

30 ECM
ANNIVERSARY



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!

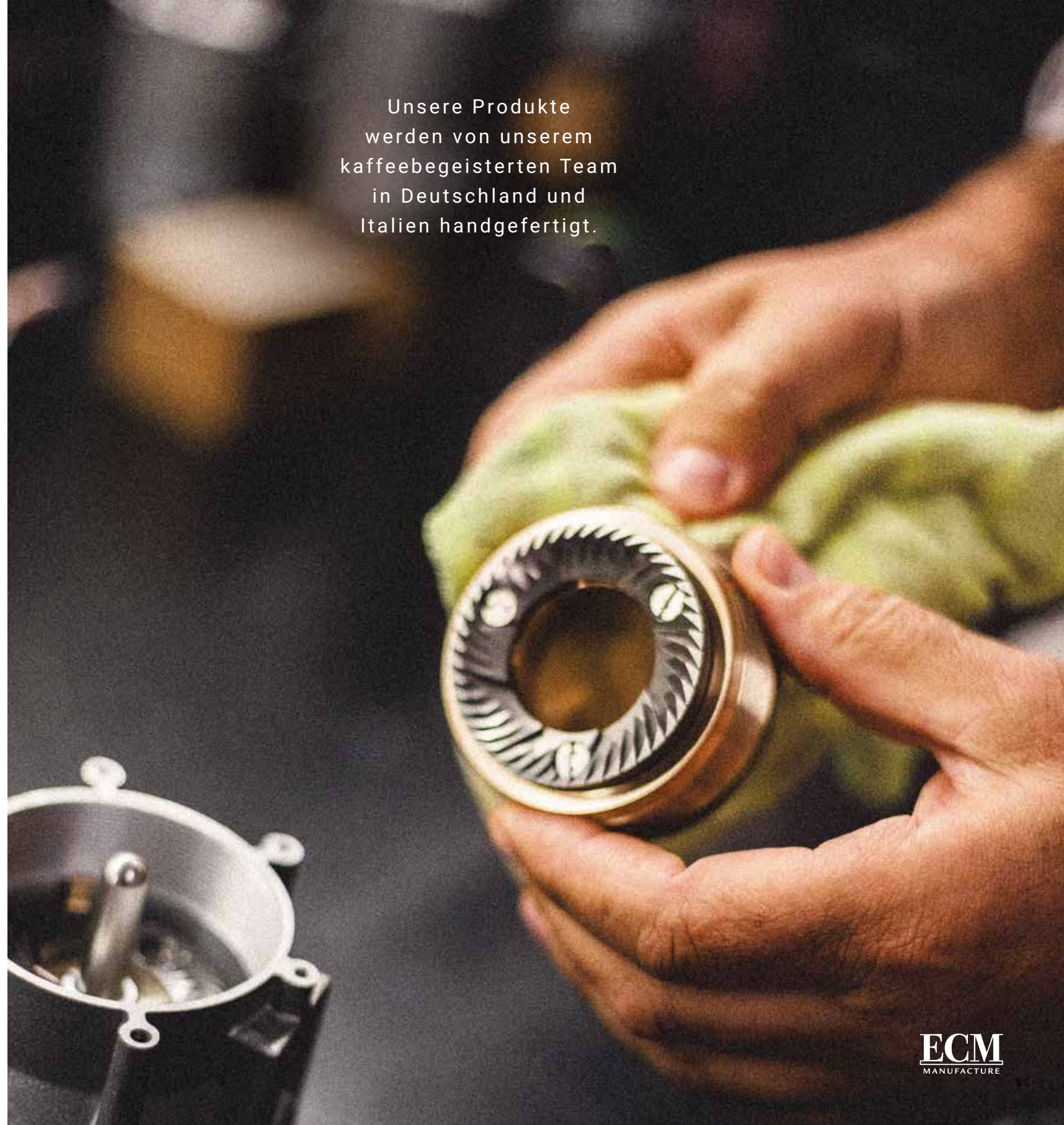
Unser Versprechen? Exzellente Handarbeit!

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.



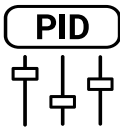
ECM Premium-Technik – Qualität mit System.

