



Series 70

ENGLISH DEUTSCH FRANÇAIS



Series 70

ENGLISH DEUTSCH FRANÇAIS



ENGLISH

Expertise anytime and anywhere

DEUTSCH

Kompetenz immer und überall

FRANÇAIS

Compétence toujours et partout

Egro Coffee Systems has developed its business over the past seventy years by specialising in fully-automatic coffee machines.

The company was originally based on an excellent understanding of the properties of metals and over the years Egro has produced increasingly more innovative machines which have become milestones in the company's history.

But that's not all. In addition to technical know-how, Egro stands out from other companies because of its attention to customer satisfaction, thanks to an extensive sales and service network. These are the services behind its corporate policy of working hard to constantly monitor its clients' many demands.

Egro exports its products all over the world through a continuously expanding network.

Besides the branch companies in Switzerland and Germany and the sales representative office in Hong Kong, the international network of partners has expanded. Thanks to this growth the Egro mission has been spread around the world: offering innovative products with excellent performance to produce the finest quality coffee and milk beverages.

Egro Coffee Systems hat ihre Geschäftstätigkeit über 75 Jahre kontinuierlich weiterentwickelt und sich auf vollautomatische Kaffeesysteme spezialisiert.

Ein exzellentes Verständnis für die Eigenschaften von Metallen bildete die Basis der Unternehmung. Im Laufe der Zeit produzierte Egro immer innovativere Kaffeemaschinen, welche zu Meilensteinen der Unternehmensgeschichte wurden.

Neben dem umfassenden technischen Wissen zeichnet Egro vor allem eines aus: das Augenmerk ist stets auf die Kundenzufriedenheit gerichtet. Dank eines weit verzweigten Verkaufs- und Servicenetzes können die zahlreichen Anforderungen der Kunden rasch und kompetent bearbeitet werden. Die hohe Serviceorientierung ist wichtiger Bestandteil von Egros Unternehmenspolitik.

Dank des ständig wachsenden Betriebs- und Servicenetzes exportiert Egro weltweit.

Neben den Tochtergesellschaften in der Schweiz und in Deutschland, sowie der Verkaufsvertretung in Hongkong, wurde das internationale Partnernetzwerk stetig ausgebaut und dank diesem Wachstum die Egro Mission verbreitet, innovative Produkte zu fertigen, welche in höchster Qualität einzigartige Kaffee- und Milchgetränke liefern.

Depuis plus de soixante ans Coffee Systems a développé son propre business en se spécialisant dans la production de machines pour le café à automation élevée.

Au fil des années Egro a produit des machines toujours plus innovantes qui sont devenues des références dans l'histoire de l'entreprise dont les racines se fondent sur une connaissance profonde des propriétés des métaux.

Mais ce n'est pas tout. En plus du savoir-faire technique, Egro se différencie par l'attention envers la satisfaction du client, grâce à un réseau étendu de vente et de service. Ce sont justement les services qui sont à la base de la politique de l'entreprise qui est concentrée sur le suivi constant des multiples exigences des clients.

Egro exporte ses propres produits dans le monde entier, à travers une structure en développement constant.

En plus des filiales en Suisse et en Allemagne et au bureau de représentation à Hong Kong, le réseau s'est enrichi en internationalisant ultérieurement l'activité commerciale de Egro et sa propre mission : offrir des produits innovateurs qui ont des prestations de distribution excellentes en mesure de produire des boissons à base de café et de lait de très haute qualité.



Swiss Coffee Technology

Excellent technical know-how and a total commitment to the finest quality fuelled a stream of new and completely unique solutions: this is what is behind the increasingly more advanced and sophisticated technologies from Ego Coffee Systems.

Ego produces patented systems that guarantee a high-quality brewing process and represent the beating heart of the technology in these highly sophisticated machines.

Ensuring user-friendly advanced technology is a key part of the design process for all Ego products.

Ego's focus on design and ergonomics also enhances the technology across the entire range, guaranteeing outstanding functionality and absolute style.

Ego Swiss Coffee Technology: technological and service excellence.

Exzellentes technisches Know-How und das totale Bekenntnis zu höchster Qualität treibt das Unternehmen an, konstant neue und einzigartige Lösungen zu entwickeln. Das ist die Basis der zunehmend raffinierten und fortschrittlichen Technologien von Ego Coffee Systems.

Das pulsierende technologische Herzstück in diesen ausgefeilten Maschinen sind patentierte Ego Brühsysteme, welche höchste Qualität beim Brühprozess garantieren.

Der Benutzerfreundlichkeit der eingesetzten Technologien wird im Entwicklungsprozess höchste Priorität beigemessen.

Zusätzliche Wertsteigerung erfahren die Produkte durch das sorgfältige Design und die Berücksichtigung ergonomischer Gesichtspunkte, um nicht nur höchste Funktionalität sondern auch ein überzeugendes Erscheinungsbild zu gewährleisten.

Perfektion, Technologie und Service in einem Wort: Ego Swiss Coffee Technology.

Un excellent savoir-faire technique et une recherche constante de la qualité de très haut niveau, pour alimenter un flux de nouvelles solutions uniques en leur genre : ce sont les ingrédients à la base des technologies toujours plus évoluées et raffinées de Ego Coffee Systems.

Ego produit des systèmes brevetés qui garantissent une qualité élevée du processus d'infusion, qui représente le cœur même de la technologie de ces machines extrêmement raffinées.

Une technologie de haut niveau, d'usage simple, c'est l'élément clé de notre approche conceptuelle à tous les produits.

L'attention pour le design et l'ergonomie augmente la valeur technique de toute la gamme, pour garantir la fonctionnalité extrême et la qualité esthétique.

Excellence technologique et de service, en un mot : Ego Swiss Coffee Technology.



