

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

Belle Epoque



SINCE 1947


ELEKTRA



IL MARCHIO DELL'ECCELLENZA ITALIANA DAL 1947

THE BRAND OF THE ITALIAN EXCELLENCE SINCE 1947





ELEKTRA. UN SIMBOLO DI GRANDE TRADIZIONE
ELEKTRA. A SYMBOL OF GREAT TRADITION



PASSIONE
STILE
CONOSCENZA

PASSION
STYLE
KNOW-HOW

BELLE EPOQUE. DA 70 ANNI RIFINITE A MANO UNA AD UNA

BELLE EPOQUE. HAND CRAFTED ONE BY ONE SINCE 70 YEARS

METALLO
SCINTILLANTE

SHINING
METAL



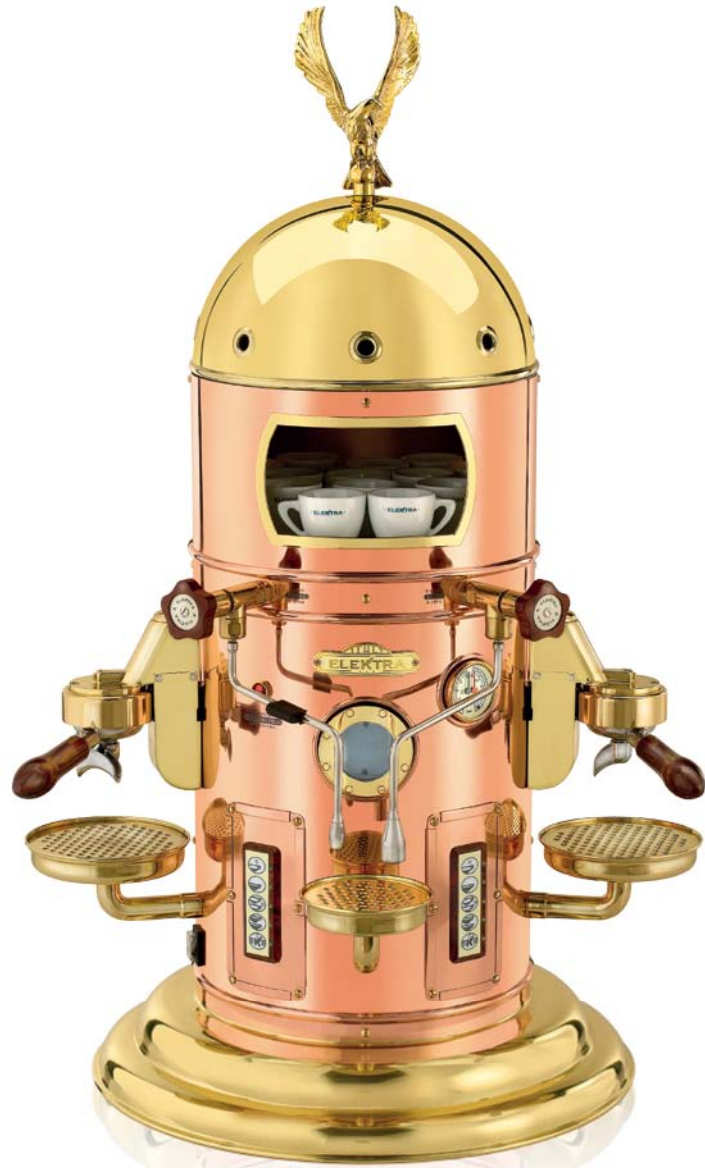
UN'OPERA D'ARTE SOTTO OGNI PROFILO / A MASTERPIECE IN EVERY RESPECT

DESIGN RETRÒ
TECNOLOGIA SUPERIORE

RETRÒ STYLE
SUPERIOR TECHNOLOGY

ELEKTRA. BELLEZZA E FORZA

ELEKTRA. BEAUTY AND STRENGTH



VERTICALE P1. 2 GRUPPI AUTOMATICA. RAME/OTTONE

VERTICALE P1. 2 UNIT AUTOMATIC. COPPER / BRASS

Belle Epoque



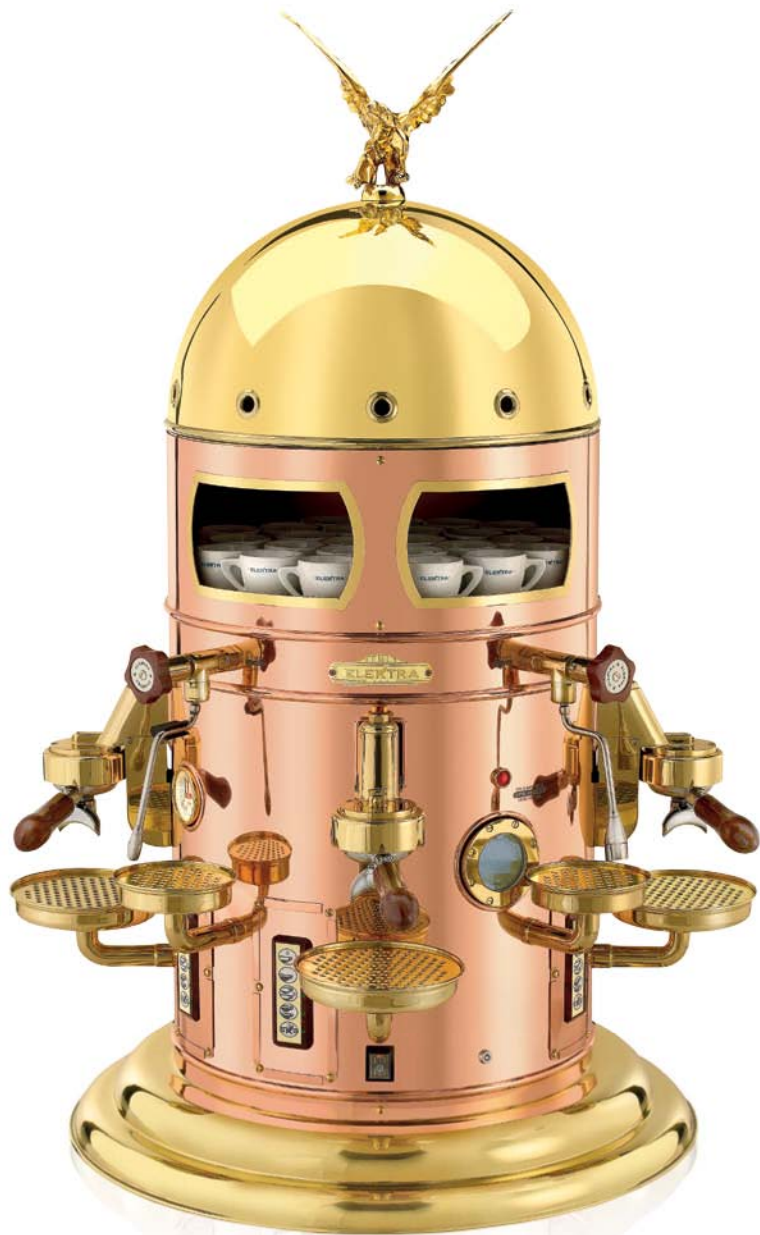


VERTICALE P1C. 2 GRUPPI AUTOMATICA. CROMO

VERTICALE P1C. 2 UNIT AUTOMATIC. CHROME

Belle Epoque





VERTICALE Q1. 3 GRUPPI AUTOMATICA. RAME/OTTONE
VERTICALE Q1. 3 UNIT AUTOMATIC. COPPER / BRASS

Belle Epoque





VERTICALE Q1C. 3 GRUPPI AUTOMATICA. CROMO
VERTICALE Q1C. 3 UNIT AUTOMATIC. CHROME

Belle Epoque





VERTICALE O. 1 GRUPPO SEMI-AUTOMATICA. RAME/OTTONE

