



**BEZZERA**

dal 1901

# STREGA AL

SEMI-PROFESSIONAL



## MAIN FEATURES

**Fast group heating**

**Traditional lever group**

**Water tank option**

## Overview



The STREGA combines modern features of twenty-first century coffee machines with the traditional lever system that guarantees the optimal extraction of coffee flavours, delivering creamy espresso pursuant to the Italian espresso coffee tradition.

### “S” VERSION WITH RESERVOIR

The vibration pump is operated by an electronic control that adjusts the boiler level. Before the coffee delivery, the pump fills the lever group providing a pre infusion between water and coffee. Once the lever is lifted to begin the extraction, the pump stops and the pressure in the group is created by two springs that guarantee a steady pressure and the best extraction of the coffee oils.

### “R” VERSION WITH CONNECTION TO WATER MAIN

An electronic system controls the probe which automatically regulates the solenoid valve for the water refill in the boiler, that is loaded with the pressure of the water main (minimum pressure 2 Bar). The group chamber is filled by the pressure of the water main when the lever is pulled down.

### “TOP” VERSION

This version allows to use the machine with the water tank or to connect it directly to the water main. It is equipped with a professional pressostat. The heating element in the group ensures a greater temperature stability.

## Überblick



Die STREGA kombiniert moderne technische Errungen schaffen des 21. Jahrhunderts der Espressomaschinen-Technik mit dem traditionellen Handhebel-System. So erhält man eine optimale Extraktion des Kaffeepulvers, entsprechend ist das Resultat ein sehr cremiger aromatischer Espresso gemäß der Italienischen Tradition.

### “S” VERSION MIT WASSERTANK

Die Vibrationspumpe wird über den Kesselfüllstand gesteuert. Vor dem Kaffeebezug schaltet sich die Pumpe ein zur Preinfusion, sobald der Hebel gedrückt wird und den Pumpen-Schalter aktiviert. Sobald der Hebel nach oben gelassen wird, hört die Pumpe auf zu pumpen. Der Extraktionsdruck wird durch zwei Federn erzeugt, die einen konstanten Druck während der Extraktion erzeugen, sodass eine optimale Extraktion der ätherischen Öle im Kaffeemehl erreicht wird.

### “R” VERSION MIT FESTWASSERANSCHLUSS

Eine elektronische Steuerung garantiert eine automatische Kesselbefüllung mittels Ansteuerung des Magnetventils. Befüllt wird der Kessel durch den Druck des Leitungswassers (min. Druck 2 Bar). Das Innere der Hebelgruppe wird durch den Leitungsdruck mit Wasser befüllt, sobald der Hebel nach unten gedrückt wird.

### “TOP” VERSION

Diese Version erlaubt die Verwendung der Maschine sowohl mit Wassertank als auch mit Festwasser-Anschluss. Die TOP version ist mit einem professionellen Pressostaten ausgestattet. Die elektrische Heizung in der Handhebelgruppe garantiert eine hohe thermische Stabilität.

## MAIN TECHNICAL FEATURES

Wichtigste technische Merkmale



- Electrical heating.
- Automatic boiler refill.
- Automatic electrical cut-off with empty boiler.
- Water tank and vibration pump.
- Boiler manometer.
- Stainless steel AISI 304 (14301) body.



- Elektrische Heizung.
- Automatische Wasserzufuhr in den Kessel.
- Automatische Ausschalten der Heizelemente bei fehlendem Wasser im Kessel.
- Vibrationspumpe.
- Kesselmanometer.
- Aufbau aus Edelstahl AISI 304 (14301).

## TECHNICAL DATA SHEET

Technisches Datenblatt

|  |                       | STREGA AL             |                      |  |
|--|-----------------------|-----------------------|----------------------|--|
| <b>POWER SUPPLY</b><br>Stromversorgung         | 110-120V /<br>50-60Hz | 220-240V /<br>50-60Hz |                      |  |
| <b>RESISTANCE</b><br>Heizelement               | 1350W                 | 1250-1450W            |                      |  |
| <b>BOILER</b><br>Kessel                        | 2 lt                  |                       |                      |  |
| <b>TANK</b><br>Wasserbehälter                  | 4 lt                  |                       |                      |  |
| <b>WIDTH</b><br>Breite                         | 330 mm                |                       |                      |  |
| <b>DEPTH</b><br>Tiefe                          | 450 mm                |                       |                      |  |
| <b>HEIGHT</b><br>Höhe                          | 710 mm                |                       |                      |  |
| <b>NET WEIGHT</b><br>Nettogewicht              | 28 Kg<br>(Vers. S)    | 31 Kg<br>(Vers. R)    | 30 Kg<br>(Vers. TOP) |  |
| <b>GROSS WEIGHT</b><br>Bruttogewicht           | 30,5 Kg<br>(Vers. S)  | 33,5 Kg<br>(Vers. R)  | 32 Kg<br>(Vers. TOP) |  |
| <b>LOAD CONNECTION</b><br>Anschlußstückeinlauf | G 3/8"                |                       |                      |  |
| <b>DRAIN CONNECTION</b><br>Abflußanschluß      | Ø 10 mm               |                       |                      |  |



BEZZERA  
Dal 1901

G. BEZZERA S.R.L.  
Via Luigi Bezzera, 1  
20088 - Rosate (MI) - Italy  
T (+39) 02 908 48 102  
Fax (+39) 02 908 70 287  
admin@bezzera.it  
www.bezzera.com



COD. 9942612.03 ED.06/21 REV.00

All pictures are for illustration purpose only