ENGLISH

Contents

DEUTSCH

Inhalt

FRANÇAIS

Sommaire

Expertise anytime and anywhere <i>Kompetenz immer und überall</i> <i>Compétence toujours et partout</i>	pg.2
Series 70	pg.8
Series 70 Pure-Coffee	pg.18
Series 70 Quick-Milk	pg.24
Series 70 Top-Milk	pg.30
Features <i>Funktionen</i> <i>Caractéristiques</i>	pg.36
Add-Ons <i>Beistellgeräte</i> <i>Appareils Contigus</i>	pg.44
Contacts <i>Ansprechpartner</i> <i>Contacts</i>	pg.47

Series 70

Espresso with extraordinary quality

Erstklassiger Espresso

Extraordinaire qualité de l'Espresso

ENGLISH

The Series 70 focuses on perfect coffee indulgence and brews coffee products to high barista quality thanks to a double chamber brewing unit.

It is the perfect solution for establishments with medium coffee volume and high standards of coffee quality.

DEUTSCH

Die Serie 70 bietet einzigartigen Kaffeegenuss und brüht Kaffeeprodukte dank des doppelten Brühkammersystems in unvergleichlicher Barista-Qualität.

Sie ist die perfekte Lösung für alle Betriebe mit mittlerem Kaffebedarf bei gleichzeitig höchster Anforderung an die Kaffequalität.

FRANÇAIS

La Série 70 garantit un excellent standard qualitatif du café grâce au système à double chambre. C'est la solution parfaite pour les endroits nécessitant des volumes de café moyens et un haut standard qualitatif.









70

ENGLISH

DEUTSCH

FRANÇAIS

First-class coffee quality thanks to a patented grinding and brewing chamber system as well as the latest in brewing sieve technology

Even quantities of milk when dispensing two coffee-milk products at a time thanks to dual milk frother system

Fastest milk system thanks to dual milk pump technology

Unique 3-boiler system for simultaneous coffee, milk and hot water delivery

Two built-in grinders enable the use of different types of beans on demand

100% hygienic and automatic cleaning thanks to the patented milk line rinsing system

Modular unit concept for quick maintenance

Interfaces available for accounting and payment

Hervorragende Kaffequalität dank eines patentierten Brühkammersystems, der schräg liegenden Mühlen und neuster Brühsieb-Technologie

Gleichmässige Milchmenge beim Doppelbezug von Kaffee-Milch-Produkten dank doppeltem Milchschaumersystem

Schnellstes Milchsystem aufgrund doppelter Milchpumpentechnologie

Einzigartiges 3-Boiler-System für gleichzeitigen Bezug von Kaffee, Milch und Heisswasser

Verwendung von zwei unterschiedlichen Kaffeesorten dank zwei standardmässigen Mühlen

Einwandfreie Hygiene dank patentiertem, automatischen Milchleitungs-Spülsystem

Modulares Baugruppensystem für eine rasche Wartung

Einfache Anbindungen an Abrechnungs- und Zahlungssysteme möglich

Excellente qualité de café grâce à un système breveté de moulins, de deux chambres d'infusion ainsi qu'une technologie de tamis ultramoderne

Quantité de lait égale par tasse lors de la production de deux boissons simultanées grâce au système à deux têtes moussantes

Le système lait plus rapide grâce à la technologie à double pompe

Système unique à 3 chaudières pour la distribution simultanée de café, lait et eau chaude

Utilisation de différents types de grains, sur demande, grâce aux deux moulins à café intégrés

Hygiène absolue grâce à un système breveté de rinçage automatique du circuit-lait

Unité modulaire pour des interventions de maintenance courtes et rapides

Disponibilité d'interfaces avec les systèmes de caisse et comptabilité

up to

300
espressos / h

up to

210
coffees / h

up to

300
cappuccinos / h

Brewing Unit

Thanks to the dual brewing chamber system, a second brewing chamber with a smaller diameter can be used for single shots. The user can therefore fill either brewing chamber with the same height of coffee for single and double servings. This ensures that water flows through for the same length of time for consistently first-class quality coffee.

Brühsystem

Dank dem doppelten Brühkammersystem kann für den Einzelbezug eine zweite Brühkammer mit kleinerem Durchmesser benutzt werden. Damit kann sowohl für den Einzel- als auch für den Doppelbezug die jeweilige Brühkammer mit der gleichen Höhe Kaffee aufgefüllt werden. Dies ermöglicht ein immer gleich langes Durchströmen mit Wasser, wodurch eine konstante Kaffequalität auf höchstem Niveau gewährleistet wird.

Distributeur

Egro est le seul fabricant qui possède un système de chambres d'infusion breveté dont la taille varie en fonction d'une prise de café simple ou double. De ce fait, la poudre de café est toujours traversée par l'eau de manière uniforme et la qualité du café reste constante au niveau le plus élevé.

Sloping grinders with conical grinding blades

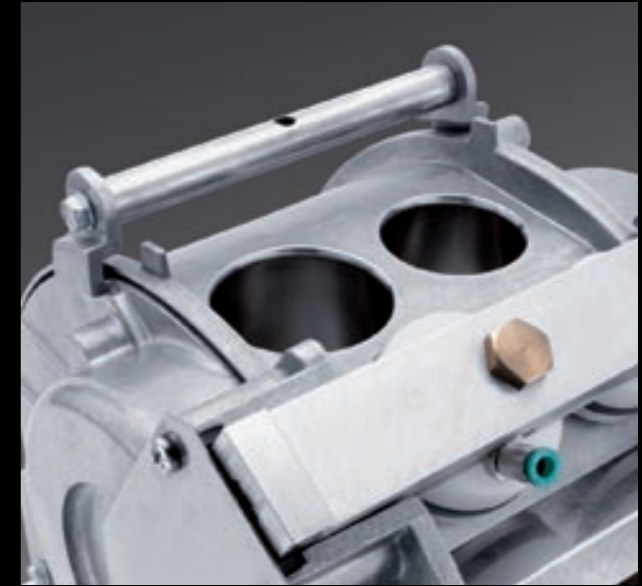
Another patent for superlative coffee quality and speed: the sloping grinders with conical grinding blades capture every last fresh bean and ensure an optimum flow of freshly ground coffee.

