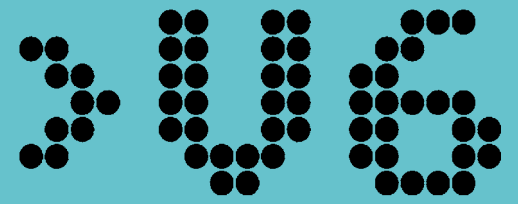
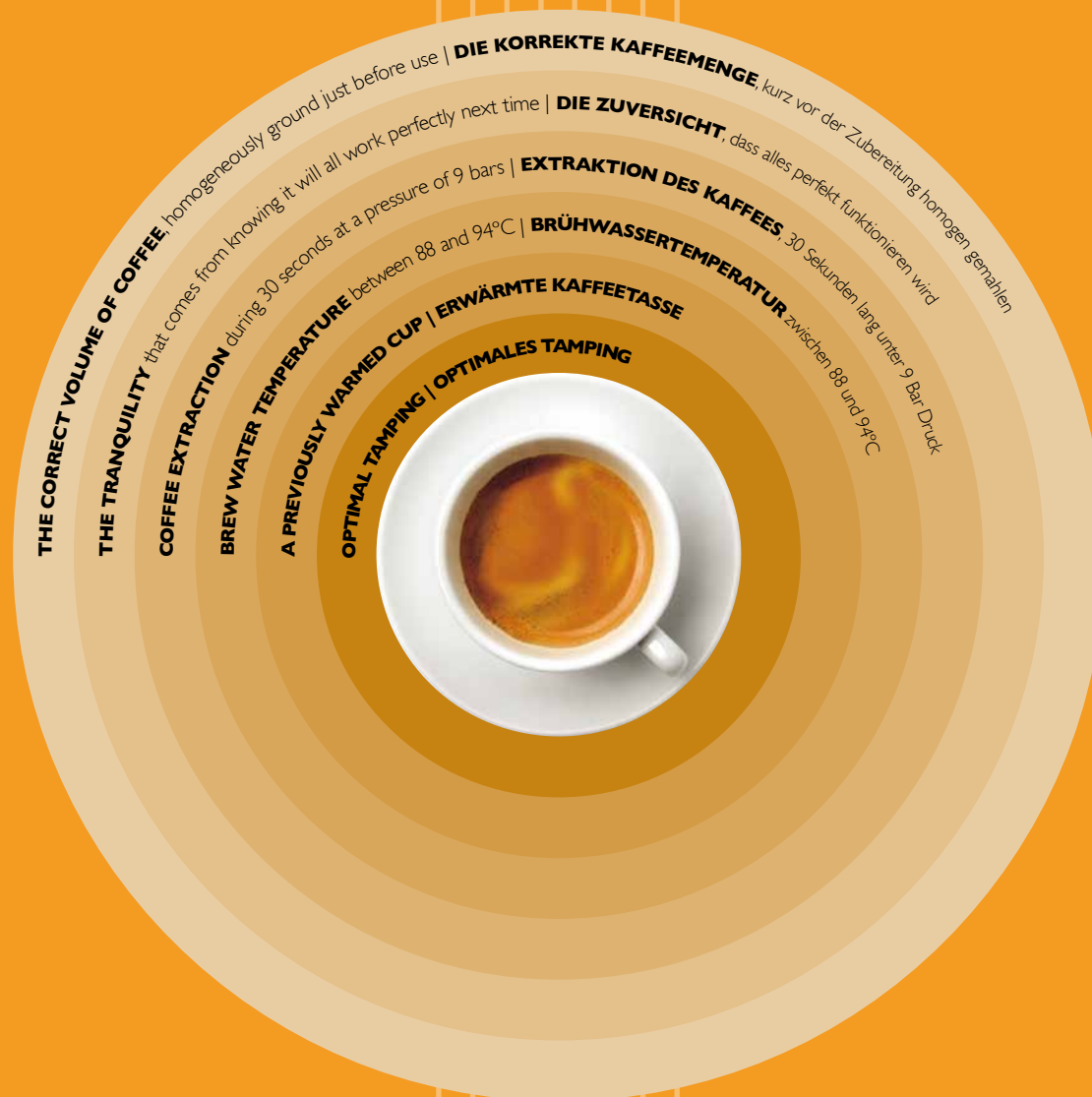


VISACREM



The parameters that determine a perfect espresso



Parameter, die den perfekten Espresso ausmachen

Visacrem V6 espresso machines. An innovative concept for the world of coffee, with new technologies, design and functionalities

An innovative way of preparing espresso. Easier. More homogeneous. Simply perfect. Using the same quality parameters from the first to the last espresso made during the day.

