



A NEW CONCEPT IN THE WORLD OF
COFFEE. DEVELOPED BY THE TECHNICAL
TEAM OF QUALITY ESPRESSO AND
DESIGNED BY ANDRÉ RICARD.

Ein neues Konzept in der Welt des Kaffees,
das nach einem Entwurf von André Ricard
und von der technischen Abteilung von
Quality Espresso entwickelt wurde.



VISACREM

Quality Espresso

VISACREM V6 ESPRESSO MACHINES. A NEW CONCEPT FOR THE WORLD OF COFFEE, WITH NEW TECHNOLOGIES, DESIGN AND FUNCTIONALITIES.

A NEW WAY OF PREPARING AN ESPRESSO. EASIER. MORE HOMOGENEOUS. SIMPLY PERFECT. USING THE SAME QUALITY PARAMETERS FROM THE FIRST TO THE LAST ESPRESSO MADE DURING THE DAY.

The new range of VISACREM V6 Espresso Machines incorporates new and advanced control systems that guarantee the special characteristics of a perfect espresso in each cup.



Das neue Sortiment der Espressomaschinen VISACREM V6 nimmt neue und fortgeschrittene Kontrollsysteme auf, die bei jeder Tasse eine geeignete Parameterbestimmung garantieren, damit der Espresso immer perfekt ist.

VISACREM V6 VORSTELLEN, DAS AUFGRUND SEINER TECHNOLOGIE, SEINES DESIGNS UND FUNKTIONALITÄT EIN GANZ NEUARTIGES KONZEPT IN DER WELT DES KAFFEES DARSTELLT.

EINE NEUARTIGE ART EINEN ESPRESSO VORZUBEREITEN. SEHR BEQUEM. VIEL PERFEKTER. EINHEITLICHER. DABEI WERDEN DIE GLEICHEN QUALITÄTSPARAMETER FÜR ALLE TASSEN, VON DER ERSTEN, BIS ZUR LETZTEN TASSE DES TAGES EINGEHALTEN.

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF ALL MODELS

HOT WATER TEMPERATURE

for tea, can be regulated to between 85 and 98°C

AUTOMATIC RENEWAL OF WATER

by simply pressing a button

PROGRAMMABLE HOT WATER DISPENSER

ADDITIONAL CHARACTERISTICS OF MODELS WITH DISPLAY

BOILER WATER TEMPERATURE CONTROL

programmable via the display

AUTOMATIC GROUP CLEANING PROGRAMME

ELECTRICAL CUP WARMER

operated from the control panel



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN ALLER MODELLE

REGULIERBARE WASSERTEMPERATUR

für die Zubereitung von Tee zwischen 85 und 98 °C.

AUTOMATISCHE WASSERERNEUERUNG

über einen Knopfdruck

PROGRAMMIERBAR HEISSWASSERAUSLAUF

ZUSÄTZLICHE EIGENSCHAFTEN DER MODELLE MIT DISPLAY

TEMPERATURKONTROLLE DES KESSELWASSERS

über das Display

AUTOMATISCHES REINIGUNGSPROGRAMM FÜR DIE AUSLAUFEINHEITEN

ELEKTRISCHER TASSENWÄRMER
der von der Bedienungsfläche aus bedient werden kann

**TWO-SECTION
TOP TRAY**

*to allow access
to the group area*

**TRAY LIFTING
SYSTEM**

*to ease maintenance
procedures without the need to
remove cups*

**TEMPERED GLASS
CONTROL PANEL**

*with glass-lined serigraphy, fully integrated
in the machine's front panel, enabling
easy cleaning and guaranteeing a long working life*

**NEW EASY LATTE®
QUICK OPENING TAP**

*for the perfect emulsion of milk for
cappuccinos and lattes*

**AUTOMATIC
COFFEE COUNTER**

**WARNING SYSTEM FOR
WATER SOFTENER**

regeneration or change

**MACHINE START/STOP
CAN BE PROGRAMMED**

**CHECK-CONTROL AND
DIAGNOSIS SYSTEM**



**EINE IN ZWEI
TEILEILTE OBERPLATTE**

*um den Zugang zum Bereich
der Auslaufbohle zu erleichtern*

PLATTENANHEBESYSTEM

*um die Abnahme der Seitenteile
zu erleichtern, ohne dafür die Tassen
entfernen zu müssen*

**BEDIENUNGSTAFEL
AUS GEHÄRTETEM GLAS**

*und mit verglaster Serigrafie im Vorderstück
der Maschine, was eine einfache Reinigung ermöglicht
und ein langes nützliches Leben garantiert*

