



Catálogo generale



GRIMAC



Presente sul mercato dal 1972, il Marchio Grimac, presenta una gamma completa di prodotti che vanno dalla macchina per casa fino alla macchina professionale. Solidità, robustezza, eccellente estrazione del prodotto in tazza sono alcune delle caratteristiche dei prodotti che andiamo a presentarvi.

On the market since 1972, Grimac features a complete range of products which space from the domestic to the professional coffee machine. Durability and long lasting materials, excellent brewing in the cup are only a few of the qualities of the products we are presenting.







# GRIMAL

Macchine per Caffè

Coffee Machines

*Vending*

Opale Cialde

Opale Capsule

*Semiprofessional Line*

Dada Vapor Doppia

G1

Mia

*Professional Line*

G20

G16

G12

G11





Caffè  
Coffee



Caffè/Vapore  
Coffee/Steam

La macchina per ufficio dalle grandi prestazioni

Macchina per caffè in cialde disponibile nelle versioni caffè e caffè più vapore. Durevolezza, grazie alla sua struttura solida e robusta, e qualità di erogazione, determinata nell'utilizzo di componenti di alta qualità, ne fanno una macchina particolarmente adatta per l'Ufficio. Tra i vari Optionals disponibili troviamo il sistema deconto a trasponder e la dosatura.

The office machine with a great performance

Coffee pod machine available in coffee, and coffee and steam version. Durability, thanks to its sturdy structure; Excellent dispensing quality, garanted by the use of high quality components; These are the elements that create the perfect coffee machine for the office. Optionals available: Trasponder credit system and dosing systems.

Caffè/Vapore  
Coffee/Steam



# Opale

Caratteristiche tecniche:	Specifications:
Macchina per caffè in cialde	Pods coffee machine
Compensatore di serie	Compensator
Serbatoio 2lt in materiale infrangibile con addolcitore incorporato	Stainless steel boiler for hot water and steam
Pompa a vibrazione	Vibration pump
Scambiatore di calore caffè in Niploy	Niploy heat exchanger for coffee
Scambiatore di calore vapore indipendente in Niploy (solo versione Vapor)	Niploy heat exchanger for steam (Steam version)
Cappuccinatore di serie (versione Vapore)	Cappuccinomaker included (Vapor Version)
Spia on/off macchina	on/off machine led
Spia on/off resistenza caffè	on/off coffee heater led
Spia on/off resistenza vapore (solo versione Vapor)	on/off steam heater led (Steam version only)
Termostati di sicurezza per caffè e vapore	Safety thermostat for coffee and steam
Carrozzeria in acciaio/frontale ABS	Steel body/ ABS front
Lancia vapore estraibile intercambiabile con il cappuccinatore	Interchangeable steam wand with cappuccino maker

Optionals e Accessori	Optionals and Accessories
Portacialde ø 38	Pod holder ø 38
Dosatura Temporizzata	Timed dosing system
Dosatura volumetrica	Volumetric dosing system
Deconto Trasponder	Trasponder credit system

Colori / Colors

-  Nero / Black
-  Grigio / Grey
-  Rosso / Red

Note distintive:	Special Data:
Scambiatori caffè e vapore in Niploy con trattamento alimentare anticalcare	Heat exchanger in Niploy material (food safe and anti calc) for coffee and steam
Tempi di riscaldamento velocissimi	Fast warm-up
Termica costante e omogenea per una erogazione sempre impeccabile	Termically constant and omogeneous for a impeccable coffee erogation
Scambiatore di calore vapore coibentato che permette la riduzione dei consumi annullando quasi totalmente la dispersione del calore e aumentando la prestazione in termini di potenza e costanza di erogazione	Patented steam system with insulated steam heat-exchanger (to reduce dispersion and save energy)
Sistema Vapore brevettato	Steady and powerful steam jet
Interruttore di accensione gruppo vapore indipendente, possibilità di disabilitare il gruppo quando non lo si utilizza per minimizzare ulteriormente i consumi di energia elettrica	Independent switch to activate /disactivate steam circuit
Possibilità su richiesta di avere montato il nuovo sistema deconto a trasmissione dati	Credit system with the new data transmission (Type Trasponder) available on demand



