



home
LINE



Unser Anspruch? Ihr perfekter Espresso!

Perfektion ist unser Anspruch und unser Antrieb: Wir fertigen hochwertige Espressomaschinen und Espressomöhlen 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 Espressomöhlen, als auch mit professionellem Zubehör für die perfekte Espressozubereitung zu Hause.

Sie sind der Barista!

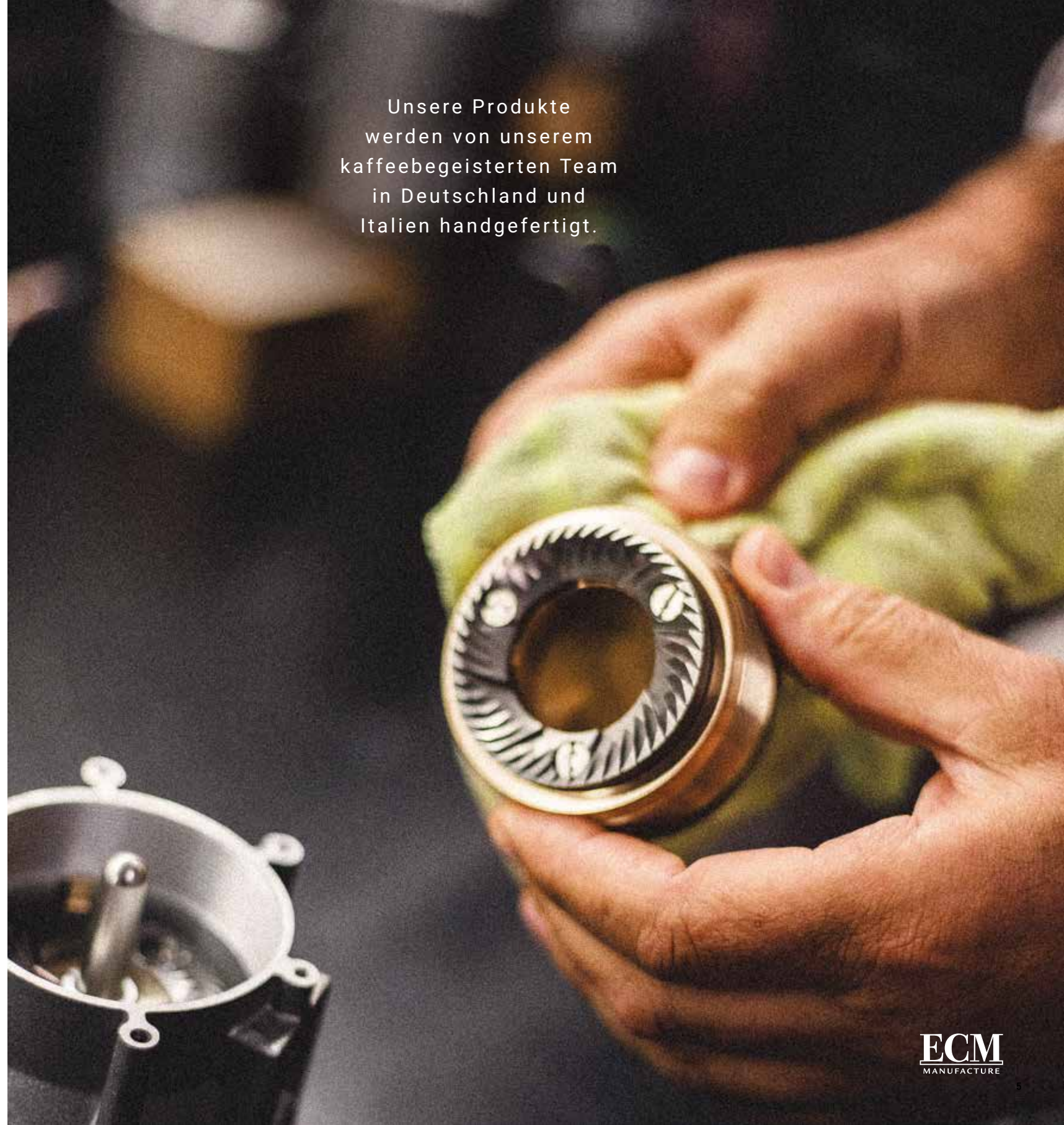
Unser Versprechen? Exzellente Handarbeit!

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.

Unsere Produkte
werden von unserem
kaffeebegeisterten Team
in Deutschland und
Italien handgefertigt.



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 Brühgruppe aus Edelstahl integriert.

