



SINCE 1977 ESPRESSO & CAPPUCCINO MACHINES

[WWW.ISOMAC.IT](http://WWW.ISOMAC.IT)



PROFESSIONAL  
2 BOILER PID  
8



PRO 6.1 PID  
10



PRO 6.1  
12



PRO 5.1  
14



PRO 3.1  
16



TEA PID  
18



TEA COOL  
TOUCH  
20



ZAFFIRO COOL  
TOUCH  
22



MONDIALE PID  
24



MONDIALE  
COOL TOUCH  
26



VENUS PID  
28



VENUS  
30



MAVERICK PID  
32



MAVERICK  
34



MAVERICK PLUS  
36



GIADA  
38



COFFEE  
GRINDERS  
40



OPTIONALS  
42

# ISOMAC®

ISOMAC® dal 1977 progetta e produce macchine per caffè espresso di alta qualità, rivolte al settore premium del mercato.

Fondata da Giovanni Fontana, che ha sviluppato una grande esperienza nella Faema in qualità di responsabile della produzione e dello sviluppo nel periodo di massimo fulgore negli anni 60, operando a fianco del Sig. Carlo Ernesto Valente, fondatore della Faema S.p.A.

ISOMAC® è un'azienda italiana di grande tradizione ed eccellenza di prodotto, dedicata agli amanti del caffè espresso.

ISOMAC® è presente nei mercati internazionali attraverso distributori specializzati nel settore di macchine per caffè espresso, che garantiscono un servizio d'assistenza tecnica rapido e professionale.

Le risorse umane di ISOMAC® sono dedicate ad un'attenta progettazione tecnica, all'utilizzo di materiali pregiati quali acciaio inox, ottone, rame, ad un controllo di qualità, all'accettazione dei componenti, ad un assemblaggio e collaudo di ogni prodotto effettuato da esperti artigiani, ad un servizio ricambi efficiente e veloce.

Una forte fedeltà al marchio ISOMAC® è universalmente riconosciuta dalla clientela per il costante impegno nella ricerca di un design inconfondibile che trasmette solidità e concretezza.

Le macchine per caffè espresso ISOMAC® garantiscono prestazioni uniche a livello di stabilità termica e di estrazione dell'espresso, grazie alle caratteristiche tecniche ed alla qualità dei componenti utilizzati.

La gamma completa di prodotti, sia professionali sia ad uso domestico soddisfa tutte le esigenze dei clienti.

ISOMAC®, dal 1977 macchine per caffè espresso e cappuccino.





**ISOMAC®**

Since 1977 ISOMAC® plans and manufactures high quality espresso coffee machines, addressed to the market's premium area.

It was founded by Giovanni Fontana who developed a big experience in Faema as production chief during the sixties, working alongside of Mr Carlo Ernesto Valente, La Faema founder.

ISOMAC® is an Italian company of long tradition and excellent products, devoted to coffee lovers.

ISOMAC® is operating in the international markets through specialized distributors in the area of espresso coffee machines who grant a quick and professional after sales service.

ISOMAC® human resources are devoted to a careful engineering design, to the use of precious materials such as stainless steel, copper and brass, to a quality control at the components acceptance.

The assembly and testing of each product is carried out by expert craftsmen. Spare parts service is efficient and fast. The constant commitment to research is widely recognized by customers to ISOMAC® especially for the unique design that transmit solidity and concreteness.

ISOMAC® espresso coffee machines provides unique performance regarding thermal stability and coffee extraction thanks to the technical characteristics and quality of components used.

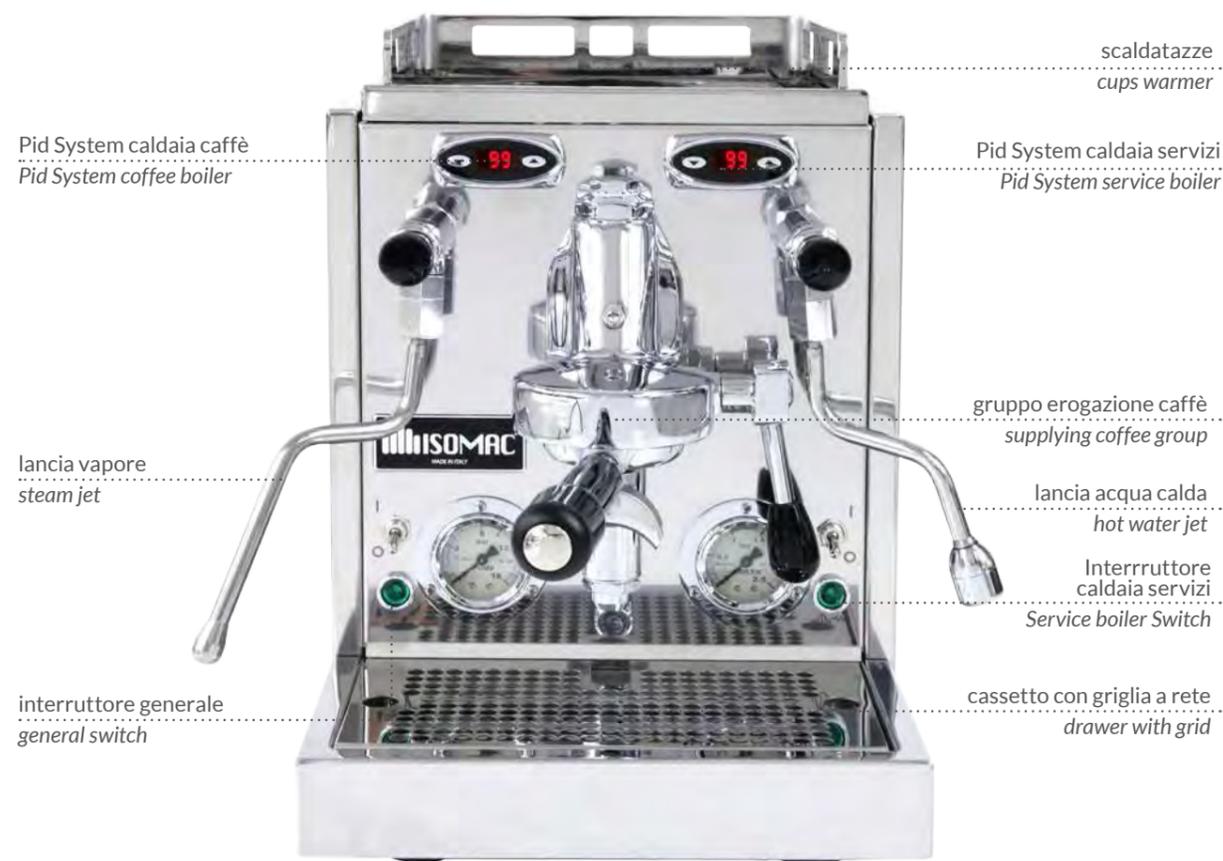
The full range of products for both professional and domestic use meets all customers needs.