VERTICALE O. 1 UNIT SEMI-AUTOMATIC. COPPER & BRASS

Belle Epoque





VERTICALE OC. 1 GRUPPO SEMI-AUTOMATICA. CROMO

VERTICALE OC. 1 UNIT SEMI-AUTOMATIC. CHROME

Belle Epoque





01. EROGAZIONE A 5 DOSI AUTOMATICHE
02. CARATTERISTICO OBLÒ PER IL CONTROLLO DELL'ACQUA IN CALDAIA
03. MANOMETRO DOPPIA SCALA AD ALTA PRECISIONE
04. CONTROLLO ELETTRONICO TEMPERATURA DI INFUSIONE
05. RUBINETTO VAPORE/ACQUA, CON COMANDO A MANOPOLA CON LANCE SNODATE INOX
06. STEMMA IN OTTONE LAVORATO A MANO
07. VANO PORTATAZZE SUPERIORE CON DOPPIO ACCESSO (Q1, Q1C) (BREVETTATO)
08. RIDUZIONE CONSUMI / CICLO NOTTURNO PROGRAMMABILE
09. TELAIO IN ACCIAIO CON ATTACCHI GRUPPO ANTITORSIONE
10. CALDAIA PIU' CAPIENTE E PERFORMANTE (BREVETTATA)

01. AUTOMATIC 5 DOSES DEVICE PRESETTING
02. DISTINCTIVE WINDOW TO CONTROL THE BOILER WATER LEVEL
03. HIGH PRECISION GAUGE WITH DOUBLE SCALE
04. BREWING TEMPERATURE ELECTRONIC CONTROL AND SETTING
05. STEAM/WATER TAP WITH PIVOTING KNOB CONTROL AND JOINTED STAINLESS STEEL NOZZLES.
06. HAND-WORKED BRASS EMBLEM
07. CUP-HOLDER COMPARTMENT WITH DOUBLE ACCESS (Q1, Q1C) (PATENTED)
08. REDUCED ENERGY CONSUMPTION / PROGRAMMABLE NIGHT CYCLE
09. STEEL FRAME WITH ANTI-TWIST UNIT CONNECTIONS
10. LARGER AND MORE POWERFUL BOILER (PATENTED)



