



MATRIX

SEMI-PROFESSIONAL



DE

MAIN FEATURES

Automatic daily on/off setting

Settable pre-infusion

Calibration Intensity and RGB LED colour

MN

Frame and body in AISI 304 (14301)

Automatic Backflush program

Water filter alarm and maintenance cycles

Water source selection

Water heater priority setting

Overview



THERMAL BALANCE WITHOUT COMPROMISE

The MATRIX model represents innovation in the world of semi-automatic espresso coffee machines. It combines traditional "LEVER" technology with sophisticated software and electronics that allow, through a 3.5" touch display, controls over the double water heater system and the selection of body colours according to the style of the environment, also available in the DE version with 3 thermostats and volumetric dispensing.

In both versions the hydraulic system powered by a rotary pump can use a 4-litre internal water tank or be connected to the water supply.

MATRIX DE



DE VERSION - 3 PID THERMOSTATS

The unit is heated by an electrical resistance which is activated by a PID thermostat that keeps a constant temperature. The second PID thermostat allows adjusting of the water temperature in the water heater dedicated to coffee extraction, which ensures optimum thermal stability in the range from 88 to 96° C. The steam/water circuit is connected to an independent water heater driven by a PID thermostat that also allows maximising of the vaporisation power in the case of intensive use. The DE version is fitted with volumetric coffee dispensing managed by microprocessor with 4 doses that are directly programmable from the keyboard; the fifth button activates the continuous dispensing operation.



DE VERSION MIT DOSIERAUTOMATIK - 3 PID THERMOSTATE BEZZERA BRÜHGRUPPE

Die BEZZERA Brühgruppe wird durch einen elektrischen Widerstand beheizt, der durch einen PID-Thermostat aktiviert wird, welcher eine konstante Temperatur aufrechterhält. Das 2. PID-Thermostat regelt die Wassertemperatur im Kessel, welcher für die Kaffee-Extraktion bestimmt ist und garantiert eine optimale thermische Stabilität in einem Bereich von 88-96° C. Der Dampf- und Wasserkreislauf ist mit einem unabhängigen Kessel verbunden, der von einem PID-Thermostat gesteuert wird, welches eine optimale Dampf-Performance auch bei intensiver Nutzung ermöglicht. Die DE-Version ist mit volumetrischer Kaffeedosierung ausgestattet, die von einem Mikroprozessor gesteuert wird, mit 4 Kaffee-Bezugs-Möglichkeiten, die direkt von der Tastatur aus programmiert werden können; die fünfte Taste aktiviert den manuellen Dosiervorgang.

MAIN TECHNICAL FEATURES

Wichtigste technische Merkmale



- Frame and body in AISI 304 (14301).
- Calibration Intensity and RGB LED colour.
- Automatic daily on/off setting.
- Automatic Backflush program.
- Settable pre-infusion.
- Water filter alarm and maintenance cycles.
- Selection of supply from the water mains or from the tank.
- Water heater priority setting.



- Aufbau und Rahmen aus AISI 304 (14301).
- Variation der Intensität und der Farbe der Seitenteile mittels RGB LED.
- Automatische Einstellung des täglichen Ein- / Ausschaltens.
- Automatisches Brühgruppenspülprogramm.
- Pre-Infusion kann eingestellt werden.
- Wasserfilter Alarm und Wartungszyklen.
- Auswahl der Wasserversorgung: entweder über die Wasserleitung (Festwasser) oder über den Wassertank.
- Kesselpriorität ist einstellbar.

Überblick



THERMISCHES GLEICHGEWICHT OHNE KOMPROMISSE

Das Modell MATRIX ist eine Neuheit in der Welt der halbautomatischen Espressomaschinen. Es kombiniert die traditionelle E61-Technik mit einer ausgefeilteren Software und Elektronik, die über ein 3,5"-Touch-Display die Steuerung des Dualboiler-Systems gewährleistet. Durch die leicht variierbaren Farben der Seitenteile aus Plexiglas kann man die Maschine im Handumdrehen dem Einrichtungsstil des Raumes perfekt anpassen. Die MATRIX ist in der DE-Version mit 3 Thermostaten und Volumen-Dosierung erhältlich.

In beiden Versionen kann das von einer Rotationspumpe angetriebene Hydrauliksystem mit dem 4-Liter-Wassertank verwendet oder über einen Festwasseranschluss direkt an der Wasserleitung betrieben werden.

MATRIX MN



MN VERSION - 2 PID THERMOSTATS

It works with the traditional manual lever unit: dispensing of the coffee begins by pushing of the lever upwards and stops by lowering it once the desired quantity has been dispensed into the cup. The unit is heated by the thermosiphonic circulation system with water coming from a small water heater dedicated to extraction of the coffee. The temperature is controlled by a PID thermostat which ensures optimum thermal stability in the range from 88 to 96° C.



MN - MANUELLE VERSION - 2 PID - THERMOSTATE - E61 BRÜHGRUPPE

Die Maschine funktioniert mit der traditionellen E61 Brühgruppe: Die Kaffee-Extraktion beginnt mit der Betätigung des Hebels nach oben und wird durch Absenken unterbrochen, sobald die gewünschte Füllmenge in der Tasse erreicht ist. Die Brühgruppe wird durch das Thermosiphon-Zirkulationssystem mit Wasser aus einem kleineren Espresso-Kessel für die Kaffee-Extraktion erhitzt. Die Temperatur wird durch einen PID-Thermostat gesteuert, der eine optimale thermische Stabilität in einem Bereich von 88-96° C garantiert.

TECHNICAL DATA SHEET

Technisches Datenblatt

	MATRIX MN - MATRIX DE	
POWER SUPPLY Stromversorgung	110-120V / 50-60Hz	220-240V / 50-60Hz
COFFEE RESISTANCE Kaffee Heizelement	800W	800W
SERVICE RESISTANCE Service Heizelement	1200W	1200W
COFFEE BOILER Kaffee Kessel	0,45 lt	
SERVICE BOILER Service Kessel	1 lt	
TANK Wasserbehälter	4 lt	
WIDTH Breite	310 mm	
DEPTH Tiefe	470 mm	
HEIGHT Höhe	420 mm	
NET WEIGHT Nettogewicht	33 Kg	32,2 Kg
GROSS WEIGHT Bruttogewicht	37 Kg	36,2 Kg
INLET FITTING Wasseranschluss	1/8"G	
OUTLET Zulauf	10 mm	
BODY RGB LED Seiten RGB Leds	YES	
BACK SIDE LED Rueckseite Led	NO	
Display TFT	3,5"	

COD. 9942620.04 ED.06/23 REV. 00



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

