



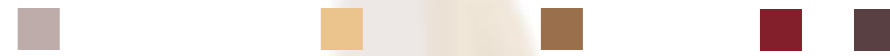
**BARISTA STEAM WAND**

Steam wand allowing to steam and froth milk AUTOMATICALLY, with temperature probe that cuts off automatically once the set temperature is reached or that can be manually stopped.

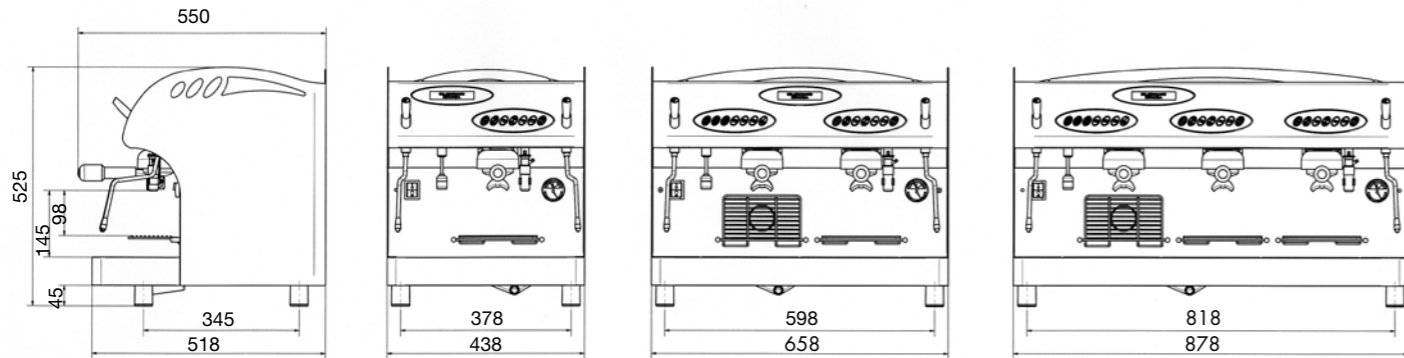
**BARISTA STEAM DAMPFHAHN MIT TEMPERATURFÜHLER**

Dieser Dampfauslauf dient zum AUTOMATISCHEN Schäumen und Erhitzen der Milch. Der Dampfauslauf wird vom Anwender manuell eingeschaltet, stoppt aber, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

DAL 1919  
**CARIMALI**  
 MACCHINE PER CAFFÈ



eta beta



eta beta 1 group	2.800W+300W 230V 1N~ 1.600W+350W 120V 1N~	8 lt	40 Kg	50 Kg
eta beta 2 group	3.500W+350W 230V 1N~ 3500W+350W 400V 3N~	13,5 lt	55 Kg	67 Kg
eta beta 3 group	4.500W+350W 230V 1N~ 4.500W+350W 400V 3N~	20 lt	70 Kg	88 Kg

**OPTIONAL**

- Manual milk frother
- Adjustable filter holder for coffee pods
- RS232 serial connection for Interface I/O 26 relé and cash register

**OPTIONAL**

- *manueller Cappuccinatore*
- *Umbau-Kit für den Betrieb mit Kaffee-Pouches*
- *serielle RS232-Schnittstelle für den Anschluss an einen PC und/oder eine Registrierkasse*



New Eta Beta 1 USA COF/LM  
 New Eta Beta 2 USA COF/LM  
 New Eta Beta 3 USA COF/LM

**Coffema**  
 INTERNATIONAL

Obenhauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Postfach 63 03 53 • 22313 Hamburg  
 Tel. (040) 500 25-0 • Fax (040) 500 25-111  
 E-mail [vertrieb@coffema.de](mailto:vertrieb@coffema.de) • [www.coffema.de](http://www.coffema.de)

Eigene Service-Stationen im gesamten Bundesgebiet!  
 Service Center: 0180/5177751

“Technische Änderungen vorbehalten. Alle Angaben dieses Prospektes sind ohne Gewähr.  
 Die Abbildungen und Beschreibungen zeigen zum Teil Sonderausstattungen, die vom Lieferumfang abweichen können”  
 Keine Haftung für Druckfehler



