



espresso 9



# espresso

low groups  
*niedriger Auslauf*



## COF/LM

high-raised groups and fold-down trays  
*hoher Auslauf und klappbarer Tassentisch*



high-raised groups enable to brew directly into large cups  
fold-down trays accomodate any type of cup, jug and glass

*Der hohe Auslauf ermöglicht die Ausgabe in Becher.  
Mit dem klappbaren Tassentisch lässt sich die Auslaufhöhe  
an Tassen, Becher und Gläser anpassen.*



# 2 groups.

## CHARACTERISTICS

- » Six 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 probe 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

## SOFTWARE & DISPLAY

- » Counting of dispensed drinks
- » Counting of extraction time
- » Programming of pre-infusion for all key buttons of each group
- » 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 board to operate milk frothers

## OPTIONAL

- » Water softeners (8 or 12 lt.)
- » Manual milk frother
- » Adjustable filter holder for coffee pods
- » RS232 serial connection for Interface I/O 26 relé and cash register



1 group.

[www.macco.it](http://www.macco.it)





# 3 groups.



## TECHNISCHE DATEN

- » 6 beleuchtete Produkttasten, frei programmierbar für alle Kaffee- und Milchprodukte
- » LM-Version: automatischer Cappuccinatore 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

## SOFTWARE & DISPLAY

- » Getränke-zähler
- » Auslaufzeit-Zähler
- » 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 (in Litern)
- » Programmierung von automatischen Ein- und Ausschaltzeiten und Ruhetagen
- » Platine mit 32 KB Flash-Memory
- » Zusatzplatine für den Betrieb des Cappuccinatore

## OPTIONAL

- » Wasserenthärtungsanlage (8 oder 12 Liter)
- » manueller Cappuccinatore
- » Umbau-Kit für den Betrieb mit Kaffee-Pouches
- » serielle RS232-Schnittstelle für den Anschluss an einen PC und/oder eine Registrierkasse



Available colours: silver grey or red



espresso 9

#### BARISTA STEAM WAND

» Steam wand allowing to steam and froth milk AUTOMATICALLY, with temperature probe that cuts off automatically once the set temperature is reached or that can be manually stopped.

#### THERMISTER STEAM WAND

» Thermister wand system allowing to steam and froth milk in the traditional style; it 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.



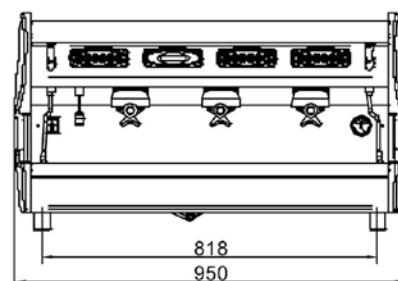
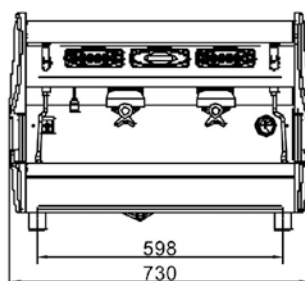
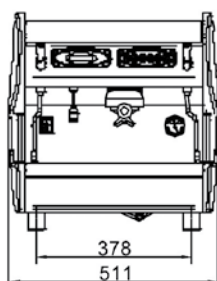
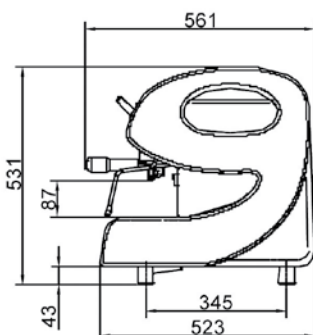
Version	Groups	Boilers	Auto hot water	Auto milk frother	Display	N° dose keys per group	Pre-infusion for each dose key	Barista steam wand
E9 A1 Espresso	low	8 l	1	-	optional	6	yes	optional
E9 A1 COF	high-raised	8 l	1	-	optional	6	yes	optional
E9 A1 LM	high-raised	8 l	1	yes	yes	6	yes	optional
E9 A2 Espresso	low	13,5 l	1	-	optional	6	yes	optional
E9 A2 COF	high-raised	13,5 l	1	-	optional	6	yes	optional
E9 A2 LM	high-raised	13,5 l	1	yes	yes	6	yes	optional
E9 A3 Espresso	low	20 l	1	-	optional	6	yes	optional
E9 A3 COF	high-raised	20 l	1	-	optional	6	yes	optional
E9 A3 LM	high-raised	20 l	1	yes	yes	6	yes	optional



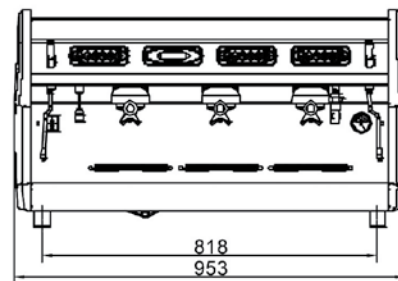
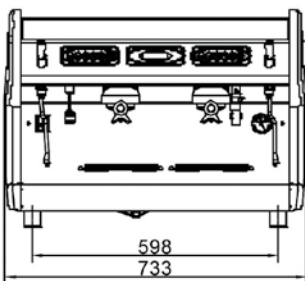
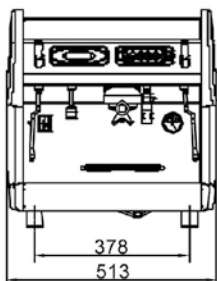
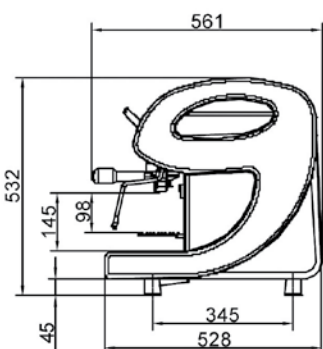
# espresso9



espresso



COF/LM



technical data

E9 1gr

2.800W+300W 230V 1N~  
1.600W+350W 120V 1N~

8 l

39 kg

53 kg

E9 2gr

3.500W+350W 230V 1N~  
3.500W+350W 400V 3N~

13,5 l

54 kg

72 kg

E9 3gr

4.500W+350W 230V 1N~  
4.500W+350W 400V 3N~

20 l

70 kg

88 kg



**Milk Frother Cleaner**  
- Breaks down milk buildup  
- Cleans steam wands and pitchers



**Cleaning Tablets**  
- Cleaning detergent tablets  
- 120 tablets per jar



IMC S.p.A.

Via Industriale, 1 - 24040 Chignolo (BG) Italy - Tel. +39 035 905440 - Fax +39 035 4944552 - info@macco.it - www.macco.it

The Manufacturer reserves the right to modify the equipment presented in this publication without notice