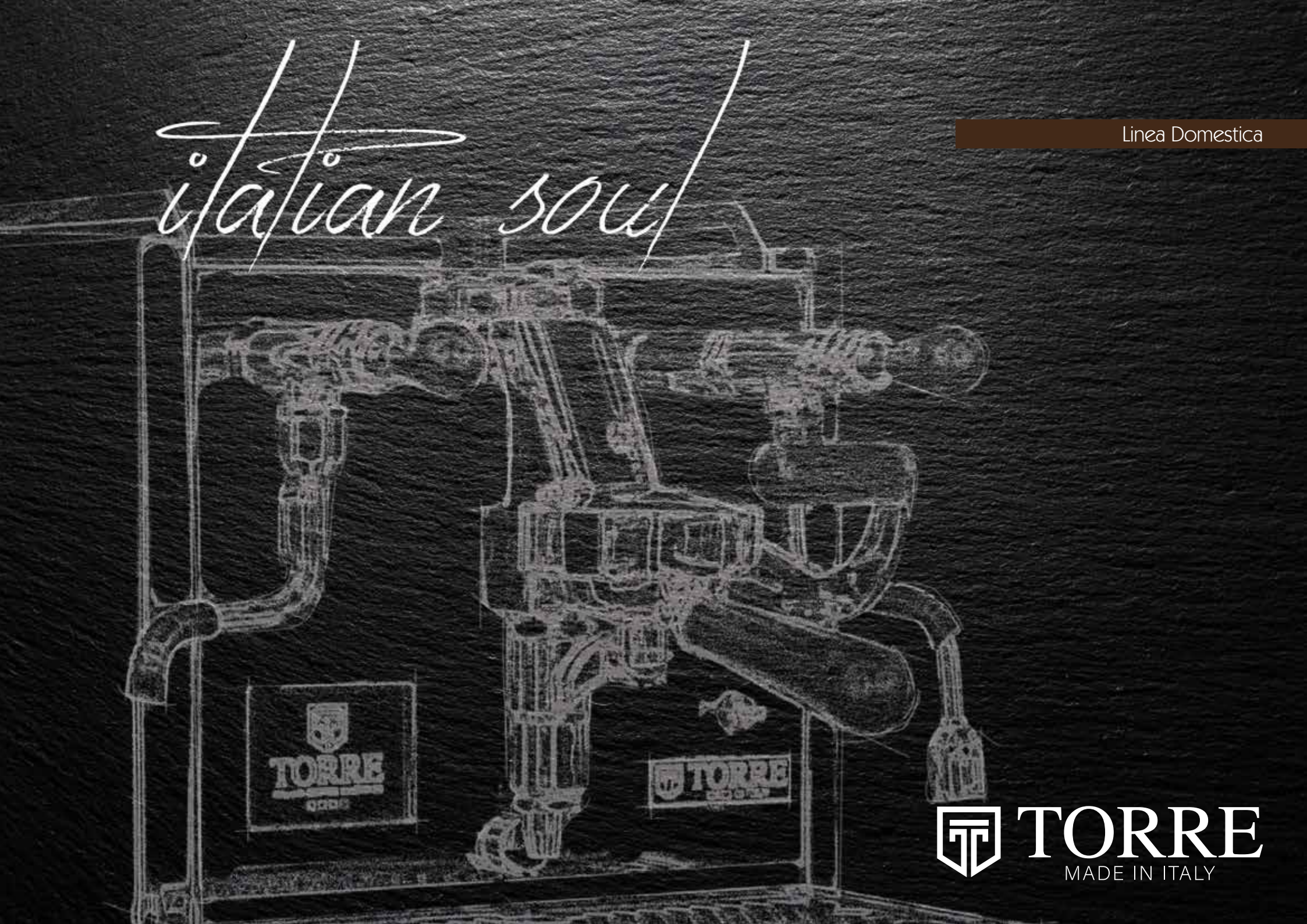
# italian soul

Linea Domestica

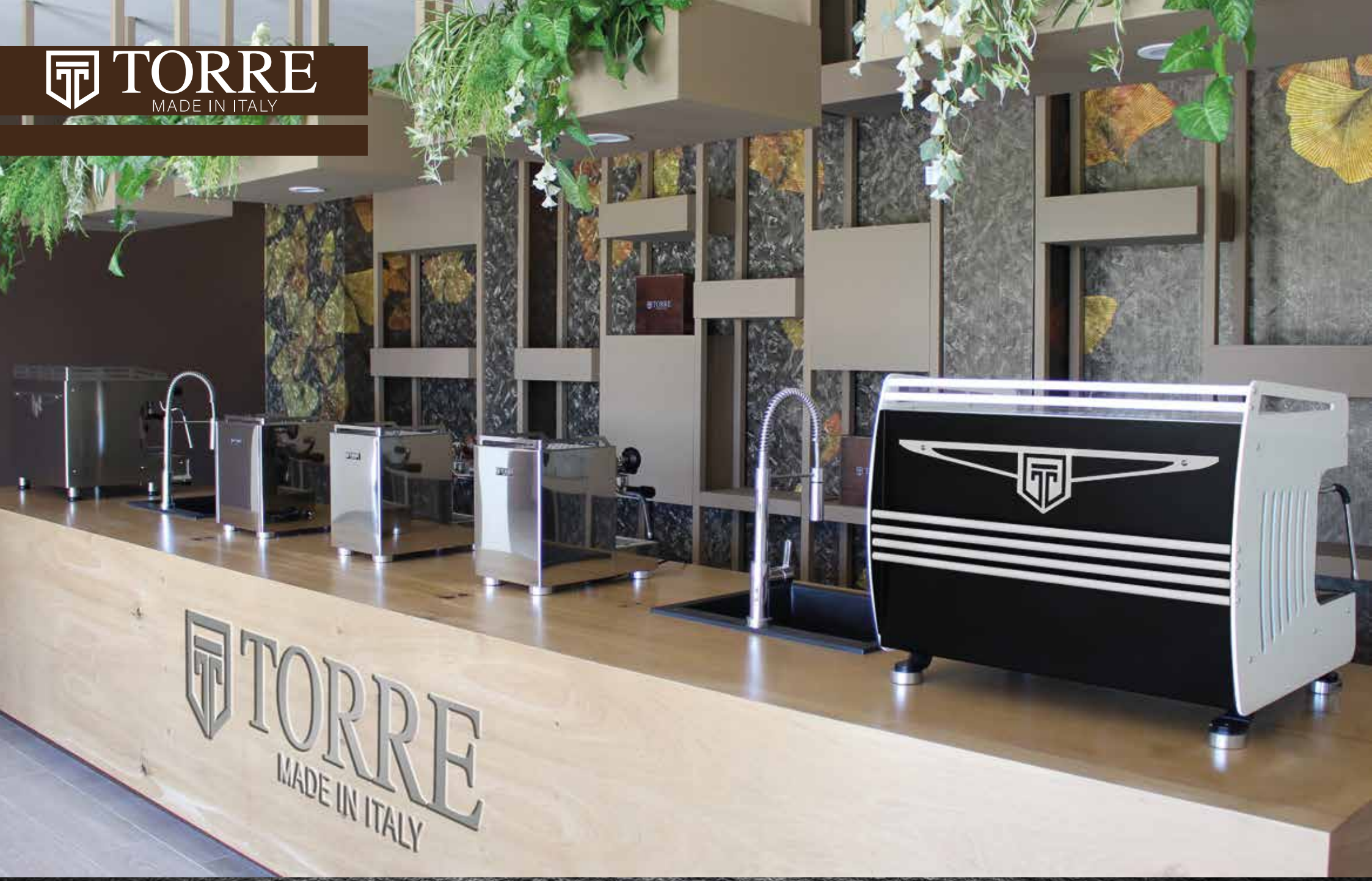



TORRE
MADE IN ITALY

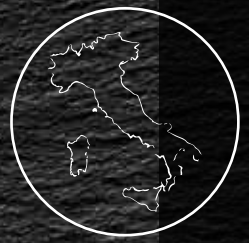
TORRE
MADE IN ITALY

# italian soul

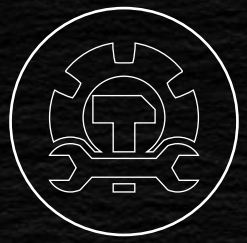
**TORRE** è un sogno che si realizza!
Dentro una macchina TORRE, ci sono più di 20 anni di esperienza, nella progettazione, nello sviluppo e nella realizzazione di macchine da caffè espresso, concentrati in una ampia gamma di prodotti domestici e professionali.
La cura del dettaglio, l'utilizzo della migliore componentistica disponibile sul mercato unite ad una perfetta stabilità termica, fanno delle macchine Torre un prodotto di eccellenza.
L'introduzione di soluzioni semplici, funzionali ed esteticamente appaganti come la leva erogazione ERGOLIFT™, caratterizzano e distinguono i prodotti TORRE.
L'obiettivo di TORRE è la continua ricerca del perfezionamento, perché **meglio non è abbastanza**.


TORRE
MADE IN ITALY
TORRE
MADE IN ITALY

# TORRE



Interamente
prodotte in
Italia



Produzione artigianale
con attenzione
ai dettagli

Esportazione
del Made in Italy
in tutto il mondo

# Peppina

## Multi boiler

## Peppina.

**La tecnologia Touch screen  incontra l'eleganza e la tradizione.**

Due caldaie separate per poter erogare caffè espresso e vapore in maniera indipendente, senza alterare minimamente l'equilibrio termico, anche in condizioni di lavoro particolarmente gravose, grazie anche alla pompa di tipo volumetrico ed alla possibilità di connessione diretta alla rete idrica.