The versatility of the design of the Visacrem V6 Espresso machine makes it suitable for any type of coffee shop, bar or restaurant.

The range of Visacrem V6 espresso machines incorporates new and advanced control systems that guarantee the special characteristics of a perfect espresso in each cup.

Visacrem V6 Espressomaschinen, die aufgrund ihrer Technologie, ihres Designs und ihrer Funktionalität ein neuartiges Konzept in der Welt des Kaffees darstellen

Die neue Art, einen perfekten Espresso zuzubereiten; bequemer, einheitlicher, einfach perfekt. Dabei werden die gleichen Qualitätsparameter für alle Tassen eingehalten, von der ersten, bis zur letzten Tasse des Tages.

Das vielseitig-zeitlose Design der Espressomaschine Visacrem V6 erlaubt den Einsatz in jeglicher Art von Gastronomie, wie beispielsweise in Coffee Shops, Bars oder Restaurants.

Das Sortiment der Espressomaschinen Visacrem V6 bietet neue und anspruchsvolle Kontrollsysteme, die bei jeder Tasse die geeignete Parameterbestimmung für den perfekten Espresso garantieren; Tasse für Tasse.



Technical characteristics of all models

- **Hot water temperature** for teas, can be regulated to between 85 and 98°C.
- **Automatic renewal of water** by simply pressing a button.
- **Programmable hot water dispenser.**
- **Two section top tray** to allow access to the group area.
- **Tray lifting system** to ease maintenance procedures without the need to remove cups.
- **Tempered glass control panel** with glass-lined serigraphy, fully integrated in the machine's front panel, enabling easy cleaning and guaranteeing a long working life.
- **New Easy latte® quick opening tap** for the perfect emulsion of milk for cappuccinos and lattes.



Technische Eigenschaften aller Modelle

VISACREM V6 three groups
VISACREM V6 drei Gwrouppen



- **Regulierbare Wassertemperatur** für die Zubereitung von Tee zwischen 85 und 98° c.
- **Automatische Wassererneuerung** über einen Knopfdruck.
- **Programmierbare Heißwasserentnahme.**
- **Eine in zwei geteilte Oberplatte,** um den Zugang zum Bereich der Brüh- und Auslaufeinheit zu erleichtern.
- **Plattenanhebesystem,** um die Abnahme der Seitenteile zu erleichtern, ohne dafür die Tassen entfernen zu müssen.
- **Bedientafel aus gehärtetem Glas** und mit verglaster Serigrafie im Frontbereich der Maschine, was eine einfache Reinigung ermöglicht und ein langes nützliches Leben garantiert.
- **Easy Latte® ein neuartiger Schnelldampfhahn,** der die perfekte Aufschäumung der Milch zulässt, um Cappuccino und Latte Macchiato zuzubereiten.



Additional characteristics of display models

- **Boiler water temperature control** programmable via the display.
- **Automatic group cleaning programme.**
- **Electrical cup warmer** operated from the control panel.
- **Automatic coffee counter and shot timer.**
- **Warning system for water softener** regeneration or change.
- **Machine start/stop can be programmed.**
- **Check-control and diagnosis system.**



The range of Visacrem V6 espresso machines is manufactured in two and three group models.

Zusätzliche Eigenschaften der Modelle mit Display

VISACREM V6 three groups, digital display
VISACREM V6 drei Gruppen, Digital Display



- **Temperaturkontrolle des Kesselwassers** über das Display.
- **Automatisches Reinigungsprogramm für die Brühgruppen.**
- **Elektrischer Tassenwärmer**, der von der Bedienungstafel aus bedient werden kann.
- **Automatischer Zähler der zubereiteten Kaffees.**
- **Hinweis zur Erneuerung des Entkalkers.**
- **Programmierbare Ein- und Ausschaltung der Maschine.**
- **Check-Kontroll und Diagnosesystem.**

Visacrem V6
Espressomaschinen
sind zurzeit in 2- oder
3 gruppigen Modellen
verfügbar.

VISACREM V6
two groups,
Grouptronic®.

