

”MAC 2000”

l'evoluzione
dell'espresso



MAC 2000 V

 nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines



CARATTERISTICHE TECNICHE



- Resistenza corazzata Watt 1800/1500
- Alimentazione elettrica 220 V/50-60 Hz - 110 V/60 Hz
- Erogazione caffè tramite scambiatore a cartuccia
- Caldaia in rame - Contenuto 4,8 lt.
- Gruppo e portafiltro professionale come per la serie Program
- Circuito acqua calda e vapore separati
- Pompa volumetrica incorporata
- Autolivello elettronico in caldaia di serie
- Manometro controllo pressione caldaia e pompa
- Dosaggio elettronico volumetrico mod. MAC/CUP V
- Carrozzeria mista in acciaio e tecnopolimeri
- Telaio verniciato con resine anticorrosive
- Servizi: lancia vapore - lancia acqua calda
- Sistema antirisucchio liquidi in caldaia

DATI TECNICI

Portafiltro 1 caffè - Portafiltro 2 caffè - Pressino
 Porte-filtre 1 tasse - Porte-filtre 2 tasses - Pressoir
 Filterholder 1 cup - Filterholder 2 cups - Presser
 Portafiltro 1 café - 2 cafés - Prensador
 Filterträger 1 Tasse - Filterträger 2 Tassen - Kaffeepresser

Peso netto/lordo: kg. 45/50
 Poids net/brut: kg. 45/50
 Weight net/gross: kg. 45/50
 Peso neto/bruto: kg. 45/50
 Nettogewicht/bruttogewicht: kg. 45/50

Colori: Rosso-Nero-Blu
 Couleurs: Rouge-Noir-Bleu
 Colors: Red-Black-Blue
 Color: Rojo-Negro-Azul
 Farben: Rot-Grau-Blau



TECHNICAL FEATURES



- Strengthened heating element W 1800/1500
- Voltage 220 V/50-60 Hz - 110/60 Hz
- Coffee output by heating exchanger
- Copper boiler - 4,8 lt. capacity
- Professional group and filterholder unit as for Program series
- Separate hot water and steam circuits
- Built-in volumetric pump
- Built-in electronic water level into boiler
- Check-manometer for boiler and pump pressure
- Volumetric dosing device mod. MAC-CUP V
- Body in steel and technopolymer mixture
- Painted frame with anti-corrosion resins
- Services: steam and water taps
- No-return system of liquids into boiler

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



- Verstärkte Heizung W 1800/1500
- Strom-Versorgung 220 V/50-60 Hz - 110/60 Hz
- Kaffeeausgabe durch Wärme-Austauscher
- Kessel aus Kupfer - Inhalt 4,8 lt.
- Profi-Siebträger-Gruppe wie in Mod. Program
- Getrennte Heißwasser und Dampf Kreise
- Eingebaute volumetrische Pumpe
- Serienmäßige elektronische Niveauregulierung im Kessel
- Manometer für Kontrolle des Boiler- und Pumpen Druckes
- Volumetrische elektronische Dosierung Mod. MAC/CUP V
- Gehäuse aus Stahl und Technopolimeri
- Lackiertes Chassis mit Anti-Korrosion Resinen
- Dampf- und Wasser - Hähne
- System Gegen das Rücksaugen der Flüssigkeiten im Kessel



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



- Résistance renforcée Watt 1800/1500
- Alimentation électrique 220 V/50-60 Hz - 110 V/60 Hz
- Débit du café par échangeur de chaleur
- Chaudière en cuivre - capacité 4,8 lt.
- Groupe porte-filtre professionnel comme sur série Program
- Circuit eau chaude et vapeur séparés
- Pompe volumétrique incorporée
- Niveau électronique dans la chaudière prévu standard
- Monomètre pour contrôle de la pression chaudière et pompe
- Dosage électronique volumétrique mod. MAC/CUP V
- Carrosserie en acier et technopolymères
- Châssis verni avec résines anti-corrosion
- Services: buse vapeur et eau
- Système de non retour des liquides dans la chaudière

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- Resistencia scorazzada 1800/1500
- Alimentación eléctrica 220 V/50-60 Hz - 110 V/60 Hz
- Cafés erogados mediante cambiador con cartucho
- Caldera de cobre - Contenido 4,8 lt.
- Grupo y portafiltro profesional igual que en la serie Program
- Circuito de agua caliente y vapor separados
- Bomba volumétrica incorporada
- Autonivel electrónico en caldero de serie
- Manómetro control presión caldera y bomba
- Dosificación electrónica volumétrica mod. MAC/CUP V
- Carretería de acero y tecnopolimeros
- Bastidor pintado con resinas anti-corrosión
- Servicios: lanza de vapor - canuta agua
- Sistema antirebosamiento líquidos en caldero

MAC 2000 S

MAC 2000 V

I marchi internazionali di approvazione certificano che tutte le macchine per caffè espresso sono state sottoposte ad accuratissimi collaudi e controlli. The international mark of approval certify that all our espresso coffee machines have undergone severe tests and inspections.



nuova SIMONELLI®
 espresso coffee machines

VIA M. D'ANTEGIANO, 6
 62020 BELFORTE DEL CHIANTI (MC) - ITALY
 TEL. +39 0733.9501 FAX +39 0733-950242
 VIDEOCONF. +39 0733-950201
 E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it
U.S.A. DIVISION:
 TEL. 360-366-2226 FAX 360-366-4015
 VIDEOCONF. +1-360-3188595