

Cellini
MADE IN ITALY



www.rocket-espresso.com

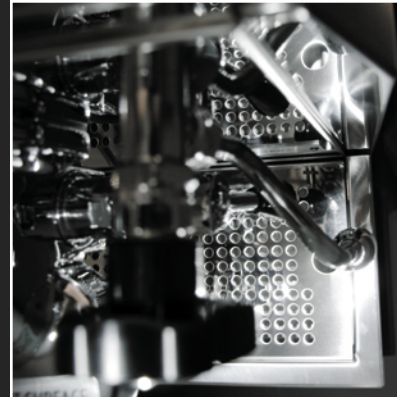
We create premium hand made domestic espresso machines for those passionate about producing the finest espresso possible.

ROCKET
ESPRESSO MILANO

Technische Angaben

Gehäuse	Chromnickelstahl 18/10
Kaffee-Brühgruppe	Professionelle Kaffee-Brühgruppe. Gewicht: 4,05 Kg. Mit ein wichtiger Beitrag zur optimalen Thermik der Maschine. Diese Gruppe ist seit einem halben Jahrhundert der Stand der Dinge.
Kaffee-Vorbrüfung	Erfolgt sowohl über das mechanische progressiv arbeitende feder-bewehrte System im Brühkolben, wie auch über die statische Vorbrühkammer im oberen Bereich der Brühgruppe. Das Ergebnisse ist eine besonders schonende und intensive Kaffeezubereitung: mit viel Aroma, „Crema Espresso“ und Geschmack.
Thermosyphon-System	Genauso wie bei guten gewerblichen Maschinen ausgelegt. Ca. 20% größer als bei vergleichbaren Maschinen. Optimierte Kaffee-Extraktion.
Kessel	Aus Kupfer (Cu 99,9) mit einem End-Flansch aus bleifreiem Messing. 40 % höhere thermische Kesselleistung. Der Kessel ist außen vernickelt, um Kupfer-Oxidation zu vermeiden. Kesselinhalt: 1,8 Liter.
Pressostat (Druck- wächter)	Giotto und Cellini sind mit einem gewerblichen Pressostaten ausgerüstet (Temperatur-Differential 0,035°C). Anmerkung: Nicht für alle Märkte.
Dampfrohr aus Chromnickelstahl 18/10	Mit unserer patentierten „Cool-Touch“-Technology (Nur das Endstück wird heiß). Die Milch backt nicht am Dampfrohr an, was die Reinigung erleichtert. Außerdem wird die Energie auf den Dampfauslauf konzentriert, was zu besseren Ergebnissen bei der Milch-Aufschäumung führt.
Elektronische Steuerung	Die automatischen Wasser-Füllstandskontrollen von Wasserbehälter und Kessel werden über Mikroprozessor gesteuert. Ein Warnsystem für niedrigen Wasserstand ist eingebaut.
Heizelement	Optimales Verhältnis zwischen Heizleistung und Kesselinhalt.
Schnelle Aufheizzeiten.	1.200 Watt Spezial-Heizelement (Lebensdauer 5 Mal länger als bei anderen Elementen).
Sicherheits-Ventil	Eine zertifiziertes gewerbliches Sicherheits-Ventil ist eingebaut.
Wasserbehälter	2.9 Liter Inhalt.
Abmessungen:	29,5 x 42,5 x 35 cm. Gewicht: 23 Kg.
Außerdem:	Gewerbliche Ein- und Zweitassen Siebträger mit Metall-Filtern. Bedienungsanleitung, ergänzt mit Ratschlägen von professionellen „Baristas“.

www.rocket-espresso.com



Die Kreation eines italienischen Klassikers.

Bis Anfang der neunziger Jahre ist Ennio Berti technischer Entwickler bei einem der groessten Herstellern von Espressomaschinen Italiens. Er macht sich selbständig. Berti glaubt, dass die Zeit reif ist für einen Umbruch: für eine Haushalts-Espressomaschine in professioneller Ausführung.

Er entwickelt eine Espressomaschine der Superlative. Und beginnt die Entwicklung am Ende der „Kette“: dem perfekten Espresso in der Tasse. Denn darauf kommt es an.

Die Maschine wird bis ins kleinste Detail neu durchdacht und realisiert.

So wird der Kupferkessel mit einem bleifreien Endflansch ausgerüstet, was die Thermik stark verbessert. Der Kessel wird außen vernickelt, um Kupferoxidation zu vermeiden. Das Thermo-Siphon System wird komplett neu ausgelegt. Dampfarme und Wasserauslaufrohre mit „Cooltouch“ System.

Während viele Mitbewerber darum bemüht sind, an allen Ecken und Enden Kosten einzusparen und billige Teile verwenden, wird Ennios Maschine mit professionellen Komponenten gebaut, egal, was es kostet.

Er kreiert eine Maschine mit beeindruckendem Design, die schon bald ein Klassiker wird.

**Die Cellini von Rocket Espresso,
Creators of Espresso Machines.**

Cellini
MADE IN ITALY