Ausgefeilte Technik, perfekte handwerkliche Verarbeitung und edles Design – ECM Premium Espresso-maschinen 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 innovative PID-Steuerung Konstante Temperatur – garantiert



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



Die Pumpentechnologien Präziser Druck – perfekte Extraktion

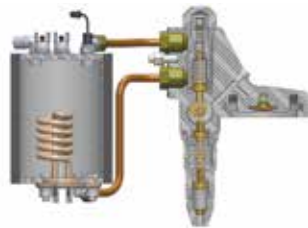
Die Vibrationspumpe verwendet einen elektromagnetischen Kolben, der schnell vibriert, um das Wasser zu bewegen. Eine vielseitige, einfache und kompakte Option, die ausreichend Druck für hochwertigen Espresso liefert.

Die Rotationspumpe verwendet einen Drehmechanismus (Rotor und Flügel). Die Flügel bewegen das Wasser gleichmäßig weiter wodurch geräuscharm ein konstanter Druck aufgebaut wird. Mit einer Rotationspumpe lässt sich ein Festwasseranschluss realisieren – ideal für anspruchsvolle, professionelle Umgebungen.

Unterschiedliche Ansprüche erfordern unterschiedliche Systeme

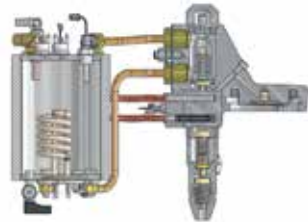
Das Einkreislauf-System mit ECM-61 Brühgruppe Für höchste Ansprüche auf kleinstem Raum

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 Einkreislauf System* mit ECM-61 Core Heat Brühgruppe Kurze Aufheizzeit durch zusätzliche Heizpatronen

Bei unserem Einkreislauf-System* haben wir die Brühgruppe mit zusätzlichen Heizpatronen ausgestattet, wodurch eine extrem kurze Aufheizzeit garantiert wird.



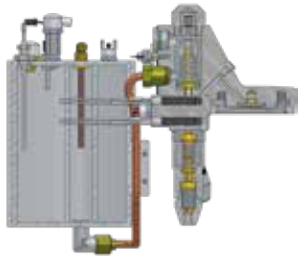
Das Zweikreislauf-System mit ECM-61 Brühgruppe Leistungsstarke Technik mit Aromagarantie

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.



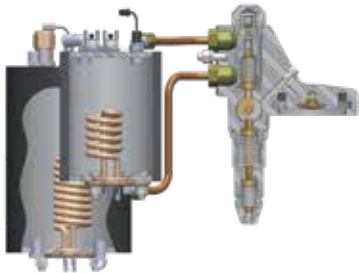
Das BTC-System mit ECM-61Core Heat Brühgruppe Präzise Temperaturanpassung bei jeder Extraktion

Dieses innovative Einweg-Wärmetauschsystem reduziert spürbar thermische Schwankungen. Dabei ermöglicht das BTC-System (Brew Temperature Control System) eine präzise und individuelle Temperatureinstellung, während die durch Heizpatronen beheizte Brühgruppe in Kombination mit der optimierten Boiler-Anordnung für außergewöhnliche thermische Stabilität bei jeder Zubereitung sorgt.



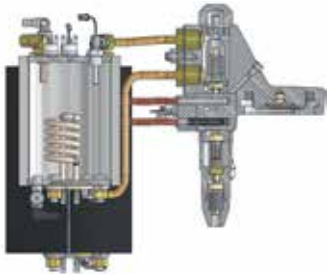
Das Dualboiler-System mit ECM-61 Brühgruppe Maximale Flexibilität für optimalen Genuss

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 Espresso- und Heißwasserbezug kann der Dampf-/Heißwasserkessel wahlweise abgeschaltet werden).



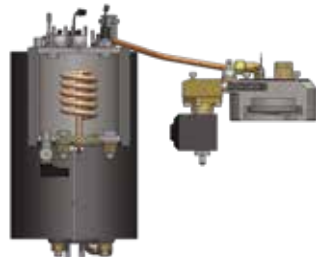
Das Dualboiler-System 3CT mit ECM-61 Core Heat Brühgruppe Temperaturkontrolle bei maximaler Aufheizgeschwindigkeit

Bei unserem bewährten Dualboiler-System haben wir die Temperaturkontrolle neu durchdacht. Das von uns konzipierte einzigartige Extra-Heizsystem in der Brühgruppe sorgt außerdem in absoluter Rekordzeit für die ideale und konstante Temperatur zur Espresso- und Heißwasserzubereitung.



