ECM
MANUFACTURE

Home Line Katalog 2024





Unser Anspruch?
Ihr perfekter Espresso!

Perfektion ist unser Anspruch und unser Antrieb: Wir fertigen hochwertige Espressomaschinen und Espressomühlen mit viel Herz und Leidenschaft – Qualitätsprodukte für einzigartigen Espressogenuss.

Unser junges und hochmotiviertes Team, inspiriert von der faszinierenden Welt des Espressos, vereint deutsche Ingenieurskunst mit elegantem italienischem Design – in idealer Synergie. Dabei stehen innovative Technik, höchste Qualitätsansprüche, ausgezeichnete handwerkliche Verarbeitung und elegantes Design immer im Vordergrund.

Unser Ziel ist es, Sie optimal auszurüsten, sowohl mit hochwertigen Espressomaschinen und Espressomühlen, als auch mit professionellem Zubehör für die perfekte Espressozubereitung zu Hause.

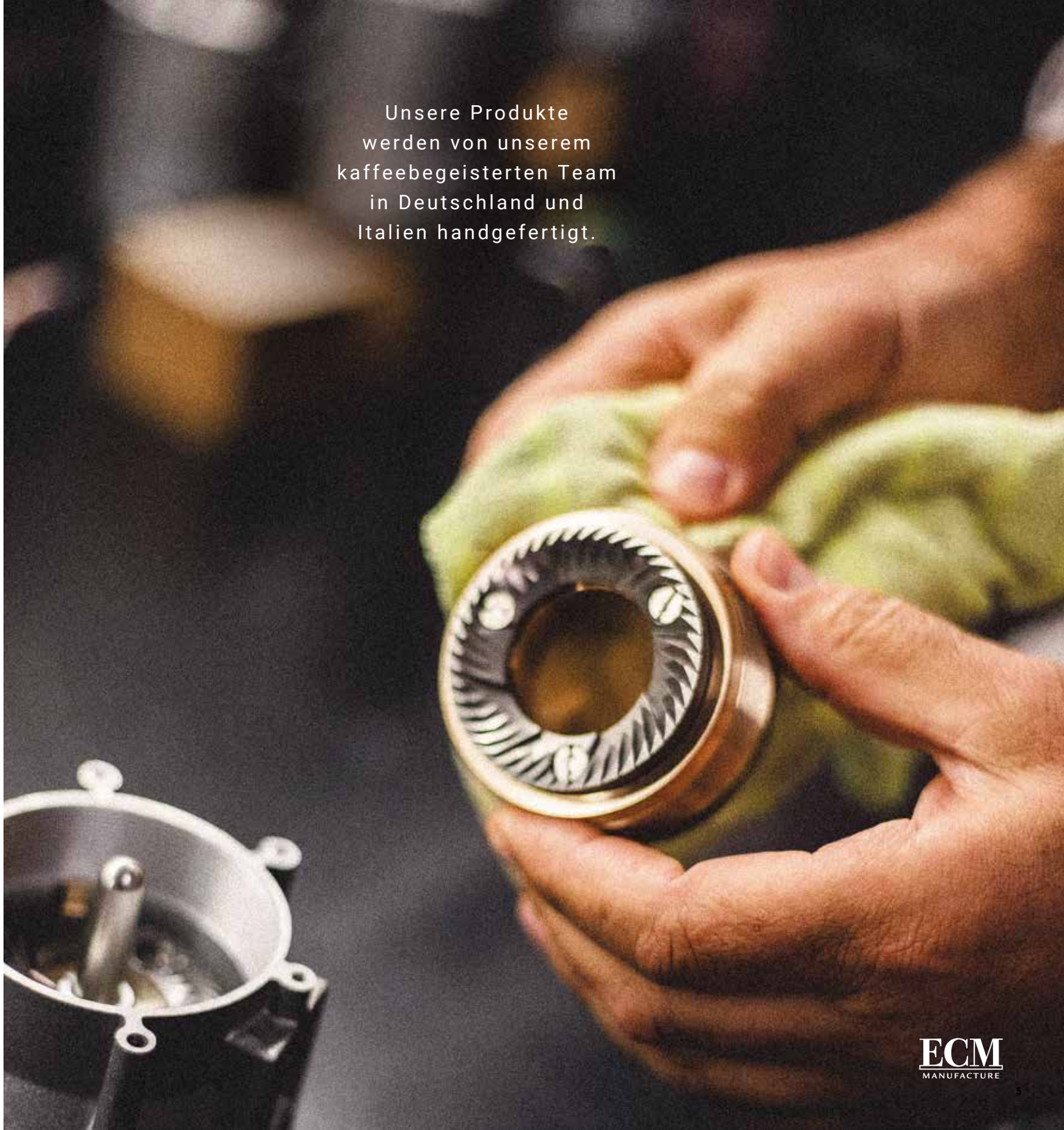
Sie sind der Barista!

