

# **COFFEE IS AKIND** OF MAGIC YOU CAN DRINK

### **PROFITEC**

Die Profitec GmbH wurde 1985 gegründet und spezialisierte sich zu Beginn auf den Vertrieb von italienischen Espressomaschinen und anderer technischer Produkte aus Italien. Fasziniert von den Espressomaschinen entwickeln und fertigen wir seit den 1990er Jahren in passionierter Handarbeit exklusive Espresso-Siebträgermaschinen. Daraus entstand der Entschluss unser Know-How auch in die Entwicklung eigener Siebträgermaschinen zu stecken und diese auf den Markt zu bringen.

Genuss trifft Design.





### PRO 300 DUALBOILER-SIEBTRÄGERMASCHINE MIT PID-STEUERUNG

### Schnell und anpassungsfähig

Die PRO 300 ist eine Dualboiler-Siebträgermaschine mit Ringbrühgruppe. Man kann das Gerät je nach Bedarf als Einkreiser oder als Dualboiler benutzen. Sie hat den Vorteil, dass sie in ca. 5 Minuten für die Zubereitung für Espresso betriebsbereit ist. Der Dampf- und Heißwasserkessel aus Edelstahl ist jederzeit zu- und abschaltbar.

Über das PID-Display kann die Temperatur des Kaffeekessels nach Wunsch verändert werden. Auf dem Display wird außerdem die Zeit des Kaffee- und Espressobezugs sekundengenau angezeigt.



- Dualboiler (optional als Einkreiser verwendbar)
- Ringbrühgruppe mit 0,4 l Messingkessel
- PID zur Temperatureinstellung des Kaffeekessels
- PID mit Sekundenanzeige der Durchlaufzeit
- Programmierbarer ECO-Modus
- Edelstahlkessel mit 0,75 l Volumen für Dampf und Heißwasser
- Kesselisolierung
- Vibrationspumpe

- Kesseldruckmanometer
- Automatische Abschaltung durch Sensor bei Wassermangel
- Wassertank mit 2,8 I Volumen und Wassertankadapter





# PRO 400 ZWEIKREISER MIT MULTIFUNKTIONSSCHALTER

### Kompakt und individuell

Die PRO 400 ist ein kompakter Zweikreiser im auffälligen Design. Durch die mitgelieferten verschiedenfarbigen Ventilplättchen (#disclets) lässt sich der Look im Handumdrehen verändern.

Auch technisch ist die PRO 400 eine Espressomaschine der Extraklasse. Durch den Multifunktionsschalter an der Unterseite können Sie ganz einfach zwischen drei Temperaturen wählen und wahlweise die Preinfusion und den ECO-Modus aktivieren bzw. deaktivieren.

Auf dem eleganten Doppelmanometer haben Sie den Kessel- und den Pumpendruck stets im Blick, wobei Sie den Brühdruck selbst bestimmen und verändern können.



- Zweikreissystem
- Profitec Brühgruppe mit Edelstahlglocke
- 3 Temperatur-Modi für die Wasser- und Dampftemperatur
- Zu- und abschaltbare Preinfusion
- ECO-Modus
- Regelbares Expansionsventil
- Doppelmanometer für Kessel- und Pumpendruck
- 1,6 | Edelstahl-Kessel
- Edelstahlheizung

- Kesselisolierung
- Vibrationspumpe
- Wassertank mit ca. 2,8 I Volumen und Wassertankadapter
- Automatische Abschaltung durch Sensor bei Wassermangel
- Verschleißarme Drehventile
- Hochwertige Dampf- und Heißwasserrohre
- Abnehmbare Tassenablage
- Blindsiebhalterung unter der Wasserauffangschale
- Verschiedenfarbige Ventilplättchen im Lieferumfang



# PRO 500 ZWEIKREISER MIT PID-STEUERUNG

### Stilvoll und benutzerfreundlich

Das klassische Design des Gehäuses aus poliertem Edelstahl mit der massiven Profitec Brühgruppe wird durch die nostalgischen Drehventile abgerundet. Diese sind dank einer Federzugtechnik verschleißarm und optimal in der Handhabung.

Über die praktische PID-Steuerung haben Sie die Möglichkeit die Dampftemperatur und somit den Druck im Kessel zum Milchaufschäumen selbst zu bestimmen und die Extraktionstemperatur an der Brühgruppe nach Ihren Bedürfnissen leicht zu verändern.



