

DAL 1919  
**CARIMALI**  
MACCHINE PER CAFFÈ



kicco

[www.carimali.com](http://www.carimali.com)





KICCO ESPRESSO:  
low groups  
*niedriger Auslauf*



kicco  
espresso

low groups

2 groups



GT grinder

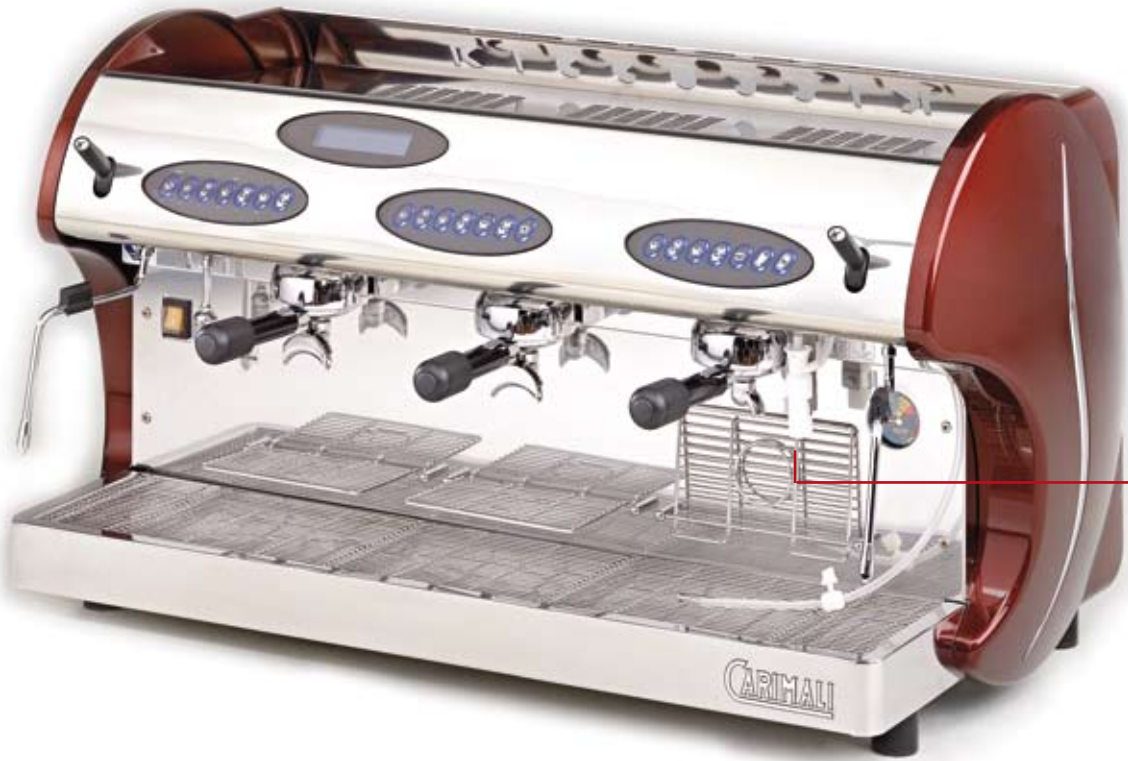
drawer for  
coffee cakes

high-raised  
groups



KICCO COF/LM:  
high-raised groups and fold-down trays  
*hoher Auslauf und klappbarer Tassentisch*

---



auto milk  
frother

3 groups

kicco  
COF/LM



back-lighted  
display

1 group



**BARISTA STEAM WAND**

Steam wand system allowing to steam and froth milk **AUTOMATICALLY**. The temperature probe cuts off automatically once the set temperature is reached or can be manually stopped.

**THERMISTOR CONTROLLED STEAM WAND**

Thermistor steam wand allowing to steam and froth milk **MANUALLY**. The temperature cuts off automatically once the set temperature is reached or can be manually stopped.