Dati tecnici Technical data	Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	Peso Lordo/Netto Gross/Net Weight	Potenza Power	Alimentazione Supply	Caldaia Boiler
Caffè Coffee	28,2 x 37,4 x 32 (cm)	9,4 / 8,4 (kg)	570 W (220-240 V) 554 W (110-120 V)	220-240 50/60Hz 110-120 60Hz	2 L
Caffè/Vapore Coffee/Steam	28,2 x 37,4 x 32 (cm)	10,2 / 9,2 (kg)	1370 W (220-240 V) 1380 W (110-120 V)	220-240 50/60Hz 110-120 60Hz	2 L





Caffè  
Coffee



Caffè  
Coffee

## Opale Capsule



Caffè  
Coffee

### La macchina per ufficio dalle grandi prestazioni

Macchina per caffè in capsule disponibile nelle versioni caffè e caffè più vapore. Durevolezza, grazie alla sua struttura solida e robusta e qualità di erogazione determinata nell'utilizzo di componenti di alta qualità ne fanno una macchina particolarmente adatta per l'Ufficio. Tra i vari Optionals disponibili troviamo il sistema deconto a trasponder e la dosatura.

### The office machine with a great performance

Coffee capsule machine available in, and coffee and steam version. Durability, thanks to its sturdy structure; Excellent dispensing quality, garanted by the use of high quality components; These are the elements that create the perfect coffee machine for the office. Optionals available: Trasponder credit system and dosing systems.

## Opale Capsule

#### Caratteristiche tecniche:

Macchina per caffè in capsule  
Carico capsule su comodo cassetto frontale  
Microinterruttore di sicurezza su cassetto frontale  
Vaschetta laterale raccogli capsule esauste (capacità 15 capsule)  
Serbatoio 2lt in materiale infrangibile con addolcitore incorporato  
Pompa a vibrazione  
Scambiatore di calore caffè in Niploy  
Scambiatore di calore Vapore indipendente in Niploy (solo versione Vapor)  
Cappuccinatore di serie (versione Vapore)  
Spia on/off macchina  
Spia on/off resistenza caffè  
Spia on/off resistenza vapore (solo versione Vapor)  
Termostati di sicurezza per caffè e vapore  
Carrozzeria in acciaio/frontale ABS  
Lancia Vapore estraibile intercambiabile con il cappuccinatore

#### Specifications:

Capsule coffee machine  
Load capsule in front drawer  
Safety microswitch on the front drawer  
Side container for used capsules (capacity 15 capsules)  
Stainless steel boiler for hot water and steam  
Vibration pump  
Niploy heat exchanger for coffee  
Niploy heat exchanger for steam (Steam version)  
Cappuccinomaker included (Vapor Version)  
on/off machine led  
on/off coffee heater led  
on/off steam heater led (Steam version only)  
Safety thermostat for coffee and steam  
Steel body/ ABS front  
Interchangeable steam wand with cappuccino maker

#### Optionals e Accessori

Dosatura Temporizzata  
Dosatura volumetrica  
Deconto Trasponder

#### Optionals and Accessories

Timed dosing system  
Volumetric dosing system  
Trasponder credit system

#### Colori / Colors

- Nero / Black
- Grigio / Grey
- Rosso / Red

#### Note distintive:

Scambiatori caffè e vapore in Niploy con trattamento alimentare anticalcare  
Tempi di riscaldamento velocissimi  
Termica costante e omogenea per una erogazione sempre impeccabile  
Scambiatore di calore vapore coibentato che permette la riduzione dei consumi annullando quasi totalmente la dispersione del calore e aumentando la prestazione in termini di potenza e costanza di erogazione  
Sistema Vapore brevettato  
Interruttore di accensione gruppo vapore indipendente, possibilità di disabilitare il gruppo quando non lo si utilizza per minimizzare ulteriormente i consumi di energia elettrica  
Possibilità su richiesta di avere montato il nuovo sistema deconto a trasmissione dati

#### Special Data:

Heat exchanger in Niploy material (food safe and anti calc) for coffee and steam  
Fast warm-up  
Termically constant and omogeneous for a impeccable coffee erogation  
Patented steam system with insulated steam heat-exchanger (to reduce dispersion and save energy)  
Steady and powerful steam jet  
Independent switch to activate /disactivate steam circuit  
Credit system with the new data transmission (Type Transponder) available on demand

