

# barista stena & senta.

CATALOGO  
DI PRODOTTO

PRODUCTS  
CATALOGUE



04.2020

**EVOLVE**



## 1.4 macchine da caffè semi-professionali semi-professional coffee machines

Le nostre macchine da caffè semi-professionali a capsule sono un piacere. Sia per il loro utilizzo che per le varie esperienze di gusto che offrono. Hanno un design eccellente e funzionale, necessitano di poco spazio e convincono per l'interessante rapporto qualità-prezzo.

Our semi-professional coffee machines for capsules are a pleasure. Both for their use and for the various taste experiences they offer. They have an excellent and functional design, they need little space and they convince for their interesting value for money.

barista stena

barista senta



**anyone can be a barista.**

made in Italy



## tradizione italiana, italian tradition.



Fedeli all'eredità della tradizione italiana, le nostre macchine semi-professionali a capsula sono una meraviglia tecnica e l'intensa e innovativa attenzione ai dettagli offre un'alternativa piacevole alla routine quotidiana.

True to their Italian heritage, our capsules coffee machines are a technical marvel and the intense and innovative attention to details provide an enjoyable alternative to the usual daily routine.

### Chiunque può fare il barista Anyone can be a barista

Siamo riusciti a mettere tutta la nostra esperienza e la competenza nel campo del caffè in una macchina semi-professionale. Un'innovazione a lungo attesa da tutti per locali, uffici ed aziende che cercano una qualità professionale. Chiunque è in grado di usare la macchina, anche senza introduzione né manuale.

We managed to put all our experience and expertise in the coffee field in a semi-professional machine. A long-awaited innovation for everyone in small restaurants, offices and companies looking for professional quality. Anyone can use the capsule machine, even without introduction or manual.

### Erogazione ottimale Optimal extraction

Ottenere il massimo aroma dal caffè in capsula è una funzione legata al flusso dell'acqua ed alla efficacia del gruppo erogatore.

Getting the most aroma out of ground coffee is a function of water flow rate and the effectiveness of the brewing group.

### Libertà di programmazione Programming freedom

Grazie alla funzione Control Delivery System, l'utilizzatore può programmare individualmente la temperatura di ogni gruppo. La temperatura dell'erogazione e la temperatura delle caldaie possono infatti essere controllate individualmente.

Thanks to the Control Delivery System function, users can individually program the brewing temperature of each brewing group. The brewing water temperature and the boilers temperature can be indeed separately controlled.

### Ottima schiumatura del latte Best milk foaming

Il nostro sistema vapore intelligente delle versioni OT permette di ottenere un processo automatico di schiumatura che garantisce la consistenza ideale della schiuma.

Our intelligent OT steam system allows to obtain an automatic foaming process which guarantees the ideal consistency of the foam.

### Facile da usare

Menù intelligente, semplici controlli della pressione della pompa e delle caldaie, e un supporto elettronico per le operazioni di routine rendono la vita dell'utilizzatore più facile e piacevole.

### Uso intelligente dell'energia Smarter energy use

Durante periodi di attività standard è previsto un sistema per il risparmio energetico, mentre nelle ore di punta il sistema fornisce prestazioni ottimali.

During standard operating periods, an energy-saving system operates, while at peak times the system provides optimal performance.

