



OTTO
COMPACT
PROFESSIONAL

for **espresso**
lovers only

TECHNICAL DATA SHEET

Dati tecnici
Données techniques

		OTTO COMPACT	
POWER SUPPLY / Alimentazione / Alimentation	V/Hz	110-120V / 50-60Hz	220-415V / 50-60Hz
RESISTANCE / Resistenza / Résistance	W	1800	3200
BOILER / Caldaia / Chaudière	lt	8	
WIDTH / Larghezza / Largeur	mm	500	
DEPTH / Profondità / Profondeur	mm	495	
HEIGHT / Altezza / Hauteur	mm	535	
NET WEIGHT / Peso netto / Poids net	Kg	57	
GROSS WEIGHT (PALLET) / Peso lordo (paletta) / Poids brut (palette)	Kg	70	
LOAD CONNECTION / Raccordo carico / Raccord chargement	G 3/8"		
DRAIN CONNECTION / Raccordo scarico / Raccord évacuation	G 3/4"		

COD.9942630.02 ED.06/25 REV.00



PM



DE

MAIN FEATURES

Tall cups
friendly

4 programmable
doses each group

Thermostated
groups control

Heavy duty internal
motor-pump

Compact body
8 lt boiler

Auto foamer option

All pictures are for illustration purpose only



G. BEZZERA S.R.L.
Via Luigi Bezzera, 1
20088 - Rosate (MI) - Italy
T (+39) 02 908 48 102
Fax (+39) 02 908 70 287
admin@bezzera.it
www.bezzera.com

FOLLOW US ON
@bezzeraespresso



espresso coffee machines since 1901

OTTO COMPACT

Overview



Combines the practicality of a compact machine with the production capacity of a 2 groups espresso coffee machine, it comes standard with 2 manual steam output. The thermal stability and productivity are guaranteed by a heating system that keeps a constant coffee temperature in case of maximum use. Special grids placed under the groups allow to use cups of height up to 13cm as well as the traditional espresso cups.



Unisce la praticità di una macchina compatta alla capacità produttiva di una macchina a 2 gruppi tradizionale, equipaggiata con 2 rubinetti vapore. La termostabilità e la produttività sono garantite da un sistema di riscaldamento che mantiene costante la temperatura del caffè anche in condizioni di massimo utilizzo. Le speciali griglie poste sotto i gruppi erogazione permettono di utilizzare agevolmente tazze di altezza sino a 13cm, così come le tradizionali tazzine da espresso.



Combine la fonctionnalité d'une machine compacte à la capacité productive d'une machine à 2 groupes traditionnelle, équipée de 2 robinets vapeur. Les spéciaux grilles placées sous les groupes de distribution permettent d'utiliser facilement des tasses de hauteur jusqu'à 13 cm, comme les traditionnelles tasses d'express.

MAIN TECHNICAL FEATURES

Principali caratteristiche tecniche
Principales caractéristique techniques

THERMOSTATICALLY CONTROLLED GROUP	8 LITERS COPPER BOILER	AUTOMATIC STOPPING OF HEATING ELEMENT	BODY IN STAINLESS STEEL AISI 304 (14301)
Equipped with 100W resistance to maintain a constant temperature even under conditions of maximum use.	Ensures optimum productivity of steam and hot water through a resistance of 2800W.	In case of lack of water in the boiler.	Available in stainless steel, red, black mat, white
ELECTRIC HEATING	AUTOMATIC BOILER WATER SUPPLY	IN-BUILT PUMP	



GRUPPI TERMOSTATATI

Con resistenza 100W per il mantenimento di una temperatura costante anche in condizioni di massimo utilizzo.

CALDAIA IN RAME DA 8 LT

Garantisce un'ottima produttività di vapore e d'acqua calda grazie ad una resistenza di 2800W.

ARRESTO AUTOMATICO DELLE RESISTENZE

In caso di mancanza d'acqua in caldaia.

RISCALDAMENTO ELETTRICO

ENTRATA AUTOMATICA DELL'ACQUA IN CALDAIA

MOTOPOMPA INCORPORATA



GROUPES THERMOSTATÉS

Avec résistance 100W pour le maintien d'une température constante même en conditions d'utilisation maximum.

CHAUDIÈRE EN CUIVRE DE 8 LT

Garantit une excellente productivité de vapeur et d'eau chaud grace à une résistance de 2800W.

ARRET AUTOMATIQUE DES RÉSTANCES

En cas d'absence d'eau dans la chaudière.

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

ENTRÉE AUTOMATIQUE D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE

POMPE ROTATIVE INCORPORÉE

Available Colors – Colori Disponibili

	STAINLESS STEEL ACCIAIO INOX		RAL 9003 SEMI GLOSS WHITE		RAL 9005 MATT BLACK		RAL 6003 MATT GREEN
--	---------------------------------	--	------------------------------	--	------------------------	--	------------------------

OTTO PM



It works with a motor-pump and the groups have solenoid valves. The group is controlled by a push button. The group delivers coffee; once the desired quantity is reached, by pressing the push-button again, the group stops.



Funziona con una motopompa e gruppi erogazione con elettrovalvole. Il gruppo è comandato da un pulsante. Azionando il pulsante il gruppo eroga caffè; una volta raggiunta la quantità voluta, azionando nuovamente il pulsante si comanda l'arresto.



Elle fonctionne avec motopompe et groupes à débit continu avec électrovannes. Le groupe est contrôlé par un bouton. En poussant le bouton, le groupe débite le café ; une fois la quantité désirée atteinte, un nouvel appui sur le bouton commande l'arrêt.

OTTO DE



It works with a motor-pump and the groups have electronically regulated solenoid valves. With the electronic dosage you can obtain 4 different doses of coffee with constant quantity and temperature, settable doses and prebrewing.



Funziona con una motopompa e gruppi ad erogazione controllati elettronicamente. Con dosatura elettronica volumetrica si possono ottenere 4 differenti dosi di caffè con temperatura costante; preinfusione e dosi programmabili.



Avec motopompe et groupe à débit continu réglé par électronique. Grace à son dosage volumétrique, on peut obtenir 4 différentes doses de café à température constante ; oses et pré-infusion programmable.

DE auto-foamer wand version

The practical AUTO-FOAMER steam wand allows to obtain the perfect milk foam at the right temperature by simply pressing a button. You just need to programme the temperature and the desired froth once.

Versione DE con lancia vapore automatica

La pratica lancia vapore automatica sistema AUTO-FOAMER consente di regolare il volume d'aria e impostare la temperatura del latte, così da ottenere sempre una schiumatura costante con la semplice pressione di un pulsante.

Version DE avec lance AUTO-FOAMER:

La pratique lance vapeur automatique AUTO-FOAMER permet de régler le volume d'air et la température du lait, ainsi d'obtenir toujours une mousse constante par une simple pression sur un bouton.