

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

ELEKTRA®

ALETTA®

SINCE 1947



ELEKTRON. L'OGGETTO CHE RISPLENDE / ELEKTRON. THE SHINING OBJECT



IL MARCHIO DELL'ECCELLENZA ITALIANA DAL 1947

THE MARK OF THE ITALIAN EXCELLENCE SINCE 1947



DEDIZIONE
CREATIVITA'
INTRAPRENDENZA
DEDICATION
CREATIVITY
INITIATIVE

FAMIGLIA FREGNAN. DA 62 ANNI UN FATTORE UMANO INSOSTITUIBILE

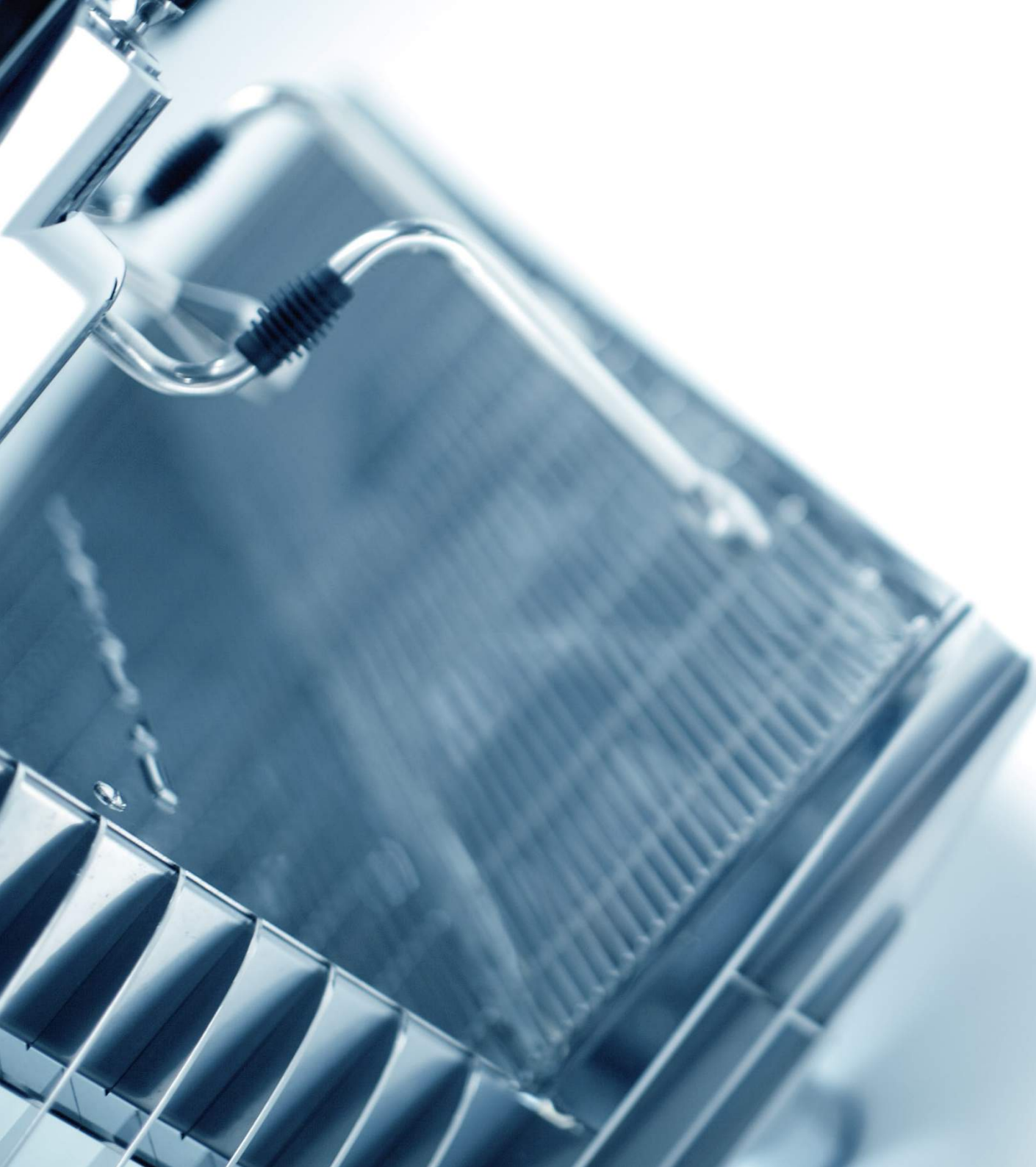
THE FREGNAN FAMILY. IRREPLACEABLE HUMAN FACTOR SINCE 62 YEARS

ELEKTRA®

CON LO SGUARDO RIVOLTO AL FUTURO / A GLANCE TO THE FUTURE



ALETTA®



LATTE ART
SCHIUMA CREMOSA
LATTE ART
CREAMY FOAM

CAPPUCCINO. GUSTARE UN VERO PIACERE ITALIANO
CAPPUCCINO. TO TASTE A TRUE ITALIAN DELIGHT

ALETTA®

09



DESIGN DI IRREPETIBILE AVANGUARDIA
UNIQUE AND INNOVATIVE DESIGN



STILE ARDITO. ESECUZIONE ESCLUSIVA

DARING STYLE. EXCLUSIVE PROCESSING



ALETTA®. COMPENDIO DI NUOVI E STORICI BREVETTI:

ALETTA®. COMPENDIUM OF NEW AND HISTORICAL PATENTS:

DESIGN D'AVANGUARDIA. BREVETTATO
WTS / SISTEMA TRATTAMENTO ACQUA. BREVETTATO
MFS / MONTALATTE AUTOMATICO. BREVETTATO

INNOVATIVE DESIGN. PATENTED
WTS / WATER TREATMENT SYSTEM. PATENTED
MFS / MILK FROTHING SYSTEM. PATENTED



L'EMOZIONE DELL'AVANGUARDIA STILISTICA E TECNICA
THE EMOTION OF STYLISTIC AND TECHNICAL INNOVATION

ALETTA®



