

Verkauf Reparatur Vermietung

Langgasse 36 CH-9008 St.Gallen Tel. 071-244 80 30 E-mail msc@kafi.ch www.kafi.ch



Bezzera ARIA TOP PID, geschlossenes Edelstahl Gehäuse (analog BZ10) ohne Flow Control

- Siebträger Espressomaschine
- Rotationspumpe für besseren Esspressogeschmack und ruhige laufweise
- Betrieb über Wassertank oder Festwasseranschluss möglich
- PID / Digitale Temperatursteuerung
- Shot Timer
- E61 Brühgruppe
- Kipphahn schwarz
- Profi-Dampfdüse für perfekten Milchschaum
- 1-er Siebträger mit 1-er Portionen Sieb, Griff schwarz
- 2-er Siebträger mit 2-er Sieb, Griff schwarz
- Blindsieb
- Nylonbürste

Alleskönner - Handgefertigt in Mailand

Die Bezzera ARIA ist ein klassischer Zweikreis mit der legendären Faema E61 Brühgruppe. Das hochwertige Gehäuse ist aus Edelstahl gefertigt und wird wie alle Komponenten bei Bezzera in stolzer Handarbeit in Mailand hergestellt. Dank der robusten Bauteile und der guten Handhabung verspricht die ARIA tagtägliches Barista-Vergnügen.

Kleine Maschine mit allen technischen Feinessen

Das hat Bezzera mal wieder fein gelöst: ein kleines kompaktes Gehäuse und trotzdem eine leistungsstarke Rotationspumpe, das findet man sonst nicht. Die Rotationspumpen sind deutlich leiser und kreieren durch einen optimalen Druckaufbau ein noch besseres Ergebnis in der Tasse. Damit kitzelt der Espresso Liebhaber das volle Potential aus seiner Röstung. Dank der bewährten Faema E-61 Brühgruppe hat die Aria eine hervorragende Temperaturstabilität und ermöglicht sehr leicht reproduzierbare Ergebnisse zu kreieren. Ein absoluter Klassiker mit neuem Gehäuse Design.

PID und Shot Timer garantieren den perfekten Espresso Shot

Für jede Röstung die perfekte Temperatur wählen und dann den Espresso zug bequem über den Shot Timer perfektionieren.

KAFFEEMASCHINENMORGER