Dati tecnici Technical data	Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	Peso Lordo/Netto Gross/Net Weight	Potenza Power	Alimentazione Supply	Caldaia Boiler
Caffè Coffee	28,2 x 37,4 x 32 (cm)	9,8 / 8,8 (kg)	570 W (220-240 V) 554 W (110-120 V)	220-240 50/60Hz 110-120 60Hz	2 L
Caffè/Vapore Coffee/Steam	28,2 x 37,4 x 32 (cm)	11,6 / 10,6 (kg)	1370 W (220-240 V) 1380 W (110-120 V)	220-240 50/60Hz 110-120 60Hz	2 L







**La Doppia a cialde destinata  
alle Piccole Comunità**

La doppia a cialde unica nel suo genere. Munita di acqua calda e vapore dalle dimensioni ridottissime adatte a ogni location. Il tradizionale e affidabilissimo sistema a scambiatore permette un' erogazione in tazza eccellente.

**The pods Double for  
small communities**

The unique pods double coffee machine. Equipped with hot water and steam has very small dimensions suitable for any location. The traditional and very reliable heat exchanger system allows an excellent supply in the cup.

# Dada Vapor Doppia

Caratteristiche tecniche:	Specifications:	Optionals e Accessori	Optionals and Accessories
Macchina per caffè in cialde	Pods coffee machine	Scaldatasze	Cups warmer
N. 2 serbatoi 2Lt cad in materiale infrangibile con addolcitori incorporati	2 Shatterproof 2Lt tanks with built-in water softeners	Cappuccinatore	Cappuccino maker
Gruppi di accensione e spegnimento indipendenti	Independent ON-OFF Groups	Cappuccinatore con innesto ad alta resistenza	High resistance connector for cappuccino maker
Scambiatori di calore indipendenti (caffè e vapore)	Independent brass heat exchanger (coffee and steam groups )	Portacialde 38ø	38ø filter holder
Pompe a vibrazione	Vibration pumps	Addolcitore a cartuccia	Cartridge softener
Spie on/off macchina	on/off machine light	Addolcitore a sacchetto	Osmosi softener
spie on/off resistenze	on/off resistance light		
Termostati di sicurezza	Safety thermostat		
Lancia vapore	Steam wand		
Erogatore acqua calda	Hot water tap		
Telaio in acciaio, fianchi in ABS	Stainless steel body / ABS sides		

Colori / Colors	Peso Lordo/Netto Gross/Net Weight	Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	Potenza Power	Alimentazione Supply
<div>●</div> Colore Fianchi nero Black sides Color	22,8 / 20 (kg)	43,2 x 60 x 51 (cm)	1960 W	220-240 V 50/60 Hz

"Il caffè è il balsamo del cuore e dello spirito."

Giuseppe Verdi







Colori / Colors

● Nero lucido  
Shiny Black

G1

Caratteristiche tecniche:

Macchina per caffè a 2 gruppi professionali  
Dosatura Volumetrica  
Disponibile in versione tanica o rete idrica  
Disponibile, a richiesta, versione con erogatore acqua calda per il the  
Possibilità di configurare la macchina per erogazione caffè in cialde o capsule tramite portafiltri intercambiabili  
Regolazione e mantenimento della temperatura indipendente per ogni gruppo caffè, con controllo PID e display digitale  
2 dosi programmabili per ciascun gruppo più tasto erogazione in continuo  
  
Energy saving grazie agli interruttori di accensione indipendenti per ogni gr.  
Blocco di sicurezza mancanza acqua nel circuito idrico con relativo segnalatore luminoso  
Autolivello caldaia  
Caldaia 1,5lt (2,9kg) in rame con flange in ottone per produzione vapore  
Termoprotettore e valvole di sicurezza incorporate  
Manometro controllo pressione caldaia  
n.3 pompe a vibrazione indipendenti per gruppi caffè e vapore  
Lancia e rubinetto vapore professionale  
Serbatoio 7lt in materiale infrangibile, provvisto di maniglia per facilitarne l'estrazione (versione a tanica)  
Addolcitori inclusi  
Kit composto da n. 2 portafiltri cialde o 2 portafiltri capsule di serie  
Corpo in acciaio inox/fianchi in ABS  
Ampio piano appoggiatezze con scaldatazze di serie

