ECM
MANUFACTURE

Home Line Katalog 2022

Be the best barista in town!

ECM MANUFACTURE

Unser Anspruch?
Ihr perfekter Espresso!

Perfektion ist unser Anspruch und unser Antrieb: Wir fertigen hochwertige Espressomaschinen und Espressomühlen mit viel Herz und Leidenschaft – Qualitätsprodukte für einzigartigen Espressogenuss.

Unser junges und hochmotiviertes Team, inspiriert von der faszinierenden Welt des Espressos, vereint deutsche Ingenieurskunst mit elegantem italienischem Design – in idealer Synergie. Dabei stehen innovative Technik, höchste Qualitätsansprüche, ausgezeichnete handwerkliche Verarbeitung und elegantes Design immer im Vordergrund.

Unser Ziel ist es, Sie optimal auszurüsten, sowohl mit hochwertigen Espressomaschinen und Espressomühlen, als auch mit professionellem Zubehör für die perfekte Espressozubereitung zu Hause.

Sie sind der Barista!

Unser Versprechen?
Exzellente Handarbeit!

ECM Manufacture steht für höchste Qualität und technische Innovation. In unseren beiden Manufakturen in Deutschland und in Italien produzieren wir Espressomaschinen und Espressomühlen aus Überzeugung in sorgfältiger Handarbeit.

Wir arbeiten an der stetigen Weiterentwicklung unserer Produkte. Dabei legen wir bei der Auswahl der Materialien und Komponenten höchsten Wert auf ausgezeichnete Qualität und Nachhaltigkeit und verzichten deshalb auch weitestgehend auf die Verwendung von Kunststoffen.

Unsere innovativen Ideen, unsere technische Kompetenz und unsere langjährige Erfahrung bei der Herstellung unserer Premium-Produkte setzen wir ein, um Ihnen zu Hause das perfekte Espressoerlebnis zu garantieren.

ECM Premium-Technik – Qualität mit System.

Ausgefeilte Technik, perfekte handwerkliche Verarbeitung und edles Design – ECM Premium-Espressomaschinen stehen nicht nur für Qualität und Eleganz, sondern auch für höchste Funktionalität und optimalen Gebrauchsnutzen.

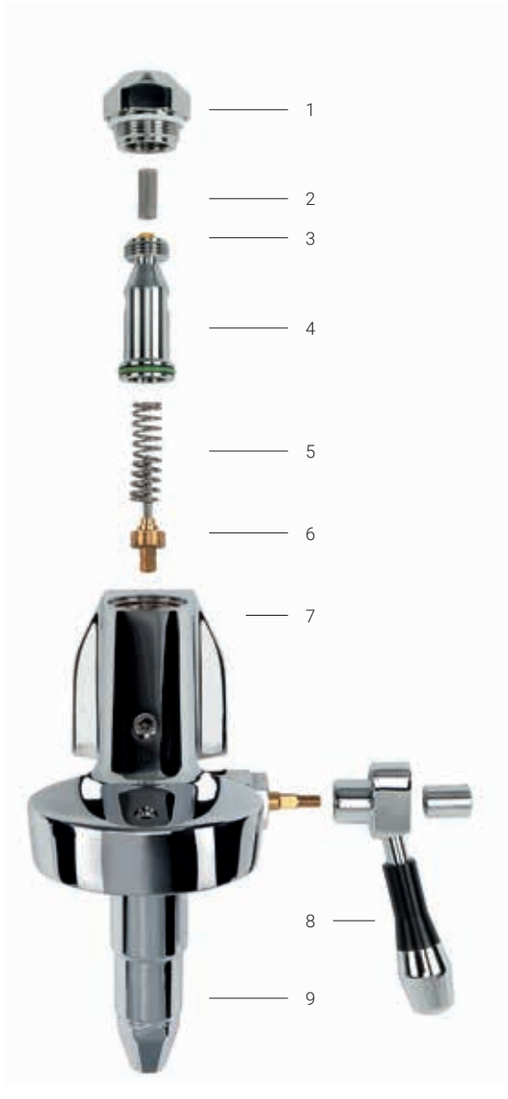
Profitieren Sie von unserem Know-how und unserer Kompetenz:

- Spezielle Komponenten aus der Profitechnik garantieren eine optimale Espressozubereitung.
- Die professionelle Kippventiltechnik für Dampf und Heißwasser, die bisher fast ausschließlich in der Gastronomie eingesetzt wird.
- Die legendäre E61 Brühgruppe haben wir weiterentwickelt und die innovative Brühglocke aus Edelstahl integriert.
- Die innovative PID-Steuerung, die eine komfortable Bedienung und Einstellung bei der Kaffezubereitung ermöglicht.