### Easier to operate

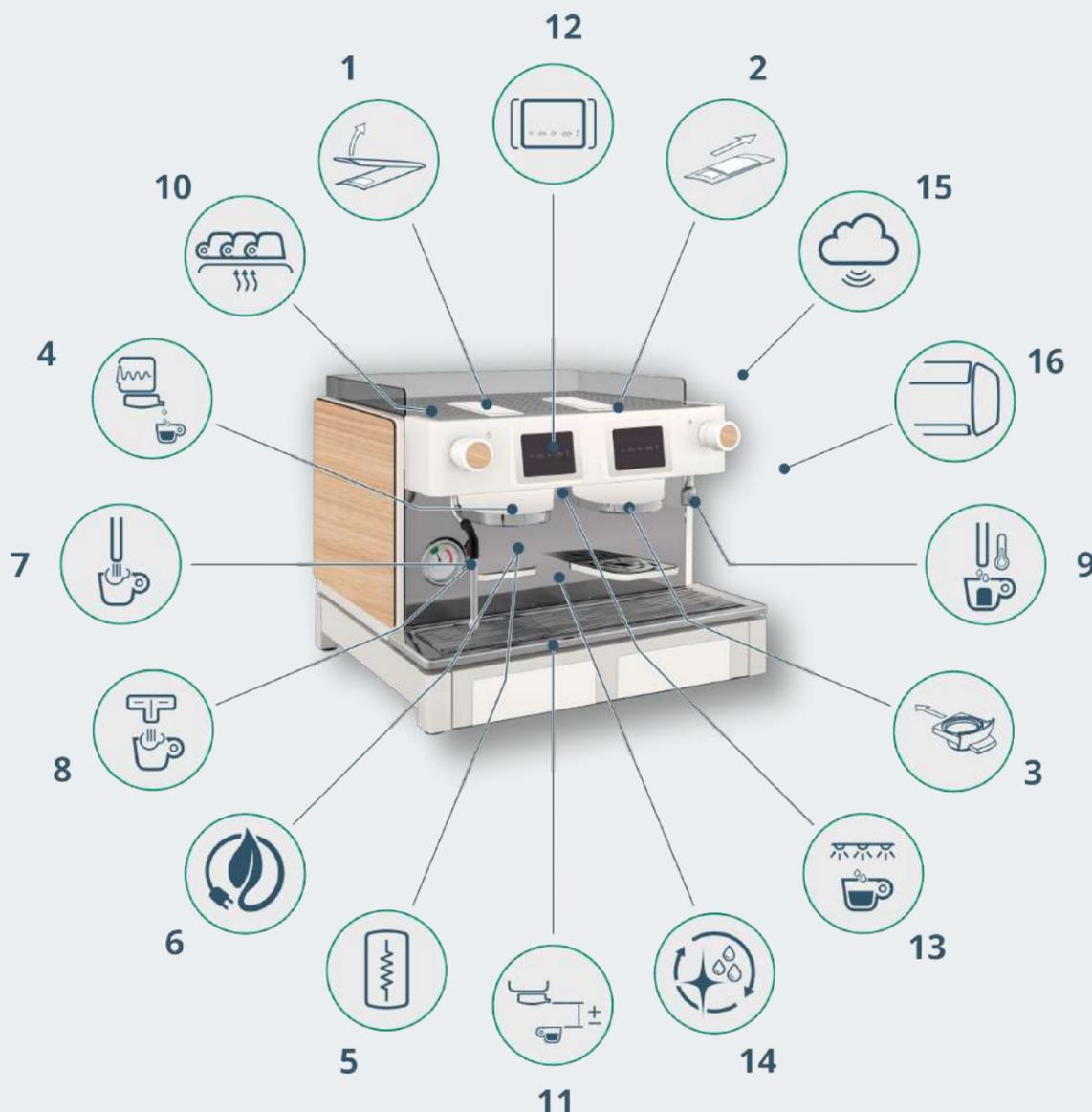
Intelligent menus, simple controls for pump and boilers pressure, and electronic support for routine operation make life easier and more enjoyable for users.



# caratteristiche tecniche, technical features.

Le nostre macchine semi-professionali a capsule offrono un'esperienza senza uguali nella preparazione del caffè espresso. Grazie al perfetto equilibrio tra la tecnologia più avanzata e la migliore tradizione dell'espresso italiano, abbiamo progettato una macchina che soddisfa i requisiti e le esigenze del mercato più esigente.

Our semi-professionals capsules coffee machines offer an unparalleled experience in preparing espresso coffee. Thanks to the perfect balance between the most advanced technology and the best tradition of Italian espresso, we have designed a machine that meets the requirements and needs of the most demanding market.



Riuscire a controllare le fasi della preparazione di un caffè è fondamentale per ottenere il miglior risultato possibile per ogni situazione e miscela. Per questo motivo abbiamo studiato alcuni esclusivi sistemi perché fosse possibile adattare la macchina alle proprie esigenze e non il contrario.

Being able to control the preparation steps of a cup of coffee is crucial in order to obtain the best result available for each situation and blend. This is why we studied several exclusive systems, so that the coffee machine can be adapted to your needs and not the other way around.



1. lever brewing group
2. sliding door brewing group
3. drawer brewing group

Disponiamo di una ampia gamma di gruppi erogatori brevettati, dispositivi con tre sistemi differenti per inserire le capsule (a leva, con sportello scorrevole o a cassetto). Per alcuni tipi di capsule applichiamo un sistema idraulico di chiusura della capsula. Nella maggioranza dei casi (esclusi i sistemi a cassetto) scarichiamo automaticamente a fine erogazione la capsula esausta. Sono disponibili per vari formati di capsule come indicato di seguito.

We have a wide range of patented brewing groups, devices with three different systems for inserting the capsules (with lever, sliding door or drawer). For some types of capsules we apply a hydraulic capsule closure system. In the majority of cases (excluding drawer systems) we automatically eject the exhausted capsule at the end of the brewing. They are available for various capsule formats as shown here below.

