

ECM
MANUFACTURE

Home Line Katalog 2023





*Be the best
barista in town!*



Unser Anspruch? Ihr perfekter Espresso!

Perfektion ist unser Anspruch und unser Antrieb: Wir fertigen hochwertige Espressomaschinen und Espressomühlen mit viel Herz und Leidenschaft – Qualitätsprodukte für einzigartigen Esspressogenuss.

Unser junges und hochmotiviertes Team, inspiriert von der faszinierenden Welt des Esspressos, vereint deutsche Ingenieurskunst mit elegantem italienischem Design – in idealer Synergie. Dabei stehen innovative Technik, höchste Qualitätsansprüche, ausgezeichnete handwerkliche Verarbeitung und elegantes Design immer im Vordergrund.

Unser Ziel ist es, Sie optimal auszurüsten, sowohl mit hochwertigen Espressomaschinen und Espressomühlen, als auch mit professionellem Zubehör für die perfekte Espressozubereitung zu Hause.

Sie sind der Barista!

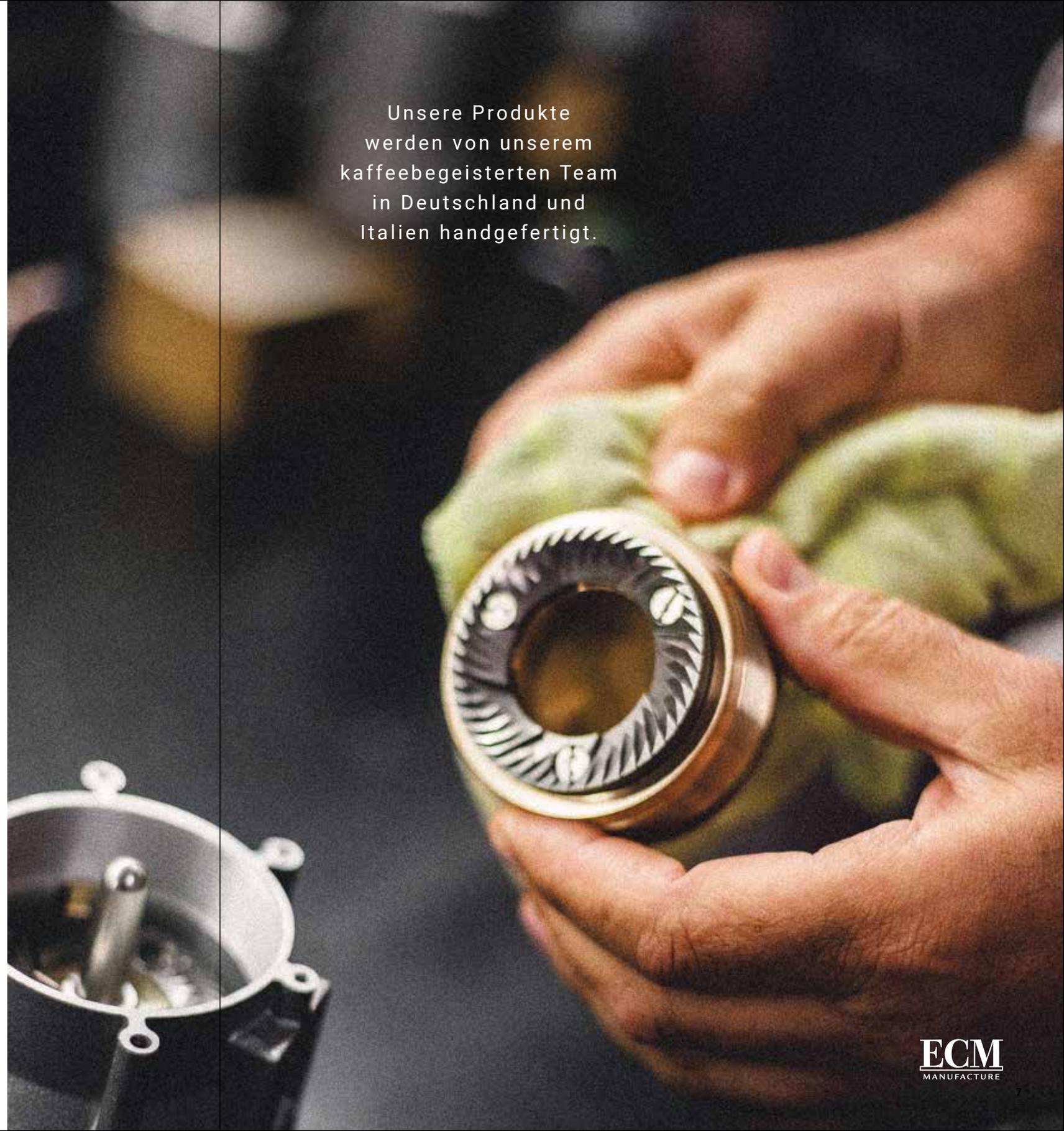
Unser Versprechen? Exzellente Handarbeit!