ISOMAC®, since 1977 espresso coffee and cappuccino machines.

# PROFESSIONAL 2 BOILER PID



- Elettro pompa rotativa professionale.
  - Gruppo erogazione professionale, con camera d'infusione caffè.
  - Questo sistema permette l'ottimale sfruttamento dalle polveri di caffè garantendo un caffè corposo dall'ottimo aroma e ricco di crema.
  - Il peso del gruppo (4.050 kg / circa 9 lbs) garantisce la miglior stabilità termica ed il mantenimento di una temperatura costante.
  - Caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una migliore stabilità termica e risparmio energetico.
  - Ricarico automatico dell'acqua in caldaia controllato elettronicamente.
  - Erogazione contemporanea di caffè, vapore ed acqua come nelle macchine professionali.
  - Controllo elettronico della temperatura con sensore PID interno alla caldaia. (Settaggio temperatura al 1C° o al 1F°)
- *Electro professional rotary pump*
  - *Professional heavy duty brewing group with progressive coffee infusion.*
  - *This system allows smoothest extraction for optimum aroma, body and "crema".*
  - *Group's weight (4.050kg approx 9lbs) guarantees best thermic stability for maintaining a constant group temperature.*
  - *Copper boiler with brass endplate. Insulated boiler for energy savings and increased thermal stability.*
  - *Boiler automatic water refill, electronically controlled.*
  - *Coffee, steam and hot water can be prepared simultaneously as on a professional machine.*
  - *Electronic control by PID sensor inside the boiler for precise temperature control. (Adjustable temperature by 1c° or 1F°).*



Pid System caldaia caffè  
Pid System coffee boiler

Pid System caldaia servizi  
Pid System service boiler

scaldatazze  
cups warmer

gruppo erogazione caffè  
supplying coffee group

lancia vapore  
steam jet

lancia acqua calda  
hot water jet

Interruttore  
caldaia servizi  
Service boiler Switch

interruttore generale  
general switch

cassetto con griglia a rete  
drawer with grid

Il modello Professional 2 Boiler Pid è una macchina per caffè espresso e cappuccino dotata del dispositivo per il controllo della temperatura denominato PID.

Migliore stabilità della temperatura con la caldaia caffè indipendente controllata mediante PID.

Maggiore erogazione vapore ed acqua calda con la caldaia indipendente controllata mediante PID.

L'elettro pompa rotativa professionale con possibilità di utilizzo con serbatoio o collegamento alla rete idrica completano le avanzate caratteristiche tecniche di questo modello.

*The Professional 2 Boiler Pid is a dual boiler espresso cappuccino machines with Pid temperature control.*

*Better temperature stability with the dedicated and independent espresso boiler and Pid control.*

*Better and increased level of steam pressure and hot water supply through the dedicated and independent service boiler controlled by Pid.*

*Full Commercial rotary pump and the option of direct water connection or water tank supply complete the technical advanced main characteristics.*

Possibilità connessione idrica | Possible connection to water main.

Dimensioni (LxAxP) Dimensions(LxHxD)	300x425x430	mm
Peso Weight	28	kg
Serbatoio acqua Water tank	2.9	Lt
Potenza Power	220-240V 50Hz 2400W / 120V 60Hz 1800W	W
Caldaia caffè Coffee Boiler	0.6	Lt
Caldaia servizi Service Boiler	1.8	Lt

# PRO 6.1 PID



Il modello PRO 6.1 PID è una macchina per caffè espresso e cappuccino dotata di un dispositivo cronoelettronico che consente la regolazione ed il controllo della temperatura garantendo la stabilità termica dell'erogazione acqua per differenti miscele di caffè e per l'erogazione vapore.

Caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una migliore stabilità termica e risparmio energetico.

Dal manometri professionali uno per il controllo della pressione pompa e l'altro per la pressione in caldaia che garantiscono il corretto processo di estrazione.

Elettropompa rotativa professionale per una maggiore pressione di erogazione.

*The PRO 6.1 PID model is an espresso cappuccino machines with a crono-electronic digital and adjustable temperature control either for brewing temperature stability for different coffee blend or service steam supply.*

*The machine is equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability.*

*Twin manometers to check both pump and boiler pressure to control the correct brewing extraction process.*

*Full commercial rotary pump for stronger pressure brewing supply.*

- Elettropompa rotativa professionale.
- Gruppo erogazione professionale, con camera d'infusione caffè.
- Questo sistema permette l'ottimale sfruttamento dalle polveri di caffè garantendo un caffè corposo dall'ottimo aroma e ricco di crema.
- Il peso del gruppo (4.050 kg / circa 9 lbs) garantisce la miglior stabilità termica ed il mantenimento di una temperatura costante.
- Caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una migliore stabilità termica e risparmio energetico.
- Ricarico automatico dell'acqua in caldaia controllato elettronicamente.
- Erogazione contemporanea di caffè, vapore ed acqua come nelle macchine professionali.
- Controllo elettronico della temperatura con sensore PID interno alla caldaia. (Settaggio temperatura al 1C° o al 1F°)
- Electro professional rotary pump
- Professional heavy duty brewing group with progressive coffee infusion.
- This system allows smoothest extraction for optimum aroma, body and "crema".
- Group's weight (4.050kg approx 9lbs) guarantees best thermic stability for maintaining a constant group temperature.
- Copper boiler with brass endplate. Insulated boiler for energy savings and increased thermal stability.
- Boiler automatic water refill, electronically controlled.
- Coffee, steam and hot water can be prepared simultaneously as on a professional machine.
- Electronic control by PID sensor inside the boiler for precise temperature control. (Adjustable temperature by 1c° or 1F°).



Possibilità connessione idrica | Possible connection to water main.

Dimensioni (LxAxP)   Dimensions (LxHxD)	300x410x430 mm
Peso   Weight	28 kg
Serbatoio acqua   Water tank	2.9 Lt
Potenza   Power	1520 W
Caldaia   Boiler	1.8 Lt

# PRO 6.1

ISOMAC®



- Elettropompa rotativa professionale.
- Gruppo erogazione professionale, con camera d'infusione caffè.
- Questo sistema permette l'ottimale sfruttamento dalle polveri di caffè garantendo un caffè corposo dall'ottimo aroma e ricco di crema.
- Il peso del gruppo (4.050 kg / circa 9 lbs) garantisce la miglior stabilità termica ed il mantenimento di una temperatura costante.
- Caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una migliore stabilità termica e risparmio energetico.
- Ricarico automatico dell'acqua in caldaia controllato elettronicamente.
- Presostato commerciale Sirai.

- Electro professional rotary pump.
- Professional heavy duty brewing group with progressive coffee infusion.
- This system allows smoothest extraction for optimum aroma, body and "crema".
- Group's weight (4.050 kg approx 9 lbs) guarantees best thermic stability for maintaining a constant group temperature.
- Copper boiler with brass endplate. Insulated boiler for energy savings and increased thermal stability.
- Boiler automatic water refill, electronically controlled.
- Coffee, steam and hot water can be prepared simultaneously as on a professional machine.
- Pressure switch commercial Sirai.



Il modello 6.1 è dotato di caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una maggiore stabilità termica e risparmio energetico.

Due manometri professionali uno per il controllo della pressione pompa e l'altro per la pressione in caldaia che garantiscono il corretto processo di estrazione. L'elettropompa rotativa professionale con possibilità di utilizzo con serbatoio o collegamento alla rete idrica, il pressostato meccanico commerciale completano le avanzate caratteristiche tecniche di questo modello.

*The Pro 6.1 machine is equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability.*

*Twin manometers to check both pump and boiler pressure to control the correct brewing extraction process. Full Commercial rotary pump and the option of direct water connection or water tank supply, the mechanical grade pressostat complete the technical advanced main characteristics of this model.*

Possibilità connessione idrica | Possible connection to water main.

Dimensioni (LxAxP)   Dimensions (LxHxD)	230x410x410 mm
Peso   Weight	28 kg
Serbatoio acqua   Water tank	3 Lt
Potenza   Power	1400 W
Caldaia   Boiler	1.8 Lt

# PRO 5.1

ISOMAC®



Il modello 5.1 è dotato di caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una maggiore stabilità termica e risparmio energetico.

Il manometro per il controllo della pressione pompa garantisce il corretto processo di estrazione.

Pressostato meccanico commerciale.

*The Pro 5.1 machine is equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability.*

*Single manometer to check pump pressure to control the correct brewing extraction process.*

*Mechanical commercial grade pressostat.*

- Gruppo erogazione professionale, con camera d'infusione caffè.
- Questo sistema permette l'ottimale sfruttamento dalle polveri di caffè garantendo un caffè corposo dall'ottimo aroma e ricco di crema.
- Il peso del gruppo (4.050 kg / circa 9 lbs) garantisce la miglior stabilità termica ed il mantenimento di una temperatura costante.
- Caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una migliore stabilità termica e risparmio energetico.
- Ricarico automatico dell'acqua in caldaia controllato elettronicamente.
- Presostato commerciale Sirai.