ALETTA®



CARROZZERIA LUMINOSA E PRESTAZIONI AL TOP
BRIGHT BODY AND TOP PERFORMANCE

ALETTA®

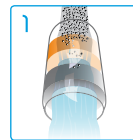
- 01.DESIGN D'AVANGUARDIA BREVETTATO
- 02.SISTEMA TRATTAMENTO ACQUA "WTS" BREVETTATO
- 03.MONTALATTE AUTOMATICO "MFS" BREVETTATO
- 04.QUALITA' IN TAZZA SUPERIORE
- 05.QUALITA' LATTE MONTATO SUPERIORE
- 06.CONTROLLO TEMPERATURA DI INFUSIONE
- 07.MANUTENZIONE INTELLIGENTE
- 08.CONTROLLO CONSUMO ENERGETICO
- 09.ERGONOMIA E FACILITA' D'USO
- 10.AMPIO PORTATAZZE RISCALDATO "CHS"

- 01.INNOVATIVE DESIGN / PATENTED
- 02."WTS" WATER TREATMENT SYSTEM / PATENTED
- 03."MFS" MILK FROTHING SYSTEM / PATENTED
- 04.TOP QUALITY IN THE CUP
- 05.SUPERIOR QUALITY MILK FROTHED
- 06.BREWING TEMPERATURE CONTROL
- 07.INTELLIGENT MAINTENANCE
- 08.ENERGY CONSUMPTION CONTROL
- 09.ERGONOMIC AND EASY TO USE
- 10."CHS" CUP HEATER TRAY

WTS
SISTEMA TRATTAMENTO ACQUA WATER TREATMENT SYSTEM
BREVETTATO PATENTED

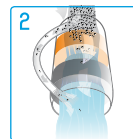


Eliminazione automatica dei sali di calcio e magnesio dall'acqua
Automatically eliminates calcium and magnesium salts from water



1
 Addolcitore a resine ioniche
Ionic resins water softener

Regolazione personalizzata concentrazione salina residua nell'acqua addolcita
Softened water custom-made setting of the salts concentration