Caldaia Acqua/Vapore in acciaio inox aisi 316 controllata con trasduttore di pressione, e possibilità di regolazione direttamente dal display touch screen.
Caldaia Caffè in acciaio inox aisi 316 con controllo della temperatura gestito da un termostato PID integrato nel controller display, che consente di effettuare una regolazione della temperatura dell'acqua erogata dal gruppo in un range da 80 a 100 gradi °C al fine di ottimizzare l'estrazione in funzione delle diverse tipologie di caffè e delle diverse tostature, mantenendo costante la stabilità termica.

- Funzione ''CRONO" durante l'erogazione, che consente all'utente di monitorare le tempistiche di estrazione
- Funzione Autoaccensione Caldaie indipendenti con programmazione settimanale e fasce orarie
- Funzione diagnostica con programmazione sostituzione filtro
- Alert lavaggio/manutenzione
- Conteggio caffè erogati
- Doppio rubinetto vapore e acqua calda indipendenti per gli amanti dell'espresso e del cappuccino
- Livello acqua in caldaia gestito elettronicamente
- Doppio manometro integrato nel display per visualizzare pressione caldaia e pressione e pressione pompa.

Massima versatilità, prestazioni professionali e stabilità termica grazie al gruppo E61 con manopola erogazione ERGOLIFT™ dal nuovo disegno elegante ed ergonomico.