- Professional heavy duty brewing group with progressive coffee infusion.
- This system allows smoothest extraction for optimum aroma, body and "crema".
- Group's weight (4.050 kg approx 9 lbs) guarantees best thermic stability for maintaining a constant group temperature.
- Copper boiler with brass endplate. Insulated boiler for energy savings and increased thermal stability.
- Boiler automatic water refill, electronically controlled.
- Coffee, steam and hot water can be prepared simultaneously as on a professional machine.
- Pressure switch commercial Sirai.



Possibilità connessione idrica | Possible connection to water main.

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	230x410x410 mm
Peso Weight	23 kg
Serbatoio acqua Water tank	3 Lt
Potenza Power	1400 W
Caldaia Boiler	1.8 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# PRO 3.1

ISOMAC®

- Gruppo erogazione professionale, con camera d'infusione caffè.
- Questo sistema permette l'ottimale sfruttamento dalle polveri di caffè garantendo un caffè corposo dall'ottimo aroma e ricco di crema.
- Il peso del gruppo (4.050 kg / circa 9 lbs) garantisce la miglior stabilità termica ed il mantenimento di una temperatura costante.
- Caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una migliore stabilità termica e risparmio energetico.
- Ricarico automatico dell'acqua in caldaia controllato elettronicamente.
- Professional heavy duty brewing group with progressive coffee infusion.
- This system allows smoothest extraction for optimum aroma, body and "crema".
- Group's weight (4.050 kg approx 9 lbs) guarantees best thermic stability for maintaining a constant group temperature.
- Copper boiler with brass endplate. Insulated boiler for energy savings and increased thermal stability.
- Boiler automatic water refill, electronically controlled.
- Coffee, steam and hot water can be prepared simultaneously as on a professional machine.



I modello 3.1 è dotato di caldaia in rame con flangia in ottone. Caldaia con isolamento esterno per una maggiore stabilità termica e risparmio energetico.

Il manometro per il controllo della pressione pompa garantisce il corretto processo di estrazione.

Pompa a vibrazione ULKA e pressostato MATER completano le caratteristiche della macchina.

*The Pro 3.1 machine is equipped with a copper and insulated boiler for energy saving and increased thermal stability.*

*Single manometer to check pump pressure to control the correct brewing extraction process.*

*Features ULKA vibrating pump and MATER pressostat.*

Possibilità connessione idrica | Possible connection to water main.

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	230x410x410 mm
Peso Weight	23 kg
Serbatoio acqua Water tank	3 Lt
Potenza Power	1400 W
Caldaia Boiler	1.8 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# TEA PID

ISOMAC®

- Gruppo semiautomatico a levetta originale, con camme in bronzo, peso kg 4 (9 LBS).
- Caldaia con isolamento esterno per un'ottima ritenzione termica.
- Caldaia in acciaio inox, capacità 1,2 Lt, con sistema termosifonico.
- Microprocessore per il controllo e ricarica automatica dell'acqua in caldaia.
- Controllo elettronico della temperatura con sensore PID interno alla caldaia. (Settaggio temperatura al 1C° o al 1F°)
- Carrozzeria in acciaio inox 304 lucido.
- Original, semi-automatic commercial brewing head with level, bronze cams, weight kg 4 (9 LBS).
- Boiler with external insulation for optimum thermal retention.
- Stainless steel boiler, 1.2 Lt capacity, with thermosiphon system.
- Microprocessor to automatically check and refill the boiler with water.
- One gauge to indicate the boiler pressure.
- Electronic control by PID sensor inside the boiler for precise temperature control. (Adjustable temperature by 1c° or 1F°)
- 304 stainless steel bright body.



Macchina per caffè espresso e cappuccino, costruita con i componenti delle macchine commerciali per bar. dotata di un dispositivo cronoelettronico che consente la regolazione ed il controllo della temperatura garantendo la stabilità termica dell'erogazione acqua per differenti miscele di caffè e per l'erogazione vapore.

Espresso coffee and cappuccino machine manufactured with the components of the commercial machines with a cronoelectronic digital and adjustable temperature control either for brewing temperature stability for different coffee blend or service steam supply.

Possibilità connessione idrica | Possible connection to water main.

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	270x410x435 mm
Peso Weight	21 kg
Serbatoio acqua Water tank	3 Lt
Potenza Power	1400 W
Caldaia Boiler	1.2 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# TEA COOL TOUCH

ISOMAC®



Macchina per caffè espresso e cappuccino molto compatta dotata di feritoie che garantiscono una corretta aerazione interna.