Schräg liegende Mühlen mit konischen Mahlscheiben

Ein weiteres Patent für perfekte Kaffequalität und Schnelligkeit: Die schräg liegenden Mühlen mit konischen Mahlscheiben gewährleisten einen vollständigen Einzug der Kaffeebohnen und eine optimale Mahlung des Kaffees.

Moulins en diagonale avec disque de meule coniques

Brevet pour la qualité parfaite du café et sa rapidité : les moulins en diagonale avec disque de meule conique garantissent une alimentation intégrale avec tous les grains frais et un flux optimal du café fraîchement moulu.





70

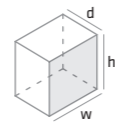
Pure-Coffee



7011

Coffee and Hot Water

*Kaffee und Heisswasser
Café et Eau chaude*



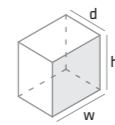
500(w) × 515(d) × 750(h) mm
19.68(w) × 20.27(d) × 29.53(h) inch



7011P

Coffee, Hot Water and Steam
Power version

*Kaffee, Heisswasser und Dampf - Power Version
Café, Eau chaude et Vapeur - Version Power*



500(w) × 515(d) × 750(h) mm
19.68(w) × 20.27(d) × 29.53(h) inch

Series 70

Pure-Coffee

Technical Specifications

Technische Spezifikationen

Spécifications techniques

Series 70 Pure-Coffee

Performance and Technical Data

Leistung und Technische Daten

Performances et Données Techniques

VERSIONS · VERSIONEN · VERSIONS

7011

7011P

DELIVERY CAPACITY (cups / hour)

TASSENLEISTUNG (Tassen / Stunde) · NOMBRE DE TASSES / HEURE

Espresso (40 ml)

Espresso (40 ml) · Espresso (40 ml)

300

300

Coffee (100 ml)

Kaffee (100 ml) · Café (100 ml)

210

210

Cappuccino (100 ml)

Cappuccino (100 ml) · Cappuccino (100 ml)

–

–

Latte Macchiato (300 ml)

Latte Macchiato (300 ml) · Latte Macchiato (300 ml)

–

–

PERFORMANCE DATA

LEISTUNGSDATEN / PERFORMANCES

Fresh Brew Coffee (litres / hour)

Frühstückskaffee (Liter / Stunde) · Café en Petite Cafetière (litres / heure)

21

21

Hot Water (litres / hour)

Heisswasser (Liter / Stunde) · Eau Chaude (litres / heure)

30

55

Manual Milk Heating time (in seconds, from 5°C to 70°C / 300 ml)

Manuelle Milcherwärmung (in Sekunden, von 5°C auf 70°C / 300 ml) · Réchauffement Manuel du Lait (secondes, de 5°C à 70°C / 300 ml)

–

35

Fresh Milk Capacity (litres)

Fassungsvermögen Milchbehälter (Liter) · Capacité du Récipient à Lait (litres)

–

–

Hot Milk Delivery (litres / hour)

Heissmilch-Bezug (Liter / Stunde) · Production de Lait Chaud (litres / heure)

–

–

Daily Cleaning Time (minutes)

Tagesreinigung (Minuten) · Nettoyage Quotidien (minutes)

7

7

TECHNICAL DATA

TECHNISCHE DATEN / DONNÉES TECHNIQUES

Weight (kg / lb)

Gewicht (kg / lb) · Poids (kg / lb)

59 kg / 130 lb

59 kg / 130 lb

Standard Electrical Connection (Phases ~ Volt / Ampere)

Standardanschlusswerte · Valeurs de Raccordement Standard

1N ~230V / 16A

3N ~400V / 16A

Standard Power Rating (kW)

Standardleistung (kW) · Puissance Standard (kW)

3.7 kW

9.7 kW

Series 70 Pure-Coffee

Features

Funktionen

Caractéristiques

VERSIONS . VERSIONEN . VERSIONS

	7011	7011P
Hot Water Outlet <i>Heisswasserauslauf . Distributeur Eau Chaude</i>	●	●
Manual Steam Wand <i>Manueller Dampfhahn . Lance vapeur manuelle</i>	–	●
Simultaneous coffee, hot water and steam delivery <i>Gleichzeitiger Bezug (Kaffee, Heisswasser, Dampf) . Prise Simultanée (Café, Eau chaude, Vapeur)</i>	–	●
Milk Foamer Heads <i>Schäumerköpfe . Têtes lait</i>	–	–
Milk Drinks - Twin Delivery <i>Milchgetränke im Doppelbezug . Boissons Lactées en Double Prise</i>	–	–
Number of Selectable Products <i>Anzahl Produkte . Nombre de Produits</i>	5 / 9 / 15	5 / 9 / 15
Number of Grinders <i>Anzahl Mühlen . Nombre de Moulins</i>	2	2
Number of Boilers <i>Anzahl Boiler . Nombre de Chaudières</i>	2	3
Cool Box <i>Kühlbox . Réfrigérateur externe</i>	–	–
Fridge <i>Kühlschrank . Réfrigérateur</i>	–	–



● Included
Inbegriffen
Compris

○ Optional
Optional
En option

– Not available
Nicht erhältlich
Non disponible



VERSIONS . VERSIONEN . VERSIONS

	7011	7011P
Option Self <i>Option Self . Option Self</i>	○	–
Central Hot Water Outlet <i>Zentraler Heisswasserauslauf . Distribution eau chaude centrale</i>	○	–
Lockers Pack <i>Verschluss-Satz . Kits de serrures</i>	○	○
Powder Inlet <i>Einwurf für Kaffeepulver . Dispositif alimentation café</i>	●	●
Ejection Device for Waste Coffee Drawer <i>Satzabwurf für Kaffeesatz . Dispositif pour la récupération des fonds de café</i>	○	○
Heated cup rack for coffee machines <i>Beheizte Tassenablage . Porte-tasses chauffé pour machines à café</i>	○	○
Cup rail <i>Tassenreeling . Rail de retenue des tasses</i>	○	○
Built-in Trolley kit <i>Trolley Einbausatz . Kit table roulante intégré</i>	○	○
ADD-ONS . BEISTELLGERÄTE . APPAREILS CONTIGUS		
Cup Warmer <i>Tassenwärmer . Chauffe-tasses</i>	○	○
Various Payment Systems <i>Verschiedene Zahlungssysteme . Plusieurs systèmes de paiement</i>	○	○



