



VOILÀ' 326 DA COFFEE & CAPPUCCINO AUTOMATIC EJECTION

Macchina per espresso e cappuccino
gruppo a salita idraulica

*Espresso coffee machine
with automatic milk frother
automatic lift*





VOILA' 326 DA
Coffee & cappuccino



VOILA' 326 DA
Coffee & cappuccino



VOILA' 326 DA
Coffee & cappuccino



VOILA' 326 DA
Coffee & cappuccino

Questa macchina è stata studiata tenendo presente quattro funzioni:

1. un caffè espresso all'italiana
2. massima pulizia ed igiene
3. robustezza ed affidabilità
4. semplicità di manutenzione

VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO utilizza cialde di caffè torrefatto permettendo di ottenere sempre un espresso come quello che si ottiene con le tradizionali macchine professionali per caffè espresso.

VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO è dotata di 2 caldaie:

- una da 200 cc. per l'erogazione del caffè ed il prelievo di acqua calda
 - una da 1000 cc. per la produzione di vapore che, per mezzo del cappuccinatore automatico, consente la preparazione di ottimi cappuccini cremosi.
- Il cappuccinatore può essere sostituito dal tubo vapore in dotazione.

Il risultato di queste caratteristiche rende VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO una piccola ma completa macchina professionale e trova grande capacità di utilizzo in mense, aziende uffici o ristoranti anche con elevate produzioni giornaliere.

DATI TECNICI:

- Carrozzeria in lamiera d'acciaio verniciata a polveri epossidiche termoundulenti — colori metallizzati
- Gruppo porta cialda a chiusura automatica
- Caldaia caffè cc. 200
- Caldaia vapore cc. 1000
- Lancia erogazione acqua calda
- Serbatoio da 5 lt. con segnalatore mancanza acqua
- Dosaggio automatico tramite contatore volumetrico, programmabile: caffè ristretto, caffè lungo, erogazione in continuo.
- Espulsione automatica della cialda dopo l'utilizzo
- Pratico vano raccogli cialde posto alla base della macchina. Capacità: 30 cialde.
- Segnalatore acustico di vano raccogli cialde pieno
- Dispositivo per la pulizia automatica del cappuccinatore
- Alimentazione 220V/50Hz — 110V/60Hz
- Potenza assorbita Max 1300 W
- Questa macchina è corredata di un dispositivo elettrico che permette l'inserimento alternato delle resistenze delle due caldaie.

P. NETTO - NET WEIGHT KGS. 21,4
P. LORDO - GROSS WEIGHT KGS. 24,2

METALLIZZATI - METAL



This machine has been designed considering four functions:

1. An Italian espresso coffee
2. highly clean and hygienic
3. solidness and reliability
4. simple maintenance

VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO uses special pods of roasted ground coffee so you can always obtain an excellent espresso coffee, the same you can obtain with the traditional professional espresso coffee machines.

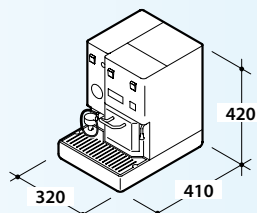
VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO is provided with 2 boilers:

- one 200 cc. boiler for the coffee and hot water delivery
 - one 1000 cc. boiler for the production of steam that, by means of the automatic milk frother, allows to obtain always an excellent and creamy cappuccino.
- The automatic milk frother can be replaced by the steam pipe, supplied with the machine.

The sum of these features makes VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO a small but complete professional machine and can be widely used in messhalls, companies offices and restaurants even with a high production demand.

TECHNICAL DATA:

- Steel plate body painted with thermosetting epoxy powder - metal colours
- The pod holder unit features automatic closing
- Coffee boiler 200 cc.
- Steam boiler 1000 cc.
- Hot water nozzle
- 5 litres tank with lack of water warning light
- Programmable automatic dosage by volumetric counter: long coffee, short coffee, manual delivery
- Automatic pod ejection
- Box for exhausted pods located under the unit. Capacity: 30 pods.
- Acoustic horn indicatin when box is full
- Milk frother self-cleaning device
- Input 220V/50Hz — 110V/60Hz
- Max. Power 1300 W
- This machine is provided with a device allowing you, as an alternative, to turn on one boiler resistance at a time.