ECM Manufacture steht für höchste Qualität und technische Innovation. In unseren beiden Manufakturen in Deutschland und in Italien produzieren wir Espressomaschinen und Espressomühlen aus Überzeugung in sorgfältiger Handarbeit.

Wir arbeiten an der stetigen Weiterentwicklung unserer Produkte. Dabei legen wir bei der Auswahl der Materialien und Komponenten höchsten Wert auf ausgezeichnete Qualität und Nachhaltigkeit und verzichten deshalb auch weitestgehend auf die Verwendung von Kunststoffen.

Unsere innovativen Ideen, unsere technische Kompetenz und unsere langjährige Erfahrung bei der Herstellung unserer Premium-Produkte setzen wir ein, um Ihnen zu Hause das perfekte Espressoerlebnis zu garantieren.

Unsere Produkte
werden von unserem
kaffeebegeisterten Team
in Deutschland und
Italien handgefertigt.



ECM Premium-Technik – Qualität mit System.

Ausgefeilte Technik, perfekte handwerkliche Verarbeitung und edles Design – ECM Premium-Espressomaschinen stehen nicht nur für Qualität und Eleganz, sondern auch für höchste Funktionalität und optimalen Gebrauchsnutzen.

Profitieren Sie von unserem Know-how und unserer Kompetenz:

Spezielle **Komponenten aus der Profitechnik** garantieren eine optimale Espressozubereitung.

Die **professionelle Kippventiltechnik** für Dampf und Heißwasser, die bisher fast ausschließlich in der Gastronomie eingesetzt wird.

Die **legendäre E61 Brühgruppe** haben wir weiterentwickelt und die innovative Brühglocke aus Edelstahl integriert.

Die **innovative PID-Steuerung**, die eine komfortable Bedienung und Einstellung bei der Kaffe Zubereitung ermöglicht.

Die innovative PID-Steuerung Konstante Temperatur – garantiert



Die PID-Steuerung sorgt dafür, dass Ihr Kaffee zuverlässig mit der von Ihnen gewünschten Temperatur zubereitet wird und sich

der Geschmack Ihres Espressos optimal entfalten kann. Zusätzlich zeigt Ihnen das Display während des Kaffeebezugs die Durchlaufzeit an und ermöglicht es Ihnen unter anderem den ECO Modus selbst zu bestimmen.

Die patentierte ECM Brühgruppe Weiterentwicklung der legendären E61

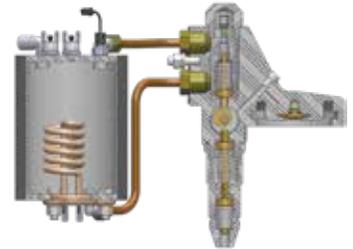


Unterschiedliche Ansprüche erfordern unterschiedliche Systeme

Das Einkreislauf-System

Für höchste Ansprüche auf kleinstem Raum

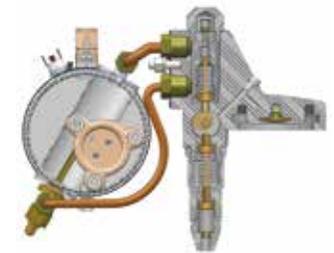
Beim Einkreislauf-System wird sowohl das Wasser für den Brühvorgang als auch für den Dampf über denselben Kreislauf erhitzt und transportiert. Die Zubereitung von Espresso und Milchschaum erfolgt aufgrund der dafür nötigen unterschiedlichen Temperaturen nacheinander.



Das Zweikreislauf-System

Leistungsstarke Technik mit Aromagarantie

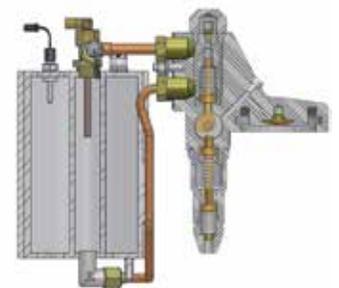
Zwei voneinander unabhängige Wasserkreislaufsysteme ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung von Kaffee und Milchschaum. Die Kaffe Zubereitung erfolgt immer mit Frischwasser. Ein integriertes „Thermosiphonsystem“ heizt die Brühgruppe durch zirkulierendes Wasser auf. So wird die Brühgruppe permanent auf der optimalen Temperatur zur Kaffe Zubereitung gehalten.