# Peppina

| Peppina | | | |
|---|---|---|---|
| | | 1 GRUPPO | |
| Alimentazione | Vac/Hz | 110-120/50-60 | 220-240/50-60 |
| Resistenza | W | 1100 + 1000 | 1100 + 1000 |
| Caldaia | lt | 1 + 0,75 | |
| Serbatoio | lt | 2.2 | |
| Larghezza | mm | 325 | |
| Profondità | mm | 440 | |
| Altezza | mm | 385-405 | |

- Gruppo E61 con circolazione termosifonica
- Leva erogazione ERGOLIFT™
- Pompa volumetrica
- Rubinetto vapore
- Rubinetto acqua
- Caldaia acqua/vapore in acciaio inox aisi 316
- Caldaia caffè in acciaio inox aisi 316
- Auto livello elettronico
- Termostato PID integrato
- Display Touch Screen 3,5”
- Funzione CRONO
- Manometro caldaia integrato nel display
- Manometro pompa integrato nel display
- Ampio piano scalda tazzine rimovibile
- Tanica estraibile
- Possibilità connessione rete idrica diretta
- Bacinella raccogli goccia estraibile
- Disponibile in versione con Manopole legno
- Telaio Inox

# Mariuccia

## Multi boiler

## Mariuccia.

**Tecnologia multi boiler e finiture premium, per un'estrazione sempre perfetta.**

Due caldaie separate per poter erogare caffè espresso e vapore in maniera indipendente, senza alterare minimamente l'equilibrio termico, anche in condizioni di lavoro particolarmente gravose, grazie anche alla pompa di tipo volumetrico ed alla possibilità di connessione diretta alla rete idrica.