Unser Versprechen?
Exzellente Handarbeit!

ECM Manufacture steht für höchste Qualität und technische Innovation. In unseren beiden Manufakturen in Deutschland und in Italien produzieren wir Espressomaschinen und Espressomühlen aus Überzeugung in sorgfältiger Handarbeit.

Wir arbeiten an der stetigen Weiterentwicklung unserer Produkte. Dabei legen wir bei der Auswahl der Materialien und Komponenten höchsten Wert auf ausgezeichnete Qualität und Nachhaltigkeit und verzichten deshalb auch weitestgehend auf die Verwendung von Kunststoffen.

Unsere innovativen Ideen, unsere technische Kompetenz und unsere langjährige Erfahrung bei der Herstellung unserer Premium-Produkte setzen wir ein, um Ihnen zu Hause das perfekte Espressoerlebnis zu garantieren.



ECM Premium-Technik – Qualität mit System.

Ausgefeilte Technik, perfekte handwerkliche Verarbeitung und edles Design – ECM Premium-Espressomaschinen stehen nicht nur für Qualität und Eleganz, sondern auch für höchste Funktionalität und optimalen Gebrauchsnutzen.

Profitieren Sie von unserem Know-how und unserer Kompetenz:

Spezielle **Komponenten aus der Profitechnik** garantieren eine optimale Espressozubereitung.

Die **professionelle Kippventiltechnik** für Dampf und Heißwasser, die bisher fast ausschließlich in der Gastronomie eingesetzt wird.

Die **legendäre E61 Brühgruppe** haben wir weiterentwickelt und die innovative Brühglocke aus Edelstahl integriert.

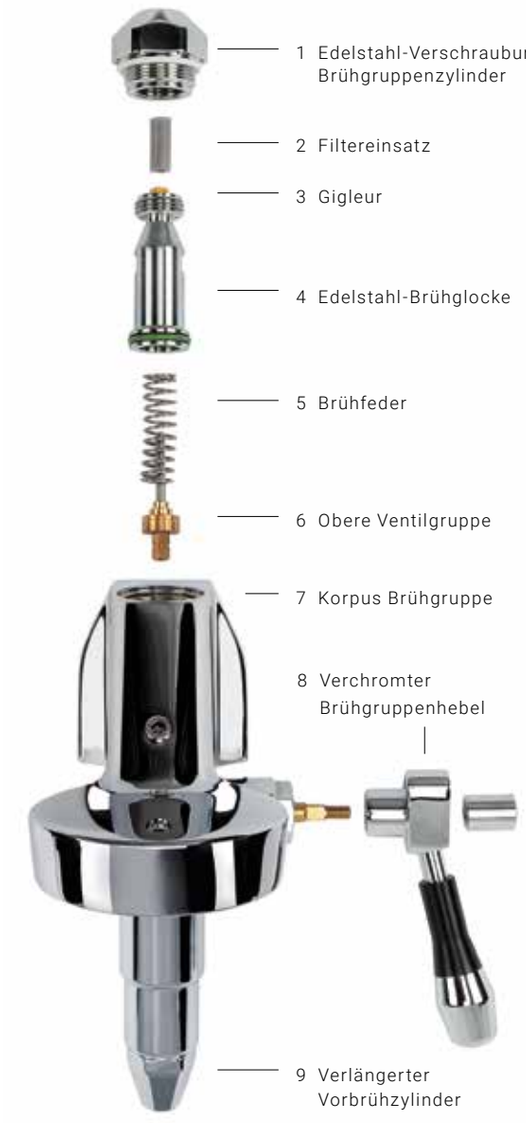
Die **innovative PID-Steuerung,** die eine komfortable Bedienung und Einstellung bei der Kaffezubereitung ermöglicht.

Die innovative PID-Steuerung
Konstante Temperatur – garantiert



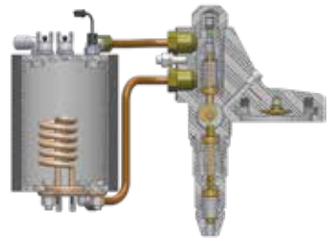
Die PID-Steuerung sorgt dafür, dass Ihr Kaffee zuverlässig mit der von Ihnen gewünschten Temperatur zubereitet wird und sich der Geschmack Ihres Espressos optimal entfalten kann. Zusätzlich zeigt Ihnen das Display während des Kaffeebezugs die Durchlaufzeit an und ermöglicht es Ihnen unter anderem den ECO Modus selbst zu bestimmen.

