

# Veneziano



**ECM**

Espresso  
Coffee  
Machines

*Un'arte  
tutta italiana*

# Veneziano

***Veneziano is a state of the art Italian Espresso machine for commercial use.***

This series of ECM machines is available with 2 or 3 manual heavy duty coffee brewing groups (S series with mechanical progressive brewing pistons, A series with preinfusion chamber).

This, combined with the machine's generously dimensioned thermosiphon system, creates absolutely outstanding coffee brewing, with best aroma body and "crema".

Aesthetically the machine's traditional design, including exposed chrome groups and illuminated back panels, convey a strong image of traditional coffee making.

Veneziano series of machines have been designed to introduce third millennium espresso technology to the old art of the barista's coffee and cappuccino making.



# ECM

## ***Veneziano: Die italienische Espressomaschine für Gegenwart und Zukunft.***

Diese ECM Baureihe ist mit 2 oder 3 Brühgruppen lieferbar, bei Veneziano S mit progressiv arbeitendem mechanischen Brühkolben, bei Veneziano A mit Verbrühkammer. Durch diese Systeme wird eine besonders schonende Vor- und Aufbrühung des gemahlene Kaffees erzielt.

Das Ergebnis sieht man in der Tasse: Eine schöne "Crema", volles Aroma und ein abgerundeter Geschmack.

Bei der Veneziano bekommt auch das Auge seinen Teil: Ein "klassisch-modernes", wertvolles Maschinen Gehäuse und eine stilvolle Retro-Beleuchtung sorgen für die richtige Atmosphäre. Da schmeckt der Kaffee noch einmal so gut.

## ***Veneziano: la macchina da caffè "testimonial" di passato, presente e futuro.***

Questa gamma di macchine da caffè professionali ECM è stata progettata e disegnata per soddisfare anche i palati più fini.

Da un lato la migliore tecnologia, ultra-collaudata, per la preparazione di caffè d'eccezione con parametri come crema, aroma e retrogusto ai massimi livelli.

Dall'altro lato un design di assoluto valore che permette di collocare la Veneziano in ambienti sia classici sia moderni: in altre parole, un design "senza tempo".

L'acciaio inossidabile lucido e le parti cromate per la carrozzeria ed altri componenti esterni, le finiture d'altissimo livello, il tutto integrato da un "retro-macchina" di assoluto prestigio quali il vetro retro illuminato mettono la Veneziano ad un livello a sé, come i suoi acquirenti.



# CCM





- 1** Professional heavy duty coffee brewing group. With progressive infusion piston for best aroma, body and "crema" of the coffee.
- 2** Cups heating tray.
- 3** Stylish steam valve/wand assembly.
- 4** Generously dimensioned working surface (drip tray).
- 5** In addition to machine's electronic boiler auto-fill: mechanical manual boiler water filling system.
- 6** Boiler water level control sight glass rinsed at each boiler water fill, sight glass remains crystal clear even after years of service.
- 7** Double pressure gauge for boiler and pump pressure control.
- 8** All polished stainless steel panelwork, cups and drip tray.

- 1** Gruppo con meccanico, progressivo operante cilindro di caffè. In questo modo il caffè è particolarmente dolce e aromatico. Il risultato: un'aroma meraviglioso, un'eccellente sapore e una bella "crema", il "punto" su ogni Espresso.
- 2** Grande superficie di appoggio per le tazzine.
- 3** Classiche rubinetterie cromate.
- 4** Buona superficie di lavoro.
- 5** Oltre al carico automatico della caldaia, Venezia S è anche dotata di un sistema di carico manuale.
- 6** Il vetro del livello dell'acqua viene lavato ad ogni carico della caldaia. Rimane così perfettamente trasparente anche dopo anni d'uso.
- 7** Doppio manometro per la precisa indicazione delle pressioni di caldaia e pompa.
- 8** Carrozzeria in cromo-nichel lucido.

- 1** Gruppo a leva con pistone infusore meccanico a funzionamento progressivo (Veneziano S). Veneziano è una garanzia per i migliori risultati in tazza.
- 2** Piano poggiatasse di gran capienza.
- 3** Rubinetteria classica.
- 4** Piano di lavoro molto ampio e ben sfruttabile.
- 5** In aggiunta al carico automatico della caldaia, Venezia S è fornita anche con carico manuale.
- 6** Il vetro livello è lavato ad ogni carico della caldaia. Rimane così perfettamente trasparente anche dopo anni d'uso.
- 7** Manometro doppio per la precisa indicazione delle pressioni di caldaia e pompa.
- 8** Carrozzeria d'acciaio inossidabile lucido.



# Veneziano

## Technical Data - Technische Eigenschaften - Dati Tecnici - Caractéristiques Techniques

Model	Veneziano 2 A	Veneziano 3 A	Veneziano 2 S	Veneziano 3 S
Portioning Kaffeeportionierung Dosaggio Caffè Dosage Café	Automatic - Automatisch Automatico - Automatique	Automatic - Automatisch Automatico - Automatique	Manual by lever Manuell (Hebel) Manuale a levetta Manuel	Manual by lever Manuell (Hebel) Manuale a levetta Manuel
Groups Groupes Gruppen Gruppi	2	3	2	3
Boiler capacity Kesselinhalt Caldala Chaudière	14 l	22 l	14 l	22 l
Pump Pumpe Pompa Pompe	Built-in Eingebaut Incorporata Incorporée	Built-in Eingebaut Incorporata Incorporée	Built-in Eingebaut Incorporata Incorporée	Built-in Eingebaut Incorporata Incorporée
Watt	3.200 W (*4200)	4.200 W (*5.200)	3.200 W (*4200)	4.200 W (*5.200)

\*Special order – Auf Wunsch – Optional

Dimensions, Abmessungen, Dimensioni Dimensions	Width		Depth		Height	
	mm	inches	mm	inches	mm	inches
Veneziano 2 groups	730	28.8	537	21.1	520	20.5
Veneziano 3 groups	960	37.8	537	21.1	520	20.5

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



**ECM** srl  
**Espresso Coffee Machines**  
 Viale Delle Industrie, 26  
 I 20090 Settala (Mi)  
 Tel. +39 02-95075423  
 Fax +39 02-95379437  
 E-Mail [ecm@ecm-espresso.it](mailto:ecm@ecm-espresso.it)  
[www.ecm-espresso.it](http://www.ecm-espresso.it)