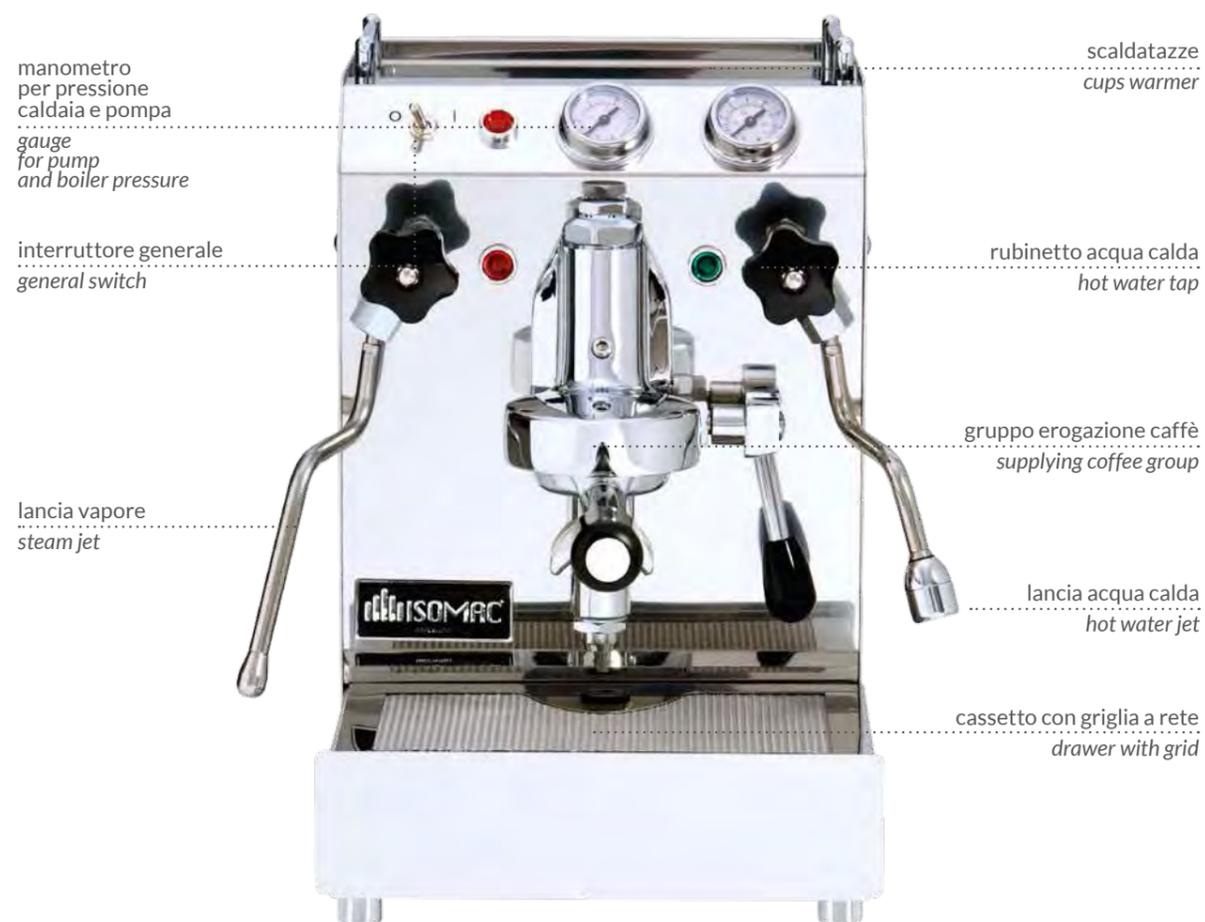
Sono presenti sulla parte frontale due manometri distinti che permettono di monitorare la pressione della caldaia e della pompa.

*Compact espresso coffee and cappuccino machine with slits which assure a correct internal airing.*

*In the front of the machine there are two different gauges for the monitoring of the pump and boiler pressure.*

- Gruppo semiautomatico a levetta originale, con camme in bronzo, peso Kg 4 (9 LBS).
- Caldaia in acciaio inox, capacità 1.2 Lt, con sistema termosifonico.
- Microprocessore per il controllo e ricarica automatico dell'acqua in caldaia.
- Carrozzeria in acciaio inox 304 lucido.
- Un manometro per la segnalazione della pressione della pompa ed un manometro per la segnalazione della pressione in caldaia.
- Lance vapore ed acqua calda in acciaio inox con sistema antiscottatura.
- Portafiltri commerciali ad una e due vie con relativi filtri.

- Original, semi-automatic commercial brewing head with level, bronze cams, weight kg 4 (9 LBS).
- Stainless steel boiler, 1.2 Lt capacity, with thermosiphon system.
- Microprocessor to automatically check and refill the boiler with water.
- 304 stainless steel bright body.
- One gauge to indicate the pump pressure and one gauge to indicate the boiler pressure.
- Steam and hot water stainless steel jets with cool touch anti-burn system.
- Full size commercial one and two cups filter handles and baskets.



manometro per pressione caldaia e pompa  
gauge for pump and boiler pressure

interruttore generale  
general switch

lancia vapore  
steam jet

scaldatazze  
cups warmer

rubinetto acqua calda  
hot water tap

gruppo erogazione caffè  
supplying coffee group

lancia acqua calda  
hot water jet

cassetto con griglia a rete  
drawer with grid

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	270X410X435 mm
Peso Weight	21 kg
Serbatoio acqua Water tank	3 Lt
Potenza Power	1400 W
Caldaia Boiler	1.2 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# ZAFFIRO COOL TOUCH

ISOMAC®

- Gruppo semiautomatico a levetta originale, con camme in bronzo, peso Kg 4 (9 LBS).
- Caldaia in acciaio inox, capacità 0.8 Lt, verticale.
- Microprocessore per il controllo e ricarica automatica dell'acqua in caldaia.
- Carrozzeria in acciaio inox 304 lucido.
- Un manometro per la segnalazione della pressione in caldaia.
- Lancia vapore/acqua calda in acciaio inox con sistema antiscottatura.
- Portafiltri commerciali ad una e due vie con relativi filtri.

