ESPRESSO
PERFECTION

INNOVATION AND TRADITION COME TOGETHER

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

VISACREM V6+

ESPRESSO Perfection

Wonderful aroma; perfect body; full flavour; exact temperature. The perfect coffee, prepared on the new Visacrem V6+. The only machine that makes design and espresso technology 100% efficient.

An attractive streamlined aluminium body with a touch sensitive glass control panel that brings durability and ease of cleaning. Classic thermosiphon espresso technology enriched by digital control with temperature/ pressure sensors. A 3.5" LCD personalized touchscreen that provides key data and on time information.

The new Visacrem V6+: achieve espresso perfection.

ESPRESSO à la Perfection

Superbe arôme; corps parfait; pleine saveur; température exacte. Le café parfait, préparé avec la nouvelle Visacrem V6+. L'unique machine qui rend le design et la technologie espresso efficaces à 100%.

Une carrosserie en aluminium aux lignes épurées avec un panneau de commande en verre tactile qui offre durabilité et facilité d'entretien. Technologie classique de thermosiphon enrichie par un contrôle digital avec des capteurs de température et de pression. Un écran tactile personnalisable LCD de 3.5 pouces qui procure des données clés et une information actuelle.

La nouvelle Visacrem V6+: réalisez le parfait espresso.

Technical characteristics

- **Steam service is actioned by a capacitive touch button.**
- **Hot water temperature for teas can be regulated to between 78 and 98°C.**
- **Programmable hot water quantity.**
- **Illuminated working area**
- **Tempered glass control panel.**
- **3.5" LCD touchscreen for easy programming and set up.**
- **USB port to transfer parameters, to download a personalised screen saver, or to update software.**
- **Auto Steam (optional): touch button steam arm with programmable temperature cut out for perfect milk foaming. Automatic purge after each foaming cycle.**

Fiche technique

- Vapeur actionnée par bouton capacitif.
- La température de l'eau pour infusions peut être réglée entre 78 et 98°C.
- Le dosage de l'eau chaude est programmable.
- Panneau de commande en verre trempé.
- Zone de travail illuminée.
- Écran LCD tactile de 3.5" pour faciliter l'installation et la programmation
- Entrée USB pour le transfert de paramètres, pour télécharger un écran de veille, ou pour la mise à jour du logiciel.
- Auto Steam (en option): bouton vapeur avec température d'arrêt programmable pour une parfaite émulsion du lait. Purge automatique après chaque cycle vapeur.

VISACREMU6+

New glass technology SCHOTT® SeeClear

The Visacrem V6+ includes SCHOTT® SeeClear technology for mirrored glass with 3D-effects – a new solution developed by the international technology group SCHOTT.

Nouvelle technologie verre plat SCHOTT® SeeClear.

La VISACREM V6 + intègre la technologie SCHOTT® SeeClear de verre plat avec reflet miroir et effets 3D - une nouvelle solution développée par le groupe technologique international SCHOTT.

FRONT VIEW. MIRRORED RING. SYMBOL WITH LED BACKLIGHTING

VUE DE FACE. CERCLE MIROIR. SYMBOLE AVEC RETROILLUMINATION NOIRE

SIDE VIEW. GLASS WITH SCHOTT® SEECLEAR TECHNOLOGY. REAR SIDE PRINTED IN BLACK

VUE DE CÔTÉ. VERRE DE TECHNOLOGIE SCHOTT® SEECLEAR. VUE ARRIÈRE IMPRIMÉE EN NOIR

SERVICE BUTTONS WITH 3D EFFECT

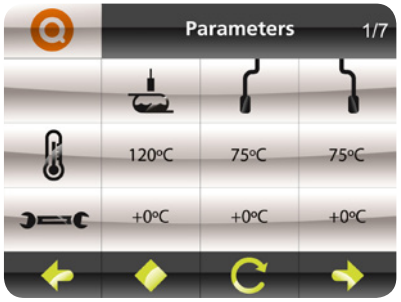
BOUTONS DE SERVICE AVEC EFFET 3D

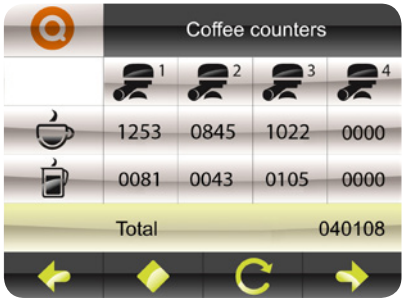
New touch control screen.