- Zweikreissystem
- Profitec Brühgruppe mit Edelstahlglocke
- PID-Steuerung zur Regelung der Dampftemperatur im Kessel
- Programmierbarer ECO-Modus
- Verschleißarme Drehventile
- Hochwertige Dampf- und Heißwasserrohre
- Kessel- und Pumpendruckmanometer
- Edelstahlkessel 2.0 I
- Kesselisolierung

- Edelstahlheizung
- Vibrationspumpe
- Wassertank mit 2,8 I Volumen und Wassertankadapter
- Automatische Abschaltung durch Sensor bei Wassermangel
- Kontrollleuchte zur Anzeige bei Wassermangel
- Abnehmbare Tassenablage
- Blindsiebhalterung unter der Wasserauffangschale



# PRO 600 DUALBOILER-SIEBTRÄGERMASCHINE MIT PID-STEUERUNG

### Moderner Look, flexibles Handling

Die PRO 600 ist eine Dualboiler-Espressomaschine mit PID-Display, die optional auch als Einkreismaschine verwendet werden kann. Durch die PID-Steuerung können die Temperaturen in beiden Kesseln individuell eingestellt werden.

Das hochwertige Edelstahlgehäuse mit farbigen Seitenelementen und die auffällig geformten Dampf- und Heißwasserlanzen verleihen der PRO 600 einen besonders extravaganten Look.



- Dualboiler (optional als Einkreiser verwendbar)
- Profitec Brühgruppe mit Edelstahlglocke
- PID-Display zur Temperatureinstellung beider Kessel, unabhängig voneinander regelbar
- PID-Display zur Sekundenanzeige der Durchlaufzeit
- Programmierbarer ECO-Modus
- Erinnerungsfunktion zur Brühgruppenreinigung
- Verschleißarme Drehventile
- Vibrationspumpe
- Wassertank mit 2,8 I Volumen und Wassertankadapter

- Automatische Abschaltung bei Wassermangel
- Kaffeekessel aus Edelstahl mit 0,75 l Volumen zur Kaffeezubereitung
- Dampf-/Heißwasserkessel aus Edelstahl (1,0 I)
- Kesselisolierung
- Kessel- und Pumpendruckmanometer
- Heizungen aus Edelstahl
- Abnehmbare Tassenablage
- Expansionsventil zur individuellen Einstellung des Brühdrucks
- Blindsiebhalterung unter der Wasserauffangschale



### **PRO 700**

# DUALBOILER-SIEBTRÄGERMASCHINE MIT PID-STEUERUNG UND ROTATIONSPUMPE

### Intelligent und individuell

Die PRO 700 bietet Ihnen ein Höchstmaß an Leistung und Komfort: Je nach Bedarf kann zwischen Wassertank- und Festwasseranschlussmodus gewählt werden.

Über die integrierte PID-Steuerung ist die Temperatur darüber hinaus für beide Kessel individuell einstellbar. Über das PID-Display wird die Durchlaufzeit des Espressos sekundengenau angezeigt.

Für die Zubereitung reinen Espressos besteht außerdem die Möglichkeit den Dampfkessel durch einen separaten Schalter einfach abzuschalten.



- Dualboiler (optional als Einkreiser verwendbar)
- Profitec Brühgruppe mit Edelstahlglocke
- PID-Display für die individuelle Temperatureinstellung beider Kessel
- PID-Display zur Sekundenanzeige der Durchlaufzeit
- Programmierbarer ECO-Modus
- Erinnerungsfunktion für die Brühgruppenreinigung
- Rotationspumpe
- Ergonomisch geformte, verschleißarme Drehventile
- Große Manometer

- Edelstahlkessel 0,75 l Volumen zur Kaffeezubereitung
- Kessel- und Pumpenmanometer in klassischem Schwarz
- Dampf-/Heißwasserkessel aus Edelstahl mit 2,0 I Volumen
- Dampfkessel mit separatem Ein/Aus-Schalter
- Umschaltbar vom Wassertank auf Festwasseranschluss
- Wassertank mit 2,8 I Volumen und Wassertankadapter
- Automatische Abschaltung bei Wassermangel
- Große Auffangschale (1,0 I Volumen)
- Tassenerhöhung
- Blindsiebhalterung unter der Wasserauffangschale

### PRO 800

# HANDHEBEL-SIEBTRÄGERMASCHINE MIT PID STEUERUNG

### Elegant und stilvoll

Unsere Handhebelmaschine PRO 800 beeindruckt durch ihren eleganten, nostalgischen Look. Die Griffe der praktischen Kippventile wie auch der Griff des Handhebels und der Siebträger sind aus dem edlen Holz des amerikanischen Nussbaums handgefertigt.