**EASY LATTE®,
EIN NEUARTIGER
SCHNELLÖFFNUNGSHAHN**

*der eine angemessene Emulsion der Milch
sicherstellt, um Cappuccinos vorzubereiten*

**AUTOMATISCHER
ZÄHLER DER
ZUBEREITETEN
KAFFEEES**

**WARNANZEIGE
ZUR ERNEUERUNG
DES ENTKALKERS**

**PROGRAMMIERBARE
INBETRIEBNAHME UND
ABSCHALTUNG
DER MASCHINE**

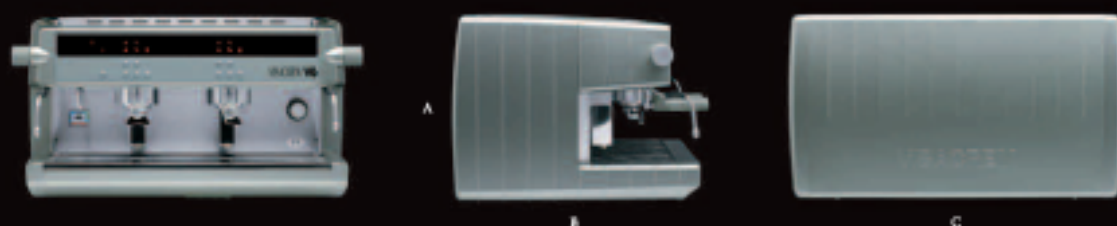
**CHECK-KONTROLL
UND DIAGNOSESYSTEME**



A NEW CONCEPT IN THE WORLD OF COFFEE. DEVELOPED BY THE TECHNICAL TEAM OF QUALITY ESPRESSO AND DESIGNED BY ANDRÉ RICARD.

THE NEW RANGE OF VISACREM V6 ESPRESSO MACHINES IS MANUFACTURED WITH A STAINLESS STEEL HOUSING AND ALUMINIUM SIDE PANELS, FINISHED WITH A TWO-COAT METALLIC PAINT.

DAS NEUE SORTIMENT AN ESPRESSOMASCHINEN VISACREM V6 IST AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL HERGESTELLT UND DIE SEITENTEILE AUS ALUMINIUM SIND MIT EINER DOPPELTEN METALLIK-FARBSCHICHT VERSEHEN.



Currently, the new range of VISACREM V6 espresso machines is manufactured in two and three-group models, with or without display. Heutzutage werden die Modelle des neuen Sortiments an Espresso-Kaffeemaschinen VISACREM V6 mit zwei oder drei Auslaufbrühen mit oder ohne Display hergestellt.

NEW RANGE OF VISACREM V6 ESPRESSO MACHINES

Consult us for the model most suited to your needs.

Wenden Sie sich an unsere Fachkräfte, die Sie darüber beraten werden, welches Modell für Sie am besten ist.

GROUPS GRUPPEN	HEIGHT (A) HÖHE	DEPTH (B) TIEFE	WIDTH (C) BREITE	CAPACITY KAPAZITÄT	POWER LEISTUNG	WEIGHT GEWICHT
2	46 cm	57 cm	83 cm	13 litres	3500 W	72 Kg.
3	46 cm	57 cm	100 cm	18 litres	4600 W	86 Kg.
2 DISPLAY	46 cm	57 cm	83 cm	13 litres	3500 W	72 Kg.
3 DISPLAY	46 cm	57 cm	100 cm	18 litres	4600 W	86 Kg.

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. Im Interesse dauerhafter Entwicklung behält sich der Hersteller das Recht vor, die in dieser Broschüre angeführten Geräte ohne Vorwarnung zu ändern.

QUALITY ESPRESSO 
Quality Espresso

**THE VERSATILITY OF THE DESIGN
OF THE VISACEM V6 ESPRESSO
MACHINE MAKES IT SUITABLE
FOR ANY TYPE OF COFFEE SHOP,
BAR OR RESTAURANT.**

***DIE FLEXIBILITÄT DES DESIGNS
DER ESPRESSOMASCHINE
VISACREM V6 ERLAUBT IHRE
ANPASSUNG AN JEDLICHE ART
VON LOKAL.***





*"Design can be defined as the "harmony" that surrounds us."
"Das Design ist wie ein harmonisches Element, das uns umgibt."*

ANDRÉ RICARD

QUALITY ESPRESSO ©
Quality Espresso

MANUFACTURER OF ESPRESSO AND CAFFUCCINO MACHINES SINCE 1992
REESTABLISHMENT SINCE 1992

Motors, 1-B / 08040 BARCELONA (Spain) T +34 933 946 305 F +34 933 322 111 info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

