

# *Michelangelo*



**ECM**

Espresso  
Coffee  
Machines

*Un'arte  
tutta italiana*



### ***SILVER SHADOW***

The Michelangelo Silver Shadow: it's chrome finishing guarantees to enhance any establishment.

Michelangelo Silver Shadow, verchromt.

Michelangelo Silver Shadow, cromata.



### ***GOLDEN DAWN***

Michelangelo Golden Dawn with gold finishing.

Michelangelo Golden Dawn; vergoldet.

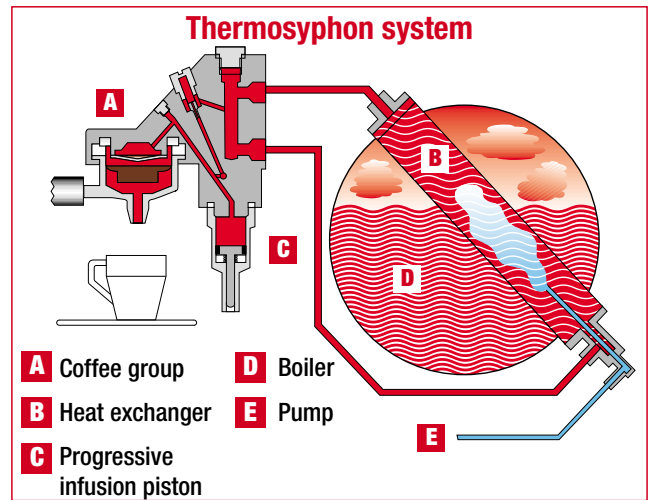
Michelangelo Golden Dawn: con finitura oro.

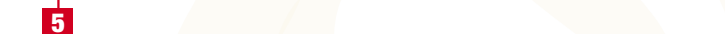
Michelangelo: timeless superior Italian design by Studio Zanoni of Milano combined with state of the art technology.

- 1** Machines all metal made. Die cast aluminium panels (varnished with a clear coat), front panels and trays all AISI 304 stainless steel.
- 2** Keypad with electromechanical touchbuttons. 4 keys for automatic coffee portion control, 1 key for automatic hot water control and 1 key for semiautomatic portioning.
- 3** Big boiler capacities for ongoing coffee, steam and hot water production. All boilers are made of high quality, nickel plated, copper. The machines come with a generously dimensioned thermosyphon system with fresh water heat exchange boilers
- 4** Hot water spout. Michelangelo machine come on special order with an electromechanical hot water tempering system. This reflects in optimum hot water temperature (i.e. for Americanos / long blacks) and a relevantly increased steam and hot water capacity.
- 5** Cups tray, front panelwork and drip tray are made of best quality stainless steel (AISI 304).
- 6** The famous heavy duty group weighs over 4 kg (app. 9 lbs) providing maximum thermic stability. The mechanical progressive preinfusion system guarantees the smoothest coffee extraction with optimum aroma, crema and body. On special order: ECM's patented system for precise and easy temperature setting for each individual coffee brewing group.
- 7** Boiler water level control sight glass rinsed at each boiler fill. Remains clear even after years of service. Comes with ECM's automatic dual probe automatic boiler level control system.
- 8** Dual pressure gauge for boiler and pump pressure.

# Michelangelo







Michelangelo Espressomaschinen: zeitloses italienisches Spitzendesign von Studio Zanoni, Milano, kombiniert mit dem letzten Stand der Technik.

- 1** Seitenpanele aus Alu-Druckguss mit Speziallackierung.
- 2** Elektromechanische Drucktaster: 4 automatische Kaffeeportionen, 1 automatische Heisswasserportion und ein 1 Taster für halbautomatische Kaffeeausgabe.
- 3** Grosse Kessel aus bestem Kupfer. Alle Maschinen sind mit einem grossvolumigen Thermosiphonsystem ausgerüstet. Eine Garantie für beste Ergebnisse "in der Tasse" und eine hohe Heisswasser und Dampfleistung.
- 4** Heisswasserarmatur. Die Maschinen können auf Wunsch mit einem elektromechanischen Kaltwasserbeimischsystem ausgerüstet werden. Hiermit kann die Heisswassertemperatur optimal eingestellt werden. Als "Nebeneffekt" wird eine erhöhte Dampfleistung erzielt, da das heisse Wasser mit einem bestimmten Anteil Kaltwasser "gemischt", also nicht alles Wasser aus dem Heizkessel der Maschine entnommen wird.
- 5** Die Tassenauflage, die Frontpanele und das Tropfblech sind aus Chromnickelstahl bester Qualität.
- 6** Die bekannte Kaffee-Brühgruppe mit mechanischem, progressiv arbeitenden Infusionskolben. Eine Garantie für bestes Aroma, eine schöne "Crema" und besten Kaffeegeschmack. Das Gewicht von über 4 kg steht für eine hohe thermische Stabilität.
- 7** Schauglas für die Kesselfüllstandskontrolle. Wird bei jeder Kesselbefüllung gespült. Dadurch bleibt es auch nach Jahren noch transparent. Das Schauglas ist eine Ergänzung unserer automatischen elektronischen Kesselfüllstandskontrolle mit 2 elektronischen Sonden.
- 8** Doppelmanometer für die Anzeige von Kessel- und Pumpendruck.

