



ESPRESSO COFFEE MACHINES

SPINEL

PINOCCHIO



 MADE IN ITALY



PINOCCCHIO





Nuovo design, nuova tecnologia.

Design, sistema di chiusura della cialda, scambiatore caffè, sono solo alcune delle novità che rendono PINOCCHIO unica nel panorama delle macchine da caffè espresso a cialde. Grazie al Sistema Idraulico Autopulente Brevettato ha eliminato del tutto i problemi dovuti al calcare nel gruppo caffè. Il sistema di chiusura della cialda centrale ed a compressione dona grande stabilità e garantisce una compattazione ottimale della cialda e quindi migliore infusione del caffè. Nella versione vapore il gruppo caffè è separato da quello vapore e questo permette, in caso di non utilizzo, la sua esclusione con un conseguente risparmio dei consumi energetici. La nuova tanica trasparente consente un'immediata verifica del livello di riempimento dell'acqua, inoltre è possibile effettuarne il rabbocco laterale senza doverla estrarre completamente. Le nuove spondine per tazze permettono di avere sempre a portata di mano tutto l'occorrente per preparare un delizioso caffè. Ideale per l'utilizzo negli uffici ed in famiglia.

PINOCCHIO XL | Per un Grande Espresso

PINOCCHIO XL è stata studiata per venire incontro alle esigenze di quei mercati esteri in cui è usanza bere il caffè lungo in tazza grande.



New design, new technology.

Design, pod closing system, heat-exchanger: these are just some of the innovations that make PINOCCHIO unique within the panorama of pod espresso machines. Thanks to its Patented Self-Cleaning Hydraulic System, all inconveniences related to lime scale have been removed from any coffee group. The compression closing system of the coffee pod, placed in the middle, gives great stability and facilitates a finest compacting of the pod and its best brew. In the steam version, the coffee group is independent from the steam group, thus allowing a cut back on electricity when one of these groups is not necessary. Its new transparent water-tank allows you to check the water level easily; also it can be refilled by side without being completely removed. The new cup guard rail allows you to keep on hand everything you need to get a delicious coffee. Pinocchio is ideal for office and home use. **PINOCCHIO XL | For a Long Espresso** PINOCCHIO XL has been designed in order to meet the needs of Countries where people drink their coffees from mugs.



Nouveau design, nouvelle technologie.

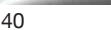
Design, système de fermeture de la pastille, échangeur de chaleur: ces sont des innovations qui rendent la PINOCCHIO unique dans le panorama des machines à café expresso à pastilles. Grâce au Système Hydraulique Autonettoyant Breveté, tous les problèmes de calcaire dans le groupe café sont complètement éliminés. Le système de fermeture de la pastille central et à compression, donne grande stabilité, compactage optimal de la pastille et une meilleure infusion du café. Dans le modèle vapore, l'échangeur café est séparé de l'échangeur vapore. Cela permet, en cas de non-usage de la vapore, de réaliser une économie d'énergie. Le nouveau réservoir transparent permet de vérifier immédiatement le niveau de remplissage d'eau; il est possible aussi de le remplir sans l'enlever complètement. Le nouveau support pour tasse permet d'avoir tout à portée de main pour faire un café délicieux. Idéale pour les bureaux et pour la famille. **PINOCCHIO XL | Pour un Grand Espresso** PINOCCHIO XL a été étudiée pour l'exigence des pays qui ont l'habitude de goûter le café en grande tasse.



Neues Design, neue Technologie.

Design, Pads-Verschlussystem, Kaffeetauscher sind nur einige der Neuheiten, die PINOCCHIO im Panorama der Espressomaschinen mit Pads einzigartig machen. Dank des patentierten selbstreinigenden Hydrauliksystems wurden die Probleme aufgrund von Kalk in der Kaffeegruppe vollständig beseitigt. Das zentrale und komprimierte Padverschlusssystem sorgt für hohe Stabilität und gewährleistet eine optimale Padverdichtung und somit für eine bessere Kaffeezubereitung. In der Dampfversion ist die Kaffeeinheit von der Dampfeinheit getrennt, was bei Nichtgebrauch deren Ausschluss ermöglicht, was zu einer Einsparung des Energieverbrauchs führt. Der neue transparente Behälter ermöglicht eine sofortige Überprüfung des Füllstands des Wassers, außerdem kann das Wasser seitlich nachgefüllt werden, ohne dass es vollständig entnommen werden muss. Mit den neuen Tassenleisten haben Sie alles, was Sie für die Zubereitung eines köstlichen Kaffees benötigen, immer griffbereit. Ideal für den Einsatz im Büro und in der Familie. **PINOCCHIO XL | Für einen großen Espresso** PINOCCHIO XL wurde entwickelt, um den Bedürfnissen der ausländischen Märkte gerecht zu werden, in denen es üblich ist, Milchkaffee in einer großen Tasse zu trinken.