Die patentierte ECM Brühgruppe
Weiterentwicklung der legendären E61 der italienischen Firma Faema



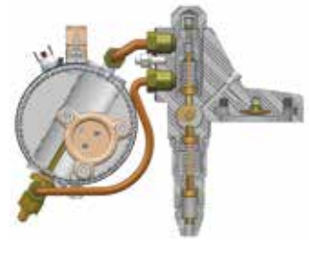
Unterschiedliche Ansprüche erfordern unterschiedliche Systeme

Das Einkreislauf-System
Für höchste Ansprüche auf kleinstem Raum



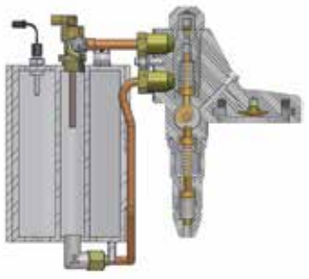
Beim Einkreislauf-System wird sowohl das Wasser für den Brühvorgang als auch für den Dampf über denselben Kreislauf erhitzt und transportiert. Die Zubereitung von Espresso und Milchschaum erfolgt aufgrund der dafür nötigen unterschiedlichen Temperaturen nacheinander.

Das Zweikreislauf-System
Leistungsstarke Technik mit Aromagarantie



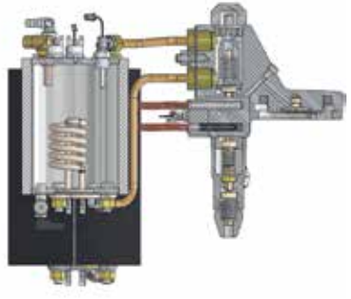
Zwei voneinander unabhängige Wasserkreislaufsysteme ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung von Kaffee und Milchschaum. Die Kaffeezubereitung erfolgt immer mit Frischwasser. Ein integriertes „Thermosyphonsystem" heizt die Brühgruppe durch zirkulierendes Wasser auf. So wird die Brühgruppe permanent auf der optimalen Temperatur zur Kaffeezubereitung gehalten.

Das Smart HX® Zweikreislaufsystem
Ausgeklügelte Steuerung für den perfekten Espresso



Mit unserem neuen Smart HX® Zweikreislaufsystem – HX steht hierbei für Heat Exchanger – wird die bewährte Wärmetauscher-Technologie nochmals neu durchdacht. Mit Hilfe eines zusätzlichen Sensors im Zulauf der Brühgruppe ist für die nahezu perfekte Temperierung des Thermosyphons gesorgt. Eine ausgeklügelte Steuerung garantiert so das Einhalten der eingestellten Temperatur. Auf diese Weise wird Temperaturkonstanz eines Einkreisers mit der Flexibilität eines Zweikreisers kombiniert. Durch den praktischen Flush Advisor sorgt das Smart HX® System dafür, dass Sie Ihren Espresso stets mit Idealtemperatur brühen können. Über die Brew Temperature Control im Advanced Settings-Menü ist für eine individuell einstellbare Brühtemperatur-Stabilität gesorgt.

Das Dualboiler-System
Maximale Flexibilität, maximale Aufheizgeschwindigkeit



Dualboilermaschinen garantieren maximale Flexibilität. Durch die zwei getrennt beheizbaren Kessel für den Kaffee- und den Dampf- bzw. Heißwasserbezug können die Temperaturen des Brühwassers und des Dampfs unabhängig voneinander eingestellt werden. (Für den reinen Espressobezug kann der Dampf-/Heißwasserkessel wahlweise abgeschaltet werden.) Das von uns konzipierte einzigartige Extra-Heizsystem in der Brühgruppe sorgt außerdem in absoluter Rekordzeit für die ideale und konstante Temperatur zur Espressozubereitung.


we live
espresso

Einkreislauf-System

It’s simply about espresso.



LOW-NOISE

FAST HEAT-UP

Puristika

Unsere aus hochwertigen Materialien gefertigte PURISTIKA ist ein Muss für wahre Espresso-Liebhaber, die sich auf das Wesentliche fokussieren: **den reinen Espresso-Genuss.**
Durch die innovative PID-Steuerung und das einstellbare Expansionsventil haben Sie direkten Einfluss auf die gewünschte Temperatur und den Pumpendruck. So können Sie die vielseitigen Nuancen Ihres Espressos ganz nach Ihrem Geschmack zur Geltung bringen. Und dank ihrer kompakten Bauweise und dem praktischen Transportkarton, können Sie mit der PURISTIKA problemlos Ihren Espresso auch andernorts genießen.
Das abgerundete Gehäuse in Anthrazit, die tiefblauen Akzente an Ventil und Manometer und der puristische Glaswasserbehälter machen die PURISTIKA zu einem **echten Designerstück**.





Einkreislauf-System

Platzsparend und professionell. Für absoluten Kaffeegenuss.