01

EROGAZIONE A 5 DOSI
AUTOMATICHE

AUTOMATIC 5 DOSES
DEVICE PRESETTING

02

CARATTERISTICO OBLÒ
PER IL CONTROLLO
DEL LIVELLO DELL'ACQUA
IN CALDAIA

DISTINCTIVE WINDOW
TO CONTROL THE BOILER
WATER LEVEL

03

MANOMETRO DOPPIA SCALA
ALTA PRECISIONE

HIGH PRECISION GAUGE
WITH DOUBLE SCALE

04

ESCLUSIVO CONTROLLO
ELETTRONICO TEMPERATURA
DI INFUSIONE

EXCLUSIVE BREWING
TEMPERATURE ELECTRONIC
CONTROL

Controllo elettronico della
temperatura dell'acqua in caldaia.
Precisa regolazione della
temperatura di infusione (+/- 1°C).

*Electronic control of the boiler
water temperature.
Precise adjustment of the
brewing temperature (+/- 1°C).*





05

RUBINETTO VAPORE/ACQUA CON COMANDO A MANOPOLA CON LANCE SNODATE

Rubinetto vapore/acqua dotato di comando a manopola (intercambiabile con leva multidirezionale) con lance snodate in acciaio inossidabile.

STEAM/WATER TAP WITH PIVOTING KNOB CONTROL AND JOINTED NOZZLES

Steam/water tap with pivoting knob control (interchangeable with the pivoting lever control) and jointed stainless steel nozzles.

06

STEMMA IN OTTONE LAVORATO A MANO

Uno stemma antico simbolo di qualità e tradizione

HAND-WORKED BRASS EMBLEM

An ancient emblem, symbol of quality and tradition.