Das Smart HX® Zweikreislaufsystem

Ausgeklügelte Steuerung für den perfekten Espresso

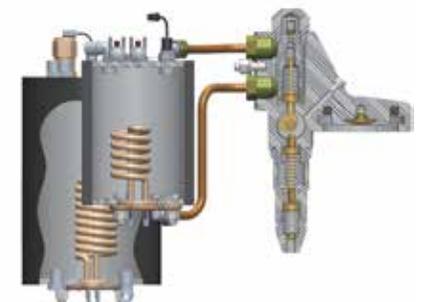
Mit unserem neuen Smart HX® Zweikreislaufsystem – HX steht hierbei für Heat Exchanger – wird die bewährte Wärmetauscher-Technologie nochmals neu durchdacht. Mit Hilfe eines zusätzlichen Sensors im Zulauf der Brühgruppe ist für die nahezu perfekte Temperierung des Thermosiphons gesorgt. Eine ausgeklügelte Steuerung garantiert so das Einhalten der eingestellten Temperatur. Auf diese Weise wird Temperaturkonstanz eines Einkreislers mit der Flexibilität eines Zweikreislers kombiniert. Durch den praktischen Flush Advisor sorgt das Smart HX® System dafür, dass Sie Ihren Espresso stets mit Idealtemperatur brühen können. Über die Brew Temperature Control im Advanced Settings-Menü ist für eine individuell einstellbare Brühtemperatur-Stabilität gesorgt.



Das Dualboiler-System

Maximale Flexibilität für optimalen Genuss

Dualboilermaschinen garantieren maximale Flexibilität. Durch die zwei getrennt beheizbaren Kessel für den Kaffee- und den Dampf bzw. Heißwasserbezug können die Temperaturen des Brühwassers und des Dampfs unabhängig voneinander eingestellt werden. Für den reinen Espresso- bezug können Dampf- und Heißwasserkessel wahlweise abgeschaltet werden.





Einkreislauf-System

It's simply about espresso.



Puristika



Unsere aus hochwertigen Materialien gefertigte PURISTIKA ist ein Muss für wahre Espresso-Liebhaber, die sich auf das Wesentliche fokussieren: **den reinen Espresso-Genuss.**

Durch die innovative PID-Steuerung und das einstellbare Expansionsventil haben Sie direkten Einfluss auf die gewünschte Temperatur und den Pumpendruck. So können Sie die vielseitigen Nuancen Ihres Espressos ganz nach Ihrem

Geschmack zur Geltung bringen. Und dank ihrer kompakten Bauweise und dem praktischen Transportkarton, können Sie mit der PURISTIKA problemlos Ihren Espresso auch andernorts genießen.

Das abgerundete Gehäuse in Anthrazit, die tiefblauen Akzente an Ventil und Manometer und der puristische Glaswasserbehälter machen die PURISTIKA zu einem **echten Designerstück.**

ECM
MANUFACTURE



Sie träumen von leckerem Homemade-Espresso, haben jedoch wenig Platz in Ihrer Küche oder Ihrem Arbeitszimmer? Dann sind unsere kompakten **Einkreislauf-Espressomaschinen** genau die richtige Lösung für Sie. Diese Maschinen bieten Ihnen auf kleinstem Raum professionelles Equipment für den absoluten Kaffeegenuss. Und durch die kurze Aufheizphase müssen Sie nie lange auf Ihren Espresso warten.



Einkreislauf-System

**Platzsparend und professionell.
Für absoluten Kaffeegenuss.**



Casa V

Die CASA V findet mit ihrem extrem schmalen, handgearbeiteten Edelstahlgehäuse auch in der kleinsten Küche ihren Platz. Die Maschine hat eine sehr kurze Aufheizphase von nur 5-7 Minuten. Damit Sie morgens ganz schnell zu Ihrem ersten Kaffee kommen.



Classika PID

Die CLASSIKA PID ist unser kompakter Klassiker im aufwändig verarbeiteten Edelstahlgehäuse. Trotz ihrer platzsparenden Bauweise steckt in der CLASSIKA PID viel Profiequipment wie die patentierte ECM Brühgruppe oder die komfortable PID-Steuerung. Kurz gesagt – die CLASSIKA PID bietet alles, was man zum Brühen eines exzellenten Espressos braucht.