Caldaia Acqua/Vapore in acciaio inox aisi 316 controllata con pressostato, con switch di esclusione per risparmio energetico.

Caldaia Caffè in acciaio inox aisi 316 con controllo della temperatura gestito da un termostato PID, che consente di effettuare una regolazione della temperatura dell'acqua erogata dal gruppo in un range da 80 a 100 gradi °C al fine di ottimizzare l'estrazione in funzione delle diverse tipologie di caffè e delle diverse tostature, mantenendo costante la stabilità termica.

Funzione ''CRONO" durante l'erogazione, che consente all'utente di monitorare le tempistiche di estrazione.
Doppio rubinetto Vapore e acqua calda indipendenti per gli amanti dell'espresso e del cappuccino.

Livello acqua in caldaia gestito elettronicamente.

Doppio manometro per visualizzare pressione caldaia e pressione e pressione pompa.

Massima versatilità, prestazioni professionali e stabilità termica grazie al gruppo E61 con manopola erogazione ERGOLIFT™ dal nuovo disegno elegante ed ergonomico.

# Mariuccia

| Mariuccia | | | |
|---|---|---|---|
| | | 1 GRUPPO | |
| Alimentazione | Vac/Hz | 110-120/50-60 | 220-240/50-60 |
| Resistenza | W | 1100 + 1000 | 1100 + 1000 |
| Caldaia | lt | 1 + 0,75 | |
| Serbatoio | lt | 2.2 | |
| Larghezza | mm | 325 | |
| Profondità | mm | 440 | |
| Altezza | mm | 385-405 | |

- Gruppo E61 con circolazione termosifonica
- Leva erogazione ERGOLIFT™
- Pompa volumetrica
- Rubinetto vapore
- Rubinetto acqua
- Caldaia acqua/vapore in acciaio inox aisi 316
- Caldaia caffè in acciaio inox aisi 316
- Auto livello elettronico
- Termostato elettronico PID
- Funzione CRONO
- Manometro caldaia
- Manometro pompa
- Ampio piano scalda tazzine rimovibile
- Tanica estraibile
- Possibilità connessione rete idrica diretta
- Bacinella raccogli goccia estraibile
- Disponibile anche in versione con Manopole legno
- Telaio Inox

# Teresina

## Teresina.

**Prestazioni di livello professionale.**

Una macchina domestica interamente in acciaio con finiture premium e componentistica professionale.

Doppio rubinetto vapore e acqua calda indipendenti per gli amanti dell'espresso e del cappuccino.

Livello acqua in caldaia gestito elettronicamente.

Grande caldaia da 2.3lt. in acciaio inox aisi 316 con scambiatore di calore interno, che consente l'erogazione in contemporanea di caffè espresso, vapore ed acqua calda proprio come al bar.

La caldaia di grandi dimensioni rende questa macchina fruibile anche da parte di piccoli bar e cathering.
Controllo della pressione con pressostato e doppio manometro per visualizzare pressione caldaia e pressione pompa.

Massima versatilità, prestazioni professionali e stabilità termica grazie al gruppo E61 con manopola erogazione ERGOLIFT™ dal nuovo disegno elegante ed ergonomico.

# Teresina

# Teresina

| Teresina | | | |
|---|---|---|---|
| | | 1 GRUPPO | |
| Alimentazione | Vac/Hz | 110-120/50-60 | 220-240/50-60 |
| Resistenza | W | 1400 | 1400 |
| Caldaia | lt | 2.3 | |
| Serbatoio | lt | 2.2 | |
| Larghezza | mm | 325 | |
| Profondità | mm | 440 | |
| Altezza | mm | 385-405 | |

- Gruppo E61 con circolazione termosifonica
- Leva erogazione ERGOLIFT™
- Pompa a vibrazione (pompa volumetrica opzionale con attacco di rete diretto)
- Rubinetto vapore
- Rubinetto acqua
- Caldaia inox aisi 316 con scambiatore da 2300cc
- Manometro pompa
- Manometro caldaia
- Relay SSR di potenza (grande affidabilità)
- Ampio piano scalda tazzine rimovibile
- Tanica estraibile
- Bacinella raccogli goccia estraibile
- Telaio Inox
- Disponibile anche in versione con Manopole legno e piedini Style

# Pierino

## Pierino.

**Design compatto e regolazione della temperatura con termostato PID.**

Una macchina domestica interamente in acciaio, con componenti professionali.
È dedicata a coloro che vogliono ottenere la massima precisione e versatilità in quanto ad estrazione dell'espresso.