Cette machine a été étudiée en considérant quatre fonctions:

1. un café espresso "à l'italienne"
2. maximum de propreté et d'hygiène
3. solidité et fiabilité
4. facilité d'entretien

VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO utilise dosettes de café torréfié et permet d'obtenir toujours un excellent café espresso, le même qu'on peut obtenir avec les machines professionnelles traditionnelles.

A son intérieur, **VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO** a deux chaudières:

- Une chaudière de 200 cc. pour le débit de café et d'eau chaude.
 - Une chaudière de 1000 cc. Pour la production de la vapeur laquelle, grâce à la pompe à cappuccino automatique, permet d'obtenir un excellent et crémeux cappuccino.
- La pompe à cappuccino automatique peut être remplacée par le bec vapeur fourni avec la machine.

De telles caractéristiques font de VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO une petite machine complète et professionnelle qui se révèle très utile dans les cantines, les bureaux ou les restaurants avec des productions élevées.

DONNEES TECHNIQUES:

- Carrosserie en acier vernis avec poudre époxy - couleurs métallisées
- Groupe porte-dosette avec fermeture automatique
- Chaudière café 200 cc.
- Chaudière vapeur 1000 cc.
- Bec débit eau chaude
- Réservoir 5 litres et dispositif indiquant la manque d'eau
- Dosage automatique programmable avec compteur volumétrique: café long, café serré, débit continu
- Ejection automatique de la dosette
- Bac à marcs au dessous de la machine Capacité 30 dosettes
- Alarme acoustique de bac à marcs plein
- Dispositif pour le nettoyage automatique de la pompe à cappuccino
- Courant 220V/50Hz — 110V/60Hz
- Puissance max. absorbée 1300 W
- Cette machine est équipée d'un dispositif pour le branchement alterné d'une résistance à la fois



Diese Maschine ist auf der Basis von vier wichtigen Funktionen konzipiert worden:

1. Zubereitung eines italienischen Espressos
2. maximale Sauberkeit und Hygiene
3. Robustheit und Zuverlässigkeit
4. einfache Instandhaltung

VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO verwendet Filter mit geröstetem Kaffee für die Zubereitung eines Espressos wie mit einer herkömmlichen professionellen Espressomaschine.

VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO ist mit 2 Behältern ausgestattet:

- ein Behälter zu 200 cm³ für Kaffeeausgabe und Heißwasser
 - ein Behälter zu 1000 cm³ für die Dampferzeugung zur automatischen Zubereitung von cremigen Cappuccinos.
- Der Cappuccinofausthümer kann durch die mitgelieferte Dampfleitung ersetzt werden.

Diese Eigenschaften machen aus VOILA' COFFEE & CAPPUCCINO eine kleine, aber komplette professionelle Maschine, die sich besonders für den Gebrauch in Mensen, Firmen, Büros oder Restaurants selbst mit hoher Produktionsanforderung eignet.

TECHNISCHE DATEN:

- mit wärmehärtendem Epoxylack beschichtetes Stahlblech-Gehäuse - Metallisier-Farben
- Automatisch schliessender Filterbeutelersatz.
- Kaffeeessel 200 cm³
- Dampfkessel 1000 cm³
- Heißwasserausgabe
- Wasserbehälter mit max. Fassungsvermögen von 5 l.
- Elektronische Dosierbarkeit des Kaffees mittels eigener Tasten: kurzer Kaffee (Espresso), langer Kaffee und eine Taste für individuelle Länge des Kaffees
- Automatische Entfernung des Filterbeutels nach Verwendung
- Ein eigens für diese Maschine konzipierter Behälter im Inneren der Maschine, in dem die Filterbeutel gesammelt werden; Fassungsvermögen: ca. 30 Filterbeutel
- Ertönen eines Signaltons, wenn der Behälter voll ist
- Automatische Reinigungsarrichtung des Cappuccino-Zubereiters
- Spannung: 220V/50Hz - 110V/60Hz
- Max. Leistung 1300 W
- Die maschine ist mit einer Einrichtung für das abwechselnde Einschalten eines einzigen Kesselwiderstandes ausgestattet

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