

DIE PASSENDE ESPRESSOMASCHINE

BY BASILIUS



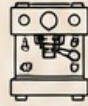
Welche Getränke werden hauptsächlich zubereitet?

- 1 Nur Espresso und Cafe Crema / Americano
- 2 Regelmäßig Milchgetränke wie Cappuccino, Flat White, Latte etc.
- 3 Hohe Stückzahlen und alle Arten von Getränken



Fall 1) Empfehlung Einkreiser

Profitec GO, Vibrationspumpe	995,00 €
ECM Puristika, Vibrationspumpe	1.199,00 €
Gräf Daccianova, Thermoblock	1.299,00 €
ECM Classica PID, Vibrationspumpe	1.395,00 €



Fall 2) Empfehlung Zweikreiser

Profitec Pro 400, Vibrationspumpe	1.465,00 €
Rocket Marese Edition, Vibrationspumpe	1.499,00 €
Rocket Appartamento TCA, Vibrationspumpe	1.510,00 €
Profitec Jump, Vibrationspumpe	1.765,00 €
Rocket Giotto FAST, Vibrationspumpe	1.890,00 €
Rocket Mazzafiato Fast, Vibrationspumpe	1.890,00 €
ECM Mechanika Slim, Vibrationspumpe	1.995,00 €
ECM Mechanika Slim PID, Vibrationspumpe	2.055,00 €
Rocket Giotto FAST R, Rotationspumpe	2.190,00 €
Rocket Mazzafiato Fast R, Rotationspumpe	2.190,00 €
ECM Elektronika Profi, Rotationspumpe	2.545,00 €



Fall 3) Empfehlung Dualboiler

Profitec Move, Vibrationspumpe	1.965,00 €
Profitec Ride, Vibrationspumpe	2.199,00 €
ECM Machanika Max, Rotationspumpe	2.395,00 €
ECM Technika, Rotationspumpe	2.485,00 €
Rocket R Cinquantotto, Rotationspumpe	2.690,00 €
Profitec Drive, Vibrationspumpe	2.695,00 €
ECM Synchronika, Rotationspumpe	2.995,00 €
La Marzocco Micra, Rotationspumpe	3.546,20 €
Rocket Bicocca, Rotationspumpe	4.300,00 €
Rocket R Nine One, Rotationspumpe	4.990,00 €
La Marzocco Mini R, Rotationspumpe	5.177,00 €
La Marzocco GS3, Rotationspumpe	7.676,00 €

* Preise inkl. MwSt. – Stand: Mai 2024 – Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KURZBESCHREIBUNG DER ESPRESSOMASCHINEN



Profitec GO

Kompakter Einkreiser mit E61-Brühgruppe. Solide Technik für puristischen Kaffeegenuss.



ECM Puristika

Schlanker Einkreiser mit hochwertiger Verarbeitung und klassischer Bedienung.



Gräf Daccianova

Einkreiser mit Thermoblock – schnelle Aufheizzeit und kompakte Bauweise.



ECM Classica PID

Einkreiser mit PID-Temperatursteuerung für mehr Stabilität und Kontrolle.



Profitec Pro 400

Zweikreiser mit E61-Brühgruppe. Zuverlässig und benutzerfreundlich.



Rocket Marese Edition

Zweikreiser im edlen Design. Bewährte Technik für den ambitionierten Home-Barista.



Rocket Appartamento TCA

Kompakte Zweikreiser mit Timer-Funktion und hochwertiger Edelstahlverarbeitung.



Profitec Jump

Zweikreiser mit modernem Design und praktischen Features.



Rocket Giotto FAST

Schneller Aufheiz-Zweikreiser (FAST) mit hochwertiger Ausstattung.



Rocket Mazzafiato Fast

Zweikreiser mit elegantem Design und sehr kurzer Aufheizzeit.



ECM Mechanika Slim

Schmale Zweikreiser mit klassischer Bedienung und solider Technik.



ECM Mechanika Slim PID

Wie Mechanika Slim, jedoch mit PID-Temperatursteuerung.



Rocket Giotto FAST R

Zweikreiser mit Rotationspumpe für leisen Betrieb und konstante Druckstabilität.



Rocket Mazzafiato Fast R

Zweikreiser mit Rotationspumpe – mehr Laufruhe und Performance.



ECM Elektronika Profi

Zweikreiser mit Rotationspumpe und PID-Steuerung – maximale Kontrolle.



Profitec Move

Dualboiler mit Vibrationspumpe. Schnell, kompakt und leistungsstark.



Profitec Ride

Dualboiler mit hochwertiger Ausstattung und durchdachtem Bedienkonzept.



ECM Machanika Max

Dualboiler mit Rotationspumpe und E61-Brühgruppe – viel Leistung.



ECM Technika

Premium-Dualboiler mit Rotationspumpe und edlem Design.



Rocket R Cinquantotto

Dualboiler mit Rotationspumpe und 58 mm Brühgruppe.



Profitec Drive

Dualboiler mit Rotationspumpe und modernem Bedienkonzept.



ECM Synchronika

High-End Dualboiler mit Rotationspumpe, PID-Steuerung und Shot-Timer.



La Marzocco Micra

Kompakte Dualboiler der Profiklasse mit La Marzocco Qualität.



Rocket Bicocca

Dualboiler im exklusiven Rocket Design – maximale Performance.



Rocket R Nine One

Top-Modell mit Dualboiler, Rotationspumpe und edelster Verarbeitung.



La Marzocco Mini R

Dualboiler mit Rotationspumpe – professionelle Leistung im kompakten Format.



La Marzocco GS3

Klassiker aus der Profi-Liga – höchste Leistung und Zuverlässigkeit.