- **Two personalised screen savers for point of sale promotions.**
- **Digital coffee servings counter.**
- **Screen for easy control of key machine parameters.**
- **Performance record information for technical service personnel.**
- **Key data quickly accessible.**
- **Interface available in 12 languages.**
- **Touch button steam arm with optional programmable temperature cut out for perfect milk foaming.**

Nouvel écran de contrôle tactile

- Deux écrans de veille personnalisés pour promotions sur point de vente
- Compteur digital avec information sur le nombre de cafés préparés
- Écran pour contrôler les paramètres de la machine
- Historique des anomalies pour le service technique
- Données clés rapidement accessibles
- Interface en 12 langues
- Bouton vapeur avec température d'arrêt programmable en option pour une parfaite émulsion du lait.





Patented Grouptronic® Temperature Control*

A simple yet ground-breaking evolution of the thermosiphon system which has been present in the best espresso equipment for over 50 years, our Grouptronic® technology allows the temperature for each group head to be independently programmed with a precision of +/- 0.2°C.

The end user can subsequently adjust this parameter via the display, changing the brew water temperature to suit the coffee blend being served. A different temperature can be set on each group head, allowing the barista to prepare different blends with different brew water temperatures and without increasing energy consumption as the machine operates with just one boiler.

SOLENOID 1
A two-way solenoid controls the flow on each thermosiphon circuit.

TEMPERATURE PROBE 2
Measures the group temperature and provides the information to the main board.

BREW GROUP 3
Mono block 3 kilo brass group heads with natural infusion-extraction system.

TRANSFORMER 4
Provides the precise voltage needed to power the solenoids.

DIGITAL MAIN BOARD 5
Ensures the programmed temperature is maintained in each brew group.

BOILER 6
Copper boiler with independent thermosiphon heat exchangers for each brew group.

*** OPTIONAL**

Contrôle de température Grouptronic® breveté*

Une évolution simple mais innovatrice du système de thermosiphon présent dans les meilleures machines à café depuis plus de 50 ans, notre technologie Grouptronic® permet de programmer indépendamment la température de chaque groupe avec une précision de +/- 0,2°C.

L'utilisateur peut ensuite ajuster ce paramètre grâce au display, modifiant la température de l'eau d'érogation en fonction du mélange de cafés à préparer. Une température différente peut être programmée sur chaque groupe, permettant la préparation de mélanges de café différents avec des températures d'eau différentes sur la même machine.

ÉLECTROVANNE 1
Une électrovanne de deux voies contrôle la circulation de l'eau de chaque thermosiphon.

SONDE DE TEMPÉRATURE 2
Mesure la température du groupe et communique les données à la plaque électronique.

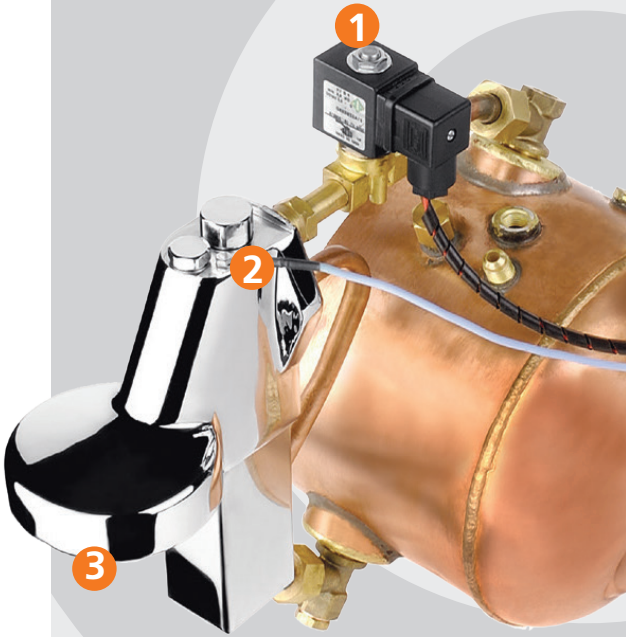
GROUPE ÉROGATION 3
Groupe monobloc de 3 kilos en laiton avec système naturel infusion / extraction.

