



POCCINO CRONO

# CRONO

## Vollautomatische Espressomaschine mit Metalldruckkammer und Zweitemperatur-Thermoblock-Durchlauferhitzer – verwendet stets frisches Wasser für Espresso und Dampf

- ▶ Im Unterschied zu Kunststoff-Vollautomaten wird der Espresso mit hoher Temperaturstabilität in einer massiven, aktiv beheizten Messingdruckkammer zubereitet
- ▶ Durchdachte, robuste Metall-Konstruktion, die aus wenigen mechanischen, störunanfälligen Bauteilen besteht, die zur leichten Reinigung offen zugänglich sind, feste Kundendienstzyklen sind nicht nötig
- ▶ Verkalkungsarme Aluminiumblock-/Kupferrohr-Thermoeinheit mit Restwasser-Ablauf, verwendet stets Frischwasser für Espresso und Dampf
- ▶ Zwei Temperaturstufen: 94°C für Caffè und 120°C für kräftigen Cappuccino-Dampf
- ▶ Massives Gehäuse aus satiniertem Edelstahl
- ▶ Tassenvorwärmfläche
- ▶ Sehr leicht bedienbare Druckschalter mit optischer und akustischer Kontrollanzeige
  - eine oder zwei Tassen
  - stufenlos wählbare Kaffeemenge vom Ristretto, Espresso bis zum Caffè-Crème
  - Cappuccino-Dampf
  - extra Spüldurchlauf
  - autom. Wasservorratskontrolle
- ▶ Durch das zweistufige Heizsystem und elektronische Impulssteuerung der Pumpe kann Dampf sogar ohne Aufheizwartezeit erzeugt werden
- ▶ Schwenkbare Dampfdüse mit Ventilfunktion und abnehmbarer Aufschäumkapsel für sehr leichtes Milchschaumen
- ▶ Abnehmbare, höhenverstellbare Tropfschale für variable Fassengrößen
- ▶ Thermostatsteuerung, Überdruck- und Überhitzungsschutz
- ▶ Entnehmbarer Wassertank aus geschmacksneutralem Kunststoff (3 L), Silikonschläuche
- ▶ Präzisions-Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Spezialstahl. Der Bohnenbehälter (300g) kann sogar gefüllt gewechselt werden, so können mehrere Kaffeesorten frisch gemahlen verwendet werden
  - verschleißbare Feineinstellung für Mahlgrad und Mahlmenge
- ▶ Gewerbetauglich
  - gesichertes Zählwerk
  - Festwasseranschluss optional
- ▶ - 1.400 Watt
  - elektromagnetische Hochdruckpumpe für ca. 13–15 bar

### CRONO

Espresso-/Caffè-Vollautomat  
34 cm B x 45 cm H x 35 cm T,  
26 kg

**CRONO Vollautomat 1.590 €**

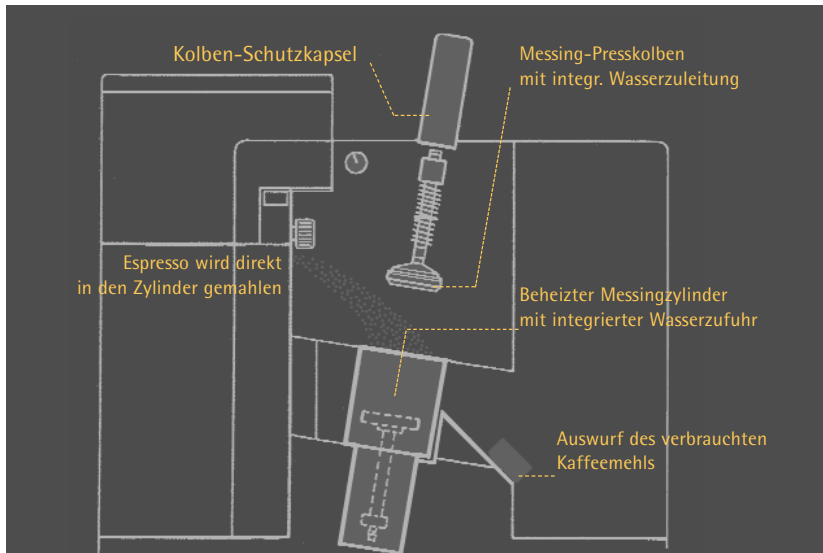
Telefon 02 11.8 66 44 0 · Fax 8 66 44 11

E-Mail [officina@poccino.com](mailto:officina@poccino.com)

Online bestellen [www.poccino.com](http://www.poccino.com)

## Das Prinzip: Espresso & Caffè – wie von Hand gemacht...

- ▶ Durchdachte Technik, die so arbeitet, wie ein guter! Barista.
- ▶ Nur wenige störunanfällige Metall-Bauteile arbeiten hinter der verschließbaren Tür
- ▶ Durch die robuste, offene Bauweise sind keine festen Service-Intervalle nötig.
  - sehr leichte Reinigung: alle bewegliche Teile sind offen zugänglich
  - separater Spüldurchlauf mit heissem Wasser ist jederzeit möglich
  - ein eventueller Dichtungswechsel kann leicht selbst durchgeführt werden
- ▶ das Mahlwerk mahlt für jede Tasse frisch in den beheizten Messingzylinder
- ▶ der Messing-Presskolben fährt hinunter und presst das Kaffeemehl
- ▶ Frischwasser wird mit 9-13 bar Druck und 94°C in den Zylinder gepumpt
- ▶ nach der Zubereitung fährt der Presskolben zurück, das verbrauchte Kaffeemehl wird in die Auffangschale ausgeworfen
- ▶ 1 oder 2 Tassen-Zubereitung mit stufenlos regulierbarer Füllmenge wählbar



© POCCHINO



Das Ergebnis:  
ein Kenner-Espresso, dessen Crema  
den kritischen Zuckertest besteht

## Der Thermoblock mit Durchlauferhitzer

Das Frischwasser-System für Espresso und Cappuccino-Dampf –

die Illustration verdeutlicht hier schematisch das Grundprinzip am Beispiel einer manuellen Maschine.

Dieses System besitzen auch Poccino Stretta de Luxe & Superiore de Luxe.

Für Espresso und für Dampf wird stets frisches Wasser durch den Thermoblock gepumpt und je nach Betriebsart auf ca. 94° C für Espresso oder ca. 120° C für Dampf aufgeheizt. POCINO Maschinen besitzen sogar einen speziellen Alu-Thermoblock mit Kupferrohren der im Dampfbetrieb durch eine zweite Heizstufe sehr schnell aufgeheizt wird und durch Impulssteuerung der Pumpe sofort Dampf - ohne Wartezeit - entnommen werden kann.