VISACREM V6
zwei Gruppen,
Grouptronic®.



Patented Grouptronic® Temperature Control

Many variables come into play when preparing espresso beverages, and brew water temperature is one of them. To control this important parameter, Quality Espresso has designed and patented a unique temperature control system that avoids the higher electricity costs and service issues of multi boiler systems.

Grouptronic® technology: probes continuously monitor the temperature of each group, allowing the espresso brew water to be fine tuned to each blend, group by group.

A simple yet ground-breaking evolution of the thermo siphon system which has been present in the best espresso equipment for over 50 years, our Grouptronic® technology allows the temperature for each group head to be independently programmed with a precision of +/- 0.2°C.

The end user can subsequently adjust this parameter via the display, changing the brew water temperature to suit the coffee blend being served. A different temperature can be set on each group head, allowing the barista to prepare different blends with different brew water temperatures on the same machine.

Patented Grouptronic® Temperature Control
Patentierte Grouptronic® Temperaturkontrolle

SOLENOID

A two way solenoid controls the flow on each thermo-siphon circuit.

MAGNETVENTIL

Ein 2-Wege-Magnetventil regelt den Fluss in jedem Thermosiphonkreis.

TEMPERATURE PROBE

Measures the group temperature and provides the information to the main board.

TEMPERATURFÜHLER

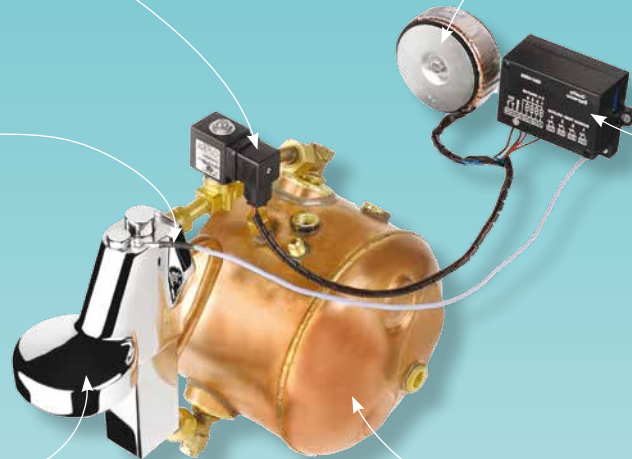
misst die Gruppentemperatur und gibt die Information an die Zentraleinheit weiter.

BREW GROUP

Mono block 3 kilo brass group heads with natural infusion-extraction system.

BRÜHGRUPPE

3kg-Messinggruppe als Monoblock mit Infusions-Extraktions-System.



TRANSFORMER

Provides the precise voltage needed to power the solenoids.

TRANSFORMATOR

versorgt präzise die Magnet-spule mit nötiger Spannung.

DIGITAL MAIN BOARD

Ensures the programmed temperature is maintained in each brew group.

DIGITALE PLATINE

ermöglicht eine konstante Temperatur an jeder Gruppe.

BOILER

Copper boiler with independent thermo-siphon heat exchangers for each brew group.

KESSEL

Kupferkessel mit unabhängigen Thermosiphon-Wärmetauschern für jede Brühgruppe einzeln.

Patentierte Grouptronic® Temperaturkontrolle

Bei der Zubereitung von Espresso kommen viele Variablen ins Spiel, und Brühwassertemperatur ist eine davon. Um dieses wichtige Parameter zu kontrollieren, hat Quality Espresso ein einzigartiges und patentiertes Temperatur-Kontrollsystem entwickelt, das hohe Energiekosten und Probleme mit den Multi-Kesselsystemen vermeidet.

Grouptronic® Technologie: Sonden überwachen die Temperatur in jeder Gruppe. Dies ermöglicht, dass das Espresso-Brühwasser perfekt auf jede Kaffeemischung angepasst werden kann, und das für jede Gruppe einzeln

Eine einfache, aber bahnbrechende Entwicklung des Thermosiphon-systems, das seit über 50 Jahren zu den besten Esspressomaschinen gehörte, wurde durch unsere Grouptronic®-Technologie optimiert und ermöglicht die Bestimmung der Temperatur für jede Brühgruppe einzeln, und dies mit einer Genauigkeit von $\pm 0,2$ °C.