Zweikreislauf-System mit Vibrationspumpe

Kompakte Bauweise. Leistungsstarke Technik.



Mechanika VI Slim

Sie suchen eine professionelle Allroundmaschine, die nur wenig Platz benötigt? Unsere leistungsstarke MECHANIKA VI SLIM eignet sich durch ihre kompakte Bauweise besonders für kleinere Küchen – oder den schmalen Beistelltisch im modernen Wohnambiente. Das unverwechselbare ECM Design überzeugt mit seinem hochglanzpolierten Edelstahlgehäuse und den klassischen Drehventilen im Retrolook. Auch die technische Ausstattung dieser Maschine ist eine Klasse für sich. Das **Zweikreislauf-System mit Vibrationspumpe** ermöglicht die gleichzeitige

Zubereitung von Espresso und Milchschaum. Über den praktischen Kippschalter an der Unterseite der Maschine haben Sie nun auch die Möglichkeit **drei verschiedene Temperatureinstellungen** vorzunehmen und so die Temperatur Ihrer Röstung und Ihrem Geschmack anzupassen. Für dunklere Röstungen ist eine niedrigere Brühtemperatur ideal, für mittlere und helle Röstungen eine höhere. Zusätzlich können Sie über den Schalter die optionale Preinfusion zur gleichmäßigen Durchfeuchtung und den Eco-Modus ein- und ausschalten.





Die eleganten Eyecatcher für Home-Baristas: Unsere **Zweikreislaufmaschinen mit Rotationspumpe** bringen echtes Profi-Equipment in Ihre Küche. Die Rotationspumpe – die auch in großen Gastro-Maschinen verbaut wird – ist extrem leistungsstark und ermöglicht einen schnellen, konstanten Druckaufbau. Und das ganz, ganz leise ...

Ein weiteres Highlight dieser Serie sind die **professionellen Kippventile**. Einfach und genial in der Bedienung: Ein leichtes Bewegen der Hebel in eine beliebige Richtung ermöglicht die direkte Dampf- und Heißwasserentnahme mit voller Leistung. Einfach perfekt.



Zweikreislauf-System mit Rotationspumpe

Perfektes Profi-Equipment.



Technika V Profi PID

Keine Kompromisse! Die TECHNIKA V PROFI PID vereint ausgefeilte Technik mit edlem Design. Die professionellen Kippventile sind aus Messing und Chrom gefertigt und glänzen neben den großen Manometern, die das Ablesen erleichtern. Die komfortable PID-Steuerung ermöglicht Ihnen individuelle Einstellungen ganz nach Ihrem Bedarf.



Elektronika II Profi

Voller Geschmack auf Knopfdruck? Das geht! Mit der ELEKTRONIKA II PROFI können Sie den Brühvorgang ganz bequem über die Bedientasten steuern. Die individuell programmierbare Dosierung der gewünschten Füllmenge und das automatische Gruppenreinigungsprogramm sind nur einige der Vorzüge dieser Maschine. Und natürlich bietet sie auch im Inneren alles, was man von einer ECM Profi Maschine erwartet.



Smart HX® Zweikreislauf-System mit Rotationspumpe

Smarter denn je.



Mechanika Max

Unsere neue MECHANIKA MAX bietet allen Komfort einer Zweikreislaufmaschine – und darüber hinaus noch diverse weitere Optionen zur Optimierung Ihres Kaffeegenusses: Vom hilfreichen **Flush Advisor**, der Ihnen für den perfekten Brühvorgang unterstützend zur Seite steht, über die **Brew Temperature Control** für eine exakte und stabile Brühtemperatur bis hin zu Raffinessen wie der genau definierbaren Preinfusion zur optimalen Befeuchtung des Kaffeemehls: Egal ob Espressoesteiger oder -profi, die Mechanika

Max bietet Ihnen die passenden smarten Features. Durch den über das **PID-Display** gesteuerten Timer und verschiedene Erinnerungsfunktionen passt sich die Mechanika Max genau an Ihren Alltag und Ihre Bedürfnisse an.

Minimaler Platzbedarf – maximale Leistung: Durch die effiziente Bauweise ist unser neuer Zweikreiser extrem platzsparend. Die verbaute Rotationspumpe garantiert leise und zugleich leistungsstarke Performance. Die smarte Maschine für den smarten Espresso-genuss.