Patentierte ECM Brühgruppe

Die Weiterentwicklung
der legendären E61 Brühgruppe

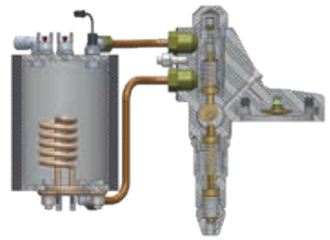
1 – Edelstahl-Verschraubung Brühgruppenzylinder
2 – Filtereinsatz
3 – Gigleur
4 – Edelstahl-Brühglocke
5 – Brühfeder
6 – Obere Ventilgruppe
7 – Korpus Brühgruppe
8 – Verchromter Brühgruppenhebel
9 – Verlängerter Vorbrühzylinder



Unterschiedliche Ansprüche erfordern unterschiedliche Systeme

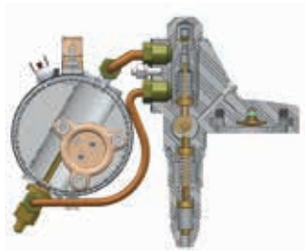
Für höchste Ansprüche auf kleinstem Raum
Das Einkreislauf-System

Beim Einkreislauf-System wird sowohl das Wasser für den Brühvorgang als auch für den Dampf über den selben Kreislauf erhitzt und transportiert. Die Zubereitung von Espresso und Milchschaum erfolgt aufgrund der dafür nötigen unterschiedlichen Temperaturen nacheinander.



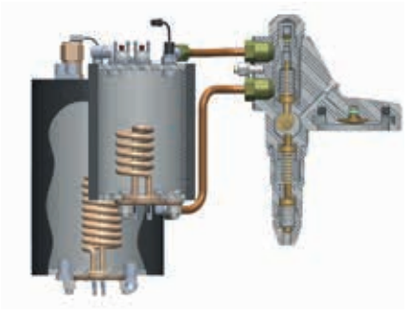
Leistungsstarke Technik mit Aromagarantie
Das Zweikreislauf-System

Zwei voneinander unabhängige Wasserkreislaufsysteme ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung von Kaffee und Milchschaum. Die Kaffeezubereitung erfolgt immer mit Frischwasser. Ein integriertes „Thermosyphonsystem" heizt die Brühgruppe durch zirkulierendes Wasser auf. So wird die Brühgruppe permanent auf der optimalen Temperatur zur Kaffeezubereitung gehalten.



Maximale Flexibilität für optimalen Genuss
Das Dualboiler-System

Dualboilermaschinen garantieren maximale Flexibilität. Durch die zwei getrennt beheizbaren Kessel für den Kaffee- und den Dampf- bzw. Heißwasserbezug können die Temperaturen des Brühwassers und des Dampfs unabhängig voneinander eingestellt werden. Für den reinen Espressobezug können Dampf- und Heißwasserkessel wahlweise abgeschaltet werden.



Konstante Temperatur – garantiert
Die innovative PID-Steuerung

Die PID-Steuerung sorgt dafür, dass Ihr Kaffee zuverlässig mit der von Ihnen gewünschten Temperatur zubereitet wird und sich der Geschmack Ihres Espressos optimal entfalten kann. Zusätzlich zeigt Ihnen das Display während des Kaffeebezugs die Durchlaufzeit an und ermöglicht es Ihnen unter anderem den ECO Modus selbst zu bestimmen.

we live on espresso

Einkreislauf-System

It’s simply about espresso.

Puristika

Unsere aus hochwertigen Materialien gefertigte PURISTIKA ist ein Muss für wahre Espresso-Liebhaber, die sich auf das Wesentliche fokussieren: **den reinen Espresso-Genuss.**
Durch die innovative PID-Steuerung und das einstellbare Expansionsventil haben Sie direkten Einfluss auf die gewünschte Temperatur und den Pumpendruck. So können Sie die vielseitigen Nuancen Ihres Espressos ganz nach Ihrem Geschmack zur Geltung bringen. Und dank ihrer kompakten Bauweise und dem praktischen Transportkarton, können Sie mit der PURISTIKA problemlos Ihren Espresso auch andernorts genießen.
Das abgerundete Gehäuse in Anthrazit, die tiefblauen Akzente an Ventil und Manometer und der puristische Glaswasserbehälter machen die PURISTIKA zu einem **echten Designerstück**.