Classika PID

Sie träumen von leckerem Homemade-Espresso, haben jedoch wenig Platz in Ihrer Küche oder Ihrem Arbeitszimmer? Dann ist unsere kompakte **Einkreislauf-Espressomaschine** CLASSIKA PID genau die richtige Lösung für Sie. Diese Maschine im aufwändig verarbeiteten Edelstahlgehäuse überzeugt nicht nur durch die platzsparende Bauweise, sondern auch durch Profi-Equipment wie die **komfortable PID-Steuerung.**

Kurz gesagt – die CLASSIKA PID bietet alles, was man zum Brühen eines exzellenten Espressos braucht. Und dank der kurzen Aufheizphase der Maschine müssen Sie auf diesen auch nie lange warten.

Zweikreislauf-System mit Vibrationspumpe

Kompakte Bauweise.
Leistungsstarke Technik.



LOW-NOISE

Mechanika VI Slim

Sie suchen eine professionelle Allroundmaschine, die nur wenig Platz benötigt? Unsere leistungsstarke MECHANIKA VI SLIM eignet sich durch ihre kompakte Bauweise besonders für kleinere Küchen – oder den schmalen Beistelltisch im modernen Wohnambiente. Das unverwechselbare ECM Design überzeugt mit seinem hochglanzpolierten Edelstahlgehäuse und den klassischen Drehventilen im Retrolook. Auch die technische Ausstattung dieser Maschine ist eine Klasse für sich. Das **Zweikreislauf-System mit Vibrationspumpe** ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung von Espresso und Milchschaum. Über den praktischen Kippschalter an der Unterseite der Maschine haben Sie nun auch die Möglichkeit **drei verschiedene Temperatureinstellungen** vorzunehmen und so die Temperatur Ihrer Röstung und Ihrem Geschmack anzupassen. Für dunklere Röstungen ist eine niedrigere Brühtemperatur ideal, für mittlere und helle Röstungen eine höhere.
Zusätzlich können Sie über den Schalter die optionale Preinfusion zur gleichmäßigen Durchfeuchtung und den Eco-Modus ein- und ausschalten.





Zweikreislauf-System mit Vibrationspumpe

Allrounderin mit dezentem Display.



Mechanika Slim PID

Unsere MECHANIKA SLIM PID bietet alle Vorzüge der beliebten Allrounderin MECHANIKA VI SLIM. Darüber hinaus ermöglicht sie über das komfortable **Display** aktuelle Einstellungen, wie zum Beispiel die **Preinfusion,** den **ECO-Modus** und die **Temperatureinheit**, ablesen zu können. Und sollte der Wassertank einmal leer sein, erhalten Sie über das Display einen entsprechenden Hinweis. Der **Shot Counter** zeigt Ihnen außerdem die Dauer Ihrer Espressoextraktion an.
Die tiefblauen Akzente an den nostalgischen Drehventilen verleihen der Maschine einen einzigartigen Look.

* Produkte der **Exclusive Line** sind ausschließlich im ausgewählten Fachhandel erhältlich. Diese autorisierten Servicehändler sind besonders erfahrene und geschulte Experten, die nicht nur eine **hervorragende Kaufberatung** bieten, sondern im eigenen Fachgeschäft vor Ort auch eine fachmännische und gründliche Einführung in unsere Produkte geben. Darüber hinaus sind sie besonders **qualifizierte Service-Experten,** die auch nach dem Kauf eine optimale Betreuung bieten. So werden optimale Kundenberatung und -service garantiert und gleichzeitig unsere **„Buy Local" Philosophie** unterstützt.



Zweikreislauf-System mit Rotationspumpe

Perfektes Profi-Equipment.

Die eleganten Eyecatcher für Home-Baristas: Unsere **Zweikreislaufmaschinen mit Rotationspumpe** bringen echtes Profi-Equipment in Ihre Küche. Die Rotationspumpe – die auch in großen Gastro-Maschinen verbaut wird – ist extrem leistungsstark und ermöglicht einen schnellen, konstanten Druckaufbau. Und das ganz, ganz leise ...

Ein weiteres Highlight dieser Serie sind die **professionellen Kippventile.** Einfach und genial in der Bedienung: Ein leichtes Bewegen der Hebel in eine beliebige Richtung ermöglicht die direkte Dampf- und Heißwasserentnahme mit voller Leistung. Einfach perfekt.



Technika V Profi PID

Keine Kompromisse! Die TECHNIKA V PROFI PID vereinigt ausgefeilte Technik mit edlem Design. Die professionellen Kippventile sind aus Messing und Chrom gefertigt und glänzen neben den großen Manometern, die das Ablesen erleichtern. Die komfortable PID-Steuerung ermöglicht Ihnen individuelle Einstellungen ganz nach Ihrem Bedarf.