Il controllo della temperatura infatti è gestito da un termostato PID, che consente di effettuare una regolazione della temperatura dell'acqua erogata dal gruppo in un range da 80 a 100 gradi °C, al fine di ottimizzare l'estrazione in funzione delle diverse tipologie di caffè e delle diverse tostature, mantenendo costante la stabilità termica.

Funzione ''CRONO" durante l'erogazione, che consente all'utente di monitorare le tempistiche di estrazione.
L'erogazione Vapore e acqua calda avvengono tramite la lancia Vapore, commutando la macchina in modalità ''VAPORE" agendo sul termostato.

Massima versatilità, prestazioni professionali e stabilità termica grazie al gruppo E61 con manopola erogazione ERGOLIFT™ dal nuovo disegno elegante ed ergonomico.

# Pierino

# Pierino

| Pierino | | | |
|---|---|---|---|
| | | 1 GRUPPO | |
| Alimentazione | Vac/Hz | 110-120/50-60 | 220-240/50-60 |
| Resistenza | W | 1100 | 1100 |
| Caldaia | lt | 0,75 | |
| Serbatoio | lt | 2.5 | |
| Larghezza | mm | 260 | |
| Profondità | mm | 410 | |
| Altezza | mm | 395 | |

- Gruppo E61 con circolazione termosifonica
- Leva erogazione ERGOLIFT™
- Pompa a vibrazione
- Rubinetto vapore/acqua singolo
- Caldaia singola da 750cc
- Termostato elettronico PID
- Funzione crono
- Relay SSR di potenza (grande affidabilità)
- Telaio inox
- Manometro pompa
- Ampio piano scalda tazzine rimovibile
- Tanica estraibile
- Bacinella raccogli goccia estraibile
- Disponibile anche in versione con Manopole legno e piedini Style

# Luigino

## Luigino.

**Design compatto che ben si integra nell'ambiente domestico offrendo comunque prestazioni paragonabili a prodotti professionali.**

Una macchina domestica interamente in acciaio, con componenti professionali.
Doppio rubinetto vapore e acqua calda indipendenti per gli amanti dell'espresso e del cappuccino.

Livello acqua in caldaia gestito elettronicamente.
Caldaia da 1,5lt. con scambiatore di calore interno che consente l'erogazione in contemporanea di caffè, vapore ed acqua calda proprio come al bar.

Controllo della pressione con pressostato e doppio manometro per visualizzare pressione caldaia e pressione e pressione pompa.

Massima versatilità, prestazioni professionali e stabilità termica grazie al gruppo E61 con manopola erogazione ERGOLIFT™ dal nuovo disegno elegante ed ergonomico.

# Luigino

# Luigino

| Luigino | | | |
|---|---|---|---|
| | | 1 GRUPPO | |
| Alimentazione | Vac/Hz | 110-120/50-60 | 220-240/50-60 |
| Resistenza | W | 1100 | 1100 |
| Caldaia | lt | 1.5 | |
| Serbatoio | lt | 2.5 | |
| Larghezza | mm | 260 | |
| Profondità | mm | 410 | |
| Altezza | mm | 395 | |

- Gruppo E61 con circolazione termosifonica
- Leva erogazione ERGOLIFT™
- Telaio inox
- Pompa a vibrazione
- Rubinetto vapore
- Rubinetto acqua
- Caldaia in rame con scambiatore interno da 1500cc
- Auto livello elettronico
- Relay SSR di potenza (grande affidabilità)
- Manometro pompa
- Manometro caldaia
- Ampio piano scalda tazzine rimovibile
- Tanica estraibile
- Bacinella raccogli goccia estraibile
- Disponibile anche in versione con Manopole legno.