2
 Sistema di by-pass
By-pass system

Eliminazione automatica cloro e composti organici dall'acqua
Automatically eliminates chlorine and organic compounds from water



3
 Filtro a carboni attivi
Active carbon filter

Gestione automatica dell'esaurimento della cartuccia a carboni attivi
Automatic warning management of the active carbon cartridge exhaustion



WTS
SISTEMA TRATTAMENTO ACQUA WATER TREATMENT SYSTEM
BREVETTATO PATENTED

WTS® è un'innovativo Sistema di Trattamento dell'Acqua brevettato da Elektra®, che migliora la qualità del caffè espresso, controllandone il gusto.

The WTS® is an innovative Water Treatment System, patented by Elektra®, which improves the quality of espresso coffee and controls its taste.

Aletta® WTS® gestisce automaticamente l'eliminazione dei sali di calcio e magnesio (calcare) e la rigenerazione delle resine del depuratore senza sospendere l'erogazione di caffè.

Aletta® WTS® manage automatically the magnesium and calcium (limestone) elimination and the purifier resins regeneration without stopping the coffee supply.

A completamento di questa eccezionale e unica performance, abbiamo integrato una cartuccia a ioni attivi argentati che rimuove totalmente il cloro dall'acqua, lasciando al caffè un gusto inalterato.

Besides to this exceptional and unique performance, we have integrated a silver active ions cartridge that removes the chlorine from the water, giving a perfect taste to the coffee.

MFS
MONTALATTE AUTOMATICO
BREVETTATO

MILK FROTHING SYSTEM
PATENTED



MFS
MONTALATTE AUTOMATICO
BREVETTATO

MILK FROTHING SYSTEM
PATENTED

Preparazione automatica
di latte caldo

Automatic hot milk setting

Preparazione automatica di latte
caldo con schiuma (cappuccino)

*Automatic milk frothing setting
(cappuccino)*

Temperatura latte regolabile

*Custom-made milk temperature
setting*

Quantità schiuma latte regolabile

Custom-made milk foam quantity

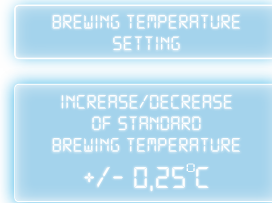
Gestione automatica
ciclo lavaggio

*Automatic cleaning system
management*

ESCLUSIVO CONTROLLO ELETTRONICO TEMPERATURA E PRESSIONE DI INFUSIONE



EXCLUSIVE BREWING TEMPERATURE AND PRESSURE ELECTRONIC CONTROL



Esempio informazioni su display
Display example

ESCLUSIVO CONTROLLO ELETTRONICO TEMPERATURA E PRESSIONE DI INFUSIONE

Controllo elettronico della temperatura dell'acqua in caldaia. Precisa regolazione della temperatura di infusione (+/- 0,25°C).

EXCLUSIVE BREWING TEMPERATURE AND PRESSURE ELECTRONIC CONTROL

Electronic control of the boiler water temperature. Precise adjustment of the brewing temperature (+/- 0.25°C).

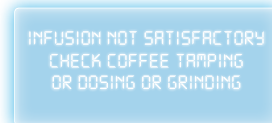
Rilevazione elettronica della pressione della rete idrica e della pressione d'infusione.

Electronic water supply and brewing pressure measurement

CONTROLLO IDONEITA' D'INFUSIONE



BREWING SUITABILITY CONTROL



Esempio informazioni su display
Display example

CONTROLLO IDONEITA' D'INFUSIONE

Controllo idoneità Infusione secondo gli standard dell'espresso all'italiana, con segnalazione delle anomalie.

BREWING SUITABILITY CONTROL

Brewing suitability control according to Italian espresso standards, with alert warnings in the event of faults.