TRANSFORMATEUR 4
Fournit le voltage précis pour le fonctionnement correct des électrovannes.

PLAQUE ÉLECTRONIQUE 5
Assure que la température programmée se maintient dans chaque groupe.

CHAUDIÈRE 6
Chaudière en cuivre avec échangeurs thermiques indépendants pour chaque groupe.

* EN OPTION

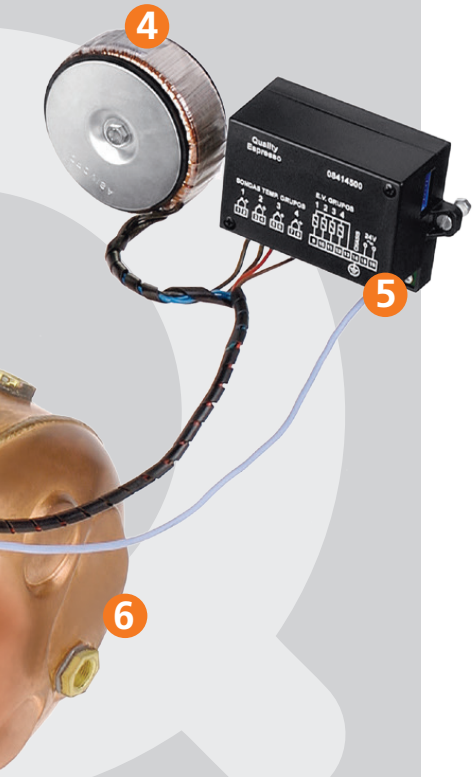


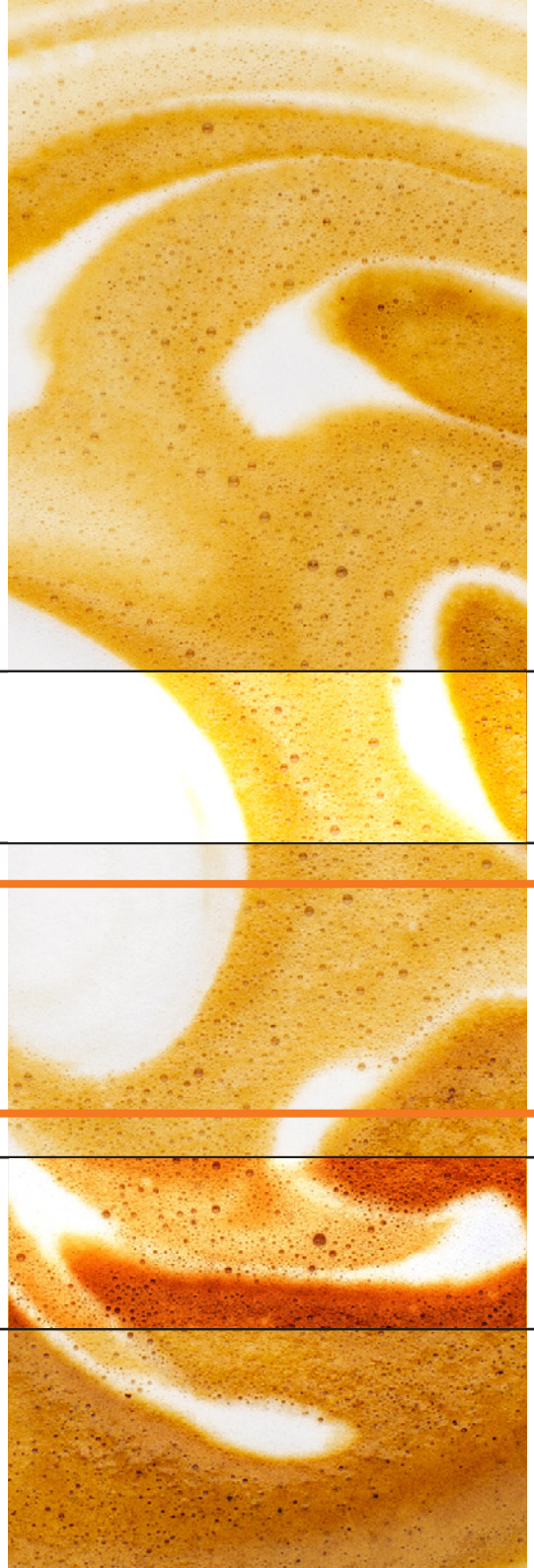
Why Grouptronic®?