Dualboiler-System mit Rotationspumpe

Höchste Qualität für höchste Ansprüche.
Lifestyle pur.

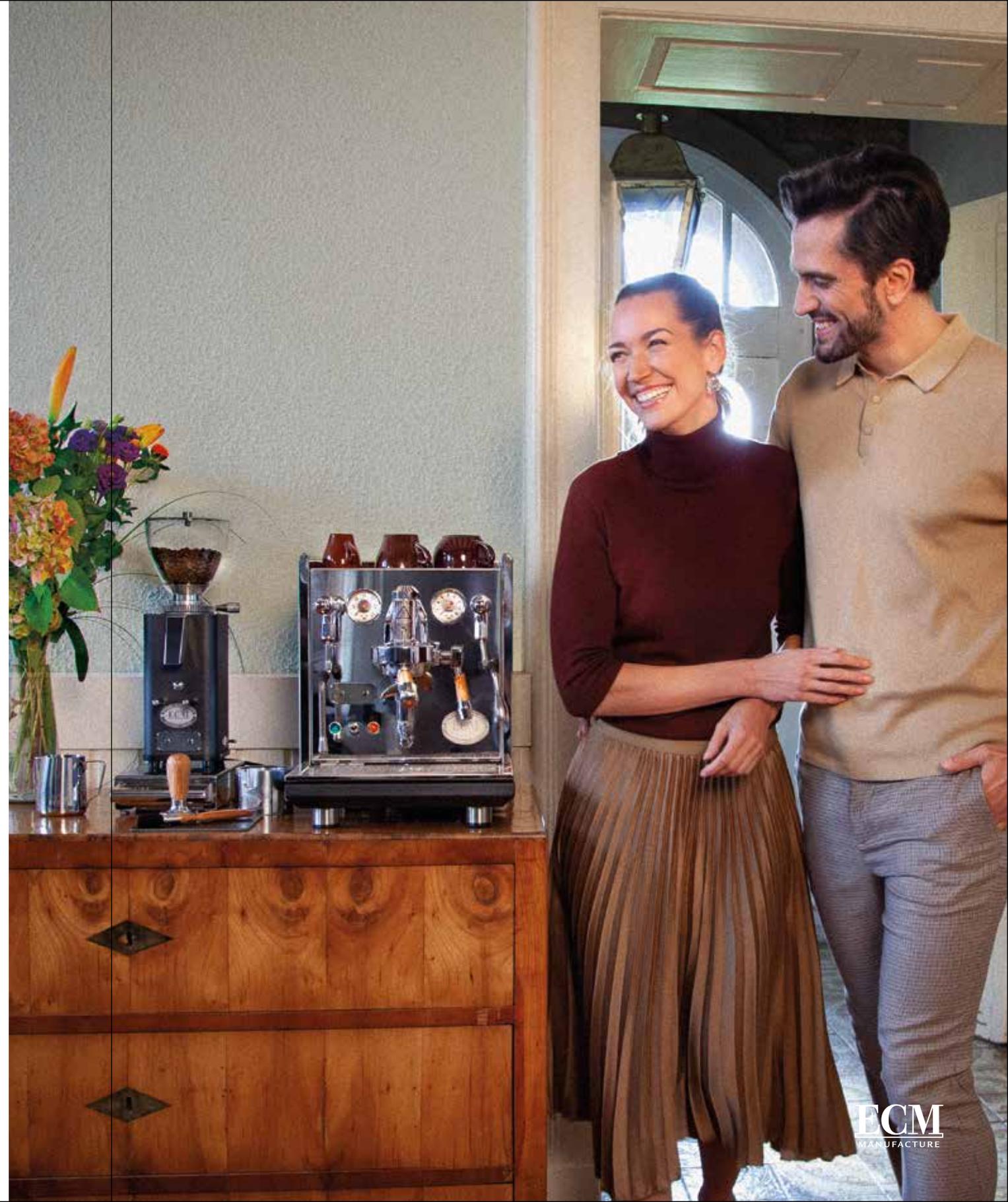


Synchronika

Sie stellen höchste Ansprüche – an sich, an das Ambiente Ihres Zuhauses und auch an Ihre Espressomaschine. Dann ist die SYNCHRONIKA Ihre erste Wahl. Sie ist ausgestattet mit allen Komponenten einer hochwertigen und professionellen Espressomaschine. Und als **Dualboiler-Maschine** garantiert sie maximale Flexibilität: Die beiden getrennt beheizbaren Kessel ermög-

lichen es Ihnen, die Temperaturen des Brühwassers und des Dampfs unabhängig voneinander einzustellen.

