PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

BEZZERA MODA DE 3 Group Espresso Machine White MODADE3W

Model / SKU: MODADE3W

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au

Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: https://www.foodequipment.com.au/amfile/file/download/file/3047/product/7905/

MODA
PROFESSIONAL

for **espresso lovers** only

TECHNICAL DATA SHEET

Dati tecnici
Données techniques

		MODA DE - MODA PM		
		1 GROUP 1 GRUPPO	**2 GROUPS** 2 GRUPPI	**3 GROUPS** 3 GRUPPI
POWER SUPPLY / Alimentazione / Alimentation	V~/Hz	110-120 V / 50-60 Hz		
RESISTANCE / Resistenza / Résistance	W (110V)	1400	2600	3000
NOMINAL POWER / Potenza nominale / Puissance nominale	W	1700	3050	3600
POWER SUPPLY / Alimentazione / Alimentation	V/Hz	230 V 50-60 Hz	220-415 V / 50-60 Hz	
RESISTANCE / Resistenza / Résistance	W	2025	5020	5020
NOMINAL POWER / Potenza nominale / Puissance nominale	W	2300	5500	5600
BOILER / Caldaia / Chaudiere	lt	5	11	17
WIDTH / Larghezza / Largeur	mm	487	677	877
DEPTH / Profondità / Profondeur	mm	550	550	550
HEIGHT / Altezza / Hauteur	mm	520	520	520
NET WEIGHT / Peso netto / Poids net	Kg	45	59	74
GROSS WEIGHT (PALLET) / Peso lordo (paletta) / Poids brut (palette)	Kg	55	71	87
LOAD CONNECTION / Raccordo carico / Raccord chargement	G 3/8”			
DRAIN CONNECTION / Raccordo scarico / Raccord évacuation	G 3/4”			

COD. 9942633 ED.01/24 REV.00

MAIN FEATURES

- **Tall cups friendly**
- **Thermostated group control**
- **Heavy-duty internal motor pump**

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

All pictures are for illustration purpose only

espresso coffee machines since 1901

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

MODA Overview

The new MODA espresso coffee machines range resumes main **BEZZERA's distinctive marks: reliability, robustness, versatility.**

RELIABILITY a selection of top quality components grants the performances in all working conditions.

ROBUSTNESS MODA body is made of stainless steel AISI 304 (14301).

VERSATILITY the large working area and the special grids allow to use up to 13 cm high cups.

La nuova linea di macchine per caffè espresso MODA riassume le principali caratteristiche del marchio BEZZERA: affidabilità, robustezza, versatilità.

AFFIDABILITÀ

La scelta di componentistica di prima qualità ne garantisce prestazioni ottimali in qualsiasi condizione di lavoro.

ROBUSTEZZA

La carrozzeria è in acciaio AISI 304 (14301).

VERSATILITÀ

La comoda area di lavoro e le speciali griglie rialzo tazzina permettono di utilizzare tazze/bicchieri fino a 13 cm di altezza.

La nouvelle gamme des machines à café MODA résume les principaux traits de la production BEZZERA: fiabilité, solidité, versatilité.

FIABILITÉ

La sélection de composants de qualité supérieure assure une performance dans toutes les conditions du travail.

SOLIDITÉ

La carrosserie est en acier inoxydable AISI 304 (14301).

VERSATILITÉ

Une grande surface du travail et les grilles spéciales permettent d'utiliser les tasses hautes jusqu'à 13 cm.

MAIN TECHNICAL FEATURES

Principali caratteristiche tecniche
Principales caractéristique techniques

HEAT EXCHANGE

Operated with an hydraulic circuit separated from the boiler, coffee is always prepared with fresh water.

THERMOSTATICALLY CONTROLLED GROUP

The 100W electrical resistance keeps the group temperature stable, even under heavy duty conditions.

INSULATED COPPER BOILER

Enables the optimum steam and hot water productivity; levels are automatically managed by a control box.

SAFETY

Double safety system, guaranteed by the boiler high-temperature cut-off thermostat and the hydraulic overpressure valve.

SCAMBIATORI DI CALORE

Questi circuiti idraulici indipendenti garantiscono che il caffè venga sempre preparato con acqua "fresca".

GRUPPI TERMO CONTROLLATI

Una resistenza da 100W mantiene stabile la temperatura del gruppo anche in condizioni di lavoro continuo.

BOILER COIBENTATO IN RAME

Garantisce la ottimale produzione di vapore ed acqua calda; il livello è controllato elettronicamente.

SICUREZZA

In caso di malfunzionamento un doppio sistema di sicurezza garantisce sia l'interruzione elettrica che idraulica.

ECHANGEURS THERMIQUES

Un système d'échangeurs thermiques est alimenté par un circuit hydraulique séparé de la chaudière, qui permet de préparer toujours le café avec de l'eau courante.

GROUPES THERMOSTATS

Une résistance électrique de 100W maintient la température stable aussi en cas d'utilisation très élevée.

CHAUDIÈRE ISOLÉE EN CUIVRE

Assure une production optimale de vapeur et d'eau chaude; les niveaux sont gérés automatiquement par un boîtier électronique.

SÉCURITÉ

Double sécurité de fonctionnement de la chaudière, grâce au thermostat de sur-température et à la soupape hydraulique de sur-pression.

MODA DE

1 group | **2** groups | **3** groups

Volumetric dosage buttons DE

In **DE electronic version**, a control box manages the coffee dosing programmed by the user, through an accurate volumetric system.

Nel modello DE, una scheda elettronica gestisce le dosi programmate dall'utente, tramite un sistema di dosatura volumetrica.

La version DE est équipée d'un boîtier électronique qui gère les doses de café programmées par l'utilisateur, par un système de dosage volumétrique.

MODA PM

1 group | **2** groups | **3** groups

ON/OFF buttons PM

In **PM semi-automatic version**, coffee dosing is operated by an on/off push button which activates the pump and a solenoid valve to start the coffee flow.

Nel modello PM, la gestione delle dosi di caffè avviene tramite pulsante on/off che attiva la pompa ed apre un' elettrovalvola per permettere l'erogazione del caffè in tazza.

Avec la version PM, les doses the café sont commandés avec un interrupteur marche/arrêt qui active la pompe et électrovanne, pour préparer le café.

Available Colors – *Colori Disponibili*

- STAINLESS STEEL / ACCIAIO INOX
- RAL 9016 MATT WHITE
- RAL 9005 MATT BLACK
- RAL 6003 MATT GREEN