Specifications:

2 groups coffee machine, with professional groups  
Volumetric Dosing  
Available in water tank version or water connection version  
Available with hot water dispenser for tea (on demand)  
Possibility of using pods and capsules on each group only by changing type of filter holder  
Possibility of independent temperature adjustment for each group by digital display and temperature maintaining thanks to the PID control  
2 programmable doses on each group and push button for the continuous brewing  
  
Energy saving thanks to the independent on/off switches on each group  
Block- system and warning led in case of lack of water in the circuit  
  
Boiler water level control  
1,5lt boiler (2,9Kg), in copper with brass flanges, for the steam  
Built-in thermal safety and safety valves  
Boiler pressure gauge  
n.3 independent vibration pumps for coffee groups and steam  
Professionals steam wand and valve  
7lt unbreakable removable water tank, with handle for easy extraction  
  
Water softeners included  
A Kit that included 2 filter holder (capsule or pod) as standard  
Body in stainless steel / sides in ABS material  
Large cup tray, cup warmer included

Peso Lordo/Netto  
Gross/Net Weight

Dimensioni (LxPxH)  
Dimensions (WxDxH)

Potenza  
Power

Alimentazione  
Supply

Caldaia  
Boiler

Tanica  
Tank

41 / 37,4 (kg)

51,3 x 55,7 x 48,9 (cm)

2400 W

220 V 50/60Hz

1,5 L

7 L

La Semiprofessionale a cialde o capsule

Disponibile a tanica o rete idrica, con gruppi professionali, destinata agli HoReCa medio o basso consumanti, che non vogliono rinunciare ad un Espresso Professionale.  
A richiesta, disponibili erogatore acqua per il the e sistema deconto.

The Semiprofessional Machine for pods or capsules

Available with tank or water connection, with professional groups, designed for the low/middle -consuming HoReCa locations, which don't want to renounce to a Professional Espresso.  
On demand, available with hot water dispenser for tea, and credit system versions.



Note distintive

Special data

Optionals e Accessori

Optionals and Accessories

Possibilità di configurare la macchina per erogazione caffè in cialde o capsule  
Tempo di riscaldamento rapido (circa 12')  
Controllo temperatura gruppi erogazione  
Risparmio energetico  
Termica costante ed omogenea per una erogazione sempre impeccabile  
Addolcitori di serie versione tanica

Possibility of using pods or capsules on each group  
Fast warm-up (about 12')  
Groups' temperature control  
Energy saving  
Constant and homogenous thermal stability for an always impeccable coffee brewing  
Water softener included (tank version)

Portafiltri cialde ESE  
Portafiltri capsule FAP  
Cappuccinatore  
Powersteam  
Addolcitore a cartuccia  
Addolcitore a sacchetto

ESE pod filter holder  
FAP capsule filter holder  
Cappuccino maker  
Powersteam  
Cartridge water softener filter  
Sack water softener filter







Piccola nelle dimensioni grande nelle prestazioni

Disponibile a tanica, in versione elettronica o pulsante. La piccola Professionale a un gruppo dal design moderno e dalle grandi prestazioni, per un caffè sempre eccellente.

Small dimensions for big performance

Available with tank, in 2 versions: electronic or push button version. The small Professional machine with 1 group, modern design and great performance for an excellent coffee.

Mia

Caratteristiche tecniche:	Specifications:
Lancia vapore	Steam wand
Lancia acqua calda	Hot water dispenser
Autolivello	Water level control
Spia on/off macchina	on/off machine light
Manometro caldaia	Pressure gauge
Micro controllo acqua in serbatoio (versione serbatoio)	Boilers' water safety micro device (tank version)
Addolcitori incorporati (versione a serbatoio)	Addolcitori incorporati (tank version)
Carrozzeria Inox, fianchetti in ABS	Stainless stell body, ABS sides

Optionals e Accessori	Optionals and Accessories
Cappuccinatore	Cappuccino maker
Filtro a sacchetto	Sack water softener
Addolcitore manuale	Manual softener
Addolcitore automatico	Automatic softener
Portafiltro per caffè in cialde	Filter holder for coffee pods
Portafiltro per caffè in capsule	Filter holder for coffee capsules
Portafiltro per caffè americano	Filter holder for American coffee

