



**BEZZERA**

Dal 1901

# DUO



MN



DE

Frame and body in AISI 304

Automatic Backflush program

Water filter alarm and maintenance cycles

Automatic daily on/off setting

Settable pre-infusion

Water heater priority setting

Selection of supply from the water mains or from the tank

**ESPRESSO COFFEE MACHINES SINCE 1901**

# DUO MN • DUO DE

## Equilibrio termico senza compromessi

Il nuovo modello Duo è una sofisticata macchina da caffè espresso compatta che concentra al suo interno le caratteristiche di una macchina per caffè espresso professionale, disponibile nella versione DE con 3 termostati PID e nella versione a levetta MN dove si combina la tradizionale tecnologia a "LEVETTA" ad un software ed un'elettronica più sofisticati che consentono, attraverso un display touch da 3,5", di controllare il sistema a doppia caldaia.

### Versione MN - 2 termostati PID

Funziona con il tradizionale gruppo levetta manuale: l'erogazione del caffè inizia azionando la levetta verso l'alto e si interrompe abbassandola, una volta raggiunta la quantità desiderata nella tazza.

Il gruppo è riscaldato dal sistema di circolazione termosifonica con acqua proveniente da una piccola caldaia dedicata all'estrazione del caffè. La temperatura è controllata da un termostato PID che garantisce una stabilità termica ottimale in un intervallo da 88-96° C.

### Versione DE - 3 termostati PID

Il gruppo viene riscaldato tramite resistenza elettrica attivata da un termostato PID che mantiene una temperatura costante.

Il 2° termostato PID consente di regolare la temperatura dell'acqua della caldaia dedicata all'estrazione del caffè, garantendo un equilibrio termico ottimale in un range da 88-96° C. Il circuito vapore/acqua è collegato a una caldaia indipendente azionata da un 3° termostato PID che consente di massimizzare la potenza di vaporizzazione anche in caso di utilizzo intensivo. La versione DE è dotata di dosatura volumetrica del caffè gestita tramite microprocessore con 4 dosi programmabili direttamente dalla tastiera; il quinto pulsante attiva il funzionamento erogazione continua.

In entrambe le versioni il sistema idraulico alimentato da una pompa rotativa può utilizzare un serbatoio dell'acqua interno da 4 litri o essere collegato alla rete idrica.

### Caratteristiche principali:

- Telaio e carrozzeria in AISI 304.
- Impostazione automatica on / off giornaliera.
- Programma di risciacquo gruppo automatico.
- Pre-infusione impostabile.
- Allarme filtro acqua e cicli manutenzione.
- Selezione approvvigionamento acqua rete o serbatoio.
- Impostazione priorità caldaia.



## Heat balance without compromise

The new Duo model is a sophisticated compact semi professional espresso coffee machine with the production capacity of a professional unit; proposed in DE version with 3 PID thermostats. In the MN lever version it combines traditional "LEVER" technology with more sophisticated software and electronics that allow, through a 3.5" touch display, control over the double water heater system.

### MN version - 2 PID thermostats

It works with the traditional manual lever unit: dispensing of the coffee begins by pushing of the lever upwards and stops by lowering it once the desired quantity has been dispensed into the cup. The unit is heated by the thermosiphonic circulation system with water coming from a small water heater dedicated to extraction of the coffee.

The temperature is controlled by a PID thermostat which ensures optimum thermal stability in the range from 88 to 96° C.

### DE version - 3 PID thermostats

The unit is heated by an electrical resistance which is activated by a PID thermostat that keeps a constant temperature. The second PID thermostat allows adjusting of the water temperature in the water heater dedicated to coffee extraction, which ensures optimum thermal stability in the range from 88 to 96° C.

The steam/water circuit is connected to an independent water heater driven by a third PID thermostat that also allows maximising of the vaporisation power in the case of intensive use. The DE version is fitted with volumetric coffee dispensing managed by microprocessor with 4 doses that are directly programmable from the keyboard; the fifth button activates the continuous dispensing operation.

In both versions the hydraulic system powered by a rotary pump can use a 4-litre internal water tank or be connected to the water supply.

### Main features:

- Frame and body in AISI 304.
- Automatic daily on/off setting.
- Automatic Backflush program.
- Settable pre-infusion.
- Water filter alarm and maintenance cycles.
- Selection of supply from the water mains or from the tank.
- Water heater priority setting.