- Original, semi-automatic commercial brewing head with level, bronze cams, weight Kg 4 (9 LBS).
- Stainless steel vertical boiler, 0.8 Lt capacity.
- Microprocessor to automatically check and refill the boiler with water.
- 304 stainless steel bright body.
- One gauge to indicate the boiler pressure.
- Steam/hot water stainless steel jet with cool touch anti-burn system.
- Full size commercial one and two cups filter handles and baskets.



interruttore acqua calda  
hot water switch

interruttore generale  
general switch

lancia acqua/vapore  
hot water/steam jet

scald tazze  
cups warmer

interruttore vapore  
steam switch

manometro pressione caldaia  
boiler pressure gauge

gruppo erogazione caffè  
supplying coffee group

cassetto con griglia a rete  
drawer with grid



Macchina per caffè espresso e cappuccino di categoria "entry level" dotata di un rubinetto a doppia funzione per l'acqua calda e il vapore.

Espresso coffee and cappuccino machine "entry level" sector, equipped with a double function tap for the hot water and the steam.

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	230x410x410 mm
Peso Weight	19 kg
Serbatoio acqua Water tank	3 Lt
Potenza Power	1400 W
Caldaia Boiler	0.7 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# MONDIALE PID

ISOMAC®



Macchina per caffè espresso e cappuccino tutta in acciaio inox, dotata di un dispositivo cronoelettronico che consente la regolazione ed il controllo della temperatura garantendo la stabilità termica dell'erogazione acqua per differenti miscele di caffè e per l'erogazione vapore.

Le lance vapore ed acqua calda sono in acciaio inox con tecnologia anti-scottatura.

*Espresso coffee and cappuccino machine completely manufactured in stainless steel, with a chronoelectronic digital and adjustable temperature control either for brewing temperature stability for different coffee blend or service steam supply.*

*Steam and hot water stainless steel jets, cool-touch technology anti-burn.*

- Gruppo semiautomatico a levetta originale, con camme in bronzo, peso Kg 4 (9 LBS).
- Caldaia in acciaio inox, capacità 2 Lt, con sistema termosifonico.
- Controllo elettronico della temperatura con sensore PID interno alla caldaia. (Settaggio temperatura al 1C° o al 1F°)
- Microprocessore per il controllo e ricarica automatico dell'acqua in caldaia.
- Carrozzeria in acciaio inox 304 lucido.
- Manometro a doppia scala per la segnalazione della pressione della pompa e della caldaia.
- Lance vapore ed acqua calda in acciaio inox, con tecnologia anti-scottatura.
- Portafiltri commerciali ad una e due vie con relativi filtri.
- Le manopole portafiltri, rubinetti e comando gruppo sono in acciaio inox.

- Original semi-automatic commercial brewing head with level, bronze cams, weight kg 4 (9 LBS).
- Stainless steel boiler, 2 Lt capacity, with thermosiphon system.
- Electronic control by PID sensor inside the boiler for precise temperature control. (Adjustable temperature by 1c° or 1F°)
- Microprocessor to automatically check and refill the boiler with water.
- 304 stainless steel bright body.
- Double scale gauge to indicate pump and boiler pressure.
- Steam and hot water stainless steel jet, cool-touch technology anti-burn.
- Full size commercial one and two cups filter handles and baskets.
- Filter holder handles, taps and group head are in stainless steel.

interruttore generale  
general switch

lancia vapore  
steam jet

PID  
PID System



scaldatazze  
cups warmer

lancia acqua calda  
hot water jet

gruppo erogazione caffè  
supplying coffee group

manometro  
pressione caldaia  
boiler pressure gauge

cassetto con griglia a rete  
drawer with grid

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	340x430x485 mm
Peso Weight	26 kg
Serbatoio acqua Water tank	2.5 Lt
Potenza Power	1400 W
Caldaia Boiler	2 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# MONDIALE COOL TOUCH

ISOMAC®



- Gruppo semiautomatico a levetta originale, con camme in bronzo, peso Kg 4 (9 LBS).
- Caldaia in acciaio inox, capacità 2 Lt, con sistema termosifonico.
- Microprocessore per il controllo e ricarica automatico dell'acqua in caldaia.
- Carrozzeria in acciaio inox 304 lucido.
- Manometro a doppia scala per la segnalazione della pressione della pompa e della caldaia.
- Lance vapore ed acqua calda in acciaio inox, con tecnologia anti-scottatura.
- Portafiltri commerciali ad una e due vie con relativi filtri.
- Le manopole portafiltri, rubinetti e comando gruppo sono in acciaio inox.