Capsules	MG 01	MG 02	MG 03	SD 821	MS 831	HK 823
Lavazza Espresso Point	■	■		■	■	
Lavazza A Modo Mio	■	■		■	■	
Lavazza Blu	■	■		■	■	
Nespresso	■	■		■	■	■
Dolce Gusto					■	■
Caffitaly				■	■	
POD ESE 44			■	■	■	
Ground coffee					■	■
Keurig K-cup						■
hydraulic system	■	■	■	■	■	■
automatic ejection	■	■	■	■		
lever system	■					
sliding door system		■		■		
drawer system			■		■	■



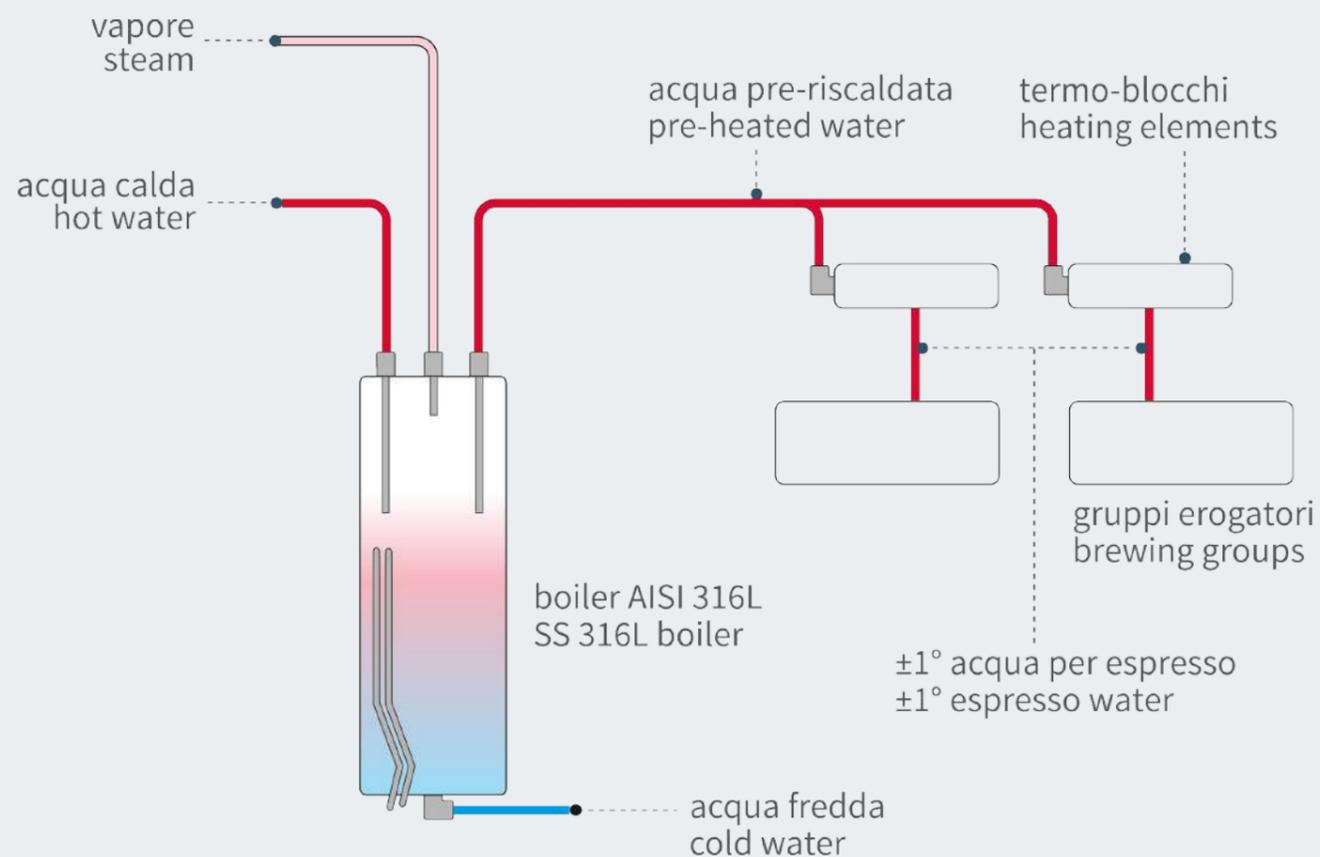
## 4. control delivery system

Tra le caratteristiche più innovative e importanti troviamo sicuramente un sistema di erogazione che permette il pieno controllo delle fasi di estrazione, inclusa la possibile pre-infusione.

