPRESSO & CAPPUCCINO 410 PRO has been designed as to ensure reliability, long last and low maintenance; made of steel plate and painted with thermosetting epoxy powder, it is available in metal colours (stainless steel version on demand).

The machine is equipped with two boilers (one for the coffee and the hot water and one for the steam) and with a device allowing to turn on one boiler resistance at a time (the coffee heating element has got priority).

READY ESPRESSO & CAPPUCCINO 410 PRO is manufactured in two versions - CL (classic - with manual proportioning) and DA (automatic proportioning by means of flowmeter) and is equipped with:

- 200cc. brass boiler and 1000W heating element
- 1 lt. stainless steel boiler and 1200W heating element
- Coffee delivery unit (for pods or plastic capsules)
- Hot water pipe
- Built-in swivelling steam pipe
- Automatic milk frother with self cleaning device
- Upper heated cup tray
- Pressure gauge
- 5 litres water tank and lack of water warning device (direct connection to the water mains on demand)
- Feeding 220/240 V - 50/60 Hz. (CE certified)
- Feeding 110 V - 60 Hz. (ETL approved)
- Feeding 100 V - 50 / 60 Hz.
- Max. power 1300W



READY ESPRESSO & CAPPUCCINO

410 PRO

Espresso & cappuccino

Cette machine a été étudiée pour garantir un vrai café espresso et des délicieux cappuccinos comme au bar, en utilisant le pratique système à dosettes ou les capsules en plastique, monodose ou double dose (version pour café moulu sur demande).

READY ESPRESSO & CAPPUCCINO 410 PRO a été conçue pour garantir fiabilité, longue durée et facilité d'entretien; elle est produite en tôle d'acier, peinte avec poudre époxy en couleurs métallisées ou, sur demande, en acier inox.

La machine est équipée de deux chaudières (une pour le café et l'eau chaude, et une pour la vapeur) avec un dispositif pour le branchement alterné d'une résistance à la fois (la résistance du café a la priorité).

READY ESPRESSO & CAPPUCCINO 410 PRO est produite dans la version CL (classique - marche/arrêt) ou DA (dosage automatique par débitmètre) et est équipée avec:

- Chaudière en laiton de 200 cc. avec résistance de 1000 W.
- Chaudière vapeur en acier inox de 1 lt. avec résistance de 1200 W.
- Groupe de débit café (pour dosette ou capsule plastique ou, sur demande, pour le café moulu)
- Bec débit eau chaude
- Bec vapeur pivotant
- Pompe à cappuccino automatique avec système automatique de nettoyage
- Plateau supérieur chauffe tasses
- Manomètre
- Réservoir 5 litres et dispositif indiquant la manque d'eau (branchement direct au réseau hydrique sur demande)
- Courant: 220/240 V - 50/60 Hz. (Certifié CE)
- Courant: 110 V - 60 Hz. (Certifié ETL)
- Courant: 100 V - 50 / 60 Hz.
- Puissance max. 1300 W.



READY ESPRESSO & CAPPUCCINO

410 PRO

Espresso & cappuccino

Diese Maschine wurde entwickelt, um einen ausgezeichneten italienischen Espresso-Kaffee und Cappuccino zu kochen. Dazu wird das praktische System der Portionsfilter oder -kapseln für eine oder zwei Portionen benutzt (auf Wunsch kann die Maschine auch für gemahlene Kaffee eingerichtet werden).

READY ESPRESSO & CAPPUCCINO 410 PRO wurde im Hinblick auf Zuverlässigkeit, lange Lebensdauer und geringen Wartungsaufwand entwickelt. Sie ist aus Stahlblech mit wärmehärtender Epoxy-Lackierung in Metallic-Farben konstruiert (auf Wunsch Edelstahl).

Die Maschine besitzt zwei Heizkessel (einen für Kaffee und Heißwasser und einen für Dampf), mit einer elektrischen Vorrichtung, die jeweils nur einen Widerstand erhitzt; der Kaffee-Kessel hat immer Vorrang, das heißt, zuerst wird der Kaffee-Kessel erhitzt und anschließend der Dampfkessel.

READY ESPRESSO & CAPPUCCINO 410 PRO wird in der Version CL (klassisch, mit manueller Dosierung) oder DA (mit automatischer Dosierung mit volumetrischem Zähler) hergestellt und besitzt:

- Heizkessel aus Messing 200 ccm mit Widerstand 1000 W
- Dampfheizkessel 1 l aus Edelstahl mit Widerstand 1200 W
- Kaffeebrühgruppe (lieferbar für Portionsfilter oder Kapsel für eine oder zwei Portionen)
- Heißwasserausgaberohr
- drehbare Dampfdüse
- Cappuccino-Automatik mit integriertem Spülsystem
- Tassenwärmplatte oben
- Manometer
- Wasserbehälter 5 l mit Anzeige und Stopp bei Wassermangel (auf Wunsch mit Anschlussmöglichkeit an die Wasserleitung)
- Spannungsversorgung 220/240 V - 50/60 Hz (mit CE-Zeichen)
- Spannungsversorgung 110 V - 60 Hz (mit ETL-Zeichen)
- Spannungsversorgung 100 V - 50/60 Hz
- Installierte Gesamtleistung 1300 W

TECNOSYSTEM S.R.L.

Via San Vitale 19 - 40054 BUDRIO (BO) Italy

tel. +39-051-802511

fax +39-051-801517

info@tecnosystemcoffee.it

www.tecnosystemcoffee.it