70

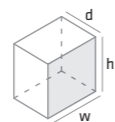
Quick-Milk



7021

Coffee, Hot Water and Milk

*Kaffee, Heisswasser und Milch
Café, Eau Chaude et Lait*



500(w) × 515(d) × 750(h) mm
19.68(w) × 20.27(d) × 29.53(h) inch



7023

Coffee, Hot Water and Milk

*Kaffee, Heisswasser und Milch
Café, Eau Chaude et Lait*

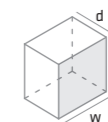
Cool Box (included)

External cooler, 3 litres

*Externe Kühlbox, 3 Liter
Réfrigérateur externe, 3 litres*



190(w) × 327(d) × 278(h) mm
7.48(w) × 12.87(d) × 10.94(h) inch



500(w) × 515(d) × 750(h) mm
19.68(w) × 20.27(d) × 29.53(h) inch

Series 70 Quick-Milk

Technical Specification

Technische Spezifikationen
Spécifications techniques

Series 70 Quick-Milk

Performance and Technical Data

Leistung und Technische Daten
Performances et Données Techniques

VERSIONS · VERSIONEN · VERSIONS

7021

7023

DELIVERY CAPACITY (cups / hour)

TASSENLEISTUNG (Tassen / Stunde) · NOMBRE DE TASSES / HEURE

Espresso (40 ml)

Espresso (40 ml) · Espresso (40 ml)

300

300

Coffee (100 ml)

Kaffee (100 ml) · Café (100 ml)

210

210

Cappuccino (100 ml)

Cappuccino (100 ml) · Cappuccino (100 ml)

160

160

Latte Macchiato (300 ml)

Latte Macchiato (300 ml) · Latte Macchiato (300 ml)

70

70

PERFORMANCE DATA

LEISTUNGSDATEN / PERFORMANCES

Fresh Brew Coffee (litres / hour)

Frühstückskaffee (Liter / Stunde) · Café en Petite Cafetière (litres / heure)

21

21

Hot Water (litres / hour)

Heisswasser (Liter / Stunde) · Eau Chaude (litres / heure)

30

30

Manual Milk Heating time (in seconds, from 5°C to 70°C / 300 ml)

Manuelle Milcherwärmung (in Sekunden, von 5°C auf 70°C / 300 ml) · Réchauffement Manuel du Lait (secondes, de 5°C à 70°C / 300 ml)

35

35

Fresh Milk Capacity (litres)

Fassungsvermögen Milchbehälter (Liter) · Capacité du Récipient à Lait (litres)

–

3

Hot Milk Delivery (litres / hour)

Heissmilch-Bezug (Liter / Stunde) · Production de Lait Chaud (litres / heure)

30

30

Daily Cleaning Time (minutes)

Tagesreinigung (Minuten) · Nettoyage Quotidien (minutes)

11

11

TECHNICAL DATA

TECHNISCHE DATEN / DONNÉES TECHNIQUES

Weight (kg / lb)

Gewicht (kg / lb) · Poids (kg / lb)

59 kg / 130 lb

62 kg / 136.7 lb

Standard Electrical Connection (Phases ~ Volt / Ampere)

Standardanschlusswerte · Valeurs de Raccordement Standard

1N ~230V / 16A

1N ~230V / 16A

Standard Power Rating (kW)

Standardleistung (kW) · Puissance Standard (kW)

3.7 kW

3.8 kW

Series 70 Quick-Milk

Features

Funktionen

Caractéristiques

VERSIONS . VERSIONEN . VERSIONS

	7021	7023
Hot Water Outlet <i>Heisswasserauslauf . Distributeur Eau Chaude</i>	●	●
Manual Steam Wand <i>Manueller Dampfhahn . Lance vapeur manuelle</i>	○	○
Simultaneous coffee, hot water and steam delivery <i>Gleichzeitiger Bezug (Kaffee, Heisswasser, Dampf) . Prise Simultanée (Café, Eau chaude, Vapeur)</i>	–	–
Milk Foamer Heads <i>Schäumerköpfe . Têtes lait</i>	1	1
Milk Drinks - Twin Delivery <i>Milchgetränke im Doppelbezug . Boissons Lactées en Double Prise</i>	–	–
Number of Selectable Products <i>Anzahl Produkte . Nombre de Produits</i>	5 / 9 / 15	5 / 9 / 15
Number of Grinders <i>Anzahl Mühlen . Nombre de Moulins</i>	2	2
Number of Boilers <i>Anzahl Boiler . Nombre de Chaudières</i>	2	2
Cool Box <i>Kühlbox . Réfrigérateur externe</i>	–	●
Fridge <i>Kühlschrank . Réfrigérateur</i>	–	–



● Included
Inbegriffen
Compris

○ Optional
Optional
En option

– Not available
Nicht erhältlich
Non disponible



VERSIONS . VERSIONEN . VERSIONS

	7021	7023
Option Self <i>Option Self . Option Self</i>	○	○
Central Hot Water Outlet <i>Zentraler Heisswasserauslauf . Distribution eau chaude centrale</i>	○	○
Lockers Pack <i>Verschluss-Satz . Kits de serrures</i>	○	○
Powder Inlet <i>Einwurf für Kaffeepulver . Dispositif alimentation café</i>	●	●
Ejection Device for Waste Coffee Drawer <i>Satzabwurf für Kaffeesatz . Dispositif pour la récupération des fonds de café</i>	○	○
Heated cup rack for coffee machines <i>Beheizte Tassenablage . Porte-tasses chauffé pour machines à café</i>	○	○
Cup rail <i>Tassenreeling . Rail de retenue des tasses</i>	○	○
Built-in Trolley kit <i>Trolley Einbausatz . Kit table roulante intégré</i>	○	○
ADD-ONS . BEISTELLGERÄTE . APPAREILS CONTIGUS		
Cup Warmer <i>Tassenwärmer . Chauffe-tasses</i>	○	○
Various Payment Systems <i>Verschiedene Zahlungssysteme . Plusieurs systèmes de paiement</i>	○	○