Elektronika II Profi

Voller Geschmack auf Knopfdruck? Das geht! Mit der ELEKTRONIKA II PROFI können Sie den Brühvorgang ganz bequem über die Bedientasten steuern. Die individuell programmierbare Dosierung der gewünschten Füllmenge und das automatische Gruppenreinigungsprogramm sind nur einige der Vorzüge dieser Maschine. Und natürlich bietet sie auch im Inneren alles, was man von einer ECM Profi Maschine erwartet.

Smart HX® Zweikreislauf-System mit Rotationspumpe

Smarter denn je.



Mechanika Max

Unsere neue MECHANIKA MAX bietet allen Komfort einer Zweikreislaufmaschine – und darüber hinaus noch diverse weitere Optionen zur Optimierung Ihres Kaffeegenusses: Vom hilfreichen **Flush Advisor**, der Ihnen für den perfekten Brühvorgang unterstützend zur Seite steht, über die **Brew Temperature Control** für eine exakte und stabile Brühtemperatur bis hin zu Raffinessen wie der genau definierbaren Preinfusion zur optimalen Befeuchtung des Kaffeemehls: Egal ob Espressoeinsteiger oder -profi, die MECHANIKA MAX bietet Ihnen die passenden smarten Features. Durch den über das **PID-Display** gesteuerten Timer und verschiedene Erinnerungsfunktionen passt sich die MECHANIKA MAX genau an Ihren Alltag und Ihre Bedürfnisse an.

Minimaler Platzbedarf – maximale Leistung: Durch die effiziente Bauweise ist unser neuer Zweikreiser extrem platzsparend. Die verbaute Rotationspumpe garantiert leise und zugleich leistungsstarke Performance. Die smarte Maschine für den smarten Espressogenuss.

Dualboiler-System mit Rotationspumpe

Höchste Qualität für höchste Ansprüche. Lifestyle pur.



Synchronika II

Die SYNCHRONIKA II ist ausgestattet mit hochwertigsten Komponenten einer professionellen Espressomaschine. Und als **Dualboiler-Maschine** garantiert sie maximale Flexibilität. Das Upgrade unserer beliebten Synchronika beeindruckt außerdem – dank **zusätzlicher Heizpatronen** – durch eine extrem kurze Aufheizzeit von nur sechseinhalb Minuten. Darüber hinaus erwartet Sie noch mehr Bedienkomfort: Über das noch größere Display können Sie beispielsweise Parameter wie Ein- und Ausschaltzeiten, Preinfusion etc. einfach und **genau nach Ihren Bedürfnissen** einstellen.
Auch das Design fasziniert: Das elegant abgesetzte Chassis in Anthrazit kombiniert mit dem hochglanzpolierten Edelstahlgehäuse sowie die großen Manometer im Retrolook machen die SYNCHRONIKA II zu einem optischen Highlight.

* Produkte der **Exclusive Line** sind ausschießlich im ausgewählten Fachhandel erhältlich. Diese autorisierten Servicehändler sind besonders erfahrene und geschulte Experten, die nicht nur eine **hervorragende Kaufberatung** bieten, sondern im eigenen Fachgeschäft vor Ort auch eine fachmännische und gründliche Einführung in unsere Produkte geben. Darüber hinaus sind sie besonders **qualifizierte Service-Experten,** die auch nach dem Kauf eine optimale Betreuung bieten. So werden optimale Kundenberatung und -service garantiert und gleichzeitig unsere **„Buy Local" Philosophie** unterstützt.



Espressomühlen

Die Besten für Ihre Bohnen.

Frisch gemahlen – für den perfekten Espresso ein absolutes Muss! Unsere Grind-on-Demand-Mühlen liefern Ihnen in Sekundenschnelle frisch gemahlenen Kaffee. Einfach individuellen Mahlgrad einstellen, Taster zur Kaffee-Entnahme drücken und los geht's: volles Aroma – direkt in den Filterträger.



C-Manuale 54

Die C-MANUALE 54 ist eine funktionale Espressomühle in kompakter Bauweise. Sie verfügt über eine praktische manuelle Mahlfunktion und die Einstellung des Mahlgrads erfolgt über Rasterstufen.

Erhältlich in Edelstahl mit roter oder optional mit schwarzer Mahlgradskala. Und – passend zur PURISTIKA: pulverbeschichtet in Anthrazit mit tiefblauer Mahlgradskala.







C-Automatik 54

Die C-AUTOMATIK 54 im polierten Edelstahlgehäuse mit edler anthraziter Frontblende bietet Ihnen absoluten Bedienkomfort im schlanken Design.

Der Mahlgrad lässt sich bei dieser kompakten Mühle präzise und stufenlos auf Ihre Bedürfnisse einstellen. Über das dezente Display können Sie die gewünschte Portionsmenge programmieren und ganz einfach abrufen.