Das Dualboiler-System 3CT mit ECM Active Core Brühgruppe Temperaturkontrolle bei maximaler Aufheizgeschwindigkeit

Schnelles Aufheizen gewährleistet unsere neu entwickelte Brühgruppe mit Heizpatronen. Das System benötigt weniger vorgehaltenes Heißwasser und kommt so mit weniger Leistung aus, ohne eine optimale Temperaturkontrolle zu beeinträchtigen. Dadurch wird ein kleinerer Kessel absolut ausreichend ist. Dank des Magnetventils lässt sich die Wasserausgabemenge volumetrisch steuern.





we live
espresso



Einkreislauf-System mit Vibrationspumpe

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

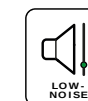
Einfluss auf die gewünschte Temperatur und den Pumpendruck. Das abgerundete Gehäuse in Anthrazit, die tiefblauen Akzente an Ventil und Manometer und der puristische Glaswasserbehälter machen die PURISTIKA zu einem **echten Designerstück.**





Einkreislauf-System* mit Vibrationspumpe

Platzsparend und leistungsstark.
Für Genuss in Rekordzeit.



Classika III

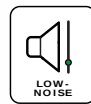
Unsere CLASSIKA III ist noch schneller bereit für Ihren perfekten Espresso: Dank des **innovativen Brühkopfs mit integrierten Heizpatronen (Core Heat)** ist die Maschine **in nur 6,5 Minuten betriebsbereit**. Der kompakte 500-ml-Boiler ermöglicht einen besonders schnellen Wechsel zwischen Espresso- und Dampffunktion, während

die hervorragende thermische Stabilität und die **präzise Temperaturregelung auf ± 1 °C** exakte Kontrolle gewährleisten. Über das **OLED-Display** mit Drehregler behalten Sie jederzeit alle Funktionen im Blick – von der programmierbaren Preinfusion über den Shot-Timer bis hin zu der Reinigungserinnerung.



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.

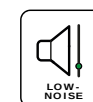


ECM
MANUFACTURE



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 bei ausgewählten, autorisierten Fachhändlern erhältlich. Dabei handelt es sich um erfahrene und geschulte Experten, die unsere Produkte in ihren Ausstellungsräumen präsentieren, eine **hervorragende Kaufberatung** sowie **besonders qualifizierten Kundenservice** bieten und zugleich unsere „Buy Local“-Philosophie unterstützen.



BTC System mit Rotationspumpe

Maximale Technik.
Minimaler Platzbedarf.



Mechanika Max II

Die MECHANIKA MAX II setzt neue Maßstäbe in der Espressotechnologie und vereint intelligente Steuerung mit höchster Präzision. Das innovative **BTC-System (Brew Temperature Control)** ermöglicht eine **exakte Temperaturregelung** für perfekte Ergebnisse bei jeder Extraktion. In Kombination mit dem **beheizten Brühkopf (Core Heat)** und der optimierten Kesseltechnologie sorgt es für herausragende thermische Stabilität

und konstanten Espressogenuss in Premiumqualität. Bereits **nach nur 12 Minuten** betriebsbereit und unter anderem ausgestattet mit programmierbarer Preinfusion, Shot-Timer und Reinigungshinweisen bietet die MECHANIKA MAX II maximale Kontrolle - für den täglichen Kaffeegenuss auf höchstem Niveau. Durch die effiziente Bauweise ist die MECHANIKA MAX II **extrem platzsparend**.



ECM
MANUFACTURE



Dualboiler-System mit Rotationspumpe

Ausgefeilte Technik.
Edles 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 in kurzer Zeit 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 Ausschalzeiten 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 3CT 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 3CT (triple temperature control)** garantiert sie maximale Flexibilität. Das Upgrade unserer beliebten Synchronika beeindruckt außerdem – dank **zusätzlicher Heizpatronen** – durch eine extrem **kurze Aufheizzeit von nur 6,5 Minuten**. Darüber hinaus erwartet Sie noch mehr Bedien-

komfort: 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 bei ausgewählten, autorisierten Fachhändlern erhältlich. Dabei handelt es sich um erfahrene und geschulte Experten, die unsere Produkte in ihren Ausstellungsräumen präsentieren, eine **hervorragende Kaufberatung** sowie **besonders qualifizierten Kundenservice** bieten und zugleich unsere „Buy Local“-Philosophie unterstützen.