E61-Brühgruppe
Temperaturstabilität und konstante Qualität



Vibrationspumpe
Kompakt und kostengünstig, etwas lauter im Betrieb



Rotationspumpe
Leiser Betrieb und konstante Druckstabilität



Thermoblock
Schnelle Aufheizzeit und kompakte Bauweise



Dualboiler
Getrennte Boiler für Kaffee und Dampf

BASILUS

ESPRESSOMASCHINEN ERKLÄRT

WICHTIGE BEGRIFFE & TECHNIKEN VERSTÄNDLICH ERKLÄRT



TECHNOLOGIE & STEUERUNG



PID

(Proportional-Integral-Derivative)

Elektronische Temperaturregelung, die die Kesseltemperatur konstant hält und Schwankungen minimiert.

→ Für stabile Brühtemperatur, besseren Geschmack und reproduzierbare Ergebnisse.



TCA

(Temperature Control Adjustment)

Temperaturregelung direkt an der Brühgruppe. Ermöglicht die Anpassung der Brühtemperatur je nach Bohnensorte und Röstgrad.

→ Mehr Kontrolle und Flexibilität bei der Zubereitung.



PUMPENTYPEN

Vibrationspumpe: Kompakt, leise und kostengünstig. Erzeugt ca. 9 bar Druck – ideal für den Heimgebrauch.

Rotationspumpe: Leistungsstärker, leiser und langlebiger. Ermöglicht konstanten Druck und ist für häufige & hohe Nutzung geeignet.

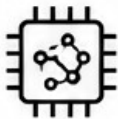


FAST

(Fast Heat Up)

Schnelle Aufheiztechnologie durch spezielle Kessel- oder Thermoblock-Systeme.

→ Kürzere Aufheizzeit und schneller betriebsbereit.



ELEKTRONIK / ELEKTRONIK PROFI

Elektronische Steuerung mit PID, Display und verschiedenen Einstellmöglichkeiten.

→ Für maximale Kontrolle über Temperatur, Preinfusion, Stand-by Zeiten u.v.m.



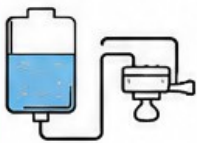
PREINFUSION

Vorbrühfunktion: Der Kaffee wird vor dem Brühvorgang mit wenig Wasser angefeuchtet.

→ Sorgt für gleichmäßige Extraktion und besseren Geschmack.

AUFBAU & TECHNIK

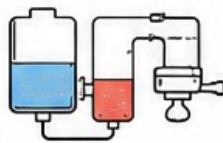
EINKREISER



Ein Boiler für Dampf und Heißwasser.

→ Nach dem Bezug von Milchgetränken muss der Kessel erst wieder auf Temperatur kommen.

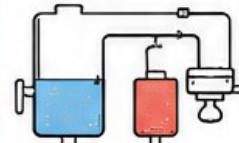
ZWEIKREISER



Getrennte Kreisläufe für Brühen und Dampf.

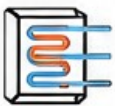
→ Gleichzeitiges Brühen und Aufschäumen möglich, konstantere Temperaturen.

DUALBOILER



Zwei getrennte Boiler für Brühen und Dampf.

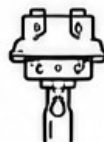
→ Maximale Temperaturstabilität und Leistung. Ideal für Vielnutzer und hohe Ansprüche.



THERMOBLOCK

Heizt das Wasser nur bei Bedarf sehr schnell auf.

→ Energieeffizient und schnell, jedoch weniger Temperaturstabilität als Boiler-Systeme.



E61-BRÜHGRUPPE

Klassische Brühgruppe mit thermosiphonischer Zirkulation.

→ Sehr gute Temperaturstabilität und ikonisches Design. Standard bei hochwertigen Espressomaschinen.



ROTATIONSPUMPE

Leistungsstarke Pumpe mit konstantem Druck.

→ Ideal für hohe Beanspruchung und Festwasseranschluss empfohlen.



FESTWASSERANSCHLUSS

Direkter Anschluss an die Wasserleitung.

→ Komfortabler, konstanter Wasserdruck und keine Tankbefüllung nötig.



WASSERTANK

Integrierter Tank für Frischwasser.

→ Flexibel in der Platzierung, jedoch regelmäßiges Nachfüllen erforderlich.



KUPFERKESSEL

Kessel aus Kupfer für optimale Wärmeleitung und -speicherung.

→ Sorgt für Temperaturstabilität und eine lange Lebensdauer.

WEITERE BEGRIFFE



BRÜHDROCK

Der optimale Druck für Espresso liegt bei ca. 9 bar. Zu viel oder zu wenig Druck beeinflusst die Extraktion und den Geschmack.



SHOT-TIMER

Zeigt die Brühzeit eines Espressos an. Hilft bei der Kontrolle und Reproduzierbarkeit jedes Shots.



ECO-MODUS

Energiesparfunktion, die die Maschine nach einer bestimmten Zeit automatisch in den Standby-Modus versetzt.



DAMPFLANZE

Zum Aufschäumen von Milch für Cappuccino, Latte, Flat White etc. Qualität und Beweglichkeit beeinflussen die Milchtextur.



ZWEIAUSLAUF

Ermöglicht den gleichzeitigen Bezug von zwei Espressi. Standard bei hochwertigen Maschinen.



MANOMETER

Zeigt den Brühdruck im System an.
→ Hilft bei der Optimierung der Einstellung.



UNSER TIPP

Die Wahl der richtigen Espressomaschine hängt von Ihren Getränkewünschen, dem Nutzungsverhalten und dem Anspruch an Komfort und Qualität ab.

Gerne beraten wir Sie persönlich und finden gemeinsam die perfekte Maschine für Sie!

