



**BEZZERA**

dal 1901

# CREMA

SEMI-PROFESSIONAL



**DE PID**



**PM**

## MAIN FEATURES

**Electronic pre-infusion  
DE version**

**2 programmable  
doses DE**

**Fast group heating**

**PID option**

## Overview



The model CREMA, is a unique master piece with rosewood handles and fine finishes. It can be installed anywhere without connections to the main water supply net; thanks to boiler system with heat exchanger and the practical groups heating system cappuccinos, coffee and tea can be produced for a small community.

The new hydraulic and electric systems allow to reach a thermal stability and an accurate setting of the temperature equal to machines in the professional segment. Group heated by heating element.

## DE PID



With a volumetric dosage for coffee brewing controlled by a microprocessor. The 2 doses setting is done by the push-buttons and third push button for manual continuous coffee brewing. The PID temperature control system replaces traditional pressure switch and shows the boiler temperature on a display; the temperature can be adjusted by the user in a range from 80°C to 100°C.

## PM



The group is controlled by a push button that activates a vibration pump and opens the group solenoid valve to deliver coffee; once the desired quantity is reached, by pressing the push-button again, the group stops.

## MAIN TECHNICAL FEATURES

*Wichtigste technische merkmale*



- Electrical heating.
- Automatic boiler water supply.
- Automatic stopping of electric resistance in case of lack of water in the boiler.
- Vibration pump.
- Stainless steel AISI 304 (14301), body and painted white.
- Group heated by electric resistance.



- Elektrische Heizung.
- Automatische Wasserzufuhr in den Kessel.
- Automatisches Ausschalten der Heizelemente bei fehlendem Wasser im Kessel.
- Vibrationspumpe.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 (14301), Weiß lackiert gehäuse.
- Die Brühgruppe wird durch ein Heizelement beheizt.

## Überblick



Das Modell CREMA ist ein einzigartiges Meisterstueck; enige Details, wie die Palisandergriffe, verleihen ihm einen Hauch von Eleganz. Dieses Modell kann unabhängig vom Wasseranschluß überall aufgestellt werden, und dank dem Kessel mit Wärmeaustauscher und dem praktischen Heizsystem der Brühgruppe können Cappuccinos und Tees in kleinen Mengen zubereitet werden. Das neue hydraulische und elektrische System verbessert die thermische Stabilität der Maschine und ermöglicht so eine genauere Temperatureinstellung, die den Maschinen im professionellen Segment gleichkommt. Die Brühgruppe wird durch ein Heizelement beheizt.



Volumetrische Dosierung des Kaffees, die per Mikroprozessor gesteuert wird. Programmierung von 2 Portionen direkt am Tastenfeld, die dritte Funktionstaste dient zur kontinuierlichen Ausgabe. Das PID-System zur Temperaturkontrolle ersetzt den traditionellen Pressostat und zeigt die Kesseltemperatur auf einem Display an; die Temperatur kann von dem Benutzer auf einer Skala zwischen 80°C und 100°C eingestellt werden.



Wird von einer Vibrationspumpe und Brühgruppen mit Elektroventilen betrieben. Die Brühgruppe wird über eine Taste gesteuert. Durch Betätigen der Taste gibt die Gruppe Kaffee ab; ist die gewünschte Menge erreicht, wird durch erneutes Betätigen der Taste die Kaffeeabgabe gestoppt.

## TECHNICAL DATA SHEET

*Technisches Datenblatt*

	CREMA DE PID - CREMA PM	
<b>POWER SUPPLY</b> Stromversorgung	110-120V / 50-60Hz	220-240V / 50-60Hz
<b>RESISTANCE</b> Heizelement	1200W	
<b>BOILER</b> Kessel	1,5 lt	
<b>TANK</b> Wasserbehälter	3 lt	
<b>WIDTH</b> Breite	250 mm	
<b>DEPTH</b> Tiefe	450 mm	
<b>HEIGHT</b> Höhe	375 mm	
<b>NET WEIGHT</b> Nettogewicht	18,5 Kg	
<b>GROSS WEIGHT</b> Bruttogewicht	22 Kg	

COD. 9942624.01 ED.06/21 REV.00

