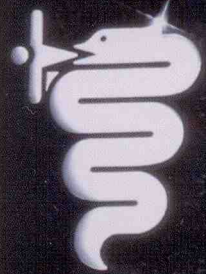


MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO
MACHINE A CAFE ESPRESSO
ESPRESSO COFFEE MACHINE



BEZZERA
Dal 1901

STREGA AL



Materiale di prima qualità e tecnologia aggiornatissima. Sicuro perché collaudato e garantito da Bezzera.

Matériel de tout premier choix et technologie d'avant-garde.

Machines absolument fiables car soumises à de nombreux essais et garanties par Bezzera.

High-quality materials and advanced technologies. Safe operation because Bezzera tested and guaranteed.

STREGA AL



Il modello Strega unisce la modernità delle macchine da caffè del ventunesimo secolo al tradizionale sistema a leva che garantisce un'ottima estrazione delle fragranze del caffè, erogando cremosi espressi seguendo la tradizione italiana del caffè espresso.

Versione a serbatoio

Funziona con una pompa a vibrazione gestita da un' elettronica che regola i livelli caldaia automaticamente, prima della fase di erogazione la pompa riempie il gruppo a leva garantendo una pre infusione acqua caffè.

Durante la fase di erogazione la pompa si ferma e la pressione nel gruppo erogatore viene sviluppata da 2 molle che garantiscono una costante erogazione e la totale estrazione degli oli dal caffè macinato.

Versione con collegamento alla rete idrica

Funziona con un' elettronica che tramite una sonda gestisce il carico acqua in caldaia attivando l'apertura di un' elettrovalvola, il carico in caldaia viene effettuato dalla pressione della rete idrica (pressione minima necessaria 2 Bar).

Il gruppo a leva viene riempito dalla pressione della rete idrica ogni volta che si abbassa la leva.

Il gruppo è riscaldato da una resistenza elettrica che ne garantisce la termostabilità.

- Riscaldamento elettrico
- Entrata automatica dell'acqua in caldaia
- Arresto automatico della resistenza in caso di mancanza d' acqua in caldaia
- Vaschetta acqua e pompa a vibrazione



Le modèle Strega unit la modernité des machines à café du vingt-et-unième siècle au traditionnel système à levier qui garantit une excellente extraction des fragrances du café, offrant des espressos crémeux selon la tradition italienne du café espresso.

Version avec réservoir

Fonctionne avec une pompe à vibration gérée par une électronique qui règle de manière automatique les niveaux de la chaudière, avant la phase de sortie, la pompe remplit le groupe à levier garantissant une pré-infusion eau café.

Pendant la phase de sortie, la pompe s'arrête et la pression dans le groupe de distribution se développe par 2 ressorts qui garantissent une sortie constante et l'extraction totale des huiles du café moulu.

Version avec connexion au réseau hydrique

Fonctionne avec un système électronique qui au moyen d'une sonde contrôle le chargement d'eau dans la chaudière en ouvrant une électrovanne, le chargement dans le réservoir se produit par la pression du réseau hydrique (pression nécessaire 2 Bar).

Le groupe à levier est rempli par la pression du réseau hydrique chaque fois que l'on appuie sur le levier.

Le groupe est réchauffé par une résistance électrique qui en garantit la thermo-stabilité.

- Réchauffement électrique
- Entrée automatique de l'eau dans le réservoir
- Arrêt automatique de la résistance en cas de manque d'eau dans le réservoir
- Bac eau et pompe à vibration



Strega model combines the modern features of a coffee machine of the twenty-first century, with the traditional lever system that guarantees optimal extraction of coffee flavours, delivering creamy espresso following the Italian espresso tradition.

Version with reservoir

It works with a vibration pump operated by an electronic that automatically adjusts the boiler level.

Before coffee delivery the pump fills the lever group providing a pre infusion between coffee and water.

During delivery the pump stops, and the pressure in the group unit is developed by two springs that guarantee a steady supply and the best oil extraction from the ground coffee.

Version with connection to the water supply network

It operates by means of an electronic system which, by means of a probe, controls the water load in the boiler by actuating the opening of a solenoid valve. The boiler load is realized by means of the pressure of the water supply (minimum required pressure 2 Bar). The group chamber is filled by the pressure of the water supply network each time the lever is lowered.

The group is heated by an heating element that ensures the group thermostability.

- Electric heating
- Automatic boiler water supply
- Automatic blocking of heating element in case of lack of water in the boiler
- Water tank and vibration pump

ALIMENTAZIONE - ELECTRICITE - POWER	220-240 V/ 50-60 Hz	110-120 V/ 50-60 Hz
RESISTENZA - RESISTANCE - HEATING ELEMENT	1250W - 1450W	1350W
CALDAIA - CHAUDIERE - BOILER		2,0 lt
SERBATOIO - PETIT BASSIN - TANK		4 lt
LARGHEZZA - LARGEUR - WIDTH	(A)	330 mm
PROFONDITA' - PROFONDEUR - DEPTH	(B)	450 mm
ALTEZZA - HAUTEUR - HEIGHT	(C)	710 mm
PESO NETTO - POIDS NET - NET WEIGHT	28 kg (pompa a vibrazione) S = 31 kg (pompa vibrazione) (R)	
PESO LORDO - POIDS BRUT - GROSS WEIGHT	30,5 kg (pompa a vibrazione) S = 33,5 kg (pompa vibrazione) (R)	
RACCORDO CARICO - RACCORD CHARGE - INLET FITTING		G 3/8"
RACCORDO SCARICO - BRANCHEMENT - OUTLET		Ø 10 mm



G. BEZZERA

Via Luigi Bezzera, 1
20088 - Rosate - MI

tel. ++39 02 90848 102

fax ++39 02 90870 287

e-mail: commerciale@bezzera.it

www.g.bezzera.it