**BARISTA STEAM DAMPFHAHN MIT TEMPERATURFÜHLER**

*Dieser Dampfauslauf dient zum AUTOMATISCHEN Schäumen und Erhitzen der Milch. Der Dampfauslauf wird vom Anwender manuell eingeschaltet, stoppt aber, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.*

**DAMPFHAHN MIT TEMPERATURFÜHLER**

*Dieser Dampfauslauf dient zum MANUELLEN Schäumen und Erhitzen der Milch. Der Dampfauslauf wird vom Anwender manuell eingeschaltet, stoppt aber, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.*



Automatic milk frother and fold-down tray for large, regular and espresso cups



Rear panel in super mirror stainless steel



7 back-lighted key buttons and display for service info

Version	Groups	Boilers	Auto hot water	Auto milk frother	Display	N° dose keys per group	Pre-infusion for each dose key	Barista and Thermistor steam wands
KICCO ESPRESSO	low	1 group= 8 l 2 group=13,5 l 3 groups= 20 l	1	-	optional	7	yes	optional
KICCO COF	high-raised	1 group= 8 l 2 group=13,5 l 3 groups= 20 l	1	-	optional	7	yes	optional
KICCO LM	high-raised	1 group= 8 l 2 group=13,5 l 3 groups= 20 l	1	standard	standard	7	yes	optional

## CHARACTERISTICS

Traditional coffee machines with automatic dosage and high-capacity boilers

- 7 tac-switch, back-lighted selection buttons, programmable as desired for any coffee and milk-based drinks
- LM version: automatic milk frother with self-cleaning system after each delivery
- Built-in motor pump
- Groups attached to thermostatically controlled boiler: adjustable brewing temperature for consistently superior flavour shot after shot
- Temperature probes for a constant control of steam boiler pressure
- Boiler and pump pressure gauge
- No-return system of liquids into the boiler and in the steam taps by means of vacuum valves
- Thermostat safety sensor for the boiler heating element
- Two automatic dosages of hot water
- Two steam levers

## EXTRA FEATURES (OPTIONAL)

- Cold water mix for tea water to reduce temperature and prevent sprinkling
- Cold water mix for coffee group to adjust infusion temperature for each drink selection
- Display for COF & ESPRESSO versions (LM standard)

## SOFTWARE & DISPLAY

- Counting of dispensed drinks
- Counting of extraction time
- Control of grinding parameters
- Programming of pre-infusion for each drink selection
- Access to programming by means of password
- Boiler temperature and clock displayable
- Programming of machine maintenance after programmable number of coffee doses
- Programming of litres for water softener renewal
- Programming of switching on and off of the machine and of one rest-day
- PC board having 32 KB rewritable flash memory
- Slave PC boards to operate milk frothers and cold water mix for coffee group
- RS232 serial connection for Interface I/O 26 relé and cash register

## TECHNISCHE DATEN

*Espressomaschinen mit automatischer Dosierung und grossem Kesselvolumen*

- 7 beleuchtete Produkttasten, frei programmierbar für alle Kaffee- und Milchprodukte
- LM-Version: automatischer Milchaufschäumer mit Selbstreinigungssystem nach jeder Ausgabe
- eingebaute Pumpe
- Die Brühgruppen sind mit dem Thermostatgesteuerten Kessel verbunden: einstellbare Brühtemperatur, um Tasse für Tasse höchsten Qualitätsansprüchen zu genügen
- Temperatur-Messfühler zur konstanten Steuerung des Dampfkesseldrucks
- Kessel- und Pumpendruck-Anzeige
- Belüftungsventile, die ein Zurückfließen von Flüssigkeiten in den Kessel und in das Dampfsystem verhindern
- Sicherheitsthermostat für die Kesselheizung
- Zwei Heißwasser-Dosiermengen
- Zwei Dampfhebel

## SONDERAUSSTATTUNG (OPTIONAL)

- Kaltwasserbeimischung für die Heißwasserausgabe zur Senkung der Heißwassertemperatur und damit zur Vermeidung von Spritzwasser während der Ausgabe
- Kaltwasserbeimischung für die Kaffeeproduktausgabe zur individuellen Einstellung der Temperatur jedes einzelnen Produktes
- Display für COF- & ESPRESSO-Versionen (LM Standard)

## SOFTWARE & DISPLAY

- Getränke-zähler
- Auslaufzeit-Zähler
- Überprüfung des Mahlgrads
- Programmierung der Pre-Infusion für alle Produkttasten
- Zugang zur Programmierung über Passworteingabe
- Kesseltemperatur- und Zeitanzeigemöglichkeit
- Programmierung der gewünschten Wartungszyklen
- Programmierung der Austauschintervalle für den Wasserfilter (nach Litern)
- Programmierung von automatischen Ein- und Ausschaltzeiten und Ruhetagen
- Platine mit 32 KB Flash-Memory
- Zusatzplatine für den Betrieb des Milchaufschäumers und der Kaltwasserbeimischung für die Kaffeegruppe
- Serielle RS232-Schnittstelle für den Anschluss an einen PC und/oder eine Registrierkasse

