



PROFESSIONAL CLASS

espresso
Duo Pro
electronic

espresso
Top Pro
electronic

espresso
Punto Pro
electronic



Le macchine PRO sono prodotte anche in versione elettronica con le seguenti funzioni aggiuntive:

Preinfusione: può essere attivata o disattivata dal pannello comandi.

Una migliore estrazione del caffè espresso si ottiene impregnando d'acqua la polvere di caffè o la cialda/capsula prima di iniziare l'estrazione. In questo modo si evita che l'acqua sotto pressione, crei percorsi privilegiati nella polvere di caffè senza impregnare ed utilizzare l'intera quantità di caffè della dose.

Erogazione Caffè: i primi due tasti del pannello permettono l'erogazione di caffè di lunghezza diversa, il terzo tasto consente l'erogazione continua.

La lunghezza del caffè è programmabile dall'utente e gestita da un contatore volumetrico.

L'erogazione cessa automaticamente al raggiungimento della lunghezza programmata.

E' comunque possibile interrompere il flusso di caffè in ogni momento, ripremendo il tasto.

La dose doppia viene erogata premendo di seguito due volte il tasto prescelto.

Riserva d'acqua: la mancanza d'acqua nel serbatoio è indicata da spie poste sul pannello comandi che s'illuminano ad intermittenza. Una volta terminata l'erogazione in corso, il funzionamento della macchina si blocca fino al ripristino dell'acqua nel serbatoio.



Electronic control version of the Nemox Pro machines are also available with the following functions:

Pre-infusion: can be started or stopped from the control panel, resulting in a better extraction of the espresso coffee by soaking the ground coffee or the pod/capsule with water before the start of the full extraction. By using this feature, the pressurized water does not rush through only part of the coffee grounds, but thoroughly soaks and utilizes the full coffee dose, resulting in a richer extraction.

Coffee Dispensing: the first two buttons on the control panel allow you to dispense different amounts of coffee, and the third button can be utilized for continuous supply of coffee.

The amount of coffee dispensed is controlled by a volumetric meter which can be programmed by the user. Although the

brew operation will stop automatically when the preset amount has been reached, it is still possible to interrupt the flow of coffee at any time by simply pressing the same button. A double serving of coffee can be readily obtained by pressing the button twice.

Water level indicator: the control panel has a low-water-level light indicator that is activated before the water tank is empty. After completing dispensing, the Nemox Pro will stop functioning, and will only resume operation once the water tank has been refilled.



Die PRO Espressomaschinen sind auch in elektronischer Ausführung mit folgenden Zusatzfunktionen lieferbar:

Vorbrühfunktion: Kann über die Steuertafel ein- oder ausgeschaltet werden.

Eine optimale Extraktion des Espressokaffees wird dadurch erzielt, dass der gemahlene Kaffee oder die Tabs/Kapseln vor Beginn der Extraktion mit Wasser durchtränkt werden. Auf diese Weise vermieden, dass das unter Druck stehende Wasser privilegierte Wege im gemahlene Kaffee bildet und nur ein Teil

der Kaffeeportion durchtränkt und genutzt wird.

Kaffeeausgabe: Über die ersten beiden Tasten auf der Schalttafel kann die Menge der Kaffeeausgabe reguliert werden, während mit der dritten Taste ein kontinuierlicher Kaffeeausfluss erzielt wird. Die austretende Kaffeemenge kann vom Benutzer programmiert werden und wird durch einen Volumenzähler gesteuert. Der Ausfluss wird bei Erreichen der programmierten Menge automatisch gestoppt.

Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch jederzeit durch Drücken der Taste unterbrochen werden.

Wenn die entsprechende Taste zweimal hintereinander gedrückt wird, wird die doppelte Kaffeemenge ausgegeben.

Wasserreserve: Ein Wassermangel im Wassertank wird durch blinkende Kontrolllampen auf der Schalttafel angezeigt. Nach Beendigung der laufenden Ausgabe wird der Maschinenbetrieb so lange blockiert, bis wieder Wasser in den Tank eingefüllt wird.



Made in Italy CE

PROFESSIONAL CLASS

espresso
Punto Pro electronic



espresso
Top Pro electronic



espresso
Duo Pro electronic



Les machines PRO sont également réalisées en version électronique avec les fonctions supplémentaires suivantes :

Pré-infusion : activation et désactivation sur le tableau de commande.

Une meilleure extraction du café espresso est possible en humidifiant avec un peu d'eau la poudre de café ou la dosette/capsule avant de démarrer l'extraction. On évite ainsi que l'eau sous pression crée des parcours privilégiés dans la poudre de café sans imprégner, ni utiliser la totalité de la quantité de café de la dose.

Distribution café : les deux premières touches du panneau permettent la distribution d'un café plus ou moins corsé, et la troisième touche une distribution continue.

