



ECM®
Espresso Coffee Machines
Manufacture



Espresso – die Philosophie des reinen Genusses ...

Espresso ist Leidenschaft, die Zubereitung gleicht einem Ritual – und die perfekte Crema garantiert puren Genuss. Bella Italia.

Höchster Genuss erfordert eine optimale Zubereitung – und damit ein absolut professionelles Equipment. Mit innovativer Technik und der präzisen handwerklichen Verarbeitung erfüllt ECM alle Ansprüche an eine Profi-Espressomaschine für den Privathaushalt.

Klares Design, aufwändige und individuell gefertigte Edelstahlverkleidung und sorgsam herausgearbeitete Details: ECM Espressomaschinen präsentieren sich in puristischer Eleganz – als Kultobjekte für alle Liebhaber gepflegter Espressokultur.

Bellissimo!





ECM Espressomaschinen **Innovative Technik, perfekte Verarbeitung**

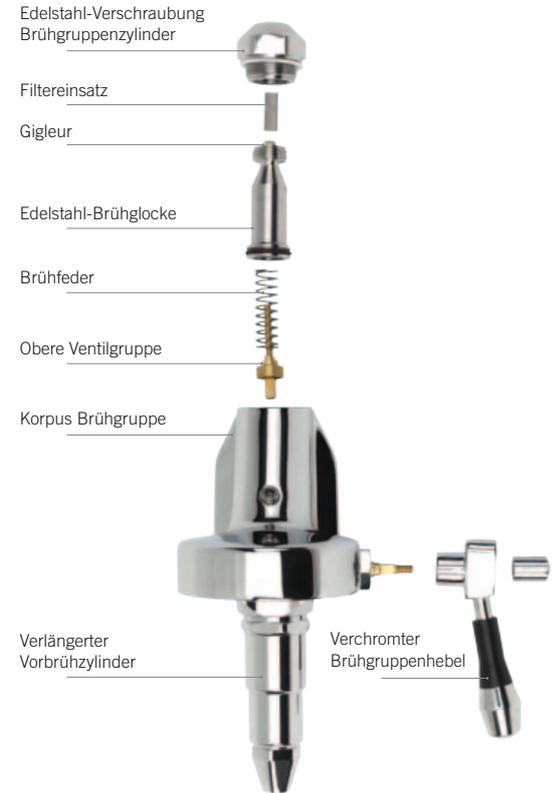
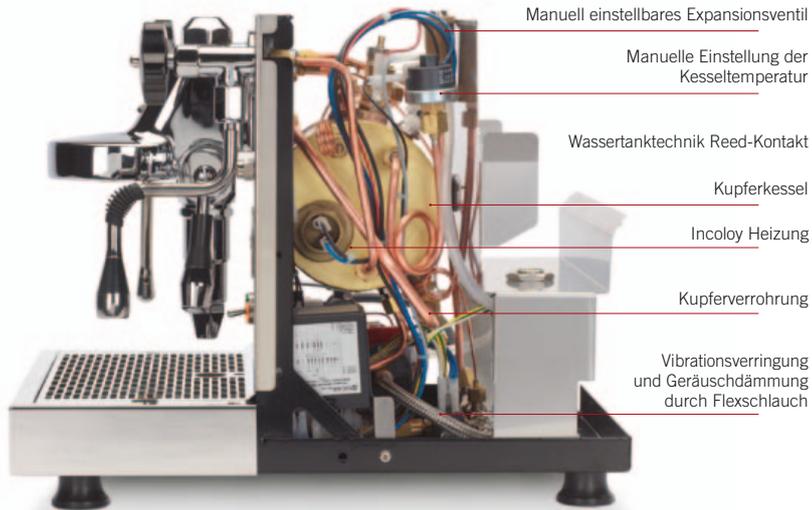
Durch ihre ausgefeilte Technik, ihre perfekte handwerkliche Verarbeitung und ihr elegantes Design bieten ECM Espressomaschinen Spitzenprodukte in höchster Qualität.