07

VANO PORTATAZZE CON DOPPIO ACCESSO BREVETTATO

(Solo nella versione 3 gruppi)

DOUBLE ACCESS CUP-HOLDER COMPARTMENT PATENTED

(3 units version only)

08



CONSUMI RIDOTTI

Ciclo notturno programmabile: riduzione consumi energetici.

REDUCED CONSUMPTION

Programmable night cycle: reduces energy consumption.

MACINADOSATORI AUTOMATICI E MANUALI

AUTOMATIC AND MANUAL ESPRESSO GRINDERS WITH DOSERS



MXO

Semiautomatico, ottone "Gold"
Semi-automatic, Brass "Gold"



MXR

Semiautomatico, rame e ottone
Semi-automatic, Copper & Brass



MXC

Semiautomatico, cromo
Semi-automatic, chrome



MXPC

Automatico, cromo
Automatic, chrome



MXP

Automatico, rame e ottone
Automatic, Copper & Brass

S01

SP2

SQ3



Base legno
Wooden base

MACINADOSATORE ON-DEMAND

ON-DEMAND ESPRESSO GRINDER



NINO MK

Automatico,
Alluminio Lucidato.
Automatic,
Polished Aluminium.

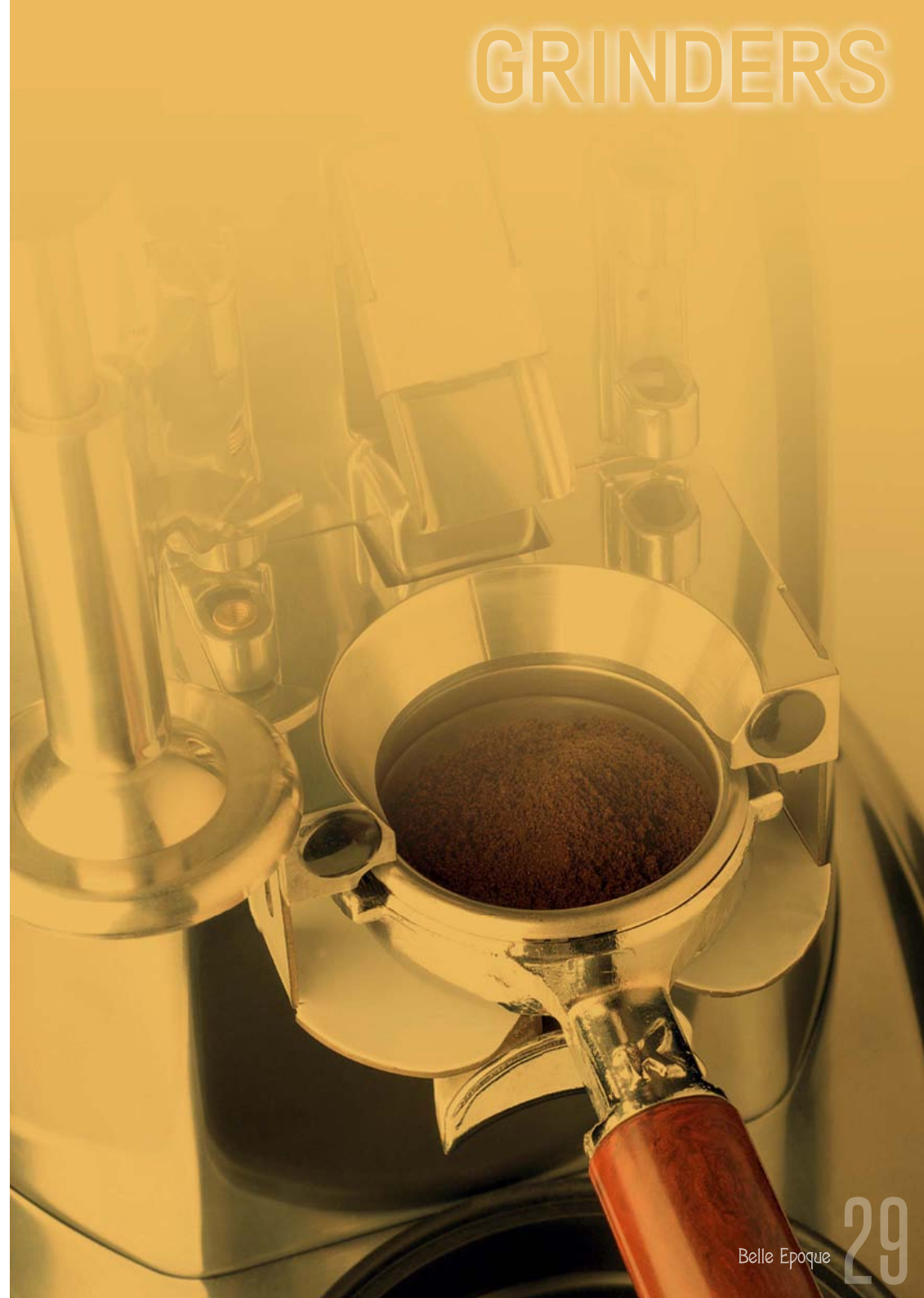
VOLTAGE	230 - 240 V
FREQUENCY	56/60 Hz
POWER	300 w
MOTOR	500 rpm
CONICAL MILLS	Ø 68 mm - Thick 25 mm
GRINDING TIME SETTING	Single dose 1,8/1,9 sec - double dose 3,6 sec
DIMENSIONS	H 690 - L 290 - P 450 mm
WEIGHT	27 Kg net / 35 Kg packaged