Einkreislauf-System

Platzsparend und professionell. Für absoluten Kaffeegenuss.

Sie träumen von leckerem Homemade-Espresso, haben jedoch wenig Platz in Ihrer Küche oder Ihrem Arbeitszimmer? Dann sind unsere kompakten **Einkreislauf-Espressomaschinen** genau die richtige Lösung für Sie. Diese Maschinen bieten Ihnen auf kleinstem Raum professionelles Equipment für den absoluten Kaffeegenuss. Und durch die kurze Aufheizphase müssen Sie nie lange auf Ihren Espresso warten.

Casa V

Die CASA V findet mit ihrem extrem schmalen, handgearbeiteten Edelstahlgehäuse auch in der kleinsten Küche ihren Platz. Die Maschine hat eine sehr kurze Aufheizphase von nur 5-7 Minuten. Damit Sie morgens ganz schnell zu Ihrem ersten Kaffee kommen.

Classika PID

Die CLASSIKA PID ist unser kompakter Klassiker im aufwändig verarbeiteten Edelstahlgehäuse. Trotz ihrer platzsparenden Bauweise steckt in der CLASSIKA PID viel Profi-Equipment wie die patentierte ECM Brühgruppe oder die komfortable PID-Steuerung. Kurz gesagt – die CLASSIKA PID bietet alles was man zum Brühen eines exzellenten Espressos braucht.

Zweikreislauf-System mit Vibrationspumpe

Kompakte Bauweise.
Leistungsstarke Technik.

Mechanika V Slim

Sie suchen eine professionelle Allround-maschine, die nur wenig Platz benötigt? Unsere leistungsstarke MECHANIKA V SLIM eignet sich durch ihre kompakte Bauweise besonders für kleinere Küchen – oder den schmalen Beistell-tisch im modernen Wohnambiente. Das unver-wechselbare ECM Design überzeugt mit seinem hochglanzpolierten Edelstahlgehäuse und den klassischen Drehventilen im Retrolook. Auch die technische Ausstattung dieser Maschine ist eine Klasse für sich. Das **Zweikreislauf-System mit Vibrationspumpe** ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung von Espresso und Milchschaum – wie in einem echten Bistro.

Die eleganten Eyecatcher für Home-Baristas: Unsere **Zweikreislaufmaschinen mit Rotationspumpe** bringen echtes Profi-Equipment in Ihre Küche. Die Rotationspumpe – die auch in großen Gastro-Maschinen verbaut wird – ist extrem leistungsstark und ermöglicht einen schnellen, konstanten Druckaufbau. Und das ganz, ganz leise ...

Ein weiteres Highlight dieser Serie sind die **professionellen Kippventile.** Einfach und genial in der Bedienung: Ein leichtes Bewegen der Hebel in eine beliebige Richtung ermöglicht die direkte Dampf- und Heißwasserentnahme mit voller Leistung. Einfach perfekt.

Zweikreislauf-System mit Rotationspumpe

Perfektes Profi-Equipment.

Mechanika IV Profi

Die MECHANIKA IV PROFI im klassisch markanten ECM Design bietet alles, was man von einer hochwertigen Espressomaschine erwarten kann: die professionelle Kippventiltechnik, die patentierte ECM Brühgruppe, die leise Rotationspumpe und vieles mehr. Die große Tassenwarmhaltefläche ist abnehmbar und ermöglicht so einen bequemen Zugriff zum Wassertank.

Technika V Profi PID

Keine Kompromisse! Die TECHNIKA V PROFI PID vereinigt ausgefeilte Technik mit edlem Design. Die professionellen Kippventile sind aus Messing und Chrom gefertigt und glänzen neben den großen Manometern, die das Ablesen erleichtern. Die komfortable PID-Steuerung ermöglicht Ihnen individuelle Einstellungen ganz nach Ihrem Bedarf.