Während sich das große, piniengrüne Manometer, ein weiteres optisches Highlight, perfekt in das klassische Design einfügt, verbirgt sich das PID-Display dezent hinter der Wasserauffangschale.

Die über die massive Brühgruppe ausgeübte Preinfusion sowie der besondere Druckverlauf garantieren optimale Espressi.



- Dippersystem (Einkreiser)
- Massive Handhebelbrühgruppe (7,8 kg)
- Praktische Kipphebelventile zur Dampf- und Heißwasserentnahme
- PID-Regler zur Einstellung der Kesseltemperatur
- Programmierbarer ECO-Modus
- Vibrationspumpe dient ausschließlich der Kesselbefüllung bei Tankbetrieb
- Kupferkessel mit ca. 3,5 l Volumen

- Umschaltbar von Wassertank auf Festwasseranschluss
- Wasserauffangschale mit ca. 1,25 I Fassungsvermögen
- Anschluss an den Wasserabfluss möglich
- Wassertank mit ca. 2,8 I Volumen
- Hochwertige Dampf- und Heißwasserrohre
- Großes Kesseldruckmanometer
- Große abnehmbare Tassenablage
- Zusätzlich ein bodenloser Filterträger

# **PRO M54**



# PRO M54 LEISTUNGSSTARKE MÜHLE IM KOMPAKTEN, SCHLICHTEN DESIGN

### Schnell und kompakt

Die Pro M54 ist ein leistungsstarker Direktmahler mit Edelstahlmahlscheiben (ø 54 mm) mit manueller Mahlfunktion, der acht Gramm Kaffee innerhalb von nur zehn Sekunden frisch in Ihren Siebträger mahlt.

Durch ihr schlichtes Design und die kompakte Bauweise passt die Pro M54 auch perfekt in die kleinere moderne Küche.



- Edelstahl-Mahlscheiben ø 54 mm
- Einfache Mahlgradeinstellung, kleine Raster
- Mahlwerk aus Aluminium
- Kompakte Bauweise mit kleiner Standfläche
- Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl
- Abnehmbarer Auswurf zur einfachen Reinigung
- Bohnenbehälter mit 250 g Fassungsvermögen
- Auffangplatte für Kaffeemehl

# **PRO T64**



# PRO T64 GRIND-ON-DEMAND MÜHLE MIT TIMER-PROGRAMMIERUNG

### Geradlinig und direkt

Die Handhabung unserer professionellen Mühle mit Direktmahlung und digitaler Programmierung ist so praktisch wie einfach: Filterträger einhängen, Portionstaster drücken – fertig.

Der geradlinige, schlichte Industrial Look des hochwertigen Edelstahlgehäuses mit Seitenwänden aus Plexiglas wird durch den getönten Bohnenbehälter optisch perfekt ergänzt.



- Edelstahlmahlscheiben ø 64 mm
- Timer zur individuellen Programmierung der Mahldauer, integrierter Mengenzähler
- Display zur Anzeige der Mahldauer
- Zwei Taster zur automatischen Kaffeeentnahme, optional manuelle Entnahme möglich
- Schnelle Vermahlung:
- Single Shot: ca. 3,8 Sek.  $\pm$  0,2 Sek  $\approx$  7 9 g
- Double Shot: ca. 5,4 Sek. ± 0,2 Sek ≈ 14 16 g

- Stufenlose Mahlgradeinstellung
- Mahlwerk aus Aluminium
- Höhenverstellbare Vorrichtung zum Einhängen des Filterträgers: Freihändige Bedienung möglich
- Getönter Bohnenbehälter mit 500 g Fassungsvermögen
- Auffangplatte für Kaffeemehl

### **ZUBEHÖR** SORTIMENT



### **FILTER SCREEN**

Minimiert Channeling im Kaffeemehl und führt zu einer gleichmäßigen Extraktion.

Artikelnummer: Pr5140



### BODENLOSER FILTERTRÄGER

Gleichmäßiges Durchfluten des Kaffeemehls für eine hervorragende Crema.

Artikelnummer: Pr5150



### **SUDSCHUBLADE**

Poliertes Edelstahl mit separatem, silikonbeschichteten Abklopfstab. Auch erhältlich in Mattschwarz.

Artikelnummer: Pr5230 / Pr5240



### **TAMPER**

Profitec-Tamper für den optimalen Anpressdruck als unverzichtbares Barista-Zubehör.