Disponibile / Available	Tanica / Tank
	Pulsante o Elettronica Push button or Electronic

Colori / Colors
<div><div></div> Nero/Black</div> <div><div></div> Grigio / Grey</div>

	Peso Lordo/Netto Gross/Net Weight	Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	Potenza Power	Alimentazione Supply	Tanica Tank	Caldaia Boiler
Tanica / Tank	25,8 / 24,2 (kg)	29,5 x 43 x 46 (cm)	1400 W	230 V	5 L	1,3 L







**G20**

**La Professionale completamente in acciaio Inox**


Macchina per caffè professionale, completamente in acciaio inox, disponibile in versione elettronica o a levetta. La macchina presenta una termica costante e omogenea anche grazie alla sua modularità. La sua struttura è solida e robusta, studiata per evitare snervamenti dei tubi. La versione elettronica tra le varie caratteristiche presenta le pulsantiere retroilluminate, preinfusione programmabile da tastiera e possibilità di collegare un contabattute alla centralina.

**The stainless steel Professional**

Professional coffee machine completely made of stainless steel, available in electronic or lever version. The machine has a constant and uniform heat thanks to its modularity. Its structure is solid and robust designed to avoid yielding of the pipes. The electronic version is equipped with Backlit buttons, keyboard is programmable with the pre-infusion and the possibility to connect a counter system to the control unit.



Caratteristiche tecniche:	Specifications:	Optionals e Accessori	Optionals and Accessories
Pulsantiera retroilluminata	Backlit buttons	Scaldatzze	Cups warmer
Manometro doppia scala	Double scale pressure gauge	Contabattute	Counter system
Pompa volumetrica incorporata	Built-in volumetric pump	Powersteam	Powersteam
Filtro su pompa	Pump filter	Cappuccinatore	Cappuccino maker
Autolivello	Water level control	Addolcitore manuale	Manual softener
Vetrolivello visivo	Sight glass	Addolcitore automatico	Automatic softener
Rubinetto scarico caldaia	Boiler draining tap	Portafiltro per caffè in cialde	Filter holder for coffee pods
2 lance vapore	2 steam wands	Portafiltro per caffè in capsule	Filter holder for coffee capsules
1 lancia acqua calda	1 hot water dispenser	Portafiltro per caffè americano	Filter holder for American coffee

Colori / Colors		Peso Lordo/Netto Gross/Net Weight	Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	Potenza Power	Caldais Boiler	Alimentazione Supply
 Inox Stainless steel	2 gr.	72 / 64 (kg)	77 x 56 x 48,5 (cm)	3500 W	12,5 L	230-240 V
	3 gr.	82 / 76,4 (kg)	101 x 56 x 48,5 (cm)	4000 W	19,7 L	230-240 V







#### La Professionale dal design unico e accattivante

Macchina per caffè professionale, disponibile in versione elettronica o a pulsante. La macchina presenta una termica costante e omogenea anche grazie alla sua modularità. La sua struttura è solida e robusta, studiata per evitare snervamenti dei tubi. La versione elettronica tra le varie caratteristiche presenta le pulsantiere retroilluminate, preinfusione programmabile da tastiera e possibilità di collegare un contabattute alla centralina.

#### Uniquely designed and eye-catching Professional coffee machine

Professional coffee machine, available in electronic or push button version. The machine has a constant and uniform heat thanks to its modularity. Its structure is solid and robust designed to avoid yielding of the pipes. The electronic version is equipped with backlit buttons, keyboard is programmable with the pre-infusion and the possibility to connect a counter system to the control unit.



