



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Bezzera BZB2016R2DE 2-Group Espresso Machine – 3L Red

Model / SKU: BZB2016R2DE

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au

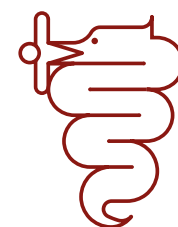


Scan for the current KW product page

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/1047/product/6464/>



BEZZERA
dal 1901

B2016
PROFESSIONAL

for **espresso**
lovers only

TECHNICAL DATA SHEET

Dati tecnici
Données techniques

		B2016 DE - B2016 PM		
		1 GROUP 1 GRUPPO 1 GROUPE	2 GROUPS 2 GRUPPI 2 GROUPES	3 GROUPS 3 GRUPPI 3 GROUPES
POWER SUPPLY / Alimentazione / Alimentation	V/Hz	110-120V / 50-60Hz		
RESISTANCE / Resistenza / Résistance	W (110V)	1400	2600	3000
POWER SUPPLY / Alimentazione / Alimentation	V/Hz	220-440V / 50-60Hz		
RESISTANCE / Resistenza / Résistance	W (230V)	2000	3000	5000
BOILER / Caldaia / Chaudière	lt	5	11	17
WIDTH / Larghezza / Largeur	mm	570	750	960
DEPTH / Profondità / Profondeur	mm	550	550	550
HEIGHT / Altezza / Hauteur	mm	515	515	515
NET WEIGHT / Peso netto / Poids net	Kg	49	54	75
GROSS WEIGHT (PALLET) / Peso lordo (palette) / Poids brut (palette)	Kg	56	65	87
LOAD CONNECTION / Raccordo carico / Raccord chargement	G 3/8"			
DRAIN CONNECTION / Raccordo scarico / Raccord évacuation	G 3/4"			

COD.9942615.04 ED.04/21 REV.00



MAIN FEATURES

Tall cups
friendly

Thermostated
group control

4 programmable
doses each

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



All pictures are for illustration purpose only

espresso coffee machines since 1901

B2016

Overview



The new B2016 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 B2016 body is entirely 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 B2016 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 completamente 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 B2016 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 de la machine B2016 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.

B2016 DE

1 group | 2 groups | 3 groups



In **DE electronic version**, a control box manages the coffee dosing programmed by the user. You may programme 4 different coffee doses for each group.



Nel modello DE, una scheda elettronica gestisce le dosi programmate dall'utente. Si possono programmare fino a 4 dosi diverse per ogni gruppo.



La version DE est équipée d'un boîtier électronique qui gère les doses de café programmées par l'utilisateur. On peut programmer 4 différentes doses de café pour chaque groupe.



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 50W electrical resistance keeps the group temperature stable, even under heavy duty conditions.

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".



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.

GROUPE THERMOSTATS

Une résistance électrique de 50W maintient la température stable aussi en cas d'utilisation très élevée.

CHAUDIÈRE EN CUIVRE

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

SICUREZZA

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

SÈCURITÉ

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

B2016 PM

1 group | 2 groups | 3 groups



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 9003
SEMI GLOSS WHITE

RAL 9005
MATT BLACK

RAL 3000
SEMI GLOSS RED