70

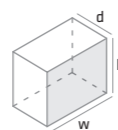
Top-Milk



7025

Coffee, Hot Water and Milk

*Kaffee, Heisswasser und Milch
Café, Eau Chaude et Lait*



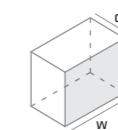
800(w) × 515(d) × 750(h) mm
31.50(w) × 20.27(d) × 29.53(h) inch



7025P

Coffee, Hot Water and Milk
Power Version

*Kaffee, Heisswasser und Milch - Power Version
Café, Eau Chaude et Lait - Version Power*



800(w) × 515(d) × 750(h) mm
31.50(w) × 20.27(d) × 29.53(h) inch

Series 70 Top-Milk

Technical Specification

Technische Spezifikationen
Spécifications techniques

Series 70 Top-Milk

Performance and Technical Data

Leistung und Technische Daten

Performances et Données Techniques

VERSIONS . VERSIONEN . VERSIONS

7025

7025P

DELIVERY CAPACITY (cups / hour)

TASSENLEISTUNG (Tassen / Stunde) . NOMBRE DE TASSES / HEURE

Espresso (40 ml)

Espresso (40 ml) . Espresso (40 ml)

300

300

Coffee (100 ml)

Kaffee (100 ml) . Café (100 ml)

210

210

Cappuccino (100 ml)

Cappuccino (100 ml) . Cappuccino (100 ml)

190

300

Latte Macchiato (300 ml)

Latte Macchiato (300 ml) . Latte Macchiato (300 ml)

100

180

PERFORMANCE DATA

LEISTUNGSDATEN / PERFORMANCES

Fresh Brew Coffee (litres / hour)

Frühstückskaffee (Liter / Stunde) . Café en Petite Cafetière (litres / heure)

21

21

Hot Water (litres / hour)

Heisswasser (Liter / Stunde) . Eau Chaude (litres / heure)

30

55

Manual Milk Heating time (in seconds, from 5°C to 70 °C / 300 ml)

Manuelle Milcherwärmung (in Sekunden, von 5°C auf 70°C / 300 ml) . Réchauffement Manuel du Lait (secondes, de 5° C à 70° C / 300 ml)

35

35

Fresh Milk Capacity (litres)

Fassungsvermögen Milchbehälter (Liter) . Capacité du Récipient à Lait (litres)

6.5

6.5

Hot Milk Delivery (litres / hour)

Heissmilch-Bezug (Liter / Stunde) . Production de Lait Chaud (litres / heure)

30

50

Daily Cleaning Time (minutes)

Tagesreinigung (Minuten) . Nettoyage Quotidien (minutes)

11

11

TECHNICAL DATA

TECHNISCHE DATEN / DONNÉES TECHNIQUES

Weight (kg / lb)

Gewicht (kg / lb) . Poids (kg / lb)

88 kg / 194 lb

88 kg / 194 lb

Standard Electrical Connection (Phases ~ Volt / Ampere)

Standardanschlusswerte . Valeurs de Raccordement Standard

1N ~230V / 16A

3N ~400V / 16A

Standard Power Rating (kW)

Standardleistung (kW) . Puissance Standard (kW)

3.8 kW

9.8 kW

Series 70 Top-Milk

Features

Funktionen

Caractéristiques

VERSIONS . VERSIONEN . VERSIONS

	7025	7025P
Hot Water Outlet <i>Heisswasserauslauf . Distributeur Eau Chaude</i>	●	●
Manual Steam Wand <i>Manueller Dampfhahn . Lance vapeur manuelle</i>	○	○
Simultaneous coffee, hot water and steam delivery <i>Gleichzeitiger Bezug (Kaffee, Heisswasser, Dampf) . Prise Simultanée (Café, Eau chaude, Vapeur)</i>	–	●
Milk Foamer Heads <i>Schäumerköpfe . Têtes lait</i>	1	2
Milk Drinks - Twin Delivery <i>Milchgetränke im Doppelbezug . Boissons Lactées en Double Prise</i>	–	●
Number of Selectable Products <i>Anzahl Produkte . Nombre de Produits</i>	5 / 9 / 15	5 / 9 / 15
Number of Grinders <i>Anzahl Mühlen . Nombre de Moulins</i>	2	2
Number of Boilers <i>Anzahl Boiler . Nombre de Chaudières</i>	2	3
Cool Box <i>Kühlbox . Réfrigérateur externe</i>	–	–
Fridge <i>Kühlschrank . Réfrigérateur</i>	●	●



● Included
Inbegriffen
Compris

○ Optional
Optional
En option

– Not available
Nicht erhältlich
Non disponible



VERSIONS . VERSIONEN . VERSIONS

	7025	7025P
Option Self <i>Option Self . Option Self</i>	○	○
Central Hot Water Outlet <i>Zentraler Heisswasserauslauf . Distribution eau chaude centrale</i>	○	○
Lockers Pack <i>Verschluss-Satz . Kits de serrures</i>	○	○
Powder Inlet <i>Einwurf für Kaffeepulver . Dispositif alimentation café</i>	●	●
Ejection Device for Waste Coffee Drawer <i>Satzabwurf für Kaffeesatz . Dispositif pour la récupération des fonds de café</i>	○	○
Heated cup rack for coffee machines <i>Beheizte Tassenablage . Porte-tasses chauffé pour machines à café</i>	○	○
Cup rail <i>Tassenreeling . Rail de retenue des tasses</i>	○	○
Built-in Trolley kit <i>Trolley Einbausatz . Kit table roulante intégré</i>	○	○