Il sistema è composto da una caldaia in acciaio inossidabile AISI 316L utilizzata per pre-riscaldare l'acqua che viene poi affinata alla corretta temperatura da un termoblocco collegato direttamente al gruppo erogatore.

The most innovative and important features certainly include the delivery brewing system that allows for full monitoring of the extraction phases: included the possible pre-infusion.

The system consists of a AISI 316L stainless steel boiler used to preheat the water which is then adjusted at the right temperature from a thermo-block directly attached to the brewing group.



## 5. boiler management

Il sistema è composto da una caldaia in acciaio inossidabile AISI 316 L utilizzata per riscaldare l'acqua e generare il vapore. Grazie alla gestione di diversi livelli di acqua in caldaia si può ottimizzare il rapporto tra acqua e vapore. In modalità con poca acqua si ha un considerevole risparmio energetico. In modalità con molta acqua si hanno grandi performance di erogazione. La selezione di ogni modalità può essere gestita in base al carico di lavoro della macchina in modo da ottenere la massima produttività in condizioni di grande carico oppure il massimo risparmio in condizione di basso utilizzo.

The system consists of a AISI 316 L stainless steel boiler used to heat the water and to generate the steam. By managing different water levels in the boiler, the water to steam ratio can be optimised. In mode with little water a considerable amount of energy is saved. In mode with a lot of water, the machine provides great brewing performance. Each mode can be selected based on the machine's work load, in order to achieve maximum productivity in heavy load conditions or maximum savings in low usage conditions.



## 6. energy saving

Oggi più che mai il tema del risparmio energetico non è solo una questione economica ma soprattutto un valore etico. Il cuore di una macchina da caffè è costituito dalla caldaia: la nostra è dotata di un rivestimento coibentato che permette di risparmiare in stand-by fino al 20% di energia. Il sistema Boiler Management con l'indipendenza dei diversi gruppi permette un notevole risparmio energetico a coronamento di un vero concept green.

Now more than ever saving energy is not only an economic issue, but above all an ethical value. The heart of any coffee machine is the boiler: our boiler features an insulated coating that allows it to achieve energy savings of up to 20% in stand-by mode. The Boiler Management system with different groups operate independently, producing considerable energy savings, the crowning glory of a totally green concept.



## 7. cold touch wand

## 8. one touch cappuccino

Il consumo di bevande a base di caffè e latte sta evolvendo rapidamente e per questo abbiamo creato due differenti soluzioni. Il sistema montalatte completamente automatico nelle versioni OT offre la possibilità di scaldare e montare il latte con una miscela di vapore e aria per ottenere consistenza e qualità costante del latte e della sua crema. La seconda soluzione è costituita dalla lancia Cold Touch Wand, fedele al tradizionale funzionamento delle lance.

Drinks based on a blend of coffee and milk, consumed at different times of day, are becoming increasingly popular so we created two different solutions for this.

The fully automatic OT milk frother system allows milk to be heated and frothed with a mixture of steam and air to achieve a constant consistency and quality of the milk and cream. The second solution consists of Cold Touch Wand, faithful to the traditional operation of steam wands.



## 9. hot tea

La passione e la conoscenza delle essenze di tè ed infusi di qualità provenienti da culture lontane sono ormai parte integrante della nostra quotidianità. Queste bevande sono composte prevalentemente da un componente: l'acqua. La qualità dell'acqua è dunque determinante per la creazione di una ottima bevanda, e noi abbiamo dedicato al controllo della sua qualità e della sua temperatura il sistema Hot Tea.

The passion for and knowledge about tea essences and infusions from distant cultures are now an integral part of our daily lives. The primary component of these drinks is water. Water quality is therefore crucial for creating an excellent drink and we designed Hot Tea, a specific system for controlling its quality and temperature.



## 10. cup warmer

Il piano scaldante può essere dotato di una speciale resistenza a più ramificazioni che garantisce una distribuzione uniforme della temperatura su tutto il piano.

The cup warmer can have a special heating element that guarantees uniform temperature distribution right across the grid.



## 11. work surface heights

Le semi-professionali a capsula sono disponibili con 2 altezze del piano di lavoro (standard 80 mm ed alta 130 mm).

Our semi-professionals capsule machines are available with 2 work surface heights (standard 80 mm and tall 130 mm).



## 12. interfaccia utente user interface

La differenza dalle altre macchine è subito evidente perché le nostre sono in grado di riscrivere l'alchimia che si scatena tra uomo e tecnologia. Macchine in cui navigare con menu semplici e veloci come in uno smartphone.