Elektronika II Profi

Voller Geschmack auf Knopfdruck? Das geht! Mit der ELEKTRONIKA II PROFI können Sie den Brühvorgang ganz bequem über die Bedientasten steuern. Die individuell programmierbare Dosierung der gewünschten Füllmenge und das automatische Gruppenreinigungsprogramm sind nur einige der Vorzüge dieser Maschine. Und natürlich bietet sie auch im Inneren alles, was man von einer ECM Profi Maschine erwartet.

Dualboiler-System mit Rotationspumpe

Höchste Qualität für höchste Ansprüche. Lifestyle pur.

Synchronika

Sie stellen höchste Ansprüche – an sich, an das Ambiente Ihres Zuhauses und auch an Ihre Espressomaschine. Dann ist die SYNCHRONIKA Ihre erste Wahl. Sie ist ausgestattet mit allen Komponenten einer hochwertigen und professionellen Espressomaschine. Und als **Dualboiler-Maschine** garantiert sie maximale Flexibilität: Die beiden getrennt beheizbaren Kessel ermöglichen es Ihnen, die Temperaturen des Brühwassers und des Dampfs unabhängig voneinander einzustellen.

Auch das Design fasziniert: Das elegant abgesetzte Chassis in anthrazit kombiniert mit dem hochglanzpolierten Edelstahlgehäuse sowie die großen Manometer im Retrolook machen die SYNCHRONIKA zu einem optischen Highlight.

Die Besten für Ihre Bohnen.

Frisch gemahlen – für den perfekten Espresso ein absolutes Muss! Unsere Grind-on-Demand-Mühlen liefern Ihnen in Sekundenschnelle frisch gemahlenen Kaffee. Einfach individuellen Mahlgrad einstellen, Taster zur Kaffee-Entnahme drücken und los geht's: volles Aroma – direkt in den Filterträger.

C-Manuale 54

Die C-MANUALE 54 ist eine funktionale Espressomühle in kompakter Bauweise. Sie verfügt über eine praktische manuelle Mahlfunktion und die Einstellung des Mahlgrads erfolgt über Rasterstufen.

Erhältlich in Edelstahl mit roter oder optional mit schwarzer Mahlgradskala. Und – passend zur PURISTIKA: pulverbeschichtet in Anthrazit mit tiefblauer Mahlgradskala.

S-Manuale 64

Die S-MANUALE 64 überzeugt durch ihr klassisch-schlichtes Design und ihre bedienerfreundliche Handhabung. Stellen Sie einfach den auf Ihre Bohnen abgestimmten Mahlgrad stufenlos ein und drücken Sie mit dem Siebträger solange auf den Taster bis Sie die gewünschte Portionsmenge erreicht haben. Fertig!

S-Automatik 64

Die S-AUTOMATIK 64 ist mit einem Display ausgestattet und ermöglicht Ihnen die Vermahlungszeit Ihrer Portionsmengen auf die Zehntelsekunde genau festzulegen. Sie können unter anderem ganz komfortabel, direkt beim Mahlen die exakte Zeit für die gewünschte Portion bestimmen, abspeichern und jederzeit wieder abrufen. Die Mühle ist in poliertem Edelstahl und in Anthrazit erhältlich.

Ausführung mit pulverbeschichtetem Gehäuse in Anthrazit und Zahnradkranz aus Edelstahl

V-Titan 64

Unsere V-TITAN 64 ist eine stilvolle Espressomühle im Retro-Look der 50er Jahre mit modernstem Mahlkomfort. Der vorgesetzte Trichter garantiert, dass das Kaffeemehl ohne Streuverlust seinen Weg in den Siebträger findet. Mit der praktischen Timer-Programmierung, den verschleissbeständigen, titanbeschichteten Mahlscheiben und der freihändigen Bedienmöglichkeit ist diese Mühle eine Klasse für sich und ein Schmuckstück in jeder Küche.

Stilvolle Accessoires für Ihre Espressomühle

1

2

3

4

1 – **Edelstahldeckel** für 500 g Bohnenbehälter der 64er Reihe, Art.-Nr. G1146

2 – **Edelstahldeckel** für Trichter der V-Titan 64, Art.-Nr. G1145

3 – **Bohnenbehälter aus Glas** mit Edelstahldeckel, für die 64er Reihe, Art.-Nr. 89435

4 – **Edelstahl-Zahnradkranz** für die 64er Reihe, hohe Stabilität, schneller Wechsel, Art.-Nr. G1140

Perfektes Equipment. Perfekter Espresso.