La force du café peut être programmée par l'utilisateur et est gérée par un compteur volumétrique. La distribution cesse automatiquement une fois la force programmée atteinte. Le débit du café peut néanmoins être interrompu à tout moment en pressant à nouveau la touche. La double dose est distribuée en pressant deux fois de suite la touche sélectionnée.

Réserve d'eau : le manque d'eau dans le réservoir est indiqué par les voyants du tableau de commande qui s'allument de façon intermittente. Une fois la distribution terminée, le fonctionnement de la machine se bloque jusqu'au rétablissement du niveau de l'eau dans le réservoir.



Los aparatos PRO se fabrican incluso en versión electrónica con las siguientes funciones adicionales:

Preinfusión: se puede activar o desactivar desde el panel de mandos.

Una mejor extracción del café expreso se obtiene impregnando con agua el café en polvo o la monodosis/cápsula antes de iniciar la extracción. De esta manera se evita que el agua, bajo presión, cree recorridos particulares en el polvo de café sin impregnar y utilizar toda la cantidad de café de la dosis.

Dispensación de Café: los dos primeros botones del panel permiten dispensar café más o menos concentrado, el tercer botón permite una dispensación continua. La concentración del café puede ser

programada por el usuario y controlada por un medidor volumétrico.

La dispensación cesa automáticamente al alcanzar la concentración programada.

De todas formas es posible interrumpir el flujo de café en todo momento, pulsando el botón.

La dosis doble se obtiene pulsando dos veces seguidas el botón deseado.

Reserva de agua: indicadores luminosos situados en el panel de mandos que se iluminan de forma intermitente indican la falta de agua en el depósito. Al terminar la dispensación, el funcionamiento del aparato se bloquea hasta que se llene de agua el depósito.

espresso Duo Pro electronic

Made in Italy CE

MOD. KE500

MOD. ME500

MOD. PE500



- Kit opzionale per caffè in polvere
- Ground coffee optional kit
- Kit für gemahlene Kaffee - Zubehör
- Kit optional pour café en poudre
- Kit optional para café en polvo