Abbiamo previste soluzioni con tastiera, con display capacitivo e touch screen. Nella versione BS, la tecnologia Metal Dome applicata alla pulsantiera assicura un click-feeling armonico e gradevole. Nelle versioni DG e TS, grazie al display capacitivo da 3,5" di facile utilizzo, l'utilizzatore può regolare le impostazioni di caffè e acqua e controllare tutti i parametri della macchina in tempo reale.

The difference compared to other machines is immediately evident because our machine redefines the chemistry between man and technology.

A machine you can navigate using quick and simple menus, just like a smart phone. We provided solutions with keyboard, with capacitive display and touch screen. In the BS version, the Metal Dome technology applied to the push-button keyboard ensures a pleasant harmonious touch sensation. In the DG and TS versions, through the easy-to-use 3,5" digital display, user can adjust coffee and water settings and control all the machine's parameters in real time.



### 13. led lighting

Illuminare adeguatamente l'area di lavoro di una macchina per espresso è cruciale non solo per ragioni funzionali, ma anche qualitative. Sotto ogni gruppo sono presenti speciali Led bianchi che illuminano perfettamente la zona lavoro esaltando al massimo la colorazione naturale del caffè.

Lighting the working area of an espresso machine is crucial, for both functional and quality reasons. Under each brewing unit there are white LEDs that perfectly illuminate the work area, enhancing the natural colour of the coffee to the maximum.



### 14. easy clean

Una macchina per caffè è efficiente se viene sempre mantenuta nelle migliori condizioni. Ciò significa che al suo costante utilizzo devono corrispondere costanti e quotidiani lavaggi e manutenzioni.

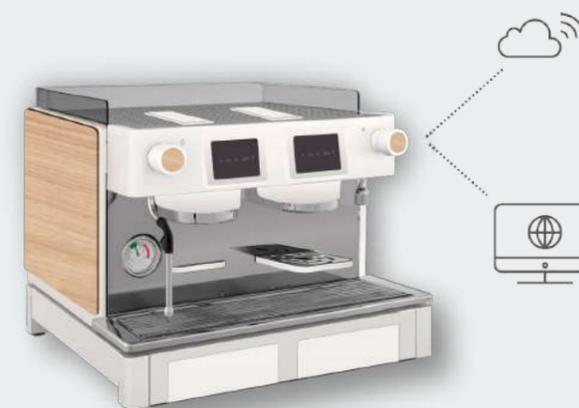
Coffee machines are efficient if they are kept in the best condition. This means they have to be regularly cleaned and maintained when in constant use.



### 15. cloud connect

È il sistema di telemetria che da remoto permette di monitorare in modo preciso e puntuale il parco macchine installato in location diverse. L'obiettivo è quello di offrire un quadro completo dei consumi orari di caffè, acqua calda e vapore.

It is the remote telemetry system that quickly and accurately monitors the whole family of machines installed in different locations. The aim is to provide a complete picture of the hourly consumption of coffee, hot water and steam.



- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b></p>  <p>CONTROLLO IN TEMPO REALE<br/>JUST-IN TIME CONTROL</p>    | <p><b>2</b></p>  <p>COSTI DI SERVIZIO RIDOTTI<br/>REDUCED SERVICE COSTS</p> |
| <p><b>3</b></p>  <p>OTTIMIZZAZIONE DELLE VENDITE<br/>SALES OPTIMISATION</p>  | <p><b>4</b></p>  <p>MANUTENZIONE PREVENTIVA<br/>PREVENTIVE MAINTENANCE</p>  |
| <p><b>5</b></p>  <p>AMBIENTE CLOUD DI TRASMISSIONE<br/>CLOUD ENVIRONMENT</p> | <p><b>6</b></p>  <p>MESSAGGI DI ERRORE<br/>ALERTS MESSAGES</p>              |
| <p><b>7</b></p>  <p>SEMPRE CONNESSI<br/>ALWAYS CONNECTED</p>                 | <p><b>8</b></p>  <p>STATISTICHE DEI CONSUMI<br/>CONSUMPTION STATISTICS</p>  |

# barista stena.



## 16. materials

### Design robusto ed elegante

Un corpo macchina solido arricchito da una linea di luce, che scorre senza soluzione di continuità lungo i lati e la parte inferiore del pannello di controllo.

La qualità dei materiali, come l'acciaio e i termo-plastici, conferisce all'area di lavoro un aspetto distinto, facendo risaltare Stena con il design esclusivo delle macchine da caffè Evolve.

### Strong and Elegant Standing

A solid machine body enhanced by a line of light, running seamlessly along the sides and the bottom of the control panel.

The quality of the materials, such as stainless steel and thermo-plastics, give the work area a distinct look, make Stena stand out with Evolve coffee machines' signature design.