FRIDGE FEATURES . KÜHLSCHRANK-FUNKTIONEN . CARACTÉRISTIQUES DU RÉFRIGÉRATEUR

Automatic Milk Level Monitoring <i>Automatische Milchüberwachung . Surveillance Automatique du Lait</i>	●	●
Heated cup rack for fridge <i>Beheizbare Tassenablage für Kühlschrank . Porte-tasses chauffé pour réfrigérateur</i>	○	○
Cup rail for fridge <i>Tassenschiene für Kühlschrank . Rail guide-tasses pour réfrigérateur</i>	○	○
Temperature display <i>Temperaturanzeige . Afficheur températures</i>	○	○
Extension for under-counter refrigerator <i>Verlängerung für Kühlschrank Untertheke . Extension pour réfrigérateur sous le comptoir</i>	○	○

ADD-ONS . BEISTELLGERÄTE . APPAREILS CONTIGUS

Cup Warmer <i>Tassenwärmer . Chauffe-tasses</i>	○	○
Various Payment Systems <i>Verschiedene Zahlungssysteme . Plusieurs systèmes de paiement</i>	○	○

Series 70

Pure-Coffee

Quick-Milk

Top-Milk

Features

Funktionen

Caractéristiques

Series 70 Features . Funktionen . Caractéristiques



Best Coffee Quality

Discover the perfect coffee indulgence

The Series 70 will surprise coffee-lovers and baristas: it provides an exceptional coffee experience, in single shots as well as in double shots, but with the effectiveness and simplicity of a fully-automatic coffee system. Whether you need a basic coffee machine, a high-tech coffee/milk solution or want to attach add-on units or payment systems: the Series 70 can be configured according to your needs.

Beste Kaffequalität

Entdecken Sie den perfekten Kaffeegenuss

Die Serie 70 überrascht sowohl Kaffeeliebhaber wie auch Baristas. Sie sorgt für ein aussergewöhnliches Kaffeelerlebnis beim Einzel- wie auch beim Doppelbezug, aber mit der Einfachheit und Effektivität eines vollautomatischen Kaffeesystems. Die Serie 70 ist als Standardausführung oder mit modernem Milchsystem erhältlich und kann bei Bedarf mit Beistellgeräten oder Zahlungssystemen ergänzt werden, ganz nach Ihrem Wunsch.

La meilleure qualité de café

Découvrez le plaisir d'un café parfait

La Série 70 sera une vraie surprise aussi bien pour les amateurs du café que pour les barmen : elle garantit un café d'excellente qualité, simple ou double, avec l'efficacité et la simplicité d'un système complètement automatique. En cas de besoin d'une machine de base, d'une solution de haute technologie ou d'unités additionnelles ou des systèmes de paiement différents, la série 70 peut offrir une possibilité de configuration en fonction des nécessités effectives.

Standard on: all versions



Height adjustable outlet

Whether it's a high latte macchiato glass or an espresso cup: our coffee spout is height adjustable from 65 to 180mm.

Höhenverstellbarer Auslauf

Vom hohen Glas für Latte Macchiato bis zur kleinen Espressotasse: unser Kaffeeauslauf ist zwischen 65 und 180 mm höhenverstellbar.

Distributeurs réglables en hauteur

Pour un Latte Macchiato dans un grand verre ou une tasse espresso, on peut régler la hauteur du bec café de 65 à 180 mm.

Standard on: all versions



Fridge

Milk drink delivery on demand

The Series 70 Top-Milk is equipped with a 6.5-litre fridge for the milk. In addition to offering superior operational autonomy, the fridge is extremely practical and hygienic thanks to the "MLR" Automatic Milk Line Rinsing system. The fridge also offers the option of a heated cup rack, cup rail and a temperature display, or can be positioned underneath the machine.

Kühlschrank

Milchgetränke auf Knopfdruck

Die Serie 70 Top-Milk ist standardmässig mit einem 6.5 Liter Kühlschrank für die Milch ausgerüstet. Milchgetränke können dadurch einfach auf Knopfdruck abgerufen werden. Der Kühlschrank ist besonders einfach zu bedienen und hygienisch dank dem automatischen Milchleitungsreinigungs-System "MLR". Als Option sind zudem eine beheizte Tassenablage, eine Tassenschiene und ein Display mit Temperaturanzeige erhältlich. Der Kühlschrank kann mit der entsprechenden Option ausserdem auch platzsparend unter der Theke installiert werden.

Réfrigérateur

Distribution boissons au lait sur demande

La Série 70 Top-Milk est équipée d'un réfrigérateur de 6,5 litres pour la conservation et l'alimentation en lait. Une praticité et une hygiène maximum s'ajoutent à l'autonomie opérationnelle élevée (Automatic Milk Line Rinsing system "MLR"). Le réfrigérateur offre en outre un porte-tasses chauffé, un profil porte-tasses et un afficheur de températures.

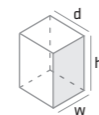
Only on: 7025 / 7025P

Standard Electrical Connection (Phases ~ Volt / Ampere)
Standardanschlusswerte . Valeurs de Raccordement Standard

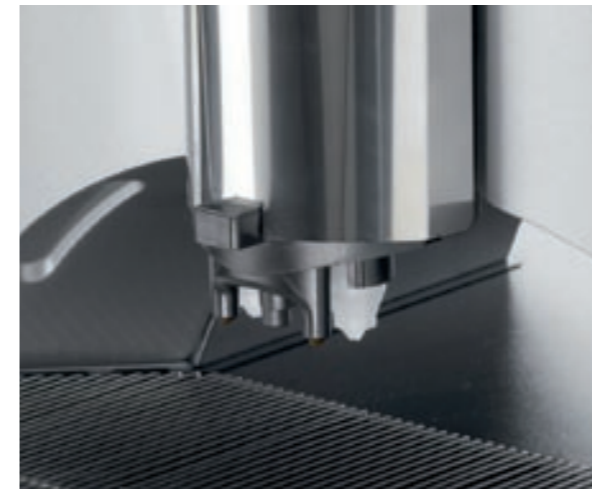
1N ~230V / 0.99A

Standard Power Rating (kW)
Standardleistung (kW) . Puissance Standard (kW)

0.1 kW



300(w) × 515(d) × 550(h) mm
11.81(w) × 20.27(d) × 21.65(h) inch



Milk Foamer Heads

High-quality milk foam

The Series 70 Quick-Milk and Top-Milk are delivered with high-tech foamer heads to ensure fine pored milk foam of the highest consistency.

