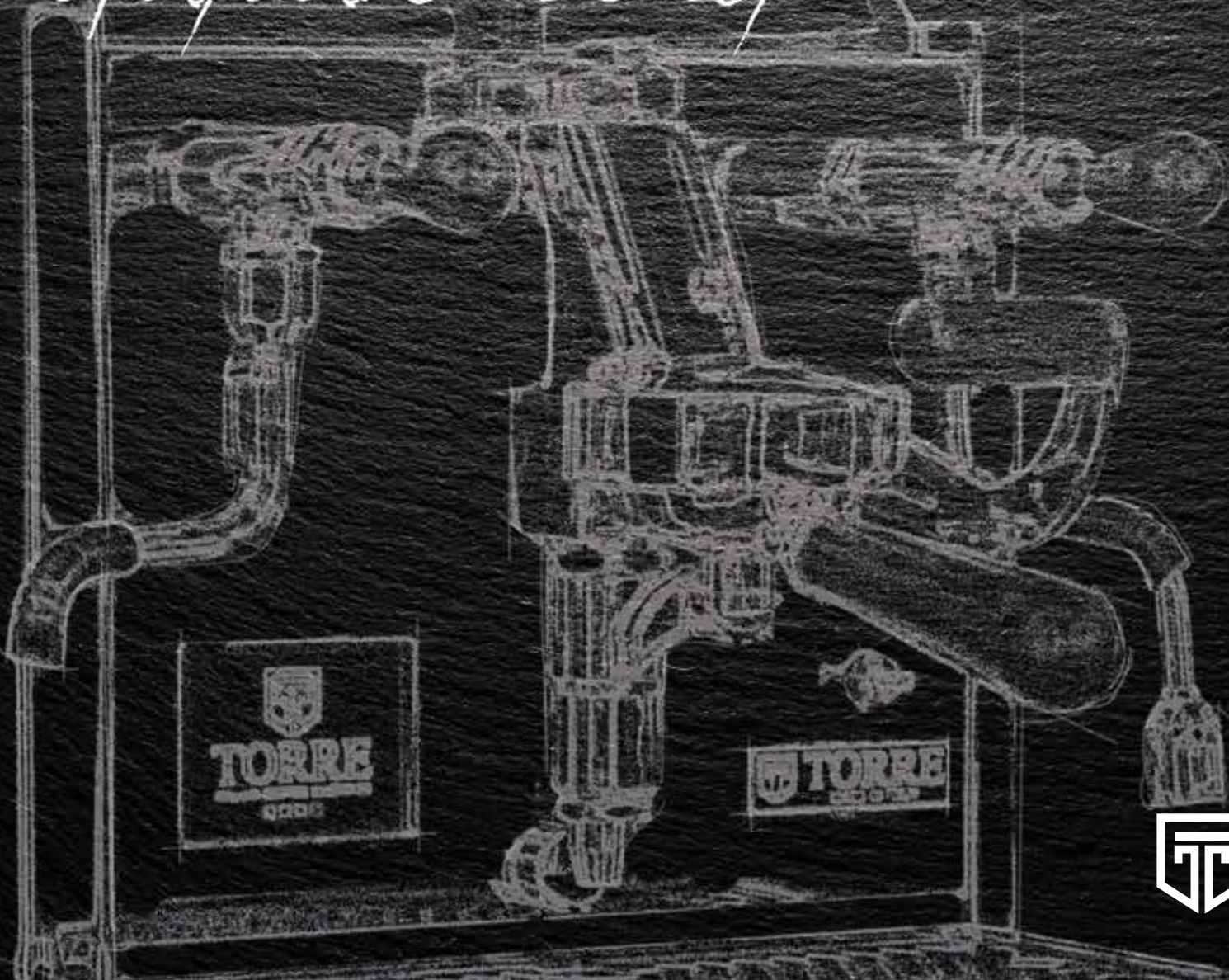


*italian soul*

Domestic Line



 **TORRE**  
MADE IN ITALY



# italian soul

## **TORRE is een droom die uitkomt!**

Een **TORRE** espressomachine is het resultaat van meer dan 20 jaar ervaring in het ontwerpen, ontwikkelen en bouwen van espressomachines.

In combinatie met Italiaanse passie leveren wij een brede selectie espressomachines voor thuis- of commercieel gebruik.

De focus voor details, het gebruik van de beste componenten die op de markt zijn en het realiseren van de perfecte samenstelling garandeert een excellente espresso.

Daarnaast is Torre toonaangevend in gebruiksgemak. De **ERGOLIFT™** doseerhendel is hier een voorbeeld van.

Onze missie is het continu zoeken naar verbetering, **want beter is niet genoeg.**



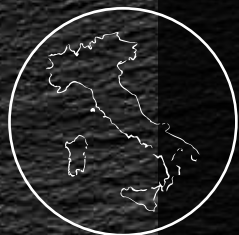
 **TORRE**  
MADE IN ITALY



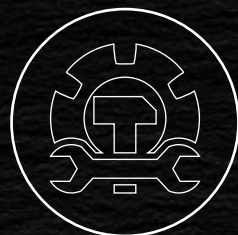
 **TORRE**  
MADE IN ITALY



# TORRE



Volledig in  
Italië  
geproduceerd



Iedere TORRE-machine  
is handgemaakt met  
oog voor detail.



Wereldwijde export  
vanuit Italië

# Mariuccia

Multi boiler





# Mariuccia

Multi boiler



## Mariuccia.

Multi boiler technologie voor de perfecte extractie en een excellent resultaat.

Met de 2 afzonderlijke boilers kunt u onafhankelijk van elkaar een espresso maken en de stoom gebruiken. Dankzij de volumetrische pomp heeft dit geen impact op een evenwichtige temperatuur van het water. De Peppine is ontwikkeld voor intensief gebruik en kan direct op de waterleiding aangesloten worden.