## materiali - materials

### Vassoio superiore *Top try*

Acciaio inossidabile - Stainless steel

### Griglia inferiore *Drip try*

Acciaio inossidabile - Stainless steel

### Pannello frontale *Frontal panel*

Acciaio inossidabile -  
Stainless steel

### Pannelli laterali e posteriore

*Rear and lateral sides*

ABS termoplastico - thermo-plastic ABS

## telai - frames



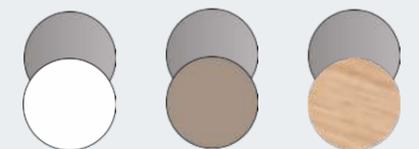
Stena 2 GR

## colori telaio - frame colors



97

## standard



## colori pannelli - sides colors



01



02



05



06



09



96



98



99

# barista stena dg - ot.



Stena DG 2GR



Stena OT 2GR

## caratteristiche - key features ( optional)

### Gruppi erogazione - Brewing groups



Lever brewing group



Sliding door brewing group



Drawing brewing group

### Sistema di erogazione - Brewing system



Control Delivery System

### Sistema del boiler - Boiler system



Boiler Management



Energy Saving

### Erogazione vapore - Steam delivery



Cold Touch Wand (DG)



One Touch Cappuccino (OT)

### Erogazione acqua calda - Hot water delivery



Hot Tea

### Piano scaldatazze - Cup warmer

Cup warmer 

### Vasca di raccolta - Drip tray



Work Surface Heights

### Interfaccia utente - User interface



Capacitive display (DG)



Touch screen (OT)

### Sistema di illuminazione - Lighting system



LED Lighting

### Pulizia automatica - Automatic cleaning



Easy Cleaning

### Connettività - Connectivity

Cloud Connect 

## stena dg 2gr

Type SPR-201 DG 2GR

2 GRUPPI 2 GROUPS

L x P x H W x D x H

600 x 470 x 450 mm

23,6 x 18,5 x 17,7 in

Peso Weight

34 kg / 74,95 lb

Potenza Power

2.600 W

Tensione Voltage

208-240V 50-60 Hz

Serbatoio acqua Water tank

5 lt / 1,01 gal UK / 1,32 gal US

Caldia Boiler

1,8 lt / 0,40 gal UK / 0,48 gal US

Capsule Exhausted capsules

25 x 2

Imballo L x P x H

Master carton W x D x H

800 x 600 x 600 mm

31,5 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight

38 kg / 83,78 lb

Euro pallet EU pallet

6 unità / 6 units

Container 20"

66 unità / 66 units

Container 40"

144 unità / 144 units



## stena ot 2gr

Type SPR-201 OT 2GR

2 GRUPPI 2 GROUPS

L x P x H W x D x H

600 x 470 x 450 mm

23,6 x 18,5 x 17,7 in

Peso Weight

34 kg / 74,95 lb

Potenza Power

3.000 W

Tensione Voltage

208-240V 50-60 Hz

Serbatoio acqua Water tank

5 lt / 1,01 gal UK / 1,32 gal US

Caldia Boiler

1,8 lt / 0,40 gal UK / 0,48 gal US

Capsule Exhausted capsules

25 x 2

Imballo L x P x H

Master carton W x D x H

800 x 600 x 600 mm

31,5 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight

38 kg / 83,78 lb

Euro pallet EU pallet

6 unità / 6 units

Container 20"

66 unità / 66 units

Container 40"

144 unità / 144 units

# barista senta.



## 16. materials

### Design robusto ed elegante

Un corpo macchina solido arricchito da una linea di luce, che scorre senza soluzione di continuità lungo i lati e la parte inferiore del pannello di controllo.

La qualità dei materiali, come l'acciaio e l'alluminio D-Bond, conferisce all'area di lavoro un aspetto distinto, facendo risaltare Senta con il design esclusivo delle macchine da caffè Evolve.

### Strong and Elegant Standing

A solid machine body enhanced by a line of light, running seamlessly along the sides and the bottom of the control panel.

The quality of the materials, such as steel and D-Bond aluminium panel, give the work area a distinct look, make Senta stand out with Evolve coffee machines' signature design.