MANUTENZIONE INTELLIGENTE INTELLIGENT MAINTENANCE



Cruscotto
e pulsantiera estraibili
*Pull-out coffee keyboard
control panel*



Pompa facilmente accessibile
Water pump easily accessible



CONSUMI RIDOTTI REDUCED CONSUMPTION



Ciclo notturno programmabile
Programmable night cycle

DISPLAY GESTIONE INFORMAZIONI | INFORMATIVE FUNCTIONS DISPLAY

Selezione lingua

Language selection

Visualizzazione parametri operativi:

- Produzione totale caffè erogati per singolo tasto
- Volumi acqua consumata
- Registrazione e stampa dati
- Tempi totali funzionamento
- Data e tipo interventi di manutenzione
- Numero e tipo allarmi segnalati

Display of the operating parameters:

- *Total number of coffees supplied by single key*
- *Total water consumption (liters)*
- *Recording of the meaningful functioning data*
- *Total operating time*
- *Date and kind of service carried out*
- *Type and number of the alarms reported*

MANUTENZIONE INTELLIGENTE

INTELLIGENT MAINTENANCE

Sistema di gestione manutenzione programmata

Scheduled maintenance management system

Sistema automatico prevenzione e rilevazione guasti

Automatic faults prevention and faults detection system

FACILITA' DI INTERVENTO

EASY TO MAINTAIN

Pompa facilmente accessibile dalla parte frontale

Water pump easily accessible from the machine front

Cruscotto pulsantiera estraibile per manutenzione

Pull-out coffee keyboard control panel

Pulsantiera con possibilità di sostituzione del singolo tasto

Interchangeability of every single coffee key

CONSUMI RIDOTTI

REDUCED CONSUMPTION

Ciclo notturno programmabile: riduzione consumi energetici.

Programmable night cycle: reduces energy consumption.

PLUS

ERGONOMIA E FACILITA' D'USO

Pulsantiera Soft Touch

Altezze variabili delle zone lavoro

Piano di lavoro rialzato

Lance acqua e vapore
di grandi dimensioni

Ampio portatazze riscaldato "CHS"
Il più capiente della categoria

Bacinella con deflusso forzato

ERGONOMIC AND EASY TO USE

*Soft Touch coffee keyboard
control panel*

Adjustable working areas

Raised cup tray

Large water-steam wands

*Cup heater tray "CHS"
The most roomy of its category*

Constrained drain tray



MODELS

A	ALETTA	
AC	ALETTA + CHS	(Cup Heating System)
AM	ALETTA + MFS	(Milk Frothing System)
AW	ALETTA + WTS	(Water Treatment System)
AMC	ALETTA + MFS + CHS	(Milk Frothing System + Cup Heating System)
AWC	ALETTA + WTS + CHS	(Water Treatment System + Cup Heating System)
AWM	ALETTA + WTS + MFS	(Water Treatment System + Milk Frothing System)
AWMC	ALETTA + WTS + MFS + CHS	(Water Treatment System + Milk Frothing System + Cup Heating System)

TECHNICAL DATA

Units	Boiler capacity	Voltage	Frequency	Power	Height	Width	Depth	Weight	Shipping weight	Colours
Gruppi	Capacità caldaia	Tensione	Frequenza	Potenza	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso	Peso spedizione	Colori
Gruppen	Heizkesselkapazität	Spannung	Häufigkeit	Stromspannung	Höhe	Breite	Tiefe	Gewicht	Gewicht bei Verschickung	Farben
Groupes	Contenance chaudière	Tension	Fréquence	Puissance	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids	Poids de l'envoi	Coloris
Grupos	Capacidad caldera	Tensión	Frecuencia	Potencia	Altura	Ancho	Profundidad	Peso	Peso envío	Colores
N°	L	V	Hz	W	cm-inches	cm-inches	cm-inches	kg-lbs	kg-lbs	
2	13	230-400	50/60	3700	56-22	88-35	57-22	70-154 90-198	85-187 105-231	Polished Steel





ELEKTRA®

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

Elektra srl - Via A. Volta, 18

31030 Dosson di Casier (Treviso) Italia

Tel. +39 0422 490405 r.a. - Fax +39 0422 490620

info@elektrasrl.com - www.elektrasrl.com