ECM
MANUFACTURE



Dualboiler-System 3CT mit Rotationspumpe

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 (Active Core Heat)** 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 bei ausgewählten, autorisierten Fachhändlern erhältlich. Dabei handelt es sich um erfahrene und geschulte Experten, die unsere Produkte in ihren Ausstellungsräumen präsentieren, eine **hervorragende Kaufberatung** sowie **besonders qualifizierten Kundenservice** bieten und zugleich unsere „Buy Local“-Philosophie unterstützen.



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 Kaffeebohnen. 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 **dezent Display** können Sie die **gewünschte Portionsmenge programmieren** und ganz einfach abrufen. Dabei sorgt die höhenverstellbare Siebträger-Halterung für noch mehr Komfort.



Exacto

Dank **Grind-by-weight** mahlt die Exacto exakt nach Gewicht – für konstant perfekte Ergebnisse. Über das **intuitive Touchdisplay** stehen drei Betriebsmodi zur Auswahl: Grind-by-weight, **Grind-by-time** und der **manuelle Modus**. Der Mahlgrad lässt sich stufenlos einstellen und die Mahlung startet für eingespeicherte Siebträger automatisch, sodass eine vollständige Anpassung an individuelle Vorlieben möglich ist.

Die **höhenverstellbare Gabel**, der leise und vibrationsarm gelagerte Motor sowie der werkzeuglos abnehmbare Kaffeeauswurf sorgen für höchsten Komfort im täglichen Einsatz. In Kombination mit den **64-mm-Mahlscheiben** garantiert die Mühle präzise Mahlergebnisse und eine angenehme Bedienung.

Produktübersicht Espressomaschinen

	 Einkreislauf-System	 Einkreislauf-System*	 Zweikreislauf-System		 BTC-System	 Dualboiler-System	 Dualboiler-System 3CT	
								
Modell	Puristika	Classika III	Mechanika VI Slim	Mechanika Slim PID	Mechanika MAX II	Technika VI	Synchronika II	Estetika
Brühgruppe	ECM-61	ECM-61 Core Heat	ECM-61	ECM-61	ECM-61 Core Heat	ECM-61	ECM-61 Core Heat	ECM Active Core Group
Mit Heizpatronen beheizte Brühgruppe (Core Heat)		■			■		■	■
Aufheizzeit	ca. 11 Min (inkl. flush)	ca. 6,5 Min (inkl. flush)	ca. 25 Min	ca. 25 Min	ca. 12 Min	ca. 11 Min (inkl. flush)	ca. 6,5 Min	ca. 6,5 Min
Pumpe	Vibration	Vibration	Vibration	Vibration	Rotation	Rotation	Rotation	Rotation
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
Wassertankkapazität	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. 0,5 l	ca. 1,9 l	ca. 1,9 l	ca. 2 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	23,5 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	275 x 445 x 405	325 x 470 x 385	335 x 490 x 410	336 x 487 x 408
Artikelnummer	CM100002-00	CM100024-00	CM100005-00	CM100006-00	CM10002800	CM100021-00	CM100012-00	CM100022-00

* ein bodenloser Filterträger mit zwei Silikonaufsätzen

Produktübersicht Espressomühlen



Modell	C-Automatik 54	Exacto
Mahlwerk	Aluminium	Aluminium
Mahlscheiben-Durchmesser	54 mm	64 mm
Mahlscheiben-Material	Stahl	Stahl
Edelstahl-Zahnradkranz		■
Motorleistung	235 W	650 W
Füllmenge Bohnenbehälter	250 g	500 g optional 1.000 g
Display	■	■
Dosierung	programmierbar	by wight/by time/manuell
Einstellung des Mahlgrades	by time / manuell	by weight
Anzeige der Bezugsmengen	■	■
Höhenverstellbare Filterträgerauflage	■	■
Edelstahlgehäuse	hochglanzpoliert	hochglanzpoliert* pulverbeschichtet**
Gewicht	5,3 kg	9,8 kg
Maße B x T x H mm	130 x 170 x 357	200 x 260 x 445
Artikelnummer	GR100002-00	* GR100008-00/**-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
www.ecm.de