Mit dem hochwertigen Zweikreislaufsystem und der innovativen Kippventil-Technik erfüllen sie absolute Profi-Standards und setzen damit neue Standards für Haushaltsespressomaschinen.

ECM – Für das perfekte Barista-Feeling.



ECM Spitzenqualität durch spezielle Komponenten aus der Profitechnik



ECM-Brühgruppe*

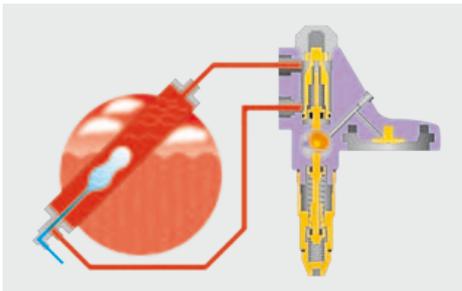
Die Weiterentwicklung der legendären E61-Brühgruppe.

*zum Patent angemeldet

Das ECM Zweikreislaufsystem Ausgereifte Technik mit Aromagarantie

Perfekt durchdacht: Zwei voneinander unabhängige Wasserkreislaufsysteme ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung von Kaffee und Milchschaum.

Aromagarantie inklusive: Die Kaffeezubereitung erfolgt immer mit Frischwasser aus dem Wassertank. Ein integriertes „Thermosyphonsystem“ heizt die Brühgruppe durch das zirkulierende Wasser auf. Durch dieses System wird die Brühgruppe permanent auf der optimalen Temperatur zur Kaffeezubereitung gehalten.



Schematische
Darstellung
des Zweikreislauf-
Wassersystems



Die ECM Kippventiltechnik Profi-Equipment für den Privathaushalt

Die professionelle Kippventiltechnik für Dampf und Heißwasser wurde bisher nur bei Espressomaschinen in der Gastronomie eingesetzt – ECM bringt diese Technik nun auch in den Privathaushalt.

Die Bedienung ist genauso einfach wie genial:

Leichtes Bewegen der Ventilhebel in eine beliebige Richtung ermöglicht die direkte Dampf- und Heißwasserentnahme mit voller Leistung – und die praktische Arretierfunktion erlaubt zusätzlich die Dauerentnahme von Dampf oder Heißwasser.





ECM Zweikreislauf Espressoemaschinen Kompromisslos in Leistung und Qualität

- > Große Warmhaltefläche für Tassen
- > Großer Frischwasserbehälter (ca. 3 l)
- > Automatische Kesselbefüllung
- > Kessel- und Pumpendruckmanometer
- > Kontrollleuchte zur Anzeige bei Wassermangel
- > Automatische Abschaltung bei Wassermangel
- > Schwere hochglanzverchromte ECM-Brühgruppe
- > Rohrsystem aus Kupfer mit Messingverschraubungen
- > Dampf-Heißwasserlanze aus Edelstahl
- > Gepanzerte Heizung aus Incoloy 800



Profiqualität aus poliertem Edelstahl

Edles Design und herausragende Technik. Durch die einzigartige Bauweise wird das Spritzen des Wassers bei der Rückführung vermieden. Praktisch: Der verlängerte Brühgruppenhebel bietet noch mehr Halt.



Noch mehr „Barista-Feeling“

Als echtes Highlight in Design und Material präsentiert sich der neue verchromte Filterträger. Durch seine ergonomische Form und die ausbalancierte Gewichtsverteilung (weight-balanced) liegt er optimal in der Hand.



Extra groß, extra komfortabel

Wasserauffangschale mit noch mehr Fassungsvermögen und viel Platz auch für großvolumige Tassen. Schafft Bewegungsfreiheit bei der Zubereitung und verhindert Spritzer auf der Arbeitsplatte.



Der richtige Druck macht's

Manuell einstellbarer Brühdruck durch die praktische Verstellerschraube direkt am Gehäuse. Das perfekte Espresso-Ergebnis: Individuell regelbar je nach Kaffeesorte, Mahlgrad oder persönlichem Geschmack.





