

NERA



By VISACREM

Electronic 1 group



Semiautomatic 2 groups



- Motopompe incorporée
- Surfaces de travail en acier inoxydable.
- Valve et thermostat de sécurité
- Auto-niveau électronique
- Chaudière en cuivre avec échangeurs thermiques indépendants pour chaque groupe



- Motobomba incorporado
- Tabuleiro inferior em aço inox
- Válvula e termostato de segurança
- Entrada automática de água
- Caldeira de cobre com tubos térmicos e termosifão independentes para cada grupo



- Mit eingebauter Motorpumpe
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Mit Sicherheitsthermostat
- Elektronisch kontrollierter Wasserstand
- Kessel aus Kupfer mit unabhängigen Wärmetauschern für jede Brühgruppe

Electronic 2 groups



NERA

By VISACREM

The Visacrem range first appeared internationally in 1967, and is now established in more than 70 countries around the world. The Nera is the latest creation from a line of espresso machines that mirrors quality and durability.

Large heavy-duty touch-sensitive key pads facilitate the barista's work. The stainless steel wire drip tray ensures the serving cups are always clean. These built-to-last machines have no plastic in their body panels.

Semiautomatic 1 group
with optional cup rail



La gama Visacrem se lanzó al mercado internacional en 1967, y actualmente esta presente en más de 70 países de todo el mundo. La NERA es la última creación de una marca que se distingue en todo el mundo por su alta calidad y máxima durabilidad.

Las grandes botoneras táctiles de alta sensibilidad y resistencia al desgaste facilitan el trabajo del usuario. La bandeja apoya-tazas en varilla de acero inoxidable asegura la limpieza de las tazas. Para incrementar su durabilidad, se han eliminado todos los elementos de plástico en la carrocería.



- Elettropompa incorporata
- Zona di lavoro in acciaio inossidabile
- Válvola e termòstato di sicurezza
- Ingresso automatico dell'acqua
- Caldaia in rame con collettori indipendenti per ogni gruppo



- Встроенная ротационная помпа
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали
- Защитный клапан и термостат
- Автоматическое наполнение бойлера
- Медный бойлер; Каждая группа имеет независимый термосифонный теплообменник

mppe
ahl und Edelstahl
und Sicherheitsventil
Wasserstand
hängigem Thermosyphon
rühgruppe

Space and XL models

Occupying just 58 cm / 23 inches of linear counter space these two machines were conceived to be space saving without compromising on performance.

The XL model

Designed for take away foodservice professionals this machine can also handle traditional espresso and cappuccino cups with its drip tray supplement.

The regular filter holders can take cups up to 13 cm high, whilst a special one cup filter holder gives a clearance of 16 cm – ideal for a single 20 oz cup.

Modelos Space y XL

Ocupando tan solo 58 cm de espacio lineal, estos dos modelos se concibieron para ahorrar espacio sin sacrificar su rendimiento.

El modelo XL

Diseñado para los establecimientos de comidas y bebidas para llevar, esta máquina puede ser usada con tazas tradicionales gracias a su suplemento apoya-tazas.

Es ideal para vasos de hasta 13 cm de altura con los portafiltros normales, o hasta 16 cm con el portafiltro especial de una salida para vasos altos.

Space model



XL model



Standard features on all machines

Pump and motor incorporated into the machine

All working surfaces made of stainless steel

Security valve and thermostat

Automatic boiler refill

Copper boiler with independent thermo-siphon heat exchangers for each group head

Características comunes a todas las máquinas

Motor bomba incorporada

Zona de trabajo en acero inoxidable

Válvula y termostato de seguridad

Entrada automática de agua (opcional en modelos semiautomáticos)


Caldera de cobre con calderines y termosifón independientes para cada grupo

Grupos Groups	Volumen caldera Boiler capacity	Resistencia Element	Peso Weight	Alto Height (A)	Largo Width (B)	Ancho Depth (C)
1	8l.	3000 W	45 kg	42	58	52
2	13l.	2600 W	54 kg	42	74	52
2 Compact	8l.	3000 W	49 kg	42	58	52
2 XL	8l.	3000 W	50 kg	47	58	52

In the interest of continuous product development, the manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

En el interés del desarrollo continuo, el fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este folleto.



QUALITY ESPRESSO 
Quality Espresso

Motores, 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



ISO 9001:2000