

M27 RE





M27 RE DT2



M27 RE C2

M27 RE



M27 RE, è una macchina elegante e versatile, facile nell'uso, nella regolazione e nella manutenzione. Ergonomica e robusta, M27 RE è realizzata in acciaio e alluminio ed è equipaggiata con un sistema termosifonico a ugelli fissi affidabile e performante a garanzia dell'eccellenza del risultato in tazza. Disponibile nelle versioni a 2 e 3 gruppi dosata e continua, M27 RE ha pulsantiere caratterizzate da tasti precisi e immediati (la selezione attivata è segnalata da LED) ed è disponibile nei colori bianco, nero e rosso. M27 RE è predisposta per essere personalizzata nell'ampia fascia logo frontale.

- **Termica performante e affidabile**
- **Robusta e affidabile**
- **Nuove pulsantiere con LED**
- **Installazione e manutenzione semplice e rapida**
- **Personalizzabile**

M27 RE ist eine elegante und vielseitig einsetzbare Maschine, da sie einfach zu benutzen, einzustellen und zu warten ist. Ergonomisch und robust, ist M27 RE aus Stahl und Aluminium gefertigt und mit einem zuverlässigen und leistungsfähigen Thermosiphonsystem mit festen Düsen ausgestattet, das für ein stets exzellentes Ergebnis in der Tasse sorgt.

Verfügbar in den Versionen mit 2 und 3 Gruppen mit dosierter als auch mit kontinuierlicher Ausgabe, hat M27 RE Tastenfelder mit präzisen, sofort ansprechenden Tasten (die aktivierte Auswahl ist durch eine Led angezeigt) und ist in den Farben weiß, schwarz und rot erhältlich. M27 RE kann im breiten Logo-Feld an der Frontseite individuell gestaltet werden.

- **Leistungsfähiges und zuverlässiges Heizsystem**
- **Robust und zuverlässig**
- **Neue Tastenfelder mit LED**
- **Einfache und schnelle Installation und Wartung**
- **Individuell gestaltbar**

M27 RE is an elegant and versatile machine, that's easy to use, adjust and maintain. Ergonomic and sturdy, M27 RE is made of steel and aluminium and is equipped with a reliable and high performance fixed-nozzle thermosyphon system able to guarantee an excellent result in the cup. Available in the 2- and 3-group dosed and continuous versions, M27 RE features selection panels with prompt and precise push buttons (the chosen selection is signalled by a LED) and is available in white, black and red. The wide logo strip on the front of M27 RE is ideal for adding your own personalisation.

- **Reliable & high-performing thermal system**
- **Robust and reliable**
- **New button panels with LEDs**
- **Quick and easy installation and maintenance**
- **Can be customized**

M27 RE es una máquina elegante y versátil, fácil de usar, de regular y de mantener. Ergonómica y robusta, M27 RE es de acero y aluminio y está equipada con un sistema termosifónico de boquillas fijas fiable y de grandes prestaciones para garantizar la excelencia del resultado en la taza.

Disponibile en las versiones de 2 y 3 grupos dosificada y continua, M27 RE tiene botoneiras caracterizadas por teclas precisas e inmediatas (la selección activada es indicada por un LED) y está disponible en los colores blanco, negro y rojo. M27 RE está preparada para ser personalizada en la amplia banda del logotipo frontal.

- **Sistema térmico de grandes prestaciones y fiable**
- **Robusta y fiable**
- **Nuevas botoneiras con LED**
- **Instalación y mantenimiento simples y rápidos**
- **Personalizable**

M27 RE, est une machine élégante et polyvalente, caractérisée par sa simplicité d'utilisation, de réglage et d'entretien. Ergonomique et robuste, M27 RE est réalisée en acier et aluminium, elle est équipée d'un système à thermosiphon à buses fixes fiable et performant afin de garantir l'excellence du résultat en tasse.

Disponibile dans les versions à 2 et 3 groupes, dosée et continue, M27 RE a des panneaux de commande aux touches précises et immédiates (la sélection activée est signalée par des LEDs) et elle est disponible dans les couleurs: blanc, noir et rouge. M27 RE est prévue pour être personnalisée dans son large bandeau à logo frontal.

- **Système thermique performant et fiable**
- **Robuste et fiable**
- **Nouveaux panneaux de commande à LED**
- **Installation et entretien simples et rapides**
- **Personnalisable**

A M27 RE é uma máquina elegante e versátil, já que seu uso, regulação e manutenção são simples. Ergonómica e robusta, a M27 RE é fabricada em aço e alumínio e está equipada com um sistema termossifónico de bocais fixos, fiável e de alta prestação, garantindo assim a excelência do resultado na chávena.