Technika IV

Der Rolls Royce unter den Espressomaschinen und vielfacher Testsieger.

Das legendäre Highlight der ECM Serie verbindet optimale Funktionalität und formschönes Design zu einer einzigartigen Extravaganz. Das in aufwändiger, handwerklicher Perfektion gearbeitete Edelstahlgehäuse überzeugt durch seine reduzierte Linienführung und seine einzigartige Eleganz.

Ein absolutes Profi-Equipment für das magische Ritual der perfekten Espressozubereitung.



Technika IV Profi



Technika IV

Hochwertig verarbeitete, doppelwandige Gehäuseteile

Professionelle Kippventil-Technik, alternativ Drehventil-Technik

Schwere, hochglanzverchromte ECM-Brühgruppe

Ergonomisch gearbeiteter, verchromter Filterträger

Verchromter Brühhebel

Verlängerter Brühzylinder

Platzgewinn: vergrößerte Auffangschale



Gehäuse: Edelstahl poliert; Maße: B 322 mm x T 442 mm x H 380 mm (ohne Filterträger)



Mechanika IV

Ein Meisterstück an Qualität und handwerklicher Präzision – bis ins kleinste Detail. Edles, dezent gehaltenes Design in klarer Form und Linienführung mit eleganter Edelstahlreling als Abschluss.

Praktisch im Alltag: Einfacher Zugriff zum Frischwasserbehälter durch abnehmbare Ablagefläche – damit entfällt das aufwändige Abräumen der Tassen.



Mechanika IV Profi



Mechanika IV

Benutzerfreundlich: die abnehmbare Tassenvorwärmfläche

Drehventil-Technik, alternativ professionelle Kippventil-Technik

Schwere, hochglanzverchromte ECM-Brühgruppe



Ergonomisch gearbeiteter, verchromter Filterträger

Verchromter Brühhebel

Verlängerter Brühzylinder

Platzgewinn: vergrößerte Auffangschale

Gehäuse: Edelstahl poliert; Maße: B 302 mm x T 447 mm x H 393 mm (ohne Filterträger)



Classika II

Die Atmosphäre einer italienischen Kaffeebar auch in der kleinsten Küche: Einkreislauf-Espressomaschine mit geringem Platzbedarf – für höchste Ansprüche, perfekte Kaffeezubereitung und absoluten Espressogenuss. Ein Klassiker im klaren, zeitlosen Edelstahl-Design.



Ausgestattet ist die Classika II mit einem Edelstahlkessel sowie mit regulierbarem Expansionsventil für verbessertes Aroma-Ergebnis. Zusätzlich verfügt die Einkreislaufmaschine über manuell einstellbare Brühtemperatur und die innovative ECM Brühgruppe.



Classika II

- > Bequemer Zugriff zum Wassertank durch abnehmbare Tassenwarmhaltefläche
- > Hochwertiger Edelstahlkessel mit 0,5 l Volumen
- > Kurze Aufheizphase
- > Schwere Brühgruppe aus massivem Messing
- > Rohrsystem aus Kupfer mit Messingverschraubungen
- > Frischwasserbehälter mit ca. 2,8 l Fassungsvermögen
- > Pumpendruckmanometer zur optischen Kontrolle des Pumpendrucks
- > Hochleistungsvibrationspumpe
- > Metallkippschalter und Kontrollleuchten für die Funktionen Ein/Aus, Dampfentnahme, Heißwasserentnahme

Klassische Drehventil-Technik

Schwere, hochglanzverchromte ECM-Brühgruppe

Ergonomisch gearbeiteter, verchromter Filterträger

Verchromter Brühhebel

Verlängerter Brühzylinder

Vergrößerte Auffangschale

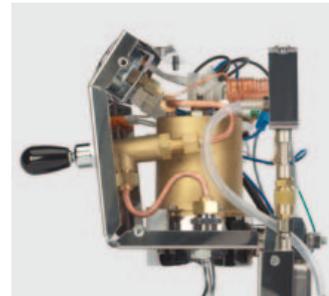


Gehäuse: Edelstahl poliert; Maße: B 250 mm x T 427 mm x H 393 mm (ohne Filterträger)



Casa IV

Kompakt, praktisch, leistungsstark. Das in Handarbeit perfekt abgerundete Edelstahlgehäuse der Casa IV ist mit einer Breite von 20,5 cm extrem schmal und findet auch in kleinen Küchen genügend Platz. Die Casa IV arbeitet mit dem bewährten klassischen Einkreislauf-System und wird von ECM in poliertem Edelstahl gefertigt.