**G. BEZZERA S.R.L.**

Via Luigi Bezzera, 1  
20088 - Rosate MI - Italy  
Tel. +39 02 90848102  
Fax +39 02 90870287  
e-mail: admin@bezzera.it  
www.bezzera.com



## Thermisches Gleichgewicht ohne Kompromisse

Das neue DUO-Modell ist eine hochentwickelte kompakte Espresso-Kaffeemaschine, die die Funktionen einer professionellen Espresso-Kaffeemaschine beinhaltet und in der DE-Version mit Bezzera Brühgruppe und 3 PID-Thermostaten und in der manuellen MN-Version mit der traditionellen E61-Technologie erhältlich ist; die anspruchsvollere Software und Elektronik verfügt über ein 3,5" -Touch-Display, welches die Steuerung des Doppelkesselsystems ermöglicht. Die Seitenteile bestehen aus Edelstahl.

### MN-Version - 2 PID-Thermostate – E61 Brühgruppe

Die Maschine funktioniert mit der traditionellen E61 Brühgruppe: Die Kaffee-Extraktion beginnt mit der Betätigung des Hebels nach oben und wird durch Absenken unterbrochen, sobald die gewünschte Füllmenge in der Tasse erreicht ist. Die Brühgruppe wird durch das Thermosiphon-Zirkulationssystem mit Wasser aus einem kleineren Espresso-Kessel für die Kaffee-Extraktion erhitzt. Die Temperatur wird durch einen PID-Thermostat gesteuert, der eine optimale thermische Stabilität in einem Bereich von 88-96° C garantiert.

### DE Version - 3 PID Thermostate – Bezzera Brühgruppe

Die Bezzera Brühgruppe wird durch einen elektrischen Widerstand beheizt, der durch einen PID-Thermostat aktiviert wird, welcher eine konstante Temperatur aufrechterhält. Das 2. PID-Thermostat regelt die Wassertemperatur im Kessel, welcher für die Kaffee-Extraktion bestimmt ist und garantiert eine optimale thermische Stabilität in einem Bereich von 88-96° C.

Der Dampf- und Wasserkreislauf ist mit einem unabhängigen Kessel verbunden, der von einem PID-Thermostat gesteuert wird, welches eine optimale Dampf-Performance auch bei intensiver Nutzung ermöglicht.

In beiden Versionen kann das von einer Rotationspumpe angetriebene Hydrauliksystem mit dem 4-Liter-Wassertank verwendet oder über einen Festwasseranschluss direkt an der Wasserleitung betrieben werden.

### Hauptcharakteristiken:

- Gehäuse und Körper aus AISI 304 (Edelstahl V4A).
- Automatische Einstellung des täglichen Ein- / Ausschaltens.
- Automatisches Brühgruppenspülprogramm.
- Pre-Infusion kann eingestellt werden.
- Wasserfilter Alarm und Wartungszyklen.
- Auswahl der Wasserversorgung: entweder über die Wasserleitung (Festwasser) oder über den Wassertank.
- Kesselpriorität ist einstellbar.

## DUO MN - DUO DE

Alimentazione / Power supply / Strom	110-120V / 50-60Hz	220-240V / 50-60Hz
Resistenza Caffè / Coffee resistance / Kaffee Heizelement	800W	800W
Resistenza Servizi / Service resistance / Service Heizelement	1200W	1100-1300W
Caldaia Caffè / Coffee Boiler / Kaffee Kessel	0,45 lt	
Caldaia Servizi / Service Boiler / Service Kessel	1,05 lt (1 lt)	
Serbatoio / Tank / Wasserbehälter	4 lt	
Larghezza / Width / Breite	326 mm	
Profondità / Depth / Tiefe	470 mm	
Altezza / Height / Höhe	425 mm	
Peso netto / Net weight / Nettogewicht	31 Kg	
Peso lordo / Gross weight / Bruttogewicht	33 Kg	
Raccordo carico / Inlet fitting / Wasseranschluss	1/8" G	
Raccordo scarico / Outlet / Zulauf	3/8" G	
Led RGB laterali / Body RGB Led / Seiten RGB Leds	NO	
Led posteriore con logo / Back side Led / Ruedkseide LED	YES	
Display TFT	3,5"	