G16

#### Caratteristiche tecniche:

Pulsantiera retroilluminata  
Miscelatore acqua calda  
(solo versione elettronica compatta)  
Manometro doppia scala  
Pompa volumetrica incorporata  
Filtro su pompa  
Autolivello  
Vetrolivello visivo  
Rubinetto scarico caldaia  
2 lance vapore  
1 lancia acqua calda

#### Specifications:

Backlit buttons  
Hot water mixing system  
(only electronic version "compatta")  
Double scale pressure gauge  
Built-in volumetric pump  
Pump filter  
Water level control  
Sight glass  
Boiler draining tap  
2 steam wands  
1 hot water dispenser



#### Optionals e Accessori

Scaldatzze  
Contabattute  
Powersteam  
Cappuccinatore  
Addolcitore manuale  
Addolcitore automatico  
Portafiltro per caffè in cialde  
Portafiltro per caffè in capsule  
Portafiltro per caffè americano

#### Optionals and Accessories

Cups warmer  
Counter system  
Powersteam  
Cappuccino maker  
Manual softener  
Automatic softener  
Filter holder for coffee pods  
Filter holder for coffee capsules  
Filter holder for American coffee

#### Colori / Colors

-  Nero lucido  
Shiny Black
-  Rosso lucido  
Shiny Red

	Peso Lordo/Netto Gross/Net Weight	Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	Potenza Power	Caldais Boiler	Alimentazione Supply
2 gr. Compatta	61 / 55 (kg)	55,6 x 59,6 x 51,2 (cm)	2700 W	4,7 L	230 V
2 gr.	69 / 63 (kg)	81 x 59,6 x 51,2 (cm)	3500 W	12,5 L	230-240 V
3 gr.	84,2 / 78,6 (kg)	99,5 x 56 x 44 (cm)	4000 W	19,7 L	230-240 V







**La macchina Tradizionale dalle linee morbide, con il suo design semplice ma moderno**

La macchina per caffè Professionale disponibile in versione elettronica o a pulsante, facile da usare e dalle grandi performance. Il suo Design dalle linee morbide la rende una macchina versatile adatta a ogni location. La versione elettronica permette la programmazione della preinfusione e la possibilità di collegare un contabattute alla macchina.


**The Traditional machine: smooth lines, simple and modern design**

The Professional coffee machine available in electronic or push-button version, easy to use and of great performances. Its design with soft lines makes it a versatile machine suitable for any location. The electronic version allows the programming of pre-infusion and the ability to connect a counter system to the machine.



# G12

Caratteristiche tecniche:	Specifications:	Optionals e Accessori	Optionals and Accessories
Manometro doppia scala	Double scale pressure gauge	Scaldatazze	Cups warmer
Pompa volumetrica incorporata	Built-in volumetric pump	Contabattute	Counter system
Filtro su pompa	Pump filter	Powersteam	Powersteam
Autolivello	Water level control	Cappuccinatore	Cappuccino maker
Rubinetto scarico caldaia	Boiler draining tap	Addolcitore manuale	Manual softener
2 lance vapore	2 steam wands	Addolcitore automatico	Automatic softener
1 lancia acqua calda	1 hot water dispenser	Portafiltro per caffè in cialde	Filter holder for coffee pods
		Portafiltro per caffè in capsule	Filter holder for coffee capsules
		Portafiltro per caffè americano	Filter holder for American coffee

Colori / Colors		Peso Lordo/Netto Gross/Net Weight	Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	Potenza Power	Alimentazione Supply	Caldais Boiler
 Nero Black	2 gr.	62,8 / 56,6 (kg)	77 x 56 x 48,5 (cm)	3500 W	230-240 V	12,5 L
	3 gr.	82 / 76,5 (kg)	101 x 56 x 48,5 (cm)	4000 W	230-240 V	19,7 L







#### La Professionale essenziale ed affidabile

La macchina per caffè Professionale interamente in acciaio. Disponibile in versione elettronica o a pulsante la macchina si contraddistingue per la sua semplicità di utilizzo e per la sua grande accessibilità. Nella versione elettronica è possibile programmare la preinfusione e collegare un contabattute per il controllo delle erogazioni caffè.

#### The essential and reliable Professional coffee machine

The Professional coffee machine available in electronic or push-button version, easy to use and of great performance. Its design with soft lines makes it a versatile machine suitable for any location. The electronic version allows the programming of pre-infusion and the ability to connect a counter system to the machine.