Auch das Design fasziniert: Das elegant abgesetzte Chassis in anthrazit kombiniert mit dem hochglanzpolierten Edelstahlgehäuse sowie die großen Manometer im Retrolook machen die SYNCHRONIKA zu einem optischen Highlight.





Espressomühlen

Die Besten für Ihre Bohnen.

Frisch gemahlen – für den perfekten Espresso ein absolutes Muss! Unsere Grind-on-Demand-Mühlen liefern Ihnen in Sekundenschnelle frisch gemahlene Kaffee. Einfach individuellen Mahlgrad einstellen, Taster zur Kaffee-Entnahme drücken und los geht's: volles Aroma – direkt in den Filterträger.



C-Manuale 54

Die C-MANUALE 54 ist eine funktionale Espressomühle in kompakter Bauweise. Sie verfügt über eine praktische manuelle Mahlfunktion und die Einstellung des Mahlgrads erfolgt über Rasterstufen.

Erhältlich in Edelstahl mit roter oder optional mit schwarzer Mahlgradskala. Und – passend zur PURISTIKA: pulverbeschichtet in Anthrazit mit tiefblauer Mahlgradskala.



S-Manuale 64

Die S-MANUALE 64 überzeugt durch ihr klassisch-schlichtes Design und ihre bedienerfreundliche Handhabung. Stellen Sie einfach den auf Ihre Bohnen abgestimmten Mahlgrad stufenlos ein und drücken Sie mit dem Siebträger solange auf den Taster bis Sie die gewünschte Portionsmenge erreicht haben. Fertig!



Espressomühlen



S-Automatik 64

Die S-AUTOMATIK 64 ist mit einem Display ausgestattet und ermöglicht Ihnen die Vermahlungszeit Ihrer Portionsmengen auf die Zehntelsekunde genau festzulegen. Sie können unter anderem ganz komfortabel, direkt beim Mahlen die exakte Zeit für die gewünschte Portion bestimmen, abspeichern und jederzeit wieder abrufen. Die Mühle ist in poliertem Edelstahl und in Anthrazit erhältlich.

Ausführung mit pulverbeschichtetem Gehäuse in Anthrazit und Zahnradkranz aus Edelstahl.



V-Titan 64

Unsere V-TITAN 64 ist eine stilvolle Espressomühle im Retro-Look der 50er Jahre mit modernstem Mahlkomfort. Der vorgesetzte Trichter garantiert, dass das Kaffeemehl ohne Streuverlust seinen Weg in den Siebträger findet. Mit der praktischen Timer-Programmierung, den verschleissbeständigen, titanbeschichteten Mahlscheiben und der freihändigen Bedienmöglichkeit ist diese Mühle eine Klasse für sich und ein Schmuckstück in jeder Küche.

Ausführung mit pulverbeschichtetem Gehäuse in Anthrazit.



Espressomühlenzubehör

Stilvolle Accessoires für Ihre Espressomühle



1



2



3



4

- 1 – **Edelstahldeckel** für 500 g Bohnenbehälter der 64er Reihe, Art.-Nr. G1146
- 2 – **Edelstahldeckel** für Trichter der V-Titan 64, Art.-Nr. G1145
- 3 – **Bohnenbehälter aus Glas** mit Edelstahldeckel, für die 64er Reihe, Art.-Nr. 89435
- 4 – **Edelstahl-Zahnradkranz** für die 64er Reihe, hohe Stabilität, schneller Wechsel, Art.-Nr. G1140



Espressozubehör

Perfektes Equipment. Perfekter Espresso.

Edler Look in Olivenholz



- 1 - Olivenholz-Set, 4-teilig mit Drehventilen, verchromt, Art.-Nr. 89495
- 2 - Olivenholz-Set, 4-teilig mit Kippventilen, verchromt, Art.-Nr. 89493
- 3 - Olivenholz Tamper, plan, Edelstahl, Art.-Nr. 89491
- 4 - Olivenholz Filterträger, 1 Auslauf, verchromt, Art.-Nr. 89469
- 5 - Olivenholz Filterträger, 2 Ausläufe, verchromt, Art.-Nr. 89467
- 6 - Olivenholz Filterträger, bodenlos, 21g Sieb, verchromt, Art.-Nr. 89465
- 7 - Kaffeepinsel mit Olivenholzgriff, Art.-Nr. 89520.1
- 8 - Olivenholzgriff für die Sudschublade M, Art.-Nr. 89630.8

Jedes Holzteil ist ein Unikat und unterscheidet sich optisch. Holz ist ein natürlicher Werkstoff und verändert sich mit der Zeit und dem Gebrauch.



