

# for espresso lovers only

## TECHNICAL DATA SHEET

Dati tecnici  
Technisches Datenblatt

		SOLE	
<b>POWER SUPPLY</b> / Alimentazione / Stromversorgung	V/Hz	220-240 V 50-60 Hz	110-120 V 50-60 Hz
<b>RESISTANCE</b> / Resistenza / Heizelement	W	1250-1450 W	1350 W
<b>NOMINAL POWER</b> / Potenza nominale / Nennleistung	W	1500 W	1600 W
<b>WIDTH</b> / Larghezza / Breite	mm	30,5	
<b>DEPTH</b> / Profondità / Tiefe	mm	45,5	
<b>HEIGHT</b> / Altezza / Höhe	mm	41,5	
<b>NET WEIGHT</b> / Peso netto / Nettogewicht	Kg	27	
<b>GROSS WEIGHT (PALLET)</b> / Peso lordo (paletts) / Bruttogewicht	Kg	31	
<b>LOAD CONNECTION</b> / Raccordo carico / Wasseranschluss		G 1/8	
<b>DRAIN CONNECTION</b> / Raccordo scarico / Abwasseranschluss		10 mm	

COD. 9942635 ED.01/24 REV.00



### MAIN FEATURES

Thermosiphonic circulation

Traditional Levetta Group

PID control with shot timer

Automatic stop of the resistances in case of lack of water in the tank

70Lt/h rotary pump

Frame in AISI 304 (14301)

Adjustable pump pressure

All pictures are for illustration purpose only





**SOLE MN PID** is equipped with a rotary pump can be installed anywhere without the need for connections to the water mains, easy to use and heavy-duty espresso coffee machine. A compact machine with a big heart; despite its small size thanks to the boiler with heat exchanger and the E61 type lever group powered by a thermosiphonic circulation hydraulic system, the SOLE model guarantees thermal stability like a commercial machine.

#### TECHNICAL FEATURES

- Thermosiphonic circulation.
- Automatic entry of water into the boiler.
- Automatic stop of the resistances in case of lack of water in the tank
- 70lt rotary pump h.
- PID shot timer.
- Flow control (on request).

Body and frame in stainless steel AISI 304, colors available; Stainless steel, matt black.

Has adjustable brewing temperature and shot timer chronometer to keep coffee flow under control, never miss a shot.

**Optional** using the brewing profile paddle control on the group to adjust brewing pressure maximizing the extraction quality.

The rotary motor pump guarantees uniform and silent pressure delivery like a PRO machine! Maximum flexibility; the rotary pump is connected to a double water source system that allow to plug the machine to the main water supply or to use the internal fresh water tank.



**SOLE MN PID** con pompa rotativa può essere installata ovunque senza bisogno di collegamenti alla rete idrica; macchina per caffè espresso facile da usare e robusta. Una macchina compatta con un grande cuore; nonostante le dimensioni ridotte, grazie alla caldaia con scambiatore di calore ed al gruppo a levetta tipo E61 alimentato da un sistema idraulico a circolazione termosifonica, il modello SOLE garantisce una stabilità termica da macchina professionale.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Circolazione termosifonica.
- Ingresso automatico dell'acqua nella caldaia.
- Arresto automatico delle resistenze in caso di mancanza d'acqua nel serbatoio.
- Pompa rotativa da 70lt/h.
- PID shot timer.
- Flow control (disponibile su richiesta).

Corpo e telaio in acciaio inox AISI 304, colori disponibili: Acciaio inox, nero opaco.

Ha la temperatura di erogazione regolabile ed il cronometro shot timer per tenere sotto controllo il flusso del caffè, senza perdere un colpo.

**Opzionale** grazie al profilo di erogazione sul gruppo regolando la pressione di erogazione si massimizza la qualità dell'estrazione.

La motopompa rotativa garantisce un'erogazione della pressione uniforme e silenziosa come una macchina da BAR! Massima flessibilità: la pompa rotativa è collegata a un doppio sistema di alimentazione idrica che consente di collegare la macchina alla rete idrica principale o di utilizzare il serbatoio interno di acqua dolce.



**SOLE MN PID** mit Rotationspumpe kann überall installiert werden, ohne dass ein Anschluss an das Wassernetz erforderlich ist; Einfach zu bedienende und robuste Espressomaschine. Eine kompakte Maschine mit einem großen Herzen; Trotz seiner geringen Größe garantiert das Modell SOLE dank des Kessels mit Wärmetauscher und der Hebelgruppe E61, welche von einem Thermosiphon gespeist wird, eine thermische Stabilität wie eine professionelle Maschine.

#### TECHNISCHE MERKMALE

- Thermosiphon-Zirkulation.
- Automatische Kesselbefüllung.
- Automatischer Stopp der Heizwiderstände bei Wassermangel im Tank.
- Rotationspumpe mit 70 l/h.
- PID shot timer.
- Flow control (auf Anfrage verfügbar).

Korpus und Rahmen aus Edelstahl AISI 304, verfügbare Farben: Edelstahl, mattschwarz.

Verfügt über eine einstellbare Ausgabetemperatur und einen Shot Timer, um den Kaffeefluss unter Kontrolle zu halten, für maximale Effizienz.

**Optional:** dank des Abgabeprofils auf der Gruppe maximiert die Regulierung des Abgedrucks die Qualität der Ausgabe.

Die Rotationspumpe garantiert einen gleichmäßigen und leisen Druckaufbau, wie eine Maschine in Cafés! Maximale Flexibilität: Die Rotationspumpe ist an ein doppeltes Wasserversorgungssystem angeschlossen, wodurch die Maschine an die Hauptwasserversorgung angeschlossen oder der interne Frischwassertank genutzt werden kann.

# Choose your color



Historical metal Logo



Ergonomic filter Holder



Customised manometer

## Available Colors - Colori Disponibili

STAINLESS STEEL  
ACCIAIO INOX

RAL 9016  
MATT WHITE

RAL 9005  
MATT BLACK

RAL 6003  
MATT GREEN