Schäumerköpfe

Höchste Qualität beim Milchschaum

Die Serie 70 Quick-Milk und Top-Milk wird mit modernen Schäumerköpfen geliefert, welche feinporigen Milchschaum in bester Konsistenz garantieren.

Têtes lait

Mousse de lait de haute qualité

Les machines Quick-Milk et Top-Milk de la Série 70 sont munies de tête pour le lait à très haute technologie, pour garantir une mousse de lait dense et très compacte.

Only on: 7021 / 7023 / 7025 / 7025P



Cool Box

A simple and practical solution for storing and dispensing milk

The Series 70 Quick-Milk is also available with a practical 3-litre fridge for storing and dispensing milk. Suitable for establishments with low to medium volume.

Kühlbox

Praktische und einfache Lösung für die Aufbewahrung und den Ausschank der Milch

Die Serie 70 Quick-Milk kann mit einem praktischen 3 - Liter - Kühlschrank für die Aufbewahrung und den Ausschank der Milch ausgestattet werden. Ideal für Betriebe mit geringem bis mittleren Milchbedarf.

Réfrigérateur externe

Solution pratique et simple pour la conservation et l'alimentation du Lait

La Série 70 Quick-Milk peut être fournie avec un réfrigérateur pratique de 3 litres pour la conservation et l'alimentation de lait. Adapté pour des petits et moyens volumes.

Only on: 7023

Standard Electrical Connection (Phases ~ Volt / Ampere)
Standardanschlusswerte . Valeurs de Raccordement Standard

1N ~230V / 0.45A

Standard Power Rating (kW)
Standardleistung (kW) . Puissance Standard (kW)

0.06 kW



Three Product Delivery

Powerful simultaneous coffee, steam and hot water delivery

The Series 70 Power Version machines simultaneously deliver coffee, hot water and steam.

Gleichzeitiger Produktbezug

Besonders leistungsstark: gleichzeitiger Bezug von Kaffee, Dampf und Heisswasser

Die Powerversion der Serie 70 liefert gleichzeitig Kaffee, Heisswasser und Dampf.

Préparation de trois produits

Préparation simultanée de café, vapeur et eau chaude.

La version power de la série 70 permet de préparer simultanément le café, l'eau chaude et la vapeur.

Only on: 7011P / 7025P



Twin Milk Delivery

The 7025P delivers twin milk products at a time thanks to a dual frother head system. The milk frother ensures an even delivery of milk when dispensing two products.

Doppelter Milchbezug

Mit der 7025P können dank des doppelten Schäumerkopfsystems zwei Milchgetränke gleichzeitig zubereitet werden. Die Schäumerköpfe gewährleisten dabei einen gleichmässigen Milchausschank.

Twin Milk

Avec la 7025P on peut préparer deux produits à base de lait simultanément grâce au système à double tête pour monter le lait. Le dispositif pour monter le lait garantit une préparation régulière du lait quand on prépare deux produits ensemble.

Only on: 7025P



Heated Cup Rack

Space-saving heated cup rack on coffee machine or fridge.

Beheizte Tassenablage

Platzsparende beheizte Tassenablage auf der Kaffeemaschine oder dem Kühlschrank.

Porte-tasses chauffé

Porte-tasses chauffé et économiseur de place, placé sur la machine à café ou sur le réfrigérateur.

Optional on: all versions



Powder Inlet

Maximum flexibility

The Series 70 has a practical inlet for pre-ground coffee that offers even more ways to use your machine. For example, this feature can be used for serving decaffeinated coffee.

Einwurf für Kaffeepulver

Maximale Flexibilität

Die Serie 70 verfügt über einen praktischen Einwurf für gemahlene Kaffee und bietet so die Möglichkeit, zusätzliche Kaffeeprodukte auszuschenken. Der Einwurf kann z.B. für koffeinfreien Kaffee verwendet werden.

Dispositif alimentation café

Flexibilité maximale

La Série 70 est munie d'un dispositif d'alimentation de café déjà moulu, pratique, qui augmente encore les possibilités d'utilisation de la machine : on peut par exemple l'employer pour la distribution du café décaféiné.

Standard on: all versions



Option Self

For user-friendly self-service

Egro Series 70 machines can be configured for professional self-service use. By choosing the option Self the machine will be delivered with lockable bean hoppers and a central outlet for coffee, hot water and milk and without steam wand. Thanks to small cup positioners the user can always place the cup correctly under the outlet. Furthermore, the keypad is self-explanatory and easy to use. With its optional payment systems the Series 70 Self is ideal for use in all self-service areas.

Option Self

Benutzerfreundliche Selbstbedienung

Die Egro Serie 70 kann speziell für die professionelle Anwendung in Selbstbedienungszonen konfiguriert werden. Durch die Wahl der Option Self und Zentraler Heisswasserauslauf wird das Kaffeesystem mit abschliessbaren Bohnenbehältern und einem zentralen Auslauf für Kaffee, Heisswasser und Milch ausgeliefert, jedoch ohne Dampfahh. Dank den Tassenanschlügen ist es für den Benutzer einfach, die Tasse exakt unter den Auslauf zu platzieren. Zudem ist die Tastatur selbsterklärend und einfach zu bedienen. Durch den Anschluss von optionalen Zahlungssystemen wird die Egro Serie 70 zur idealen Kaffeemaschine für alle Selbstbedienungsbetriebe.