S-Manuale 64

Die S-MANUALE 64 überzeugt durch ihr klassisch-schlichtes Design und ihre bedienerfreundliche Handhabung. Stellen Sie einfach den auf Ihre Bohnen abgestimmten Mahlgrad stufenlos ein und drücken Sie mit dem Siebträger solange auf den Taster bis Sie die gewünschte Portionsmenge erreicht haben. Fertig!





S-Automatik 64

Die S-AUTOMATIK 64 ist mit einem Display ausgestattet und ermöglicht Ihnen die Vermahlungszeit Ihrer Portionsmengen auf die Zehntelsekunde genau festzulegen. Sie können unter anderem ganz komfortabel, direkt beim Mahlen die exakte Zeit für die gewünschte Portion bestimmen, abspeichern und jederzeit wieder abrufen.

Erhältlich in poliertem Edelstahl oder mit pulverbeschichtetem Gehäuse in Anthrazit und Zahnradkranz aus Edelstahl.





V-Titan 64

Unsere V-TITAN 64 ist eine stilvolle Espressomühle im Retro-Look der 50er Jahre mit modernstem Mahlkomfort. Der vorgesetzte Trichter garantiert, dass das Kaffeemehl ohne Streuverlust seinen Weg in den Siebträger findet. Mit der praktischen Timer-Programmierung, den verschleissbeständigen, titanbeschichteten Mahlscheiben und der freihändigen Bedienmöglichkeit ist diese Mühle eine Klasse für sich und ein Schmuckstück in jeder Küche.

Erhältlich in poliertem Edelstahl oder mit pulverbeschichtetem Gehäuse in Anthrazit.

Stilvolle Accessoires für Ihre Espressomühle



1



2



3



4

1 – **Edelstahldeckel** für 500 g Bohnenbehälter der 64er Reihe, Art.-Nr. G1146

2 – **Edelstahldeckel** für Trichter der V-Titan 64, Art.-Nr. G1145

3 – **Bohnenbehälter aus Glas** mit Edelstahldeckel, für die 64er Reihe, Art.-Nr. 89435

4 – **Edelstahl-Zahnradkranz** für die 64er Reihe, hohe Stabilität, schneller Wechsel, Art.-Nr. G1140

Perfektes Equipment. Perfekter Espresso.

Edler Look in Olivenholz



1



2



3



4



5



6



7



8



9

1 – **Olivenholz-Set,** 4-teilig mit Drehventilen, verchromt, Art.-Nr. 89495

2 – **Olivenholz-Set,** 4-teilig mit Kippventilen, verchromt, Art.-Nr. 89493

3 – **Olivenholz-Set PURISTIKA,** 4-teilig mit Filterträger, Brühhebelgriff, Deckel und Fuß für Wasserbehälter, Art.-Nr. 89497

4 – **Olivenholz Filterträger**, 1 Auslauf, verchromt, Art.-Nr. 89469

5 – **Olivenholz Filterträger**, 2 Ausläufe, verchromt, Art.-Nr. 89467

6 – **Olivenholz Filterträger,** bodenlos, 21g Sieb, verchromt, Art.-Nr. 89465

7 – **Olivenholz Tamper,** plan, Edelstahl, Art.-Nr. 89491

8 – **Kaffeepinsel** mit Olivenholzgriff, Art.-Nr. 89520.1

9 – **Olivenholzgriff** für Sudschublade M, Art.-Nr. 89630.8

Jedes Holzteil ist ein Unikat und unterscheidet sich optisch. Holz ist ein natürlicher Werkstoff und verändert sich mit der Zeit und dem Gebrauch.

Exklusives Design in Eichenholz – die Smoked Oak Edition



1



2



3



4



5



6



Jedes Holzteil ist ein Unikat und unterscheidet sich optisch. Holz ist einnatürlicher Werkstoff und verändert sich mit der Zeit und dem Gebrauch.

1 – **Smoked Oak Set,** 4-teilig mit Drehventilen, verchromt, Art.-Nr. 89496
2 – **Smoked Oak Set,** 4-teilig mit Kippventilen, verchromt, Art.-Nr. 89494
3 – **Smoked Oak Tamper,** plan, Edelstahl, Art.-Nr. 89492
4 – **Smoked Oak Filterträger,** 1 Auslauf, verchromt, Art.-Nr. 89468
5 – **Smoked Oak Filterträger,** 2 Ausläufe, verchromt, Art.-Nr. 89466
6 – **Smoked Oak Filterträger,** bodenlos, 21g Sieb, verchromt, Art.-Nr. 89464



