



► EVOLUZIONE V2

DIE EVOLUZIONE V2 IST EINER WEITERER ENTWICKLUNGSSCHRITT BEI DER EVOLUZIONE BAUREIHE VON ROCKET ESPRESSO.

DIE MASCHINE KANN SOWOHL, JEWEILS SCHALTERGESTEUERT, DIREKT AN DAS WASSERNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN, WIE AUCH MIT DEM EINGESETZTEN WASSERBEHÄLTER BETRIEBEN WERDEN.

DIE MASCHINE WIRD MIT GEWERBLICHER ROTATIONSPUMPE (STATT VIBRATIONSPUMPE) UND EINEM GEWERBLICHEN PRESSOSTATEN FÜR ESPRESSOMASCHINEN GELIEFERT. DER ROCKET ESPRESSO KESSEL HAT ZWEI SCHWERE, BLEIFREIE MESSINGFLANSCHES UND EINE AUSSEN-ISOLIERUNG DES KESSELS FÜR ERHÖHTE THERMISCHE STABILITÄT UND ENERGIEEINSPARUNG.

DIE EVO V2 HAT EIN NEUES LAYOUT DER INNEN-BAUTEILE. HIERDURCH WIRD DIE MASCHINE BESONDERS LEISE, GENAUSSO WIE AUCH GROSSE GEWERBLICHE MASCHINEN.

DIE MASCHINE KANN SOWOHL IM GIOTTO, WIE AUCH CELLINI-DESIGN GELIEFERT WERDEN.



ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

GIOTTO AND CELLINI TECHNISCHE ANGABEN

Gehäuse	Chromnickelstahl 18/10.
Brühgruppe	Gewerbliche Brühgruppe. Gewicht 4.05 Kg.
Vorbrühung	Zwei Vorbrühsysteme. Progressiv arbeitender federbewehrter Infusionszylinder, sowie statische Vorbrühkammer. Hieraus resultieren eine gute Kaffeeextraktion mit besonderem Aroma, optimalem Geschmack und feiner "Crema".
Thermosyphon System	Großzügig ausgelegt für eine optimale Extraktion. 20% mehr Volumen als bei einigen vergleichbaren Maschinen.
Kessel	Boiler aus bestem Kupfer (99,9 %) mit zwei bleifreien Messing-Endflanschen. Diese Endflansche, zusammen mit der Außenisolierung des Kessels, erhöhen die Thermik um bis zu 50% im Vergleich zu anderen Kesselsystemen. Kesselinhalt: 1,8 L.
Pumpe	Gewerbliche Rotationspumpe (Keine Vibrationspumpe). Externe Druckeinstellung.
Druckwächter	Gewerblicher Pressostat. Schaltdifferenzial 0,035°C. Für einige Märkten nur auf Wunsch.
Manometer	Jeweils ein Manometer für Pumpen- und Kesselldruck.
Dampfrohr	Aus Chromnickelstahl 18/10. Rocket Cool-Touch Technologie. Nur der Auslaufstutzen wird heiß. Milch backt nicht an und kann also leichter entfernt werden. Bessere Dampf- Qualität, da die Energie nicht um das Dampfrohr abgegeben wird sondern gezielt an den Endstutzen. Dieser ist optimiert, um problemlos besonders feinen Milchschaum zu erzeugen.
Elektronische Steuerung	Kessel- und Wassertankfüllstand werden über Mikroprozessor gesteuert. Niedrigwasserstandsanzeige.
Heizung	Optimales Verhältnis Kesselinhalt / Thermosyphon System. Dadurch schnelle Aufheizzeiten. 1.200 W Heizkörper aus Spezialmaterial (5 mal längere Lebensdauer als bei anderen Heizungen).
Sicherheitsventil	Gewerbliches Sicherheitsventil.
Wasserversorgung	Entweder durch den 2.9 Liter Frischwasser-Behälter oder, durch Umschaltung, durch Festwasser-Anschluss. Der Pumpendruck kann von außen eingestellt werden. Ablauf.
Baumasse (B x T x H)	Rocket Giotto Evoluzione V2: 33 cm x 42.5 cm x 39 cm Rocket Cellini Evoluzione V2: 30 cm x 42.5 cm x 39 cm
Gewicht	27,8 Kg
Zubehör	Gewerbliche Ein- und Zweitassen Siebträger mit Sieben. Ein Blindsieb. Anpresser aus Metall. Microfiber-Reinigungstuch. Reinigungsbürste. Komplette Anleitungen auf CD und Handbuch.