### materiali - materials

#### Vassoio superiore Top tray

Acciaio inossidabile - Stainless steel

#### Griglia inferiore Drip tray

Acciaio inossidabile - Stainless steel

#### Pannello frontale Frontal panel

Acciaio inossidabile verniciato - Painted stainless steel

#### Pannelli laterali e posteriore

#### Rear and lateral sides

Alluminio DBond - DBond Aluminium

### telai - frames

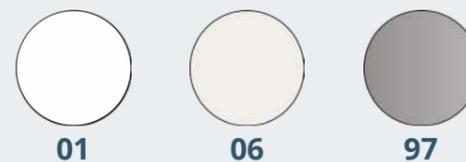


Senta 1GR

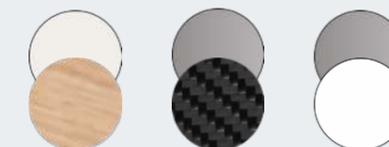


Senta 2GR

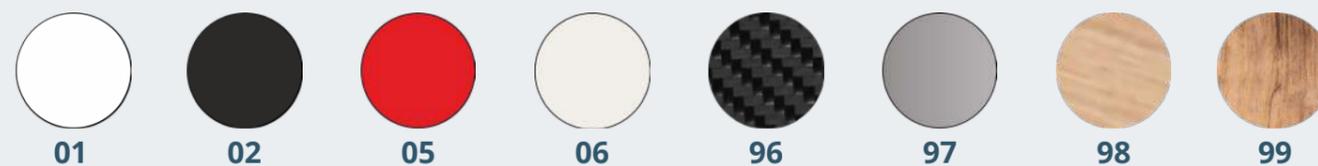
### colori telaio - frame colors



### standard



### colori pannelli - sides colors



# barista senta 1gr.



Senta BS 1GR



Senta DG 1GR



Senta OT 1GR

## caratteristiche - key features ( \* optional)

### Gruppi erogazione - Brewing groups



Lever brewing group



Sliding door brewing group



Drawing brewing group

### Sistema di erogazione - Brewing system



Control Delivery System

### Sistema del boiler - Boiler system



Boiler Management



Energy Saving

### Erogazione vapore - Steam delivery



Cold Touch Wand (BS, DG)



One Touch Cappuccino (OT)

### Erogazione acqua calda - Hot water delivery



Hot Tea

### Piano scaldatazze - Cup warmer



Cup warmer



### Vasca di raccolta - Drip tray



Work Surface Heights

### Interfaccia utente - User interface



Metal Dome Keyboard (BS)



Capacitive display (DG)



Touch screen (OT)

### Sistema di illuminazione - Lighting system



LED Lighting

### Pulizia automatica - Automatic cleaning



Easy Cleaning

### Connettività - Connectivity



Cloud Connect



## senta bs 1gr

Type SPR-202 BS 1GR

1 GRUPPO 1 GROUP

L x P x H W x D x H  
450 x 470 x 450 mm  
17,72 x 18,5 x 17,7 in

Peso Weight  
24,5 kg / 54,01 lb

Potenza Power  
2.600 W

Tensione Voltage  
208-240V 50-60 Hz

Serbatoio acqua Water tank  
5 lt / 1,01 gal UK / 1,32 gal US

Caldaia Boiler  
1,8 lt / 0,40 gal UK / 0,48 gal US

Capsule Exhausted capsules  
35 x 1

Imballo L x P x H  
Master carton W x D x H  
650 x 600 x 600 mm  
25,59 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight  
27 kg / 59,52 lb

Euro pallet EU pallet  
6 unità / 6 units

Container 20"  
66 unità / 66 units

Container 40"  
144 unità / 144 units



## senta dg 1gr

Type SPR-202 DG 1GR

1 GRUPPO 1 GROUP

L x P x H W x D x H  
450 x 470 x 450 mm  
17,72 x 18,5 x 17,7 in

Peso Weight  
24,5 kg / 54,01 lb

Potenza Power  
2.600 W

Tensione Voltage  
208-240V 50-60 Hz

Serbatoio acqua Water tank  
5 lt / 1,01 gal UK / 1,32 gal US

Caldaia Boiler  
1,8 lt / 0,40 gal UK / 0,48 gal US

Capsule Exhausted capsules  
35 x 1

Imballo L x P x H  
Master carton W x D x H  
650 x 600 x 600 mm  
25,59 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight  
27 kg / 59,52 lb

Euro pallet EU pallet  
6 unità / 6 units

Container 20"  
66 unità / 66 units

Container 40"  
144 unità / 144 units



## senta ot 1gr

Type SPR-202 OT 1GR

1 GRUPPO 1 GROUP

L x P x H W x D x H  
450 x 470 x 450 mm  
17,72 x 18,5 x 17,7 in

Peso Weight  
24,5 kg / 54,01 lb

Potenza Power  
3.000 W

Tensione Voltage  
208-240V 50-60 Hz

Serbatoio acqua Water tank  
5 lt / 1,01 gal UK / 1,32 gal US

Caldaia Boiler  
1,8 lt / 0,40 gal UK / 0,48 gal US

Capsule Exhausted capsules  
35 x 1

Imballo L x P x H  
Master carton W x D x H  
650 x 600 x 600 mm  
25,59 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight  
27 kg / 59,52 lb