Dati Tecnici	Technical Data	Technische Eigenschaften	Données Techniques		
Tempo riscaldamento macchina	Machine heating up time	Erhitzungsdauer der Maschine	Temps de rechauffement de l'appareil	Tempo de calentamiento del aparato	2
Pannello comandi elettronico: funzioni	Electronic control board: functions	Elektronische Schalttafel: Funktionen	Tableau de commande électronique: fonctions	Panel de mandos electrónico: funciones	•
Preinfusione	Pre-infusion	Vorbrühfunktion	Pré-infusion	Preinfusión	•
Lunghezza caffè programmabile	Programmable coffee supply	Programmierbare Kaffeemenge	Distribution café programmable	Dispensación café programable	•
Controllo riserva acqua	Low water level control	Kontrolle des Wassermangels	Contrôle manque d'eau	Chequeo de falta de agua	•
Caldaia caffè in ottone	Brass boiler	Kessel aus Messing	Chaudière en laiton pour le café	Caldera de latón	2
Volume caldaia	Boiler capacity	Kesselvolumen	Volume chaudière	Capacidad de la caldera	2 x 200cc
Resistenza caldaia in acciaio	Stainless steel heating element	Mit Edelstahl verkleideter Widerstand	Résistance chaudière en acier inox	Resistencia caldera de acero inox	2 x 800W
Termostato caffè	Coffee thermostat	Brühwasserthermostat	Thermostat café	Termóstato café	95°C - 203°F
Termofusibile di sicurezza	Safety thermofuse	Thermosicherung	Thermofusibile de sécurité	Termofusible de seguridad	152°C - 306°F
Pompa caffè - pressione max.	Coffee pump - max. pressure	Kaffee-Pumpe max. Leistung	Pompe café - pression max.	Bomba café - presión máxima	2 x 20 bar
Elettrovalvola - caffè, acqua, vapore	Solenoid valve for coffee, water, steam	Elektroventil für Kaffee, Wasser, Dampf	Electrovanne - café, eau, vapeur	Electroválvula - café, agua, vapor	4
Scambiatore per vapore in alluminio	Aluminum thermoblock for steam	Dampf-Schnellerhitzer aus Aluminium	Échangeur vapeur en alluminium	Cambiador de calor de aluminio para vapor	800W
Termostato vapore	Steam thermostat	Dampfthermostat	Thermostat vapeur	Termóstato vapor	200°C - 392°F
Termofusibile di sicurezza	Safety thermofuse	Thermosicherung	Thermofusibile de sécurité	Termofusible de seguridad vapor	298°C - 568°F
Pompa vapore - pressione max.	Steam pump - max. pressure	Dampf-Pumpe max. Leistung	Pompe vapeur - pression max.	Bomba vapor - presión máxima	2,5 Bar - 50 cc/min
Serbatoio acqua	Water tank	Wasserbehälter	Réservoir à eau	Déposito de agua	9 l - 10 Quarts
Lancia acqua calda	Hot water spout	Heißwasserdüse	Débit eau chaude	Dispensador de agua caliente	•
Monta latte automatico	Automatic milk frother	Automatisches Milchschaumsystem	Système mousse de lait automatique	Dispositivo para espumar la leche	•
Portafiltro in ottone cromato per cialda	Chrom-plated brass filter holder for pods	Filterträger für Tabs	Porte filtre en laiton chromé pour dosette	Portafiltro de latón cromado para monodosis	Mod. ME500
Portafiltro in ottone cromato per capsula	Chrom-plated brass filter holder for capsules	Filterträger für Kapseln	Porte filtre en laiton chromé pour capsule	Portafiltro de latón cromado para capsula	Mod. KE500
Portafiltro in ottone cromato per caffè in polvere	Chrom-plated brass filter holder for ground coffee	Filterträger für gemahlene Kaffee	Porte filtre en laiton chromé pour café en poudre	Portafiltro de latón cromado para café en polvo	Mod. PE500
Filtri per uno e due caffè	One or two cups filters	Filtereinsatz für einen oder zwei Kaffees	Filtres pour un et deux cafés	Filtros para un y dos cafés	Mod. PE500
Kit opzionale per caffè in polvere	Ground coffee optional kit	Kit für gemahlene Kaffee - Zubehör	Kit optional pour café en poudre	Kit optional para café en polvo	Mod. ME500
Carrozzina in acciaio inox	Stainless steel body	Gehäuse aus Edelstahl	Carrosserie en acier inox	Carrocería de acero inoxidable	•
Scaldatazze amovibile in acciaio inox	Stainless steel removable cups heater	Tassenwärmer aus poliertem Edelstahl	Chauffe-tasses amovible en acier inox	Calientatazas de acero inoxidable - amovible	•
Piedini regolabili	Adjustable feet	Regelbare Füße	Pieds réglables	Pies ajustables	•
Peso macchina	Machine weight	Gewicht des Geräts	Poids produit	Peso aparato	24 kg - 52.8 lbs.
Dimensione macchina	Machine dimension	Maße des Geräts	Dimension produit	Medidas aparato (L/P/H)	cm 50x33x43 inch 19.7x13x16,9
Dimensione imballo	Packaging dimension	Maße der Verpackung	Dimension carton	Caja de embalaje	cm 59x39x57 - inch 23.23x15.35x22.44
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör	Accessoires inclus	Accesorios incluidos	
Filtro anticalcare	Scale filter	Entkalkungsfilter	Filtre anticalcaire	Filtro antical	1



PROFESSIONAL CLASS

espresso
Duo Pro
electronic

Made in Italy CE



Made in Italy



espresso

Top Pro electronic

MOD. KE400

espresso

Punto Pro electronic

MOD. KE200



MOD. ME400

MOD. ME200



MOD. PE400

MOD. PE200

- Kit opzionale per caffè in polvere
- Ground coffee optional kit
- Kit für gemahlene Kaffee - Zubehör
- Kit optional pour café en poudre
- Kit optional para café en polvo