- Original semi-automatic commercial brewing head with level, bronze cams, weight kg 4 (9 LBS).
- Stainless steel boiler, 2 Lt capacity, with thermosiphon system.
- Microprocessor to automatically check and refill the boiler with water.
- 304 stainless steel bright body.
- Double scale gauge to indicate pump and boiler pressure.
- Steam and hot water stainless steel jet, cool-touch technology anti-burn.
- Full size commercial one and two cups filter handles and baskets.
- Filter holder handles, taps and group head are in stainless steel.

interruttore generale  
general switch

lancia vapore  
steam jet

manometro a doppia scala  
per pressione  
caldaia e pompa  
double scale gauge  
for pump  
and boiler pressure

scaldatazze  
cups warmer

lancia acqua calda  
hot water jet

gruppo  
erogazione caffè  
supplying  
coffee group

cassetto con  
griglia a rete  
drawer with grid

Possibilità connessione idrica | Possible connection to water main.

Macchina per caffè espresso e cappuccino tutta in acciaio inox.

Le lance vapore ed acqua calda sono in acciaio inox con tecnologia anti-scottatura.

Espresso coffee and cappuccino machine completely manufactured in stainless steel.

Steam and hot water stainless steel jets, cool-touch technology anti-burn.

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	340x430x485 mm
Peso Weight	26 kg
Serbatoio acqua Water tank	2.5 Lt
Potenza Power	1400 W
Caldaia Boiler	2 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# VENUS PID

ISOMAC®



Macchina per caffè espresso e cappuccino semi-professionale dotata di caldaia ad alto livello capacitivo dotata di un dispositivo cronoelettronico che consente la regolazione ed il controllo della temperatura garantendo la stabilità termica dell'erogazione acqua per differenti miscele di caffè e per l'erogazione vapore.

Portafiltro professionale e interruttori a levetta con LED per ogni funzione della macchina, garantiscono la massima prestazione ed affidabilità.

*Semi-professional espresso coffee and cappuccino machine equipped with a big capacity boiler with a chronoelectronic digital and adjustable temperature control either for brewing temperature stability for different coffee blend or service steam supply*

*Commercial filter holder and lever switches with LED for each machine function for an excellent performance and reliability.*

- Caldaia in ottone ad alto contenuto capacitivo - Jumbo boiler per erogazioni di caffè e vapore sequenziali con stabilità termica; elettrovalvola antigocciolamento del gruppo erogazione.
- Gruppo e portafiltro in ottone cromato per un'ottima stabilità termica.
- Rubinetto vapore/acqua calda con by-pass di sicurezza e lancia vapore.
- Manometro indicatore pressione pompa.
- Interruttori a levetta con LED per ogni funzione della macchina.
- Cassetto raccogli-gocce in acciaio inox 430 lucido con griglia appoggiatezze in rete inox per non sporcare le tazze.

- Brass jumbo boiler with big capacity to supply coffee and steam in a sequential way with thermal stability; a solenoid valve prevents dripping from the group.
- Group and filter holder in brass for excellent thermal stability.
- Steam/hot water tap with security by-pass and steam jet.
- Pump pressure gauge.
- Lever switches with LED for each machine function.
- Stainless steel drip tray with a grid to put the cups on in a double height to avoid the dirt under the cups.



Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	255x370x305 mm
Peso Weight	13 kg
Serbatoio acqua Water tank	3 Lt
Potenza Power	1200 W
Caldaia Boiler	0.32 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# VENUS

ISOMAC®



Macchina per caffè espresso e cappuccino semi-professionale dotata di caldaia ad alto livello capacitivo.

Portafiltro professionale e interruttori a levetta con LED per ogni funzione della macchina, garantiscono la massima prestazione ed affidabilità.

Semi-professional espresso coffee and cappuccino machine equipped with a big capacity boiler.

Commercial filter holder and lever switches with LED for each machine function for an excellent performance and reliability.

- Caldaia in ottone ad alto contenuto capacitivo - Jumbo boiler per erogazioni di caffè e vapore sequenziali con stabilità termica; elettrovalvola antigocciolamento del gruppo erogazione.
- Gruppo e portafiltro in ottone cromato per un'ottima stabilità termica.
- Rubinetto vapore/acqua calda con by-pass di sicurezza e lancia vapore.
- Manometro indicatore pressione pompa.
- Interruttori a levetta con LED per ogni funzione della macchina.
- Cassetto raccogli-gocce in acciaio inox 430 lucido con griglia appoggiatezze in rete inox per non sporcare le tazze.

- Brass jumbo boiler with big capacity to supply coffee and steam in a sequential way with thermal stability; a solenoid valve prevents dripping from the group.
- Group and filter holder in brass for excellent thermal stability.
- Steam/hot water tap with security by-pass and steam jet.
- Pump pressure gauge.
- Lever switches with LED for each machine function.
- Stainless steel drip tray with a grid to put the cups on in a double height to avoid the dirt under the cups.



Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	255x370x305 mm
Peso Weight	13 kg
Serbatoio acqua Water tank	3 Lt
Potenza Power	1200 W
Caldaia Boiler	0.32 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# MAVERICK PID

ISOMAC®



- Controllo elettronico della temperatura con sensore PID interno alla caldaia. (Settaggio temperatura al 1C° o al 1F°)
- Gruppo, coppa portafiltro e caldaia in ottone per un'ottima stabilità termica.
- Rubinetto vapore/acqua calda con by-pass di sicurezza e lancia vapore.
- Manometro indicatore pressione pompa.
- Interruttori a levetta con LED per ogni funzione della macchina.
- Cassetto raccogli-gocce in acciaio inox 430 lucido con griglia appoggiatezze a doppia altezza.