De RVS AISI316 water-/ stoomboiler wordt aangestuurd door een druktransmitter, met drukinstellingen direct vanaf de schakelaar. De temperatuurregeling van de RVS boiler is afkomstig van een PID-thermostaat waarmee u de temperatuur van het water kunt aanpassen. Hierdoor heeft u een stabiele temperatuur van 80 tot 100 °C om daarmee de extractie optimaliseren op basis van verschillende soorten koffie en branding. Dit garandeert een constante thermische stabiliteit,

- Chromo-functie bij de aanlevering zodat u de timing van de extra kunt monitoren.
- 2 tappunten voor stoom en heet water voor de espresso- en cappuccino liefhebber.
- Elektronische waterniveau-regeling in de boiler.
- Manometer geeft zowel de keteldruk als de pompdruk weer.

Maximale prestaties in een elegant design. Standaard geleverd met de ERGOLIFT doseerhandelsche en elegante dispenserhendel ERGOLIFT™.

Mariuccia







Mariuccia		1 GROEP	
Netvoeding	Vac/Hz	110-120/50-60	220-240/50-60
Warmte element	W	1100 + 1000	1100 + 1000
Boiler	lt	1 + 0,75	
Inhoud reservoir	lt	2.2	
Breedte	mm	325	
Diepte	mm	440	
Hoogte	mm	385-405	






- ↔ E61 groep met thermosifonische circulatie
- ↔ ERGOLIFT™ doseerhendel
- ↔ Volumetrische pomp
- ↔ Stoomtap
- ↔ Watertap
- ↔ AISI 316 RVS water-/ stoomboiler
- ↔ AISI 316 RVS koffieboiler
- ↔ Elektronische waterniveau-regeling
- ↔ Elektronisch geïntegreerde PID-thermostaat
- ↔ CHRONO-functie
- ↔ In het display geïntegreerde meter voor de keteldruk.
- ↔ In het display geïntegreerde meter voor de pompdruk.
- ↔ Ruime afneembare kopjeswarmer aan de bovenzijde
- ↔ Uitneembare tank
- ↔ Direct op het waternet aan te sluiten
- ↔ Uitneembare lekbak
- ↔ RVS frame
- ↔ Verchroomde en massieve met de hand gepolijste steunpootjes.





# Domestic Line

## MAIN FEATURES

MAIN FEATURES																			
Model	Boiler capaciteit	power	Boiler			Taps		Heet water Stoom		Pomp type		Water toevoer		Temperatuur controle			Lengte	Breedte	Hoogte
	Liter	Watt	Single Boiler	Warmte wisselaar	Dual boiler	Hand greep	Joystick	Standard	Cool touch	Vibratie	Roterend	Reservoir	Water net	PID	Pressostaat	Touch display	mm	mm	mm
 Luigino	1.5	1100		■		■		■		■		■			■		260	410	395
 Pierino	0.75	1100	■			■		■		■		■		■			260	410	395
 Teresina	2.3	1400		■			■		■	■	optional	■			■		325	440	405
 Mariuccia	0.75+1	1100+1000			■		■		■		■	■	■	■	■		325	440	405
 Peppina	0.75+1	1100+1000			■		■		■		■	■	■		■	■	325	440	405

➤ **Bonenmaler Home**

**NANU**

- Motor: 310W 1350 g/min
- Grinder: Gehard staal 50mm
- Micrometrische maalinstelling
- Hopper: 300g
- Maat: W120xD180xH350mm
- Gewicht: 5.6 kg
- LCD display
- Elke dosis is onafhankelijk instelbaar
- Portafilter vergrendelingsclip
- Kleuren: chroom of zwart





➤ **Bonenmaler PRO Line**

**GINETTO Dosatore**

- Stalen "high production" vermaler 64 mm
- Motor 1400 rpm 350W
- Automatisch te vullen met timer
- Hopper: 1,5 kg koffiebonen
- Doseringen kunnen worden aangepast
- Teller
- Automatisch koelsysteem met temperatuursensor
- Geluiddichte maalkamer
- Afmeting 37x21x55h
- Gewicht 13 kg.
- Kleur: zilvergrijs, zwart of wit



➤ **Bonenmaler PRO Line**

**GINETTO**

- Motor: 350W 1400 g/min
- 64 mm "hoge productie" stalen vermaler
- Hopper: 1.5 kg koffie
- Afmeting: 21x37x55h cm
- Gewicht: 13 kg
- LCD display
- Automatisch koelsysteem met temperatuursensor
- Elke dosis is onafhankelijk instelbaar
- Portafilter vergrendelingsclip
- Kleur: zwart of wit



➤ **Houten koffer kit barista:**

- Houten kist met logo
- Bodemloze filterhouder met houten handvat compleet met filter
- Melkkan
- RVS stamper 58mm met houten handvat
- RVS stamper standaard



➤ **Houten kofferset levetta:**

- Houten kist met logo
- 2-kops filterhouder met houten handvat compleet met filter
- 1 kop filterhouder met houten handvat compleet met filter
- 1 houten hendel
- 2 joysticks met een houten hendel



➤ **Houten koffer kit volantino:**

- Houten kist met logo
- 2-kops filterhouder met houten handvat compleet met filter
- 1 kop filterhouder met houten handvat compleet met filter
- 1 houten groepshendel
- 2 houten kraan handvatten met verchroomde messing doppen



➤ Rackets domestic



➤ Racket Pro



➤ Melkkan



➤ Filterhouder



➤ **Stampers**

- Roestvrijstalen stamper 58 mm met walnoten handvat
- Roestvrijstalen stamper 58 mm met lichtmetalen handvat



➤ Stamperhouder