Die Ringbrühgruppe garantiert eine sehr kurze Aufheizphase, die professionelle Kippventil-Technik und der manuell einstellbare Brühdruck sorgen für perfekten Genuss.



Casa IV

- > Sehr kurze Aufheizphase (ca. 5–7 Minuten)
- > Individuell einstellbares Expansionsventil für optimalen Genuss
- > Bewegliches Dampfrohr
- > Verchromter ergonomischer Filterträger mit Siebeinsätzen für 1 oder 2 Tassen Kaffee
- > Neuer Wassertank mit Wassertankadapter
- > Sehr kurze Aufheizphase zur Dampfentnahme
- > Effiziente Temperaturspeicherung durch hochwertigen, massiven Messingkessel
- > Frischwasserbehälter mit ca. 2,8 l Fassungsvermögen

Abnehmbare Vorwärmfläche

Manometer zur Kontrolle des Brühdrucks

Manuell einstellbarer Brühdruck

Kipphebel zur Dampf- / Heißwasserentnahme

Verchromter, ergonomischer Filterträger

Bewegliches Dampfrohr

Große Auffangschale



Gehäuse: Edelstahl poliert; B 210 mm x T 350 mm x H 440 mm (ohne Filterträger)



Auf das Aroma kommt es an!
Frisch gemahlen – ein Muss für alle Espressoliebhaber ...



Casa Speciale

Professionelle Espressomühle mit regelbarer Dosiervorrichtung und integriertem Tamper

- > Hochwertiges, einstellbares Scheibemahlwerk – mit wärmeabsorbierenden Mahlscheiben
- > Regelbare Dosiervorrichtung – für gleichbleibende Kaffeeportionen
- > Integrierter Tamper – in einem Arbeitsvorgang wird der gemahlene Kaffee direkt nach der Entnahme angepresst

Gehäuse: verchromt
 Maße: B 145 mm x T 280 mm x H 380 mm



Casa

Professionelle Espressomühle mit direkter Portionsmahlung – ganz nach Ihrem Geschmack

- > Hochwertiges, einstellbares Scheibemahlwerk – mit wärmeabsorbierenden Mahlscheiben
- > grind-on-demand – direkte Entnahme von frisch gemahlenem Kaffee. Die Mahlung erfolgt direkt in den Filterträger

Gehäuse: Edelstahl poliert
 Maße: B 120 mm x T 160 mm x H 380 mm



Kaffeesud-Schublade

Funktionales Design-Objekt als Ergänzung zu Espressomaschine und Espressomühle

- > Schublade aus poliertem Edelstahl – perfekt verarbeitet
- > Geräuschgedämmter Abklopfstab
- > Leiser und komfortabler Ein- und Auszug
- > Neues Design

Maße: B 205 mm x T 305 mm x H 65 mm



Konvex



Plan

Tamper

Für den optimalen Anpressdruck – in feinsten Handarbeit

- > Unterteil aus massivem Edelstahl
- > Gesamtgewicht 400 g
- > Griff aus hochwertigem Bakelit
- > Wahlweise: konvexe oder plane Druckfläche





Latte-Glas

Espresso-Glas

ECM Gläser

Espressogenuss – wie in Italien

- > Perfekt italienisch: Espresso oder Latte Macchiato aus stilschönen ECM Gläsern.

Tamberstation

Für perfekten Anpressdruck

- > Mit der praktischen Tamberstation optimieren Sie den Anpressdruck und sorgen so für eine verbesserte Extraktion Ihres Caffé.

