



Available colours: silver grey or red



DAL 1919
CARIMALI
MACCHINE PER CAFFÈ



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.

Version	Groups	Boilers	Auto hot water	Auto milk frother	Display	N° dose keys per group	Pre-infusion for each dose key	Barista steam wand
E9 A1 LM	high-raised	8 L	1	yes	yes	6	yes	optionl
E9 A2 LM	high-raised	13,5 L	1	yes	yes	6	yes	optional
E9 A3 LM	high-raised	20 L	1	yes	yes	6	yes	optional

betaespresso 9



LM



technical data

E9 1gr	2.800W+300W 230V 1N~ 1.600W+350W 120V 1N~	lt. 8	Kg. 35	Kg. 45
E9 2gr	3.500W+350W 230V 1N~ 3500W+350W 400V 3N~	lt. 13,5	Kg. 48	Kg. 64
E9 3gr	4.500W+350W 230V 1N~ 4.500W+350W 400V 3N~	lt. 20	Kg. 83	Kg. 75



beta
espresso 9

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 • 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



CHARACTERISTICS

- » Six 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
- » 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
- » Two automatic dosages of hot water
- » Two steam levers

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

OPTIONAL

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

TECHNISCHEN DATEN

- » 6 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

SOFTWARE & DISPLAY

- » Getränke-zähler
- » Auslaufzeit-Zähler
- » Programmierung der Pre-Infusion für alle Produkttasten
- » Zugang zur Programmierung über Passwordeingabe
- » 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

OPTIONAL

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



2group.

LM

high-raised groups and fold-down trays
hoher Auslauf und klappbarer Tassentisch



high-raised groups enable to brew directly into large cups
fold-down trays accomodate any type of cup, jug and glass

1group.