CARATTERISTICHE TECNICHE

potenza nominale	gruppo caffè 600W gruppo vapore 800W pieno carico 1600W
alimentazione	220-240V/50-60Hz 100-120V/50-60Hz
controllo termico	termostato fisso a 98°
capacità serbatoio	3,0 litri
dimensioni macchina	LxPxH mm 210x330x390
funzioni / peso	caffè / 7,7 Kg caffè e vapore / 9,7 Kg
colori	 nero  bianco  inox
quantità per pallet	40
dimensioni pallet	LxPxH cm 80x120x196

SPECIFICATIONS

power absorption	coffee group 600W steam group 800W total power 1600W
voltage	220-240V/50-60Hz 100-120V/50-60Hz
temperature control	fixed thermostat at 98° C
water tank capacity	3,0 litres
machine dimensions	WxDxH mm 210x330x390
functions / weight	coffee / 7,7 Kg coffee and steam / 9,7 Kg
colours	 black  white  stainless steel
quantity per pallet	40
pallet dimensions	WxDxH cm 80x120x196

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

puissance nominale	coffee group 600W steam group 800W total power 1600W
tension nominale	220-240V/50-60Hz 100-120V/50-60Hz
contrôle température	thermostat fixe 98°
capacité du réservoir	3,0 litres
dimensions machine	LxPxH mm 210x330x390
fonctions / poids	café / 7,7 Kg café et vaporeur / 9,7 Kg
couleurs	 noir  blanc  inox
quantité par palette	40
dimensions palette	LxPxH cm 80x120x196

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nennleistung	coffee group 600W steam group 800W total power 1600W
Spannung	220-240V/50-60Hz 100-120V/50-60Hz
Hitzekontrolle	thermostat 98°
Wasserbehälter	3,0 Liter
Massemaschine	BxTxH mm 210x330x390
Funktion / Gewicht	Kaffee / 7,7 Kg Kaffee und Dampf / 9,7 Kg
Farben	 Schwarz  weiß  rostfreier Stahl
Menge pro Pallet	40
Masse pro Pallet	BxTxH cm 80x120x196

PINOCCHIO

ACCESSORI

Pannarello

Si monta sulla lancia vapore per ottenere un ottimo cappuccino.

Kit Elettronico

Dotato di interruttori a membrana, termostato elettronico (per la regolazione della temperatura di infusione), dosatura volumetrica (per la regolazione automatica della quantità di caffè desiderata corto/lungo),

A **sistema Energy Saving** (mette in stand-by la macchina dopo un tempo predeterminato di non utilizzo).

Nel modello con vapore anche il suo flusso è temporizzato.

Conta Impulsi

permette una immediata verifica del numero di caffè che la macchina ha erogato sino a quel momento, mediante un piccolo contatore analogico a 5 cifre.

Credit Coffee System

permette un controllo delle battute presso il cliente ed il blocco della macchina al raggiungimento del numero di erogazioni preimpostate.

ACCESSORIES

Pannarello

Is a practical tool mounted on the steam nozzle to get a perfect cappuccino.

Electronic Kit

It is equipped with membrane switches, electronic thermostat (to adjust the infusion temperature), automatic shut-off (to adjust the volume of short/long coffee),

A **Energy Saving system** (leaves the machine in standby after a programmed period of non-usage).

In the steam version, even its flow can be adjusted.

Pulse Counter

This device allows an immediate check on the number of espressos the machine has brewed, using a small 5 digit analogic counter.

Credit Coffee System

Allows to control the number of coffees the machine has brewed: the machine stops working once the preset number of coffees supplied by the operator has been achieved.

ACCESSOIRES

Pannarello

On le monte sur la lance vapeur pour un excellent cappuccino.

Kit Électronique

Équipé d'interrupteurs à membrane, thermostat électronique (pour régler la température d'infusion), dosage volumétrique (pour régler automatiquement la quantité souhaitée du café court/long),

A **système Energy Saving**

(met la machine en stand-by après un temps prédéfini de non utilisation).

Dans le modèle à vapeur, son débit est également temporisé.

Compteur Cafés

Pour un contrôle immédiat du nombre de cafés que la machine a produit jusqu'à ce moment-là, à travers un petit compteur analogique à 5 chiffres.

Credit Coffee System

Pour le contrôle du nombre de cafés programmés chez le client et le blocage conséquent de la machine.

ZUBEHÖRE

Pannarello

Wird auf die Dampfdüse aufgesetzt und sorgt für exzellenten Cappuccino.

Elektronisches Kit

Ausgestattet mit Membranschaltern, elektronischem Thermostat (zur Einstellung der Brühtemperatur), volumetrischer Dosierung (zur automatischen Einstellung der gewünschten Kaffeemenge kurz/lang),

A **Energiesparsystem** (schaltet die Maschine nach einer bestimmten Zeit der Nichtbenutzung auf Stand-by).

Beim Modell mit Dampf ist der Durchfluss auch zeitgesteuert.

Impulzzähler

ermöglicht eine sofortige Kontrolle der Anzahl der bisher ausgegebenen Kaffees mit Hilfe eines kleinen 5-stelligen Analogzählers.

Das Credit Coffee System

ermöglicht eine Kontrolle der Ausgaben beim Kunden und die Sperrung des Automaten, wenn die voreingestellte Anzahl der Ausgaben erreicht ist.

PNC2309

ph. fotopedaci.com

studiodesalve.com



SPINEL ESPRESSO COFFEE MACHINES

SPINEL srl 73052 Parabita LE Italy tel. +39 0833 593641 fax +39 0833 598318 spinel.it