Grouptronic®: the only technology which constantly maintains the set temperature of every espresso.

Pourquoi Grouptronic®?

Grouptronic®: la seule technologie qui maintient en permanence la température définie de chaque espresso.





AT LOWER TEMPERATURES espresso looses the intensity of its aroma, body and flavour.

A TEMPÉRATURES INFERIEURES l'espresso perd l'intensité de l'arôme, du corps, et de la saveur.

PERFECT EXTRACTION lasts between 20 and 30 seconds, with a constant brew water temperature set between 88 and 94°C.

L'EXTRACTION PARFAITE dure de 20 à 30 secondes avec l'eau à température constante de 88 à 94°C.

AT HIGH TEMPERATURES, coffee is bitter and astringent, deforming the aroma and flavour.

Á TEMPÉRATURES ÉLEVÉES l'extraction est amère et astringente, déformant l'arôme et la saveur.

FRONT / AVANT

BACK / VERSO

	2 Groups / Groupes	**3 Groups** / Groupes	**2 Groups** / Groupes **Tall**	**3 Groups** / Groupes **Tall**
Height / Hauteur	52cm	52cm	57cm	57cm
Depth / Profondeur	57cm	57cm	57cm	57cm
Width / Largeur	83cm	100cm	83cm	100cm
Capacity / Capacité	13L	18L	13L	18L
Power / Puissance	3500W	4600W	3500W	4600W
Weight / Poids	72kg	86kg	72kg	86kg

OPTIONAL / EN OPTION: ● AUTO STEAM ● GROUPTRONIC ● GROUPTRONIC + AUTOSTEAM

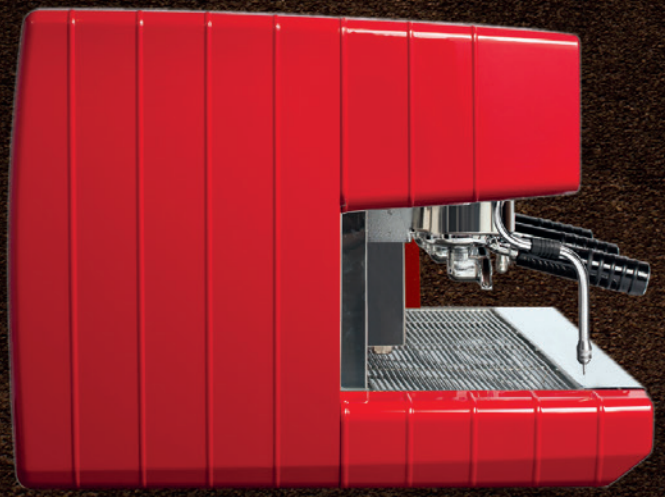
2 GROUPS TALL / 2 GROUPES TALL

3 GROUPS / 3 GROUPES

AVAILABLE IN 4 COLOURS / DISPONIBLE EN 4 COULEURS

WHITE / BLANC

BLACK / NOIR



RED / ROUGE

SILVER / ARGENT

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

QUALITY ESPRESSO S.A.
Motors, 1-9
08040 Barcelona (Spain)
Tel. 932 231 200 • Fax 932 232 017
Export Tel. +34 933 946 305
Export Fax +34 933 322 111
www.qualityespresso.net
info@qualityespresso.net

At Quality Espresso in Barcelona we craft our espresso machines in a traditional manner, building a quality product which is professional, adaptable and innovative.

In the interest of continuous product development, the manufacturer reserves the right to modify the characteristics of the appliances presented in this publication without notice.
Dans l'intérêt du développement continu, le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.