

ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

THE CREATION OF AN ITALIAN CLASSIC

Commercial 2 / 3 and 4 group espresso machines for the industry professional.

As the demand for speciality coffee becomes stronger worldwide, so too are the demands on espresso machine performance by today's baristas.

Rocket Espresso understands those demands as we have an extensive background in coffee roasting and barista training and we understand the importance of roasted coffee quality, barista knowledge and espresso machine performance.

We believe temperature stability to be one of the most important factors in espresso machine design and produce machines with a superior thermo siphon system layout, handmade from the very best materials available.

Rocket Espresso. Quality, innovation and craftsmanship for those passionate about producing the finest espresso possible.

ROCKET ESPRESSO MILANO
VIALE DELLE INDUSTRIE 26
20090 SETTALA
MILANO, ITALIA
+39 02 910 910 10

ANDREW@ROCKET-ESPRESSO.COM
DANIELE@ROCKET-ESPRESSO.COM
FRIEDRICH@ROCKET-ESPRESSO.COM
WWW.ROCKET-PROFESSIONALE.COM



LINEA PROFESSIONALE

TECHNISCHE ANGABEN BAUREIHE RE

► RE 2A / RE 3A MIT AUTOMATISCHER PORTIONIERUNG

► RE 2S / RE 3S MIT HALBAUTOMATISCHER PORTIONIERUNG

Modelle	RE 2A mit zwei, RE 3A mit drei und RE 4A mit vier Brühgruppen. Kaffee- und Heisswasser-Portionierung automatisch. RE 2S, RE 3S und RE 4S mit halbautomatischer Portionierung.
Kaffee-Brühgruppe	Schwere Messing Kaffee-Brühgruppe.
Gewicht	5.100 g. Ein wichtiger Beitrag zur optimalen Thermik der Maschine.
Kaffee-Vorbrüfung	Erfolgt über die statische Vorbrühkammer in der Brühgruppe. Das Ergebnis ist eine Kaffeezubereitung: mit viel Aroma, „Crema Espresso“ und Geschmack. Auf Wunsch zusätzlich elektronische Vorbrüfung (ohne Aufpreis).
Thermosyphon-System	Optimiert die Kaffee-Extraktion. Jede Gruppe hat ihren eigenen Wärmeaustauscher mit 610 ml Fassungsvermögen. Hierdurch werden Schwankungen der Kaffeetemperatur vermieden.
Kessel	Aus Kupfer (Cu 99,9). Der Kessel ist außen vernickelt, um Kupfer-Oxidation zu vermeiden. Kesselinhalt: 14,5 Liter (zweigruppige Maschine), 23 Liter (dreigruppige Maschine) und 28 Liter (viergruppige Maschine).
Kaltwasserbeimischung	Erhöht die Kesselleistung erheblich und spart je nach Einsatz der Maschine und Einstellung des Systems bis zu 30% elektrische Energie.
Temperaturkontrolle	Elektronisch (NTC). Temperatur-Differential 0,04°C.
Gehäuse	Chromnickelstahl 18/10. Keine Gehäuseteile aus Kunststoff.
Tropfblech	Die Maschinen können mit hohem oder tiefem Tropfblech geliefert werden. Für den Einsatz von hohem oder niedrigem Geschirr.
Dampfrohr aus Chromnickelstahl 18/10	Mit unserer patentierten „Cool-Touch“-Technologie (Nur die Düse wird heiß). Die Dampfenergie wird voll dorthin geführt, wo sie gebraucht wird: Zum Endstück. Also effizienteres Milchaufschäumen.
Stromaufnahme	Zwei Gruppen: 3.300 W, 4.300 W oder 5.300 W Drei Gruppen: 4.300 W, 5.300 W oder 6.300 W Vier Gruppen: 5.300 W oder 6.300 W
Abmessungen (in mm)	Breite x Tiefe x Höhe: Zwei Gruppen: 780 x 583 x 511 Drei Gruppen: 1.000 x 583 x 511 Vier Gruppen: 1.220 x 583 x 511
Zubehör	1 Eintassen-Siebträger mit Sieb, 2 Zweitassen-Siebträger mit Sieb (3 bei dreigruppiger und 4 bei viergruppiger Maschine), 1 Siebträger ohne Boden, 1 Blindfilter, Microfibre-Tuch für die Reinigung von Chromnickelstahl.
Recycling	Ca. 98% der Bauteile sind aus Metall (Chromnickelstahl, Kupfer, Messing, Stahl).

Änderungen vorbehalten.