Michelangelo: design d'avanguardia firmato Studio Zanoni, Milano, e tecnologia "state of the art"

- 1** Panelli laterali in alluminio pressofuso.
- 2** Pulsantiera elettromeccanica con quattro pulsanti per il dosaggio automatico di caffè, uno per l'erogazione automatica dell'acqua calda ed 1 tasto per l'erogazione semiautomatica di caffè.
- 3** Caldaie di rame di elevata qualità e un sistema termosifonico ampiamente dimensionato garantiscono elevatissime produzioni di caffè e grandi riserve d'acqua calda e vapore.
- 4** Acqua calda: Su richiesta è disponibile il sistema elettromeccanico di miscelazione d'acqua fredda per poter regolare la temperatura dell'acqua calda.
- 5** Il piano poggiatasse, la pannellatura frontale e la bacinella sottotasse sono in acciaio inossidabile d'elevatissima qualità (AISI 304).
- 6** Il gruppo d'erogazione con pistone infusore meccanico garantisce un ottimo risultato in tazza: aroma, crema e retrogusto d'eccezione. Il peso di oltre 4 kg dà un ulteriore contributo alla stabilità termica del gruppo.
- 7** Vetro livello. E' lavato ad ogni carico di caldaia. Rimane trasparente anche dopo anni d'uso. Integra il sistema automatico di controllo livello a 2 sonde.
- 8** Manometro doppio per l'indicazione della pressione pompa e caldaia.

# Michelangelo

Model	Michelangelo A 1	Michelangelo A 2	Michelangelo A 3	Michelangelo A 4
Groups-Gruppen-Gruppi-Groupes	1	2	3	4
Boiler - Kessel - Caldaia - Chaudière	8 l	14 l (18 l)*	22 l (27 l)*	29 l
Coffee and hot water portion control Kaffee- und Heisswasserportionierung Dosaggio caffè ed acqua calda Dosage café et eau chaude	Automatic Automatisch Automatico Automatique			
Colours - Farben - Colori - Couleurs	Grey - Anthrazit - Antracite - Gris Burgundy - Burgundrot - Bordeaux Black - Schwarz - Nero - Noir			
Watt	2.000W-2.400 W (*)	3.200W - 5.200 W (*)	4.200W - 6.200W (*)	5.200W - 6.200W (*)
Dimensions (WxDxH) mm	490/537/530	730/537/530	970/537/530	1.210/537/530
Abmessungen (BxTxH) mm	490/537/530	730/537/530	970/537/530	1.210/537/530
Dimensioni (LxPxH) mm	490/537/530	730/537/530	970/537/530	1.210/537/530
Dimensions (LxPxH) mm	490/537/530	730/537/530	970/537/530	1.210/537/530
Dimensions (WxDxH) inches	19.3/21.1/20.9	28.7/21.1/20.9	38.2/21.1/20.9	47.6/21.1/20.9

(\*) special order - auf Wunsch - su richiesta - sur demande

Specifications subject to change without notice.  
Änderungen vorbehalten.  
Con riserva di modifiche.  
Avec réserve de modifications.

Please note that Michelangelo series machines are also available with semiautomatic portion control only.

Michelangelo Maschinen sind auch mit nur halbautomatischer Portionierung lieferbar.

La gamma Michelangelo è disponibile anche con dosaggio "solo" semiautomatico.

Machines disponibles aussi avec dosage semiautomatique seulement.



**ECM spa**  
**Espresso Coffee Machines**  
Viale Delle Industrie, 26  
I 20090 Settala (Mi)  
Tel. +39 02-9507541  
Fax +39 02-95075499  
ecm@ecm-espresso.it  
www.ecm-espresso.it