Dati Tecnici	Technical Data	Technische Eigenschaften	Données Techniques	Datos técnicos	230V 50Hz - 220V 60Hz - 120V	230V 50Hz - 220V 60Hz - 120V
					60Hz - 1Phase 1650W	60Hz - 1Phase 850W
Tempo riscaldamento macchina	Machine heating up time	Erhitzungsdauer der Maschine	Temps de rechauffement de l'appareil	Tiempo de calentamiento del aparato	2'	2'
Pannello comandi elettronico: funzioni	Electronic control board: functions	Elektronische Schalttafel: Funktionen	Tableau de commande électronique: fonctions	Panel de mandos electrónico: funciones	•	•
Preinfusione	Pre-infusion	Vorbühhfunktion	Pré-infusion	Preinfusión	•	•
Lunghezza caffè programmabile	Programmable coffee supply	Programmierbare Kaffeemenge	Distribution café programmable	Dispensación café programable	•	•
Controllo riserva acqua	Low water level control	Kontrolle des Wassermangels	Contrôle manque d'eau	Chequeo de falta de agua	•	•
Caldaia caffè in ottone	Brass boiler	Kessel aus Messing	Chaudière en laiton pour le café	Caldera de latón	1	1
Volume caldaia	Boiler capacity	Kesselvolumen	Volume chaudière	Capacidad de la caldera	200cc	200cc
Resistenza caldaia in acciaio	Stainless steel heating element	Mit Edelstahl verkleidetem Widerstand	Résistance chaudière en acier inox	Resistencia caldera de acero inox	800W	800W
Termostato caffè	Coffee thermostat	Brühwasserthermostat	Thermostat café	Termóstato café	95°C - 203°F	95°C - 203°F
Termofusibile di sicurezza	Safety termofuse	Thermosicherung	Thermofusibile de sécurité	Termofusible de seguridad	152°C - 306°F	152°C - 306°F
Pompa caffè - pressione max.	Coffee pump - max. pressure	Kaffee-Pumpe max. Leistung	Pompe café - pression max.	Bomba café - presión máxima	20 bar	20 bar
Elettrovalvola - caffè, acqua, vapore	Solenoid valve for coffee, water, steam	Elektroventil für Kaffee, Wasser, Dampf	Electrovanne - café, eau, vapeur	Electroválvula - café, agua, vapor	3	2
Scambiatore per vapore in alluminio	Aluminum thermoblock for steam	Dampf-Schnellerhitzer aus Aluminium	Échangeur vapeur en aluminium	Cambiador de calor de aluminio para vapor	800W	no
Termostato vapore	Steam thermostat	Dampfthermostat	Thermostat vapeur	Termóstato vapor	200°C - 392°F	no
Termofusibile di sicurezza	Safety termofuse	Thermosicherung	Thermofusibile de sécurité	Termofusible de seguridad vapor	298°C - 568°F	no
Pompa vapore - pressione max.	Steam pump - max. pressure	Dampf-Pumpe max. Leistung	Pompe vapeur - pression max.	Bomba vapor - presión máxima	2,5 Bar - 50 cc/min	no
Serbatoio acqua	Water tank	Wasserbehälter	Réservoir à eau	Depósito de agua	3 l - 3 Quarts	2 l - 2 Quarts
Lancia acqua calda	Hot water spout	Heißwasserdüse	Débit eau chaude	Dispensador de agua caliente	•	•
Monta latte automatico	Automatic milk frother	Automatisches Milchschaumsystem	Système mousse de lait automatique	Dispositivo para espumar la leche	•	no
Portafiltro in ottone cromato per cialda	Chrom-plated brass filter holder for pods	Filterträger für Tabs	Porte filtre en laiton chromé pour dosette	Portafiltro de latón cromado para monodos	Mod. M400	Mod. M200
Portafiltro in ottone cromato per capsula	Chrom-plated brass filter holder for capsules	Filterträger für Kapseln	Porte filtre en laiton chromé pour capsule	Portafiltro de latón cromado para capsula	Mod. K400	Mod. K200
Portafiltro in ottone cromato per caffè in polvere	Chrom-plated brass filter holder for ground coffee	Filterträger für gemahlene Kaffee	Porte filtre en laiton chromé pour café en poudre	Portafiltro de latón cromado para café en polvo	Mod. P400	Mod. P200
Filtri per uno e due caffè	One or two cups filters	Filtereinsatz für einen oder zwei Kaffees	Filtres pour un et deux cafés	Filtros para un y dos cafés	Mod. P400	Mod. P200
Kit opzionale per caffè in polvere	Ground coffee optional kit	Kit für gemahlene Kaffee - Zubehör	Kit optional pour café en poudre	Kit optional para café en polvo	Mod. M400	Mod. M200
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel body	Gehäuse aus Edelstahl	Carrosserie en acier inox	Carrocería de acero inoxidable	•	•
Scaldatazze amovibile in acciaio inox	Stainless steel removable cups heater	Tassenwärmer aus poliertem Edelstahl	Chauffe-tasses amovible en acier inox	Calientatazas de acero inoxidable - amovible	•	•
Piedini regolabili	Adjustable feet	Regelbare Füße	Pieds réglables	Pies ajustables	•	•
Peso macchina	Machine weight	Gewicht des Geräts	Poids produit	Peso aparato	12 kg - 26.46 lbs	10 Kg. - 22 lbs
Dimensione macchina	Machine dimension	Maße des Geräts	Dimension produit	Medidas aparato (L/P/H)	cm 30x33x43 - inch 11.8x13x16.9	cm. 22x33x43 - inch 8.66x13x16.9
Dimensione imballo	Packaging dimension	Maße der Verpackung	Dimension carton	Caja de embalaje	cm 39x39x54 - inch 15.35x15.35x21.26	cm 30x39x54 - inch 11.81x15.35x21.26
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör	Accessoires inclus	Accesorios incluidos		
Filtro anticalcare	Scale filter	Entkalkungsfilter	Filtre anticalcaire	Filtro antical	1	1



espresso
Top Pro *electronic*

espresso
Punto Pro *electronic*

PROFESSIONAL CLASS