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

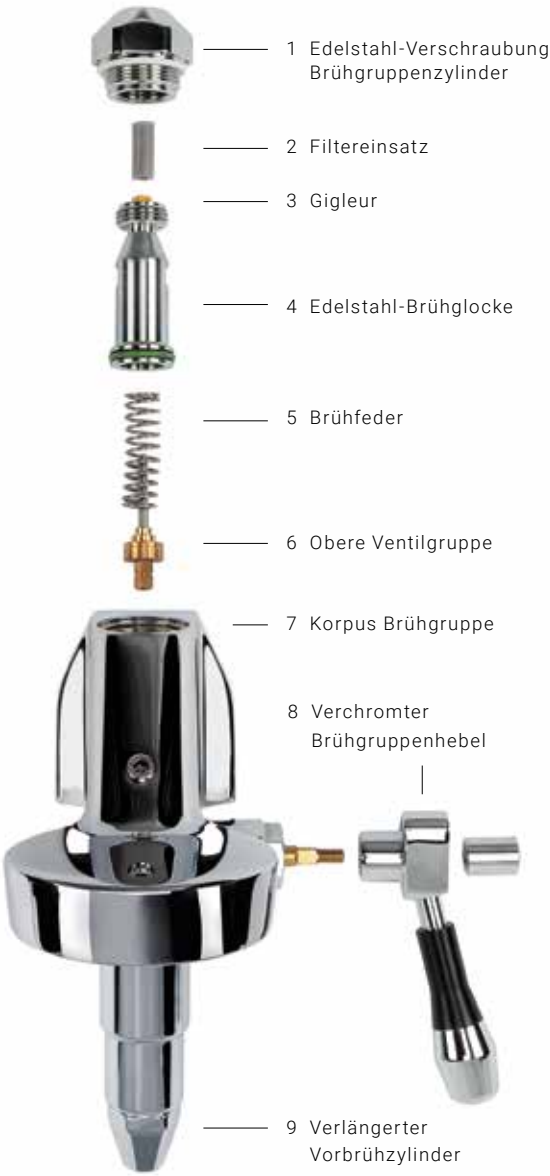
Die innovative PID-Steuerung Konstante Temperatur – garantiert



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

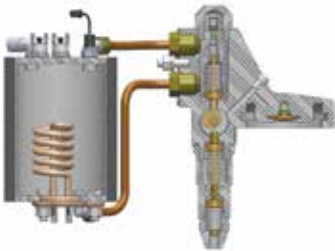


Unterschiedliche Ansprüche erfordern unterschiedliche Systeme

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

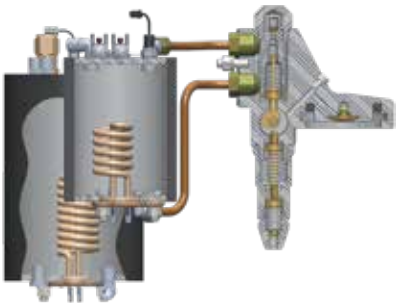
Zwei voneinander unabhängige Wasserkreislaufsysteme ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung von Kaffee und Milchschaum. Die Kaffeezubereitung erfolgt immer mit Frischwasser. Ein integriertes „Thermosyphon-system“ heizt die Brühgruppe durch zirkulierendes Wasser auf. So wird die Brühgruppe permanent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



Das Dualboiler-System

Maximale Flexibilität für optimalen Genuss

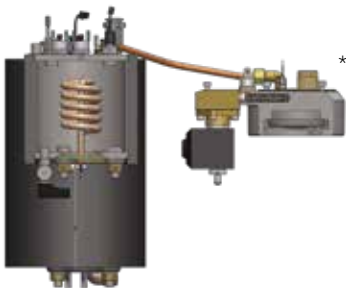
Dualboilermaschinen garantieren maximale Flexibilität. Durch die zwei getrennt beheizbaren Kessel für den Kaffee- und den Dampf- bzw. Heißwasserbezug können die Temperaturen des Brühwassers und des Dampfs unabhängig voneinander eingestellt werden. (Für den reinen Espressobezug kann der Dampf-/Heißwasserkessel wahlweise abgeschaltet werden.)



Das Dualboiler-System Triple Temperature Control

Temperaturkontrolle bei maximaler Aufheizgeschwindigkeit

Bei unserem bewährten Dualboiler-System haben wir die Temperaturkontrolle neu durchdacht. Die Temperatur wird hier nicht nur in dem Kaffee-kessel und in dem Dampf-/ Heißwasserkessel kontrolliert, sondern auch in der Brühgruppe. Mit der zusätzlichen Temperaturmeßstelle für die Brühtemperatur garantiert das Triple Temperature Control System (3C Temp) die maximale Temperaturkontrolle. Das von uns konzipierte Heizsystem in der Brühgruppe sorgt außerdem in absoluter Rekordzeit für die ideale und konstante Temperatur.