TORRE

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

| CARATTERISTICHE PRINCIPALI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Modello | Capacità caldaia | Potenza | Caldaia | | | Rubinetti | | Lance acqua vapore | | Pompa | | Alimentazione idrica | | Controllo temperatura | | | Largh. | Prof. | Alt. |
| | Litri | Watt | Boiler singolo | Scambiatore | Doppio boiler | Volantino | Levetta | Standard | Cool touch | Vibrazione | Volumetrica | Tanica | Rete | PID | Pressostato | PID con display touch multifunzione | mm | mm | mm |
| Luigino | 1.5 | 1100 | | ■ | | ■ | | ■ | | ■ | | ■ | | | ■ | | 260 | 410 | 395 |
| Pierino | 0.75 | 1100 | ■ | | | ■ | | ■ | | ■ | | ■ | | ■ | | | 260 | 410 | 395 |
| Teresina | 2.3 | 1400 | | ■ | | | ■ | | ■ | ■ | opzionale | ■ | | | ■ | | 325 | 440 | 405 |
| Mariuccia | 0.75+1 | 1100+1000 | | | ■ | | ■ | | ■ | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | 325 | 440 | 405 |
| Peppina | 0.75+1 | 1100+1000 | | | ■ | | ■ | | ■ | | ■ | ■ | ■ | | ■ | ■ | 325 | 440 | 405 |

## MACININI linea domestica

### NANU  On Demand

- Motore: 310W 1350 g/min
- Macine in acciaio temprato 50 mm
- Regolazione macinatura micrometrica
- Tramoggia: 300g
- Ingombro: L120xP180xH350mm
- Peso: 5.6 kg
- Display LCD
- Dosi di caffè singola e doppia regolabili indipendentemente
- Forcella con clip ferma portafiltro
- Colori: Nero, Cromo

## MACININI linea PRO

### GINETTO Dosatore

- Macine in acciaio diametro 64  mm
- Motore 1400 rpm 350W modello
- Automatico a riempimento con timer di sicurezza
- Tramoggia: 1,5 kg di caffé in grani
- Dosatura regolabile
- Conta battute dosatore
- Ventilazione forzata con sonda di temperatura
- Camera di macinatura silenziata
- Ingombro 37x21x55h cms
- Peso kgs 13
- Colore: grigio argento, nero, bianco

## MACININI linea PRO

### GINETTO On Demand

- Motore: 350W 1400 g/min
- Macine in acciaio 64 mm ad alta produzione
- Tramoggia: 1,5 kg di caffè
- Ingombro: 21x37x55h cm
- Peso: 13 kg
- Ampio display LCD
- Sistema di ventilazione forzata
- Dosi di caffè singola e doppia regolabili indipendentemente
- Forcella con clip fermaportafiltro
- Colori: Nero, Bianco

**Wood case kit barista:**
- Scatola legno con logo
- Portafiltro bottom less manico noce completo di filtro
- Lattiera
- Pressino base inox manico noce diam 58mm
- Stand pressino inox

**Wood case kit levetta:**
- Scatola legno con logo
- Portafiltro 2 tazze manico noce completo di filtro
- Portafiltro 1 tazza manico noce completo di filtro
- 1 levetta gruppo noce
- 2 levette rubinetto leva noce

**Wood case kit volantino:**
- Scatola legno con logo
- Portafiltro 2 tazze manico noce completo di filtro
- Portafiltro 1 tazza manico noce completo di filtro
- 1 levetta gruppo noce
- 2 manopole rubinetto volantino noce

## Accessori

**Battifondi domestic**

**Battifondi Pro**

**Pressini**

- Pressino base inox
  manico noce diam 58mm
- Pressino base inox
  manico alluminio diam 58mm

**Lattiere**

**Stand pressino**

TORRE

TORRE
MADE IN ITALY

TORRE srl • Via Del Tovo 10 - 27020 Travacò Siccomario (PV) - Italy
Tel. +39 0382 494 437
www.torre-espresso.it • info@torre-espresso.it

Le immagini pubblicate sono solo a scopo illustrativo. Le specifiche e le informazioni tecniche fornite sono indicative.
TORRE SRL si riserva il diritto di apportare modifiche anche ai prodotti precedentemente forniti, senza preavviso e senza qualsiasi obbligo.