1

3

2

4

5

1 – **Olivenholz-Set** mit Edelstahl Filterträgern, 5-teilig mit Drehventilen, Art.-Nr. 89487
2 – **Olivenholz-Set** mit Edelstahl Filterträgern, 5-teilig mit Kippventilen, Art.-Nr. 89488
3 – **Tamper** aus Edelstahl mit Olivenholzgriff, plan, Art.-Nr. 89484
4 – **Edelstahl Filterträger** bodenlos mit Olivenholzgriff und 21g Sieb, Art.-Nr. 89486
5 – **Kaffeepinsel** mit Olivenholzgriff, Art.-Nr. 89520
6 – **Olivenholzgriff** für die Sudschublade M, Art.-Nr. 89630.8

6

Jedes Holzteil ist ein Unikat und unterscheidet sich optisch. Holz ist ein natürlicher Werkstoff und verändert sich mit der Zeit und dem Gebrauch.

1

2

3

4

5

6

7

1 – **Tamper aus Edelstahl** mit Bakelitgriff, konvex, Art.-Nr. 89414

2 – **Tamper aus Edelstahl** mit Bakelitgriff, plan, Art.-Nr. 89404

3 – **Druckregulierender Tamper** aus Aluminium und Edelstahl, Art.-Nr. 89415

4 – **Distributor** für eine gleichmäßige Verteilung des Kaffeemehls, Art.-Nr. 89417

5 – **Leveler** für konstante Andrucktiefe, Art.-Nr. 89416

6 – **Funnel** zum Vermeiden des Streuverlusts beim Mahlen, Art.-Nr. 89500

7 – **Tamperstation** aus Aluminium für einen gleichmäßigen Anpressdruck, Art.-Nr. 89429

8 – **Tamperstation** höhenverstellbar, aus Edelstahl, passt sich den unterschiedlichsten Siebträgern exakt an, Art.-Nr. 89510

8

9

10

11

12

9 – **Abschlagbox** aus poliertem Edelstahl, Ø 140 mm / H 165 mm, Art.-Nr. 89622

10 – **Sudschublade Slim** aus poliertem Edelstahl, B 140 x T 240 x H 90 mm, Art.-Nr. 89625

11 – **Sudschublade M** aus poliertem Edelstahl, B 160 x T 240 x H 65 mm, Art.-Nr. 89630

12 – **Sudschublade** aus poliertem Edelstahl, B 205 x T 305 x H 65 mm, Art.-Nr. 89610

13

14

13 – **Milchkännchen** aus Edelstahl mit Maßskala an der Innenseite und Profi-Ausguss zum Gießen von Latte-Art 600 ml Art.-Nr. 89461, 360 ml Art.-Nr. 89460

14 – **Tamper-Pad** aus Wasserbüffelleder, Art.-Nr. 89418

15 – **ECM Poliertuch** zur schonenden Reinigung, Art.-Nr. 89452

15

16

16 – **Fluss-Profil Ventil E61** zur manuellen Regelung des Druchflusses und Steuerung des Drucks in der E61 Brühgruppe – für noch mehr Aroma bei der Espressozubereitung, Art.-Nr. P1061

17 – **ECM Espresso- und Cappuccinotassen** im klassisch-schlichten Retro-Design

18 – **ECM Espressogläser** im klassischen Design

17

Espressotasse, klassisch

VE = 6 Stück
Art.-Nr. 09505

Cappuccinotasse, klassisch

VE = 6 Stück
Art.-Nr. 09506

18

Glas Caffeino 9 cl

VE = 6 Stück
Art.-Nr. GC1001

Glas Caffee Latte 33 cl

VE = 6 Stück
Art.-Nr. GC1002

Filterträger im „Barista-Style“

Die ergonomisch abgewinkelten Filterträger liegen durch die ausbalancierte Gewichtsverteilung optimal in der Hand. (Abb. 1 bis 4)

1 2 3 4 5

6

Bestückung nicht im Lieferumfang enthalten

1 – **Edelstahl Filterträger**, 1 Auslauf, Art.-Nr. 89471

2 – **Edelstahl Filterträger**, 2 Ausläufe, Art.-Nr. 89472

3 – **Edelstahl Filterträger** bodenlos, mit 21g Sieb, Art.-Nr. 89476

4 – **Verchromter Filterträger** bodenlos mit 21g Sieb, Art.-Nr. 89426

5 – **Verchromter Filterträger** „Cialda“, Art.-Nr. C699900230

6 – **Wandhalterung** zur perfekten Aufbewahrung des Espresso-Zubehörs, Art.-Nr. 89430