Espressozubehör

Exklusives Design in Eichenholz – die Smoked Oak Edition



- 1 – **Smoked Oak Set**, 4-teilig mit Drehventilen, verchromt, Art.-Nr. 89496
- 2 – **Smoked Oak Set**, 4-teilig mit Kippventilen, verchromt, Art.-Nr. 89494
- 3 – **Smoked Oak Tamper**, plan, Edelstahl, Art.-Nr. 89492
- 4 – **Smoked Oak Filterträger**, 1 Auslauf, verchromt, Art.-Nr. 89468
- 5 – **Smoked Oak Filterträger**, 2 Ausläufe, verchromt, Art.-Nr. 89466
- 6 – **Smoked Oak Filterträger**, bodenlos, 21g Sieb, verchromt, Art.-Nr. 89464

Jedes Holzteil ist ein Unikat und unterscheidet sich optisch. Holz ist ein natürlicher Werkstoff und verändert sich mit der Zeit und dem Gebrauch.



Espressozubehör



- 1 – **Tamper aus Edelstahl** mit Bakelitgriff, konvex, Art.-Nr. 89414
- 2 – **Tamper aus Edelstahl** mit Bakelitgriff, plan, Art.-Nr. 89404
- 3 – **Druckregulierender Tamper** aus Aluminium und Edelstahl, Art.-Nr. 89415
- 4 – **Distributor** für eine gleichmäßige Verteilung des Kaffeemehls, Art.-Nr. 89417
- 5 – **Leveler** für konstante Andruktiefe, Art.-Nr. 89416
- 6 – **Funnel** zum Vermeiden des Streuverlusts beim Mahlen, Art.-Nr. 89500
- 7 – **Tamperstation** aus Aluminium für einen gleichmäßigen Anpressdruck, Art.-Nr. 89429
- 8 – **Tamperstation** aus Aluminium in Anthrazit, Art.-Nr. 89431
- 9 – **Tamperstation** höhenverstellbar, aus Edelstahl, passt sich den unterschiedlichsten Siebträgern exakt an, Art.-Nr. 89510

- 10 – **Abschlagbox** aus poliertem Edelstahl, Ø 140 mm / H 165 mm, Art.-Nr. 89622
- 11 – **Sudschublade Slim** aus poliertem Edelstahl, B 140 x T 240 x H 90 mm, Art.-Nr. 89625
- 12 – **Sudschublade M** aus poliertem Edelstahl, B 160 x T 240 x H 65 mm, Art.-Nr. 89630
- 13 – **Sudschublade L** aus poliertem Edelstahl, B 205 x T 305 x H 65 mm, Art.-Nr. 89611



Espressozubehör



- 1 – **Milchkännchen aus Edelstahl** mit Maßskala an der Innenseite und Profi-Ausguss zum Gießen von Latte-Art, 360 ml, Art.-Nr. 89460; 600 ml, Art.-Nr. 89461
- 2 – **Milchkännchen in Kupferoptik** mit Maßskala an der Innenseite und Profi-Ausguss, 450 ml, Art.-Nr. 89462
- 3 – **Tamper-Pad** aus Wasserbüffelleder, Art.-Nr. 89418
- 4 – **ECM Baristatuch** zur schonenden Reinigung, Art.-Nr. 89454
- 5 – **Fluss-Profil Ventil E61** zur manuellen Regelung des Durchflusses und Steuerung des Drucks in der E61 Brühgruppe – für noch mehr Aroma bei der Espresso-zubereitung, Art.-Nr. P1061
- 6 – **ECM Espresso- und Cappuccinotassen** im klassisch-schlichten Retro-Design



Espressotasse, klassisch
VE = 6 Stück
Art.-Nr. 09505



Cappuccinotasse, klassisch
VE = 6 Stück
Art.-Nr. 09506



Espressozubehör

Filterträger im „Barista-Style“

Die ergonomisch abgewinkelten Filterträger liegen durch die ausbalancierte Gewichtsverteilung optimal in der Hand. (Abb. 1 bis 4)



