



DUO

SEMI-PROFESSIONAL



DE



MN

MAIN FEATURES

**Automatic daily
on/off setting**

Settable pre-infusion

**Water source
selection**

**Frame and body
in AISI 304 (14301)**

**Automatic
Backflush program**

**Water filter alarm and
maintenance cycles**

Water heater priority setting

Overview



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.

DUO DE



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.



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.

MAIN TECHNICAL FEATURES

Wichtigste technische merkmale



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.

- Frame and body in AISI 304 (14301).
- 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.



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.

- Aufbau und Rahmen aus AISI 304 (14301).
- 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.



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



FOLLOW US ON
@bezzeraespresso



Überblick



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.

DUO MN



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.



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.

TECHNICAL DATA SHEET

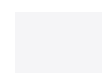
Technisches Datenblatt

	DUO MN - DUO DE	
POWER SUPPLY Stromversorgung	110-120V / 50-60Hz	220-240V / 50-60Hz
COFFEE RESISTANCE Kaffee Heizelement	800W	800W
SERVICE RESISTANCE Service Heizelement	1200W	1200W
COFFEE BOILER Kaffee Kessel	0,45 lt	
SERVICE BOILER Service Kessel	1,05 lt (1 lt)	
TANK Wasserbehälter	4 lt	
WIDTH Breite	326 mm	
DEPTH Tiefe	470 mm	
HEIGHT Höhe	425 mm	
NET WEIGHT Nettogewicht	30,6 Kg	32,2 Kg
GROSS WEIGHT Bruttogewicht	34,6 Kg	36,2 Kg
INLET FITTING Wasseranschluss	1/8"G	
OUTLET Zulauf	10 mm	
BODY RGB LED Seiten RGB Leds	NO	
BACK SIDE LED Rueckseite Led	YES	
Display TFT	3,5"	

Available colors:



STAINLESS
STEEL



RAL 9016
MATT WHITE



RAL 9005
MATT BLACK



RAL 6003
MATT GREEN

COD. 9942619.04 ED.06/23 REV. 00

All pictures are for illustration purpose only