

for espresso lovers only

TECHNICAL DATA SHEET

Dati tecnici
Technisches Datenblatt

		SOLE	
POWER SUPPLY / Alimentazione / Stromversorgung	V/Hz	220-240 V 50-60 Hz	110-120 V 50-60 Hz
RESISTANCE / Resistenza / Heizelement	W	1250-1450 W	1350 W
NOMINAL POWER / Potenza nominale / Nennleistung	W	1500 W	1600 W
BOILER / Caldaia / Kessel	lt	2	
TANK / Serbatoio / Wasserbehälter	lt	4	
WIDTH / Larghezza / Breite	mm	30,5	
DEPTH / Profondità / Tiefe	mm	45,5	
HEIGHT / Altezza / Höhe	mm	41,5	
NET WEIGHT / Peso netto / Nettogewicht	Kg	27	
GROSS WEIGHT (PALLET) / Peso lordo (paletts) / Bruttogewicht	Kg	31	
LOAD CONNECTION / Raccordo carico / Wasseranschluss		G 1/8	
DRAIN CONNECTION / Raccordo scarico / Abwasseranschluss		10 mm	

COD. 9942635 ED.01/24 REV.00



MAIN FEATURES

Thermosiphonic circulation

Traditional Levetta Group

PID control with shot timer

Automatic stop of the resistances in case of lack of water in the tank

70Lt/h rotary pump

Frame in AISI 304 (14301)

Adjustable pump pressure

All pictures are for illustration purpose only





SOLE MN PID is equipped with a rotary pump can be installed anywhere without the need for connections to the water mains, easy to use and heavy-duty espresso coffee machine. A compact machine with a big heart; despite its small size thanks to the boiler with heat exchanger and the E61 type lever group powered by a thermosiphonic circulation hydraulic system, the SOLE model guarantees thermal stability like a commercial machine.

TECHNICAL FEATURES

- Thermosiphonic circulation.
- Automatic entry of water into the boiler.
- Automatic stop of the resistance in case of lack of water in the tank
- 70lt rotary pump h.
- PID shot timer.
- Flow control (on request).

Body and frame in stainless steel AISI 304, colors available; Stainless steel, matt black.

Has adjustable brewing temperature and shot timer chronometer to keep coffee flow under control, never miss a shot.

Optional using the brewing profile paddle control on the group to adjust brewing pressure maximizing the extraction quality.

The rotary motor pump guarantees uniform and silent pressure delivery like a PRO machine! Maximum flexibility; the rotary pump is connected to a double water source system that allow to plug the machine to the main water supply or to use the internal fresh water tank.



SOLE MN PID con pompa rotativa può essere installata ovunque senza bisogno di collegamenti alla rete idrica; macchina per caffè espresso facile da usare e robusta. Una macchina compatta con un grande cuore; nonostante le dimensioni ridotte, grazie alla caldaia con scambiatore di calore ed al gruppo a levetta tipo E61 alimentato da un sistema idraulico a circolazione termosifonica, il modello SOLE garantisce una stabilità termica da macchina professionale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Circolazione termosifonica.
- Ingresso automatico dell'acqua nella caldaia.
- Arresto automatico della resistenza in caso di mancanza d'acqua nel serbatoio.
- Pompa rotativa da 70lt/h.
- PID shot timer.
- Flow control (disponibile su richiesta).

Corpo e telaio in acciaio inox AISI 304, colori disponibili: Acciaio inox, nero opaco.

Ha la temperatura di erogazione regolabile ed il cronometro shot timer per tenere sotto controllo il flusso del caffè, senza perdere un colpo.

Opzionale grazie al profilo di erogazione sul gruppo regolando la pressione di erogazione si massimizza la qualità dell'estrazione.

La motopompa rotativa garantisce un'erogazione della pressione uniforme e silenziosa come una macchina da BAR! Massima flessibilità: la pompa rotativa è collegata a un doppio sistema di alimentazione idrica che consente di collegare la macchina alla rete idrica principale o di utilizzare il serbatoio interno di acqua dolce.



SOLE MN PID mit rotations pumpe kann überall installiert werden, ohne dass ein Anschluss an das Wassernetz erforderlich ist; Einfach zu bedienende und robuste Espressomaschine. Eine kompakte Maschine mit einem großen Herzen; Trotz seiner geringen Größe garantiert das Modell SOLE dank des Kessels mit Wärmetauscher und der Hebelgruppe E61, welche von einem Thermosiphon gespeist wird, eine thermische Stabilität wie eine professionelle Maschine.

TECHNISCHE MERKMALE

- Thermosiphon-Zirkulation.
- Automatische Kesselbefüllung.
- Automatischer Stopp der Heizwiderstände bei Wassermangel im Tank.
- Rotationspumpe mit 70 l/h.
- PID shot timer.
- Flow control (auf Anfrage verfügbar).

Korpus und Rahmen aus Edelstahl AISI 304, verfügbare Farben: Edelstahl, mattschwarz.

Verfügt über eine einstellbare Ausgabetemperatur und einen Shot Timer, um den Kaffeefluss unter Kontrolle zu halten, für maximale Effizienz.

Optional: dank des Abgabeprofils auf der Gruppe maximiert die Regulierung des Abgedrucks die Qualität der Ausgabe.

Die Rotationspumpe garantiert einen gleichmäßigen und leisen Druckaufbau, wie eine Maschine in Cafés! Maximale Flexibilität: Die Rotationspumpe ist an ein doppeltes Wasserversorgungssystem angeschlossen, wodurch die Maschine an die Hauptwasserversorgung angeschlossen oder der interne Frischwassertank genutzt werden kann.

Choose your color



Historical metal Logo



Ergonomic filter Holder



Customised manometer

Available Colors - Colori Disponibili

STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOX

RAL 9016
MATT WHITE

RAL 9005
MATT BLACK

RAL 6003
MATT GREEN