Disponível nas versões de 2 e 3 grupos, doseadas e contínuas, a M27 RE possui uma botoneira constituída por teclas de resposta precisa e imediata, (la selecção activada é sinalizada por um LED), e encontra-se disponível nas cores branco, preto e vermelho. A M27 RE pode ainda ser personalizada no amplo painel frontal onde se encontra o logótipo.

- **Sistema térmico de excelente prestação e fiabilidade**
- **Robusta e fiável**
- **Nova botoneira com LED**
- **Instalação e manutenção simples e rápida**
- **Personalizável**

Features

Ogni gruppo dei modelli DT è dotato di quattro tasti di selezione dosati e di uno per l'erogazione continua ON/OFF ■ Ogni gruppo dei modelli C è dotato di un tasto per l'erogazione continua ON/OFF ■ Sistema termosifonico ■ Pompa volumetrica incorporata ■ Autolivello acqua in caldaia ■ Manometro doppio per il controllo della pressione della pompa e della caldaia

Each DT model group features four selections with programmable shot dosing and one continuous delivery/stop push button ■ Each C model group features one continuous delivery/stop push button ■ Thermal balancing system ■ Built in volumetric pump ■ Automatic boiler fill ■ Pump and boiler pressure double gauge

Chaque groupe des modèles DT est équipé de 4 sélections à dosage programmable et d'une touche à débit continu marche / arrêt ■ Chaque groupe des modèles C est équipé d'une touche à débit continu marche / arrêt ■ Système d'équilibrage thermique ■ Pompe volumétrique incorporée ■ Niveau chaudière automatique ■ Manomètre double pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière

Jede Gruppe der DT-Maschinen ist mit 4 Wahlmöglichkeiten mit vorprogrammierter Ausgabemenge und einer Drucktaste für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen ■ Jede Gruppe der C-Maschinen ist mit einer Drucktaste für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen ■ System zu Thermische Gleichgewicht aufbewahren ■ Eingebaute volumetrische Pumpe ■ Automatischer Kesselwasser-Niveauregler ■ Doppel Manometer für Pumpe- und Kesseldruckkontrolle

Cada grupo de los modelos DT está equipado con 4 pulsadores de selección dosificados y uno de erogación continua erogación/stop ■ Cada grupo de los modelos C está equipado con un pulsador de erogación continua erogación/stop ■ Sistema termosifónico ■ Bomba volumétrica incorporada ■ Autonivel agua en caldera ■ Manómetro doble para controlar la presión de la bomba y de la caldera

Cada grupo dos modelos DT está equipado com 4 teclas de selecção doseadas e com uma de distribuição contínua distribuição/stop ■ Cada grupo dos modelos C está equipado com uma tecla de distribuição contínua distribuição/stop ■ Sistema em termo sífão ■ Bomba volumétrica incorporada ■ Autônivelador água na caldeira ■ Manómetro duplo para controlar a pressão da bomba e da caldeira

Technical data

		DT2 C2	DT3 C3
Lance vapore multidirezionali in acciaio inox Stainless steel multidirectional steam wands Tuyaux vapeur en acier inox orientables Schwenkbare Inox -Dampfhähne Tubos vapor móviles en acero inox Tubos vapor em aço inox móveis		2	2
Erogatore acqua calda Hot water wand Tuyau eau chaude Teewasserhahn Tubo agua caliente Tubo água quente		1	1
Capacità Caldaia Boiler Capacity Capacité de la chaudière Kesselkapazität Capacidad caldera Capacidade caldeira	(l)	11	17,5
Potenza massima a Max. power at Puissance maximum à Installierte Leistung bei Potencia máxima a Potência máxima a	380÷415V3N- 50/60Hz (W)	4250-5000	6200-7500
Larghezza x Profondità x Altezza Width x Depth x Height Largeur x Profondeur x Hauteur Breite x Tiefe x Höhe Longitud x Profundidad x Altura Largura x Profundidade x Altura	(mm)	770x510x470	970x510x470
Peso Weight Poids Gewicht Peso Peso	(kg)	67	78

Optional

■ Kit scaldatazza elettrico ■ Electrical cup warmer kit ■ Kit chauffe-tasses électrique ■ Elektrischer Tassenwärmer Kit ■ Kit caliente tazas eléctrico ■ Kit escalda-chávenas eléctrico



Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco (MI) ITALY
+39 02 900 481

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione/The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice/Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern/Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication/El fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en este manual/O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem aviso prévio, as máquinas tratadas neste manual.