Der Benutzer kann anschließend die Parameter übers Display einstellen und die Brühwassertemperatur entsprechend ändern, um die bestmögliche Temperatur für die zu verarbeitende Kaffeeröstung einzustellen. Es ist möglich, an jeder Gruppe eine andere Temperatur einzustellen. Dadurch ist der Barista in der Lage, an der gleichen Maschine verschiedene Kaffeemischungen mit unterschiedlicher Brühwassertemperatur zu Kaffeegetränken zu verarbeiten.

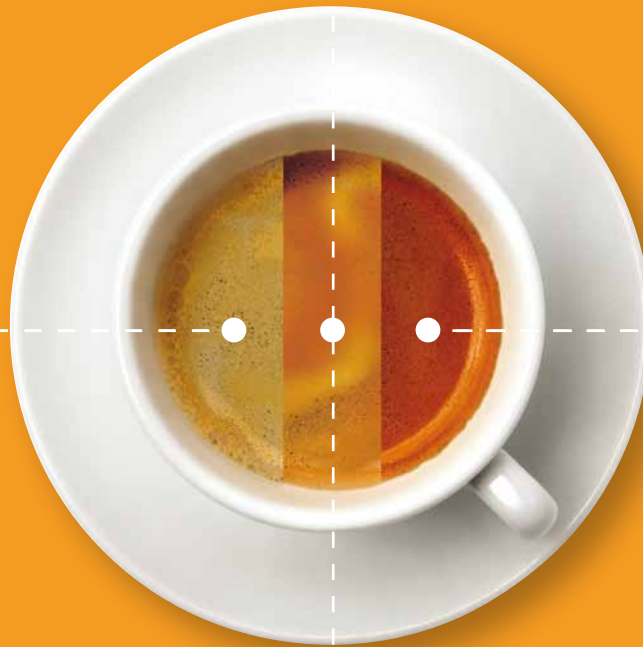
Why Grouptronic®?

Warum Grouptronic®?

AT LOWER TEMPERATURES
espresso loses the intensity
of its aroma, body and flavour.

PERFECT EXTRACTION
lasts 20 to 30 seconds, with
a constant brew water
temperature set between 88
and 94°C.

AT HIGH TEMPERATURES,
the resulting extraction is bitter
and astringent, deforming the
aroma and flavour.



BEI NIEDRIGEN
TEMPERATUREN Espresso
verliert die Intensität der Aromen,
des Körpers und des Geschmacks.

PERFEKTE EXTRAKTION
dauert 20 bis 30 Sekunden, mit
konstanter Brühwassertemperatur
zwischen 88 und 94 °C.

BEI HOHEN
TEMPERATUREN
die daraus resultierende
Extraktion ist bitter und
säuerlich, und die Aromen
und der Geschmack sind
unbeständig.

Visacrem V6 Grouptronic®: the only machine which constantly maintains the temperature of every espresso

Visacrem V6 Grouptronic®, die einzige Maschine, die die tatsächliche Temperatur von jedem einzelnen Espresso sehr stabil kontrolliert

The Complete Range of Visacrem V6 Espresso Machines

Das Sortiment an Espressomaschinen Visacrem V6



Groups	Height	Depth	Width	Capacity	Power	Weight
Gruppen	Höhe	Tiefe	Breite	Kapazität	Leistung	Gewicht
2	46 cm	57 cm	83 cm	13 litros	3500 W	72 Kg
3	46 cm	57 cm	100 cm	18 litros	4600 W	86 Kg
2 Display	46 cm	57 cm	83 cm	13 litros	3500 W	72 Kg
3 Display	46 cm	57 cm	100 cm	18 litros	4600 W	86 Kg
2 Grouptronic	46 cm	57 cm	83 cm	13 litros	3500 W	72 Kg
3 Grouptronic	46 cm	57 cm	100 cm	18 litros	4600 W	86 Kg

In the interest of continuous product development, the manufacturer reserves the right to modify the characteristics of the appliances presented in this publication without notice.

Im Interesse dauerhafter Entwicklung behält sich der Hersteller das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.



QUALITY ESPRESSO 
Quality Espresso

Making espresso machines since 1952
Hersteller Seit 1952

Motores, 1-9
08040 Barcelona (Spain)
Tel. 932 231 200 • Fax 932 232 017
Export Tel. +34 933 946 305
Export Fax +34 933 322 111

www.qualityespresso.net
info@qualityespresso.net