Option Self

Pour un self-service d'usage facile

Les machines Egro Série 70 peuvent être configurées pour une utilisation Self-Service professionnelle. En choisissant l'option Self et une sortie eau chaude centrale, la machine sera livrée avec des trémies à café à serrure et distribution centrale pour le café, l'eau chaude et le lait et sans lance vapeur. Grâce aux dispositifs de positionnement pour petites tasses, l'utilisateur placera toujours la tasse correctement sous le bec distributeur. En outre, le clavier est clair et d'usage facile. Avec ses systèmes de paiement optionnels, la machine Self de la Série 70 est le choix idéal pour toutes les zones d'utilisation self-service.

Optional on: all versions except 7011P - not available in combination with the Steam Wand



Drinks configuration

Freedom of choice

The Series 70 can be fitted with 3 different keypads for selecting 5, 9 or 15 drinks.

Getränkekonfiguration

Freie Wahl

Die Serie 70 kann mit 3 verschiedenen Bedienfeldern zum Auswählen von jeweils 5, 9 oder 15 Getränken ausgestattet werden.

Configuration boissons

Libres de choisir

La Série 70 peut être munie de 3 différents claviers pour la sélection de 5, 9 ou 15 boissons.

Standard on: all versions



Series 70

Pure-Coffee Quick-Milk Top-Milk

Add-Ons

Beistellgeräte

Appareils Contigus

Series 70 Add-Ons . Beistellgeräte . Appareils Contigus



Cup Warmer

The Series 70 coffee machines are also available with a spacious cup warmer unit that has 3 handy shelves and a thermostat for regulating the temperature. Cup rail as optional.

Tassenwärmer

Die Kaffeemaschinen Serie 70 können mit einem grossen Tassenwärmer ergänzt werden. Er verfügt über 3 praktische Ablagen und einen Temperaturregler. Tassenreeling optional.

Chauffe-tasses

Les machines pour le café Série 70 peuvent être équipées d'un grand module chauffe-tasses muni de 3 pratiques étagères et d'un thermostat pour le réglage de la température. Rail de retenue des tasses en option.

Standard Electrical Connection (Phases ~ Volt / Ampere)
Standardanschlusswerte . Valeurs de Raccordement Standard

1N ~230V / 2A

Standard Power Rating (kW)
Standardleistung (kW) . Puissance Standard (kW)

0.45 kW



300(w) × 515(d) × 550(h) mm
11.81(w) × 20.27(d) × 21.65(h) inch



Series 70 Add-Ons . Beistellgeräte . Appareils Contigus



Payment Systems

The Series 70 Self-Service can be fitted with a variety of payment systems:

- Coin acceptor MEI 330
- Change giver MEI 7900
- Contact-less Proficio LIGHT Card System
- Customized payment system
- External registration system

Zahlungssysteme

Die Serie 70 Self kann durch verschiedene Zahlungssysteme ergänzt werden:

- Münzprüfer MEI 330
- Münzwechsler MEI 7900
- Berührungsloses Proficio LIGHT Kartensystem
- Kundenspezifisches Zahlungssystem
- Externes Registrierungssystem

Systèmes de paiement

La Série 70 Self Service peut être complétée avec plusieurs modes de paiements :

- Monnayeur MEI 330
- Distributeur monnaie MEI 7900
- Système Proficio LIGHT
- Systèmes de paiement personnalisés
- Système d'enregistrement externe



ENGLISH

Contacts

DEUTSCH

Ansprechpartner

FRANÇAIS

Contacts

HEADQUARTERS AND PRODUCTION PLANTS

Rancilio Macchine per caffè s.p.a.

Viale della Repubblica 40
20010 Villastanza di Parabiago
Milano Italy
Ph. +39 0331 408 200
Fax +39 0331 551 437
www.rancilio.com
info@ranciliogroup.com

Egro Coffee Systems AG

Mellingerstrasse 10
5443 Niederrohrdorf
Switzerland
Ph. +41 56 485 95 70
Fax +41 56 485 97 70
www.egrocoffee.com
info@egrocoffee.com

WORLDWIDE BRANCH LOCATIONS

Spain

Rancilio Espana, s.a.
Gran Vía de Carlos III, 84 3º
Edificio Trade
08028 Barcelona
Ph. +34 902 884 275
Ph. +34 934 923 414
Fax +34 934 965 701
www.rancilio.com
info-es@ranciliogroup.com

Switzerland

Egro Suisse AG
Mellingerstrasse 10
CH-5443 Niederrohrdorf
Ph. +41 56 485 95 95
Fax +41 56 485 97 95
www.egrosuisse.ch
info@egrosuisse.ch

Germany

Egro Deutschland GmbH
Talstrasse 27
D-97990 Weikersheim
Ph. +49 7934 99 29 30
Fax +49 7934 99 29 330
www.egro-deutschland.de
info-de@ranciliogroup.com

Portugal

Rancilio Portugal Lda
Estrada da Falagueira nº 68 E
2700-365 Amadora-Lisboa
Ph. + 351 21 019 10 91
Fax + 351 21 019 10 91
www.rancilio.com
info-pt@ranciliogroup.com

USA/Canada

Rancilio North America Inc.
8102 S. Lemont Rd. #1200
Woodridge, IL 60517 USA
Ph. +1 630 427 1703
Fax +1 630 427 1713
www.rancilio.com
info@rancilio-na.com

SALES REPRESENTATIVE OFFICE

Asia

Asia Market Access HK Ltd
601 Tak Woo House
17-19 D'aguilar Street Central
Hong Kong
Ph. +852 2521 7839
Fax +852 2521 5787
www.rancilio.com



EGRO

SWISS COFFEE TECHNOLOGY



www.egrocoffee.com

Cod. 90000146