G11

#### Caratteristiche tecniche:

Manometro doppia scala  
Pompa volumetrica incorporata  
Filtro su pompa  
Autolivello  
Rubinetto scarico caldaia  
2 lance vapore  
1 lancia acqua calda

#### Specifications:

Double scale pressure gauge  
Built-in volumetric pump  
Pump filter  
Water level control  
Boiler draining tap  
2 steam wands  
1 hot water dispenser

#### Optionals e Accessori

Scald tazze  
Contabattute  
Powersteam  
Cappuccinatore  
Addolcitore manuale  
Addolcitore automatico  
Portafiltro per caffè in cialde  
Portafiltro per caffè in capsule  
Portafiltro per caffè americano

#### Optionals and Accessories

Cups warmer  
Counter system  
Powersteam  
Cappuccino maker  
Manual softener  
Automatic softener  
Filter holder for coffee pods  
Filter holder for coffee capsules  
Filter holder for American coffee

#### Colori / Colors

 Bianco  
White  
  
 Nero  
Black

Peso Lordo/Netto  
Gross/Net Weight

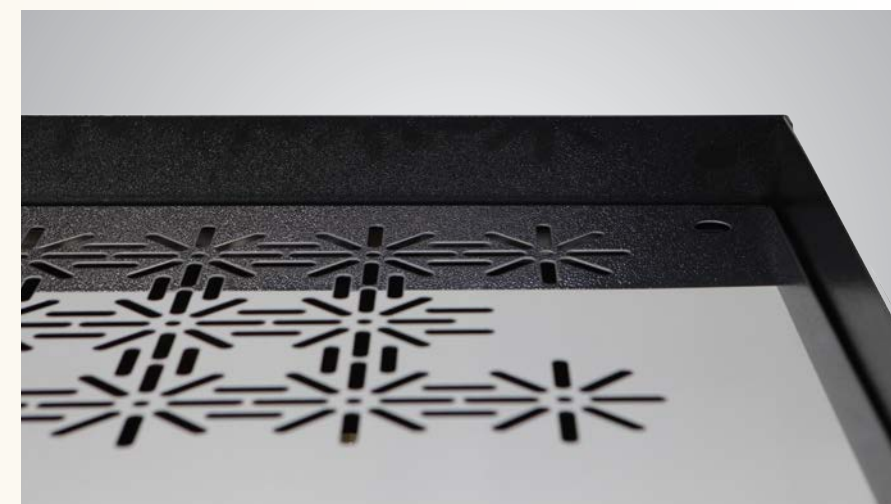
Dimensioni (LxPxH)  
Dimensions (WxDxH)

Potenza  
Power

Alimentazione  
Supply

Caldais  
Boiler

2 gr.	59,6 / 52 (kg)	71 x 52 x 51 (cm)	3500 W	230-240 V	12,5 L
3 gr.	75,2 / 69,8 (kg)	95 x 52 x 51 (cm)	4000 W	230-240 V	19,7 L





## Le nostre Certificazioni



Prima che i prodotti possano essere immessi sul mercato europeo, devono soddisfare i requisiti dettati dalle direttive di prodotto. Le direttive sono regole comuni messe in atto per semplificare il commercio tra i paesi membri dell'Unione Europea (UE). Molte delle direttive relative alla sicurezza richiedono che i prodotti portino il marchio CE per poter essere immessi sul mercato europeo. Affinché il marchio CE possa essere apposto su un prodotto e venduto legalmente nell'Unione europea, il produttore deve:

Preparare la documentazione tecnica per dimostrare la conformità del prodotto e delle procedure di valutazione alla direttiva pertinente.

Preparare una “dichiarazione di conformità”, il che significa che, come produttore, dichiara che il prodotto soddisfa i requisiti della direttiva applicabile.

Inoltre, alcune direttive, specifiche per determinati prodotti, prevedono che questi debbano essere testati e certificati da un Organismo Notificato.



La base dello schema CB è l'accettazione internazionale dei risultati dei test di sicurezza sui dispositivi elettrici ed elettronici. Al superamento dei test di sicurezza vengono rilasciati un Certificato CB e il corrispondente CB Test Report per il prodotto esaminato. Insieme, questi due documenti rappresentano il passaporto con il quale il produttore può ottenere le certificazioni nazionali in più di 50 paesi, in genere senza la necessità di dover fare ulteriori test. Tuttavia, nella maggior parte dei paesi, le visite ispettive presso il produttore sono un prerequisito per ottenere le certificazioni/omologazioni nazionali.