Printed in March 2007



eta beta

top range



**Eta Beta COF:** high-raised groups and fold-down trays  
all selections dedicated to coffee; display (optional)

*hoher Auslauf und klappbarer Tassentisch  
alle Auswahlkosten zur Ausgabe von Kaffeeprodukten; Display (optional)*

**Eta Beta LM:** high-raised groups and fold-down trays  
automatic milk frother for espresso and milk-based drinks; display (standard)

*hoher Auslauf und klappbarer Tassentisch  
automatischer Milchaufschäumer für Spezialitäten auf Espresso-Milch-Basis; Display (standard)*



finishing: super mirror stainless steel

1 group eta beta



3 group eta beta

## Technischen Daten

Espressomaschinen mit automatischer Dosierung und grossem Kesselvolumen

- 7 beleuchtete Produkttasten, frei programmierbar für alle Kaffee- und Milchprodukte
- LM-Version: automatischer Cappuccinatore mit Selbstreinigungssystem nach jeder Ausgabe
- eingebaute Pumpe
- Die Brühgruppen sind mit dem thermostatgesteuerten Kessel verbunden: einstellbare Brühtemperatur, um Tasse für Tasse höchsten Qualitätsansprüchen zu genügen
- Temperatur-Messfühler zur konstanten Steuerung des Dampfkesseldrucks
- Kessel- und Pumpendruck-Anzeige
- Belüftungsventile, die ein Zurückfließen von Flüssigkeiten in den Kessel und in das Dampfsystem verhindern
- Sicherheitsthermostat für die Kesselheizung
- zwei Heißwasser-Dosiermengen
- zwei Dampfhebel

## Characteristics

Traditional coffee machine with automatic dosage and high-capacity boilers

- 7 tac-switch back-lighted selection buttons, programmable as desired for any coffee and milk-based drinks
- LM version: automatic milk frother with self-cleaning system after each delivery
- Two automatic dosages of hot water
- Two steam levers
- Built-in motor pump
- Groups attached to thermostatically controlled boiler: adjustable brewing temperature for consistently superior flavour shot after shot
- Temperature probe for a constant control of steam boiler pressure
- Boiler and pump pressure gauge
- No-return system of liquids into the boiler and in the steam taps by means of vacuum valves
- Thermostat safety sensor for the boiler heating element

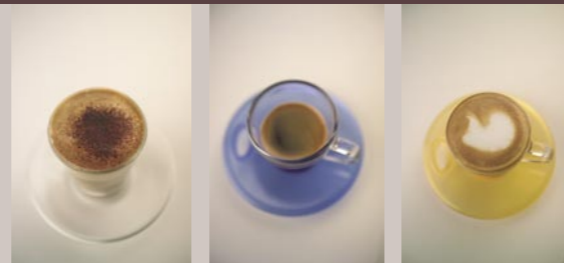
### SOFTWARE & DISPLAY

- Getränke-zähler
- Auslaufzeit-Zähler
- Programmierung der Pre-Infusion für alle Produkttasten
- Zugang zur Programmierung über Passworteingabe
- Kesseltemperatur- und Zeitanzeigemöglichkeit
- Programmierung der gewünschten Wartungszyklen
- Programmierung der Austauschintervalle für den Wasserfilter (in Litern)
- Programmierung von automatischen Ein- und Ausschaltzeiten und Ruhetagen
- Platine mit 32 KB Flash-Memory
- Zusatzplatine für den Betrieb des Cappuccinatore



### SOFTWARE & DISPLAY

- Counting of dispensed drinks
- Counting of extraction time
- Programming of pre-infusion for all key buttons of each group
- Access to programming by means of password
- Boiler temperature and clock displayable
- Programming of machine maintenance after programmable number of coffee doses
- Programming of litres for water softener renewal
- Programming of switching on and off of the machine and of one rest-day
- PC board having 32 KB rewritable flash memory
- Slave PC board to operate milk frothers



	groups	boilers	keypad	display	automatic milk frother	barista-thermister steam
eta beta COF	high-raised	1 group = 8 lt. 2 groups = 13,5 lt. 3 groups = 20 lt.	7 back-lighted key buttons	optional	no	optional
eta beta LM	high-raised	1 group = 8 lt. 2 groups = 13,5 lt. 3 groups = 20 lt.	7 back-lighted key buttons	optional	1 standard	optional