Maße: Ø 95 mm / H 70 mm



Filterträger „Gran Crema“

Für den starken Caffé

- > Der Profi-Filterträger „Gran Crema“ ermöglicht die Verwendung von Cups bis zu 13 cm Höhe.

Maße: L 20 cm, B 8,3 cm

Wandhalterung

Alles an seinem Platz

- > Die nützliche Wandhalterung zur übersichtlichen Organisation Ihres ECM-Zubehörs.

Maße: B 362 mm, T 8 mm, H 248 mm





ECM Gruppenreiniger

Zur perfekten Reinigung der Espressomaschinen-Brühgruppe

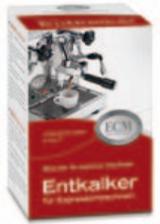
- > Professionelle Reinigung für alle Espresso- und Kaffeemaschinen-Brühgruppen
- > Entfernt Aromakiller und Kaffeefett
- > Auch geeignet für die Reinigung von Zubehör z.B. Filterträger



ECM Wasserfilter

Spezieller Filter für die Anwendung bei Espressomaschinen

- > Aromasicherheit durch besonderes „Anti-Kalk“-Filtersystem: Reduziert bis zu 40 % des Kalkgehaltes. So behält das Wasser seinen optimalen Geschmack.



ECM Entkalker

Spezieller Entkalker für Espresso-Siebträgermaschinen

- > Geeignet für alle Siebträgermaschinen
- > Schonendes Entkalkungsmittel
- > Für eine vorsorgliche, periodische Entkalkung



ECM Spezialreiniger

Spezielles Reinigungspulver für Espressomöhlen

- > Reinigt Mahlscheiben von Kaffeeölen, Gerüchen und Geschmacksresten
- > Hergestellt aus lebensmittelechten Naturstoffen
- > Regelmäßige Benutzung vermindert Reparaturen



ECM Reinigungstabletten

Tabs zur perfekten Reinigung der Espressomaschinen-Brüheinheit

- > Geeignet für alle Espresso- und Kaffeemaschinen-Brühgruppen
- > Entfernt Aromakiller und Kaffeefett
- > Völlig phosphatfreie Anwendung
- > Gute Dosierbarkeit
- > Biologisch abbaubar
- > Schützt vor dem Aushärten der Dichtungen in der E61-Brühgruppe



Elektronika Profi

Technika IV Profi

Technika IV

Mechanika IV Profi

Mechanika IV

Barista

Classika II

Casa IV

| Espressomaschinen | ☉ Zweikreislauf | | | | | | ☉ Einkreislauf | |
|------------------------------------|-----------------|---------|---------|---------|---------|---------|----------------|-----------|
| ECM patentierte Brühgruppe | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| Frischwasserbehälter | ca. 3 l | ca. 3 l | ca. 3 l | ca. 3 l | ca. 3 l | ca. 3 l | ca. 2,8 l | ca. 2,8 l |
| Kesselvolumen | 2,1 l | 2,1 l | 2,1 l | 2,1 l | 2,1 l | 2,1 l | 0,5 l | 0,4 l |
| Kupferkessel | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | |
| Kesseldruckmanometer | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Pumpendruckmanometer | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | |
| Hochleistungsvibrationspumpe | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Manuell einstellbarer Brühdruck | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Verchromte Filterträger | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Anzahl der Filterträger | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Automatisch Wasserabschaltung | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| Wasseranschluss-Variante verfügbar | ● | ● | ● | | | | | |
| Geräuschgedämpftes Gehäuse | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Kupferverrohrung | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Tassenwarmhaltefläche | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Verlängerte Wasserauffangschale | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Gewicht | 23,5 kg | 23,5 kg | 23,5 kg | 23,5 kg | 23,5 kg | 23,5 kg | 18,5 kg | 14 kg |



ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 68, D-69151 Neckargemünd/Heidelberg
Telefon +49 6223-9255-0, Fax +49 6223-9255-25
info@ecm.de

www.ecm.de