## Certifications



Before products can be placed on the European market, they must meet the requirements of the relevant product directives. Directives are joint rules that have been put in place to simplify trade to and between the member countries of the European Union (EU). Many safety-related directives require that products bear the CE mark before they are placed on the European market. Before the CE mark may be affixed to a product and legally sold within the European Union, the manufacturer or exporter must complete the following:

Prepare Technical Documentation (Technical File) to show the product's compliance with applicable essential requirements and conformity assessment procedures of the applicable device directive.

Prepare a «declaration of conformity» which means that you, as a manufacturer, declare that your product fulfils the requirements of the applicable directive.

According to some directives, some products must be tested or certified by a Notified Body.



The IECCE's CB Scheme is an international program for the exchange and acceptance of productsafety test results among participating laboratories and certification organizations around the world. Most electrical and electronic equipment must have productsafety registration or certification for each country in which it is offered for sale. The CB Scheme is a process for mutual recognitionof testresults between participating countries, normally without the need for additional testing. The CB Scheme offers manufacturers a simplified way of obtaining multiple national safety certifications for their products-providing entry into over 50 countries.



## Le nostre Certificazioni

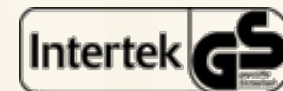


GS (Geprüfte Sicherheit) significa “sicurezza verificata” in tedesco. Il Marchio GS, anche se è un complemento strettamente volontario alla marcatura CE, è molto apprezzato dai consumatori tedeschi. In Germania il marchio GS è un fattore importante nella scelta dei prodotti elettrici ed elettronici. Con il marchio GS, si indica la conformità ai requisiti minimi secondo la German Equipment and Product Safety Act (Geräte- und Produktsicherheitsgesetz, GPSG) e il prodotto viene ritenuto più affidabile dal momento che è stato approvato da un ente di certificazione indipendente. Il marchio GS è un marchio autorizzato dal governo tedesco e può essere rilasciato solo da un ente di test di sicurezza dei prodotti e di certificazione accreditato. Dal 1° Aprile 2008 i prodotti richiedenti il marchio GS, devono essere testati con riferimento alla lista PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarons) – in italiano IPA (Idrocarburi Policiclici Aromatici) – e tali test devono dimostrare livelli di PAH tollerabili



Il marchio ETL è la prova della conformità di un prodotto agli standard di sicurezza o igienico-sanitari del Nord America. La certificazione ETL indica che il prodotto ha superato i requisiti minimi dettati dalle vigenti normative, che è stato testato da un National Recognized Testing Laboratory (NRTL) accreditato dall'OSHA negli Stati Uniti o da un ente certificativo approvato dall'SCC in Canada, e che il produttore è iscritto ad un programma di molteplici ispezioni ogni anno.

## Certifications



GS (Geprüfte Sicherheit) means «safety tested» in German. The GS mark, although it is a strictly voluntary complement to the CE marking, is highly regarded by German consumers and manufacturers alike. In Germany the GS mark is a major factor for consumers while choosing electrical and electronic products. With the GS mark, it indicates that it complies with the minimum requirements of the German Equipment and Product Safety Act (Geräte- und Produktsicherheitsgesetz, GPSG) and the product is considered more reliable since it has been approved by an independent certification body. The GS mark is a licensed mark of the German government and may only be issued by an accredited product safety testing and certification agency. After 1° April 2008 all products applying for the GS mark have to be tested for PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarons), in Italian IPA (Idrocarburi Policiclici Aromatici) and these tests have to prove a tolerable level of PAH.



The ETL mark is proof of a product's compliance to North American safety or sanitation standards. ETL certification indicates that the product has met the applicable standard's minimum requirements, has been tested by an QSHA-recognized NRTL (National Recognized Testing Laboratory) in the US or by a SCC-accredited Testing Organization and CertificationBody in Canada, and is currently enrolled in a program of multiple follow-up inspections each year at the manufacturer's facility.





Cogeco Coffee Machines Srl

Unità locale- Via Morazzo 2,  
40069 Zola Predosa (BO) Italy,  
tel. +39 051 6167069, fax +39 051 750996

[www.grimac.it](http://www.grimac.it)