Artikelnummer: Pr5105



## FLUSS PROFIL VENTIL

Upgrade für Profitec Espressomaschinen mit Profitec Brühgruppe, zur manuellen Durchfluss-Regelung.

Artikelnummer: P1065



### MILCHKÄNNCHEN

Formschöne Milchkännchen in 350 ml und 500 ml Größe mit professionellem Ausguss für Latte Art.

Artikelnummer: Pr5200 / Pr5210



### **TAMPERMATTE**

Silikonmatte für sauberes Arbeiten und als Schutz der Arbeitsplatte und Siebträger.

Artikelnummer: Pr5115



### **TAMPERSTATION**

Zum einfacheren Arbeiten am Siebträger für den perfekten Anpressdruck beim Tamping.

Artikelnummer: Pr5130

### **PRODUKT** ÜBERSICHT

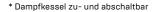








	3 0		3 5	5 -
ESPRESSOMASCHINEN	PRO 300	PRO 400	PRO 500	PRO 600
Artikelnummer	Pro300	10400	10500	10600
Bauart	Dualboiler*	Zweikreiser	Zweikreiser	Dualboiler*
Brühgruppe	Ringbrühgruppe	Profitec mit Edelstahlglocke	Profitec mit Edelstahlglocke	Profitec mit Edelstahlglocke
Wassertankvolumen	2,8	2,8	2,8	2,8
Wählbar zw. Wassertank/Festwasser				
Abwasseranschluss				
Autom. Abschaltung bei Wassermangel				
Pumpenart	Vibration	Vibration	Vibration	Vibration
Pumpendruckanzeige				
Kesseldruckanzeige				
Kesselmaterial	Messing/Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Kesselvolumen	0,41/0,751	1,6	2,0	0,75   / 1,0
Kesselisolierung				
Einstellbarer Brühdruck				
Heizungsmaterial	Kupfer / Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Leistungen EU, UK, CH, AU (230 V)	1000 W / 1200 W	1400 W	1400 W	1000 W / 1000 W
Leistungen US (115 V)	800 W / 800 W	1400 W	1400 W	1000 W / 1000 W
PID Temperaturkontrolle	.**			
PID programmierbarer ECO-Modus				
Erinnerungsfunktion der Brühgruppenreinigung				·
Anzahl der Filterträger	2	2	2	2
Gewicht	18 kg	21,5 kg	23 kg	24 kg
Abmessungen ohne Filterträger (B x T x H)	255 x 415 x 385 mm	228 x 448 x 372 mm	305 x 450 x 395 mm	305 x 450 x 395 mm
Abmessungen mit Filterträger (B x T x H)	255 x 475 x 385 mm	228 x 558 x 372 mm	305 x 555 x 395 mm	305 x 555 x 395 mm



<sup>\*\*</sup> nur Kaffeekessel





PRO 700	PRO 800		
10700	10810		
Dualboiler*	Dipper (Einkreiser)		
Profitec mit Edelstahlglocke	Handhebel		
2,8 I	2,8		
Rotation	Vibration		
Edelstahl	Kupfer		
0,75   / 2,0	3,5		
Edelstahl	Edelstahl		
1000 W / 1400 W	1600 W		
1000 W / 1400 W	1500 W		
2	3		
31 kg	35,5 kg		
340 x 485 x 420 mm	339 x 505 x 492 mm		
340 x 580 x 420 mm	339 x 593 x 740 mm***		





ESPRESSOMÜHLEN	PRO M54	PRO T64
Artikelnummer	20200	ProT64
Mahlwerk	Aluminium	Aluminium
Mahlscheiben-Durchmesser	54 mm	64 mm
Material der Mahlscheiben	Edelstahl	Edelstahl
Motorleistung	235 W	450 W
Füllmenge des Bohnenbehälters	250 g	500 g
Einstellung der Bezugsmenge	Manuell	Programmierbar
Mahlgradeinstellung	Raster	Stufenlos
Gewicht	5,1 kg	7,5 kg
Frequenz EU, UK, CH, AU (230 V)	60 Hz	50 Hz
Frequenz US (II5 V)	60 Hz	60 Hz
Abmessungen ( W x D x H)	115 x 175 x 355 mm	170 x 250 x 430 mm

<sup>\*\*\*</sup> Höhe mit aufgestellten Handhebel

### **Profitec GmbH**

Industriestr. 57-61 69245 Bammental

Telefon: +49 (0) 6223 9205-0 www.profitec-espresso.com