* Brühgruppe der Estetika

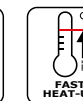


we live
espresso



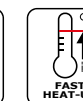
Einkreislauf-System

Platzsparend und professionell.
Für absoluten Espresso-Genuss.



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. Das abgerundete Gehäuse in Anthrazit, die tiefblauen Akzente an Ventil und Manometer und der puristische Glaswasserbehälter machen die PURISTIKA zu einem **echten Designerstück.**



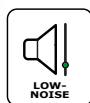
Classika PID

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.**



Zweikreislauf-System mit Vibrationspumpe

Kompakte Bauweise. Leistungsstarke Technik.



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.

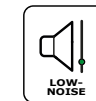


ECM
MANUFACTURE



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.



Elektronika II Profi

Die ELEKTRONIKA II PROFi ist die optimale Siebträgermaschine für alle Kaffeeliebhaber des **Kaffeebezugs auf Knopfdruck**. Sie können die gewünschten Füllmengen über das beleuchtete Bedienfeld individuell programmieren und den Brühvorgang ganz bequem per Tastendruck steuern. Auch das automatische

Gruppenreinigungsprogramm ist einer der vielen Vorzüge dieser geradlinig designten Maschine. Natürlich bietet die ELEKTRONIKA II Profi auch im Inneren, neben einer leisen Rotationspumpe und einem Pressostat, der die Kesseltemperatur regelt alles, was man von einer ECM Profi Maschine erwartet.

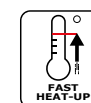


ECM
MANUFACTURE



Dualboiler-System mit Rotationspumpe

Ausgefeilte Technik in edlem Design.



Technika VI

Die TECHNIKA VI stellt sich jetzt als **Dual-boiler-Maschine** vor und wird durch die getrennten Kessel noch flexibler.

Nicht nur, dass die TECHNIKA VI durch den **Fast Heat-Up Modus** schneller betriebsbereit ist, sie **heizt auch beide Kessel simultan auf**, wodurch Cappuccino Liebhaber schneller zum Zuge kommen.

Mit dem dezenten Display können Sie vielfältige Einstellungen vornehmen, wie zum Beispiel die Ein-

und Ausschaltzeiten bestimmen, die aktive und passive Preinfusion sowie den ECO-Modus aktivieren oder deaktivieren oder sich an die Brühgruppenreinigung bzw. den Tausch des Wasserfilters erinnern lassen.

Nicht zuletzt überzeugt die TECHNIKA VI mit ihrem klassischen Design und der handwerklichen Feinarbeit, die sich in den abgerundeten Kanten widerspiegelt. Dabei machen die **blauen Manometer** die TECHNIKA VI unverwechselbar.



Dualboiler-System 3C Temp 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 6:30 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.

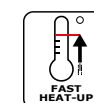
* Produkte der Exclusive Line sind ausschließlich im ausgewählten Fachhandel erhältlich. Diese autorisierten Servicehändler sind besonders erfahrene und geschulte Experten, die nicht nur eine hervorragende Kaufberatung bieten, sondern im eigenen Fachgeschäft vor Ort auch eine fachmännische und gründliche 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.



ECM
MANUFACTURE



Kaffee-Perfektion auf Knopfdruck.
Maximaler Bedienkomfort.



Estetika

Die ESTETIKA hebt die Espresso-Zubereitung auf eine neue Stufe.

Das Dualboiler-System ermöglicht das **simultane Heizen beider Kessel** und sorgt damit dafür, dass Sie in kürzester Zeit gleichzeitig Espresso brühen und Milch schäumen können. Dabei garantiert die **neu entwickelte, beheizte Brühgruppe** herausragende Temperaturstabilität bei jeder Extraktion. Über die **drei programmierbaren Volumetrik-Tasten** lässt sich die Wassermenge im Brühvorgang präzise bestimmen, um jederzeit konsistente Ergebnisse zu erzielen. Neben dem bewährten Shot-Timer und der Volumetrik wartet die ESTETIKA mit einem **Shot Observer** auf, der

Ihnen die optimale Feinjustierung für das beste Extraktionsergebnis ermöglicht. Zahlreiche weitere Parameter wie Ein- und Ausschaltzeiten, Preinfusion oder die automatisierte Rückspülfunktion können individuell bestimmt werden und sind Teil des Bedienkomforts. Dank der einstellbaren **Barista Lights** haben Sie den Brühvorgang jederzeit im Blick. Auch der funktionale, **modulare 3-in-1-Siebträger** wird Sie begeistern. Während das matt-schwarze, edle Design mit neu konzipierten Maschinenfüßen Ästhetik, Stabilität und Langlebigkeit vereint, erleben Sie Kaffee-Perfektion in jeder Tasse.