Pressa caffè brevettato
Patented coffee tamper



Regolazione micrometrica
Micrometric adjustment





MODELS

O	VERTICALE	1 Units	Semi-automatic	Copper/Brass
OC	VERTICALE	1 Units	Semi-automatic	Chrome
P1	VERTICALE	2 Units	Automatic	Copper/Brass
P1C	VERTICALE	2 Units	Automatic	Chrome
Q1	VERTICALE	3 Units	Automatic	Copper/Brass
Q1C	VERTICALE	3 Units	Automatic	Chrome

TECHNICAL DATA

Units	Boiler capacity	Voltage	Frequency	Power	Height	Diameter	Weight	Shipping weight	Finishing
Gruppi	Capacità caldaia	Tensione	Frequenza	Potenza	Altezza	Diametro	Peso	Peso spedizione	Finitura
Gruppen	Heizkesselkapazität	Spannung	Häufigkeit	Stromspannung	Höhe	Durchmesser	Gewicht	Gewicht bei Verschickung	Finish
Groupes	Contenance chaudière	Tension	Fréquence	Puissance	Hauteur	Diamètre	Poids	Poids de l'envoi	Finition
Grupos	Capacidad caldera	Tensión	Frecuencia	Potencia	Altura	Diámetro	Peso	Peso envío	Acabado
N°	L	V	Hz	W	cm-inches	cm-inches	kg-lbs	kg-lbs	
1	5	110-230	50/60	2200	71+10 - 30+4	Ø40-16	38-83	43-94	Copper/brass Chrome
2	9	230-400	50/60	3700	89+19 - 35+7	Ø57-22	53-116	61-134	Copper/brass Chrome
3	12,5	230-400	50/60	5200	95+20 - 37+8	Ø68-27	72-158	82-181	Copper/brass Chrome



*"Dal 1947, come testimoniano i numerosi brevetti ottenuti,
ho sempre cercato di perfezionare le macchine da caffè
espresso che ho progettato e costruito.*

Ed ora, i miei figli, proseguano in questa impresa."

*"Since 1947, as shown by the several patents I've got-
I always tried to improve espresso coffee machines
that I have designed and manufactured.
And now, my sons, keep on this enterprise."*

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Florindo Fregnan". The signature is stylized with a large, looped initial "F" and a long, sweeping underline.

Florindo Fregnan (founder of Elektra)



SINCE 1947

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