

*Ottima*



QUALITY ESPRESSO®  
*Quality Espresso*

# AFFORDABLE QUALITY IN ESPRESSO EQUIPMENT

- BUILT TO LAST WITH ALL STEEL BODY CONSTRUCTION
- TWO STEAM ARMS FOR MAXIMUM PRODUCTIVITY
- TWO GROUP MODEL FUNCTIONS ON 110 VOLTS FOR EASY INSTALLATION



Three group machine



*Ottima*

Groups Grupos	Boiler capacity Volumen caldera	Element Resistencia	Voltage Voltaje	Weight Peso	Height (A) Alto (A)	Width (B) Largo (B)	Depth (C) Ancho (C)	Filter holders Porta filtros
Elect 2g	11.5 l	1500 W	110 V	50 kg / 110 lbs	42 cm / 17 in	71 cm / 28 in	52 cm / 21 in	2
Elect 3g	18 l	3700 W	220 V	61 Kg / 135 lbs	42 cm / 17 in	88 cm / 35 in	52 cm / 21 in	3

In the interest of continuous product development, the manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.  
En el interés del desarrollo continuo, el fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este folleto.



- Mono-block 2 kilo / 4.5 lbs brass group heads with infusion-extraction system.
- Rustproof galvanised steel chassis; stainless steel working surfaces.
- Copper boiler with independent thermo-siphon heat exchangers for each group head.
- Two stainless steel rotational steam outlets and one hot water outlet.
- Internal motor pump; electronically controlled water level.
- Secondary tubing made of Teflon.



- Grupos macizos de 2 kilos con sistema de infusión/extracción.
- Chasis galvanizado resistente a la corrosión; zona de trabajo en acero inoxidable.
- Caldera de cobre con calderines y termosifón independientes para cada grupo.
- Dos salidas de vapor orientables y de acero inoxidable; una salida de agua.
- Motor bomba incorporada; control electrónico del nivel de agua en la caldera.
- Tubos secundarios de Teflon.



- Groupes monoblocs massifs de deux kilos de laiton avec système infusion / extraction.
- Châssis d'acier galvanisé; surfaces de travail en acier inox.
- Chaudière en cuivre avec échangeurs thermiques indépendants pour chaque groupe.
- Deux sorties vapeur rotatives en inox massif, une sortie eau.
- Motopompe incorporée; contrôle électronique du niveau d'eau.
- Tuyauterie secondaire en Téflon.



- Grupos maciços de 2 quilos com sistema para infusão/extracção.
- Chassis galvanizado resistente ao desgaste; zona de serviço em aço inoxidável.
- Caldera de cobre com tubos térmicos e termosifão independentes para cada grupo.
- Duas torneiras de vapor direccionavel em aço inoxidável. Uma saída de água.
- Electrobomba incorporada. Controlo de segurança do nível da caldeira.
- Tubos secundários de Teflon.

**QUALITY ESPRESSO**   
Quality Espresso

Quality Espresso USA, Inc.  
12800 N.W. 38th Ave. Miami,  
FL 33054 USA  
Tel. 786 369 7878 • Fax 786 369 7879  
www.qualityespresso.com • sales@qualityespresso.com



ISO 9001:2000