1



2



3



4



5

1 – **Tamper aus Edelstahl** mit Bakelitgriff, konvex, Art.-Nr. 89414
2 – **Tamper aus Edelstahl** mit Bakelitgriff, plan, Art.-Nr. 89404
3 – **Druckregulierender Tamper** aus Aluminium und Edelstahl, Art.-Nr. 89415
4 – **Präzisionstamper plan mit Spacer** aus massivem Edelstahl, Griff aus Smoked Oak, Spacer aus Kupfer, Art.-Nr. 89406
5 – **WDT Tool** für eine gleichmäßige Konsistenz des Kaffeemehls, Art.-Nr. 89433
6 – **Tamperstation** aus Aluminium für einen gleichmäßigen Anpressdruck, Art.-Nr. 89429
7 – **Tamperstation** aus Aluminium, pulverbeschichtet in Anthrazit, Art.-Nr. 89431
8 – **Tamperstation** höhenverstellbar, aus Edelstahl, passt sich den unterschiedlichsten Siebträgern exakt an, Art.-Nr. 89510



6



7



8



9



10



11

9 – **Distributor** für eine gleichmäßige Verteilung des Kaffeemehls, Art.-Nr. 89417
10 – **Leveler** für konstante Andrucktiefe, Art.-Nr. 89416
11 – **Funnel** zum Vermeiden des Streuverlusts beim Mahlen, Art.-Nr. 89500



12



12 – **Shot Mirror** zur optimalen Kontrolle der Kaffeeextraktion, mit magnetischer Halterung, Art.-Nr. 89560



1



2



3

1 – **Abschlagbox** aus poliertem Edelstahl,
Ø 140 mm / H 165 mm, Art.-Nr. 89622

2 – **Sudschublade Slim** aus poliertem Edelstahl,
B 140 x T 240 x H 90 mm, Art.-Nr. 89625

3 – **Sudschublade M** aus poliertem Edelstahl,
B 160 x T 240 x H 65 mm, Art.-Nr. 89630

4 – **Sudschublade L** aus poliertem Edelstahl,
B 205 x T 305 x H 65 mm, Art.-Nr. 89611



4



5



6



7



8



9

5 – **Milchkännchen aus Edelstahl** mit Maßskala an der Innenseite und Profi-Ausguss zum Gießen von Latte-Art, 360 ml, Art.-Nr. 89460; 600 ml, Art.-Nr. 89461

6 – **Milchkännchen in Kupferoptik** mit Maßskala an der Innenseite und Profi-Ausguss, 450 ml, Art.-Nr. 89462

7 – **Dampfdüsen Set** 3- / 4- / 5-Loch, Art.-Nr. 89453

8 – **Dampfdüse Tornado** 5-Loch, für besonders einfaches Milchschäumen, Art.-Nr. P5950

9 – **Fluss-Profil Ventil** für die ECM Brühgruppe. Zur manuellen Regelung des Durchflusses und Steuerung des Drucks – für noch mehr Aroma bei der Espressozubereitung, Art.-Nr. P1061

Filterträger im „Barista-Style“

Die ergonomisch abgewinkelten Filterträger liegen durch die ausbalancierte Gewichtsverteilung optimal in der Hand. (Abb. 1 bis 4)





1

2



3



4



5



6



7



8



9

1 – **Edelstahl Filterträger**, 1 Auslauf,
Art.-Nr. 89471

2 – **Edelstahl Filterträger**, 2 Ausläufe,
Art.-Nr. 89472

3 – **Edelstahl Filterträger** bodenlos,
mit 21g Sieb, Art.-Nr. 89476

4 – **Verchromter Filterträger** bodenlos
mit 21g Sieb, Art.-Nr. 89426

5 – **Verchromter Filterträger** „Cialda“,
Art.-Nr. C699900230

6 – **IMS Sieb** 10-12 g, h: 20 mm, Art.-Nr. 89556

7 – **IMS Sieb** 18-20 g, h: 26 mm, Art.-Nr. 89557

8 – **IMS Sieb** 20-22 g, h: 28 mm, Art.-Nr. 89558

9 – **IMS Duschensieb** E61, Art.-Nr. 89555

1



2



3



4



1 – **Accessories Organizer,** praktische Halterung für Siebträger, Tamper, Reinigungspinsel und Dampfdüse, Art.-Nr. 89432
Bestückung nicht im Lieferumfang enthalten

2 – **Tamper-Pad** aus Wasserbüffelleder, Art.-Nr. 89418

3 – **ECM Baristatuch** zur schonenden Reinigung, Art.-Nr. 89454

4 – **Wandhalterung** zur perfekten Aufbewahrung des Espresso-Zubehörs, Art.-Nr. 89430
Bestückung nicht im Lieferumfang enthalten

1



2



1 – **ECM Espressotassen aus Steingut**
handgemacht, jede Tasse ein Unikat, VE = 2 Stück, Art.-Nr. 09510

2 – **ECM Cappuccinotassen aus Steingut**
handgemacht, jede Tasse ein Unikat, VE = 1 Stück, Art.-Nr. 09511