* 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.



Die Besten für Ihre Bohnen.

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



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!



Espressomühlen



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.



Espressomühlen

Stilvolle Accessoires für Ihre Espressomühle



1



2



3



4

- 1 – **Edelstahldeckel** für 500 g Bohnenbehälter der 64er Reihe, Art.-Nr. AC100086-00
- 2 – **Edelstahldeckel** für Trichter der V-Titan 64, Art.-Nr. AC100085-00
- 3 – **Bohnenbehälter aus Glas** mit Edelstahldeckel, für die 64er Reihe, Art.-Nr. AC100023-00
- 4 – **Single Dose Bellow** für die 54er und die 64er Reihe, Art.-Nr. AC100102-00

Produktübersicht Espressomaschinen

	Einkreislauf-System		Zweikreislauf-System			Dualboiler-System		Dualboiler-System 3C Temp
								
								
Modell	Puristika	Classika PID	Mechanika VI Slim	Mechanika Slim PID	Elektronika II Profi	Technika VI	Synchronika II	Estetika
ECM Brühgruppe mit Edelstahlbrühlocke	■	■	■	■	■	■	■	
Pumpe	Vibration	Vibration	Vibration	Vibration	Rotation	Rotation	Rotation	Rotation
Fast Heat-Up Modus	ca. 11 Min	ca. 11 Min				ca. 11 Min	ca. 6,5 Min*	ca. 6,5 Min*
Beheizte Brühgruppe							■	■
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. 2,8 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. 0,5 l Kaffeeessel ca. 1 l Dampf-/Heißwasserkessel	ca. 0,75 l Kaffeeessel ca. 2 l Dampf-/Heißwasserkessel	ca. 0,5 l Kaffeeessel ca. 2 l Dampf-/Heißwasserkessel
Kesseldruckmanometer			■	■	■	■	■	■
Pumpendruckmanometer	■	■	■	■	■	■	■	■
Manuell einstellbarer Brühdruck	■	■	■	■	■	■	■	■
Anzahl ECM Filterträger	1	1	2	2	2	2	2	1 + 1**
Gewicht	13,4 kg	18,5 kg	20,2 kg	20,2 kg	29 kg	28 kg	30 kg	29,4 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 400	325 x 470 x 385	335 x 490 x 410	336 x 487 x 385
Artikelnummer	CM100002-00	CM100003-00	CM100005-00	CM100006-00	CM100009-00	CM100021-00	CM100012-00	CM100022-00



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.

* extrem schnelles Aufheizen durch Extraheizen der Brühgruppe
** ein bodenloser Filterträger mit zwei Silikonaufsätzen

Produktübersicht Espressomühlen



Modell	C-Automatik 54	S-Manuale 64	S-Automatik 64	V-Titan 64
Mahlwerk	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Mahlscheiben-Durchmesser	54 mm	64 mm	64 mm	64 mm
Mahlscheiben-Material	Stahl	Stahl	Stahl	titanbeschichtet
Edelstahl-Zahnradkranz		nachrüstbar	nachrüstbar	■
Motorleistung	235 W	450 W	450 W	450 W
Füllmenge Bohnenbehälter	250 g	500 g optional 1.000 g	500 g optional 1.000 g	500 g optional 1.000 g
Display	■		■	■
Dosierung	programmierbar	manuell	programmierbar	programmierbar
Einstellung des Mahlgrades	stufenlos	stufenlos	stufenlos	stufenlos
Anzeige der Bezugsmengen	■		■	■
Höhenverstellbare Filterträgerauflage	■	■		■
Edelstahlgehäuse	hochglanzpoliert*	hochglanzpoliert*	hochglanzpoliert* pulverbeschichtet**	hochglanzpoliert* pulverbeschichtet**
Gewicht	5,3 kg	6,9 kg	6,9 kg	9,8 kg
Maße B x T x H mm	130 x 170 x 357	145 x 200 x 415	145 x 200 x 415	200 x 260 x 445
Artikelnummer	* GR100002-00	* GR100003-00	* GR100005-00 /**-01	* GR100006-00/**-01



we live espresso

ECM
MANUFACTURE

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