Euro pallet EU pallet  
6 unità / 6 units

Container 20"  
66 unità / 66 units

Container 40"  
144 unità / 144 units

# barista senta 2gr.



Senta BS 2GR



Senta DG 2GR



Senta OT 2GR

## caratteristiche - key features ( \* optional)

### Gruppi erogazione - Brewing groups



Lever brewing group



Sliding door brewing group



Drawing brewing group

### Sistema di erogazione - Brewing system



Control Delivery System

### Sistema del boiler - Boiler system



Boiler Management



Energy Saving

### Erogazione vapore - Steam delivery



Cold Touch Wand (BS, DG)



One Touch Cappuccino (OT)

### Erogazione acqua calda - Hot water delivery



Hot Tea

### Piano scaldatazze - Cup warmer



Cup warmer

### Vasca di raccolta - Drip tray



Work Surface Heights

### Interfaccia utente - User interface



Metal Dome Keyboard (BS)



Capacitive display (DG)



Touch screen (OT)

### Sistema di illuminazione - Lighting system



LED Lighting

### Pulizia automatica - Automatic cleaning



Easy Cleaning

### Connettività - Connectivity



Cloud Connect



## senta bs 2gr

Type SPR-202 BS 2GR

2 GRUPPI 2 GROUPS

L x P x H W x D x H  
600 x 470 x 450 mm  
23,6 x 18,5 x 17,7 in

Peso Weight  
34 kg / 74,95 lb

Potenza Power  
2.600 W

Tensione Voltage  
208-240V 50-60 Hz

Serbatoio acqua Water tank  
5 lt / 1,01 gal UK / 1,32 gal US

Caldaia Boiler  
1,8 lt / 0,40 gal UK / 0,48 gal US

Capsule Exhausted capsules  
25 x 2

Imballo L x P x H  
Master carton W x D x H  
800 x 600 x 600 mm  
31,5 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight  
38 kg / 83,78 lb

Euro pallet EU pallet  
6 unità / 6 units

Container 20"  
66 unità / 66 units

Container 40"  
144 unità / 144 units



## senta dg 2gr

Type SPR-202 DG 2GR

2 GRUPPI 2 GROUPS

L x P x H W x D x H  
600 x 470 x 450 mm  
23,6 x 18,5 x 17,7 in

Peso Weight  
34 kg / 74,95 lb

Potenza Power  
2.600 W

Tensione Voltage  
208-240V 50-60 Hz

Serbatoio acqua Water tank  
5 lt / 1,01 gal UK / 1,32 gal US

Caldaia Boiler  
1,8 lt / 0,40 gal UK / 0,48 gal US

Capsule Exhausted capsules  
25 x 2

Imballo L x P x H  
Master carton W x D x H  
800 x 600 x 600 mm  
31,5 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight  
38 kg / 83,78 lb

Euro pallet EU pallet  
6 unità / 6 units

Container 20"  
66 unità / 66 units

Container 40"  
144 unità / 144 units



## senta ot 2gr

Type SPR-202 OT 2GR

2 GRUPPI 2 GROUPS

L x P x H W x D x H  
600 x 470 x 450 mm  
23,6 x 18,5 x 17,7 in

Peso Weight  
34 kg / 74,95 lb

Potenza Power  
3.000 W

Tensione Voltage  
208-240V 50-60 Hz

Serbatoio acqua Water tank  
5 lt / 1,01 gal UK / 1,32 gal US

Caldaia Boiler  
1,8 lt / 0,40 gal UK / 0,48 gal US

Capsule Exhausted capsules  
25 x 2

Imballo L x P x H  
Master carton W x D x H  
800 x 600 x 600 mm  
31,5 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight  
38 kg / 83,78 lb

Euro pallet EU pallet  
6 unità / 6 units

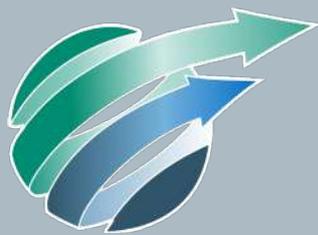
Container 20"  
66 unità / 66 units

Container 40"  
144 unità / 144 units

**Evolve S.r.l.**

Via Papa Giovanni XXIII, 25  
27058 Voghera Pavia Italy  
Phone: +39 0534 076106  
info@evolve.cloud  
www.evolve.cloud

Barista Semi-Professionals Range Version 04.2020 Subject to change



...think beyond and evolve!

**EVOLVE**