3 – **ECM Espressotassen**
im klassisch-schlichten Retro-Design, VE = 6 Stück, Art.-Nr. 09505

4 – **ECM Cappuccinotassen**
im klassisch-schlichten Retro-Design, VE = 6 Stück, Art.-Nr. 09506

3



4





Produktübersicht Espressomaschinen

	Einkreislauf-System		Zweikreislauf-System			Smart HX®		Dualboiler-System
								
Modell	**Puristika**	**Classika PID**	**Mechanika VI Slim**	**Mechanika Slim PID**	**Technika V Profi PID**	**Elektronika II Profi**	**Mechanika Max**	**Synchronika II**
ECM Brühgruppe mit Edelstahlbrühglocke	■	■	■	■	■	■	■	■
Pumpe	Vibration	Vibration	Vibration	Vibration	Rotation	Rotation	Rotation	Rotation
Fast Heat-Up Modus	ca. 11 Min	ca. 11 Min						ca. 6,5 Min*
PID Steuerung	■	■	■	■	■		■	■
Shot Counter	■	■		■	■		■	■
Timer-Funktion							■	■
Ventiltechnik		Drehventil	Drehventile	Drehventile	Kippventile	Kippventile	Kippventile	Kippventile
Dampfbezug (1) / Heißwasserbezug (2)		1	1 + 2	1 + 2	1 + 2	1 + 2	1 + 2	1 + 2
Frischwasserbehälter	extern, ca. 2 l	ca. 2,8 l	ca. 2,8 l	ca. 2,8 l	ca. 3 l	ca. 3 l	ca. 3 l	ca. 2,8 l
Umschaltbar Wassertank/Festwasseranschluss					■	■	■	■
Automatische Abschaltung bei Wassermangel		■	■	■	■	■	■	■
Volumen Edelstahlkessel	ca. 0,75 l	ca. 0,75 l	ca. 1,9 l	ca. 1,9 l	ca. 2,1 l	ca. 2,1 l	ca. 1,9 l	ca. 0,75 l Kaffeekessel ca. 2 l Dampf-/Heißwasserkessel
Kesseldruckmanometer			■	■	■	■	■	■
Pumpendruckmanometer	■	■	■	■	■	■	■	■
Manuell einstellbarer Brühdruck	■	■	■	■	■	■	■	■
Anzahl ECM Filterträger	1	1	2	2	2	2	2	2
Gewicht	13,4 kg	18,5 kg	20,2 kg	20,2 kg	28 kg	29 kg	23,5 kg	30 kg
Maße B x T x H mm (ohne Filterträger)	195 x 348 x 315	250 x 445 x 395	250 x 445 x 395	250 x 445 x 395	325 x 475 x 390	325 x 475 x 400	275 x 445 x 405	335 x 490 x 410
Artikelnummer	81025	81084	82046	82048	85285	84274	82295	86294

*extrem schnelles Aufheizen durch Extraheizen der Brühgruppe

Produktübersicht Espressomühlen







Modell	C-Manuale 54	C-Automatik 54	S-Manuale 64	S-Automatik 64	V-Titan 64
Mahlwerk	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Mahlscheiben-Durchmesser	54 mm	54 mm	64 mm	64 mm	64 mm
Mahlscheiben-Material	Stahl	Stahl	Stahl	Stahl	titanbeschichtet
Edelstahl-Zahnradkranz			nachrüstbar	nachrüstbar	■
Motorleistung	235 W	235 W	450 W	450 W	450 W
Füllmenge Bohnenbehälter	250 g	250 g	500 g optional 1.000 g	500 g optional 1.000 g	500 g optional 1.000 g
Display		■		■	■
Dosierung	manuell	programmierbar	manuell	programmierbar	programmierbar
Einstellung des Mahlgrades	Raster	stufenlos	stufenlos	stufenlos	stufenlos
Anzeige der Bezugsmengen		■		■	■
Höhenverstellbare Filterträgerauflage		■	■		■
Edelstahlgehäuse	hochglanzpoliert (89050) pulverbeschichtet (89055)	hochglanzpoliert	hochglanzpoliert	hochglanzpoliert (89150) pulverbeschichtet (89154)	hochglanzpoliert (89250) pulverbeschichtet (89254)
Gewicht	5,1 kg	5,3 kg	6,9 kg	6,9 kg	9,8 kg
Maße B x T x H mm	115 x 175 x 355	130 x 170 x 357	145 x 200 x 415	145 x 200 x 415	200 x 260 x 445
Artikelnummer	89050 / 89055	89060	89100	89150 / 89154	89250 / 89254

we live espresso

ECM
MANUFACTURE

www.ecm.de

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Industriestraße 57-61, 69245 Bammental
Telefon +49 6223-9255-0
E-Mail info@ecm.de

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C006655

ECM-DE-010624 Konzeption, Grafik: p12.de