- 1 – **Edelstahl Filterträger**, 1 Auslauf, Art.-Nr. 89471
- 2 – **Edelstahl Filterträger**, 2 Ausläufe, Art.-Nr. 89472
- 3 – **Edelstahl Filterträger** bodenlos, mit 21g Sieb, Art.-Nr. 89476
- 4 – **Verchromter Filterträger** bodenlos mit 21g Sieb, Art.-Nr. 89426
- 5 – **Verchromter Filterträger** „Cialda“, Art.-Nr. C699900230



Bestückung nicht im Lieferumfang enthalten

- 6 – **Wandhalterung** zur perfekten Aufbewahrung des Espresso-Zubehörs, Art.-Nr. 89430



Produktübersicht Espressomaschinen

Modell

ECM patentierte Brühgruppe E61

Ringbrühgruppe

Vibrationspumpe

Rotationspumpe

PID Steuerung

Professionelle Kippventiltechnik

Drehventiltechnik

Dampfbezug (1) / Heißwasserbezug (2)

Bedienfeld

Frischwasserbehälter

Umschaltbar Wassertank/Festwasseranschluss

Automatische Abschaltung bei Wassermangel

Kessel

Kesselvolumen

Kesseldruckmanometer

Pumpendruckmanometer

Manuell einstellbarer Brühdruck

Anzahl ECM Filterträger

Gewicht

Maße B x T x H mm (ohne Filterträger)

Artikelnummer



Einkreislauf-System



Zweikreislauf-System



Smart HX®



Dualboiler-System



Puristika



Casa V



Classika PID



Mechanika VI Slim



Technika V Profi PID



Elektronika II Profi



Mechanika Max



Synchronika

	<input type="checkbox"/>							
		<input type="checkbox"/>						
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
				<input type="checkbox"/>				
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1	1	1 + 2	1 + 2	1 + 2	1 + 2	1 + 2
						<input type="checkbox"/>		
	extern, ca. 2 l	ca. 2,8 l	ca. 2,8 l	ca. 2,8 l	ca. 3 l	ca. 3 l	ca. 3 l	ca. 2,8 l
			<input type="checkbox"/>					
	Edelstahl	Messing	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
	ca. 0,75 l	ca. 0,4 l	ca. 0,75 l	ca. 1,9 l	ca. 2,1 l	ca. 2,1 l	ca. 1,9 l	*ca. 0,75 l **ca. 2 l
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	1	1	1	2	2	2	2	2
	13,4 kg	14 kg	18,5 kg	20,2 kg	28 kg	29 kg	23,5 kg	30 kg
	195 x 348 x 315	210 x 370 x 380	250 x 445 x 395	250 x 445 x 395	325 x 475 x 390	325 x 475 x 400	275 x 445 x 405	335 x 490 x 410
	81025	80045	81084	82046	85285	84274	82295	86274

*Kaffeekessel **Dampf-/Heißwasserkessel

Espressomühlen und Espressomaschinen auf einen Blick

Produktübersicht Espressomühlen



Modell	C-Manuale 54	S-Manuale 64	S-Automatik 64	V-Titan 64
Mahlwerk	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Mahlscheiben-Durchmesser	54 mm	64 mm	64 mm	64 mm
Mahlscheiben-Material	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	titanbeschichtet
Edelstahl-Zahnradkranz		nachrüstbar	nachrüstbar	▪
Motorleistung	235 W	450 W	450 W	450 W
Füllmenge Bohnenbehälter	250 g	500 g optional 1.000 g	500 g optional 1.000 g	500 g optional 1.000 g
Display			▪	▪
Dosierung	manuell	manuell	programmierbar	programmierbar
Einstellung des Mahlgrades	Raster	stufenlos	stufenlos	stufenlos
Anzeige der Bezugsmengen			▪	▪
Höhenverstellbare Filterträgerauflage		▪		▪
Edelstahlgehäuse	hochglanzpoliert (89050) pulverbeschichtet (89055)	hochglanzpoliert	hochglanzpoliert (89150) pulverbeschichtet (89154)	hochglanzpoliert (89250) pulverbeschichtet (89254)
Gewicht	5,1 kg	6,9 kg	6,9 kg	9,8 kg
Maße B x T x H mm	115 x 175 x 355	145 x 200 x 415	145 x 200 x 415	200 x 260 x 445
Artikelnummer	89050 / 89055	89100	89150 / 89154	89250 / 89254

we live espresso

ECM
MANUFACTURE

www.ecm.de

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Industriestraße 57-61, 69245 Bammental
Telefon +49 6223-9255-0
E-Mail info@ecm.de