Espressomühlen und Espressomaschinen auf einen Blick

Produktübersicht Espressomühlen

Modell	C-Manuale 54	S-Manuale 64	S-Automatik 64	V-Titan 64
Mahlwerk	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Mahlscheiben-Durchmesser	54 mm	64 mm	64 mm	64 mm
Mahlscheiben-Material	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	titanbeschichtet
Edelstahl-Zahnradkranz		nachrüstbar	nachrüstbar	■
Motorleistung	235 W	450 W	450 W	450 W
Füllmenge Bohnenbehälter	250 g	500 g optional 1.000 g	500 g optional 1.000 g	500 g optional 1.000 g
Display			■	■
Dosierung	manuell	manuell	programmierbar	programmierbar
Einstellung des Mahlgrades	Raster	stufenlos	stufenlos	stufenlos
Anzeige der Bezugsmengen			■	■
Höhenverstellbare Filterträgerauflage		■		■
Edelstahlgehäuse	hochglanzpoliert (89050) pulverbeschichtet (89055)	hochglanzpoliert	hochglanzpoliert (89150) pulverbeschichtet (89154)	hochglanzpoliert
Gewicht	5,1 kg	6,9 kg	6,9 kg	9,8 kg
Maße B x T x H mm	115 x 175 x 355	145 x 200 x 415	145 x 200 x 415	200 x 260 x 445
Artikelnummer	89050 / 89055	89100	89150 / 89154	89250

	Einkreislauf-System			Zweikreislauf-System				Dualboiler-System
Modell	**Puristika**	**Casa V**	**Classika PID**	**Mechanika V Slim**	**Mechanika IV Profi**	**Technika V Profi PID**	**Elektronika II Profi**	**Synchronika**
ECM patentierte Brühgruppe E61	■		■	■	■	■	■	■
Ringbrühgruppe		■						
Vibrationspumpe	■	■	■	■				
Rotationspumpe					■	■	■	■
PID Steuerung	■		■			■		■
Professionelle Kippventiltechnik					■	■	■	■
Drehventiltechnik		■	■	■				
Dampfbezug (1) / Heißwasserbezug (2)		1	1	1 + 2	1 + 2	1 + 2	1 + 2	1 + 2
Bedienfeld							■	
Frischwasserbehälter	extern, ca. 2 l	ca. 2,8 l	ca. 2,8 l	ca. 2,8 l	ca. 3 l	ca. 3 l	ca. 3 l	ca. 2,8 l
Umschaltbar Wassertank/Festwasseranschluss					■	■	■	■
Automatische Abschaltung bei Wassermangel			■	■	■	■	■	■
Kessel	Edelstahl	Messing	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Kesselvolumen	ca. 0,75 l	ca. 0,4 l	ca. 0,75 l	ca. 2,2 l	ca. 2,1 l	ca. 2,1 l	ca. 2,1 l	*ca. 0,75 l **ca. 2 l
Kesseldruckmanometer				■	■	■	■	■
Pumpendruckmanometer	■	■	■	■	■	■	■	■
Manuell einstellbarer Brühdruck	■	■	■	■	■	■	■	■
Anzahl ECM Filterträger	1	1	1	2	2	2	2	2
Gewicht	13,4 kg	14 kg	18,5 kg	20,2 kg	27 kg	28 kg	29 kg	30 kg
Maße B x T x H mm (ohne Filterträger)	195 x 348 x 315	210 x 370 x 380	250 x 445 x 395	250 x 445 x 395	302 x 450 x 395	325 x 475 x 390	325 x 475 x 400	335 x 490 x 410
Artikelnummer	81025	80045	81084	82045	82274	85285	84274	86274

*Kaffeekessel **Dampf-/Heißwasserkessel

we live on espresso

ECM
MANUFACTURE

www.ecm.de

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Industriestraße 57-61, 69245 Bammental
Telefon +49 6223-9255-0
E-Mail info@ecm.de

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C006655

ECM-DE-102021 Konzeption, Realisation: P12 Werbeagentur; Fotografie: seeboth-photo.de