- *Electronic control by PID sensor inside the boiler for precise temperature control. (Adjustable temperature by 1c° or 1F°)*
- *Group, filter holder and boiler are in brass for excellent thermal stability.*
- *Steam/hot water tap with security by-pass and steam jet.*
- *Pump pressure gauge.*
- *Lever switches with LED for every machine function.*
- *Stainless steel drip tray with a double height grid to place cups.*



Macchina per caffè espresso e cappuccino con carrozzeria in acciaio inox 430 lucido dotata di un dispositivo cronoelettronico che consente la regolazione ed il controllo della temperatura garantendo la stabilità termica dell'erogazione acqua per differenti miscele di caffè e per l'erogazione vapore.

Per garantire la stabilità termica il gruppo, la coppa portafiltro e la caldaia sono realizzati in ottone.

*Espresso coffee and cappuccino machine, 430 stainless steel bright body with a cronoelectronic digital and adjustable temperature control either for brewing temperature stability for different coffee blend or service steam supply.*

*Group, filter holder and boiler in brass for excellent thermal stability.*

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	235x370x295 mm
Peso Weight	9.3 kg
Serbatoio acqua Water tank	3 Lt
Potenza Power	1400 W
Caldaia Boiler	0.7 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# MAVERICK

ISOMAC®



Macchina per caffè espresso e cappuccino con carrozzeria in acciaio inox 430 lucido.

Per garantire la stabilità termica il gruppo, la coppa portafiltro e la caldaia sono realizzati in ottone.

Espresso coffee and cappuccino machine, 430 stainless steel bright body.

Group, filter holder and boiler in brass for excellent thermal stability.

- Gruppo, coppa portafiltro e caldaia in ottone per un'ottima stabilità termica.
- Rubinetto vapore/acqua calda con by-pass di sicurezza e lancia vapore.
- Manometro indicatore pressione pompa.
- Interruttori a levetta con LED per ogni funzione della macchina.
- Cassetto raccogli-gocce in acciaio inox 430 lucido con griglia appoggiategge a doppia altezza.

- Group, filter holder and boiler are in brass for excellent thermal stability.
- Steam/hot water tap with security by-pass and steam jet.
- Pump pressure gauge.
- Lever switches with LED for every machine function.
- Stainless steel drip tray with a double height grid to place cups.



Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	240x330x290 mm
Peso Weight	10 kg
Serbatoio acqua Water tank	3 Lt
Potenza Power	900 W
Caldaia Boiler	0.22 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# MAVERICK PLUS

ISOMAC®

- Gruppo, coppa portafiltro e caldaia in ottone per un'ottima stabilità termica.
- Rubinetto vapore/acqua calda con by-pass di sicurezza e lancia vapore.
- Manometro indicatore pressione pompa.
- Interruttori a levetta con LED per ogni funzione della macchina.
- Cassetto raccogli-gocce in acciaio inox 430 lucido con griglia appoggiategge a doppia altezza.

- Group, filter holder and boiler in brass for excellent thermal stability.
- Steam/hot water tap with security by-pass and steam jet.
- Pump pressure gauge.
- Lever switches with LED for every machine function.
- Stainless steel drip tray with a double height grid to place cups.



macinino  
grinder

interruttore generale  
general switch

interruttore caffè  
coffee switch

appoggia portafiltro  
filter holder rest

gruppo erogazione caffè  
supplying coffee group

scaldatazze  
cups warmer

manometro  
pressione pompa  
pump pressure gauge

lancia acqua/vapore  
hot water/steam jet

cassetto con griglia a rete  
sistema a doppia altezza  
drawer with grid  
in a double height



Macchina per caffè espresso e cappuccino dotata di macinacaffè incorporato nella carrozzeria in acciaio inox 430 lucido.

Per garantire la stabilità termica il gruppo, la coppa portafiltro e la caldaia sono realizzati in ottone.

Espresso coffee and cappuccino machine with on demand coffee grinder built in 430 stainless steel bright body.

Group, filter holder and boiler in brass for excellent thermal stability.

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	370x360x290 mm
Peso Weight	13 kg
Serbatoio acqua Water tank	3 Lt
Potenza Power	1000 W
Caldaia Boiler	0.22 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# GIADA

ISOMAC®

- Gruppo, coppa portafiltro e caldaia in ottone per un'ottima stabilità termica.
  - Rubinetto vapore/acqua calda con by-pass di sicurezza e lancia vapore.
  - Manometro indicatore pressione pompa.
  - Interruttori a levetta con LED per ogni funzione della macchina.
  - Griglia appoggiatezze in acciaio inox.
- Group, filter holder and boiler in brass for excellent thermal stability.
  - Steam/hot water tap with security by-pass and steam jet.
  - Pump pressure gauge.
  - Lever switches with LED for every machine function.
  - Stainless steel grid to place the cups on.



Macchina per caffè espresso e cappuccino, con carrozzeria in acciaio inox 430 lucido.

Manometro indicatore pressione pompa, interruttori a levetta con LED per ogni funzione della macchina.

Espresso coffee and cappuccino machine, 430 stainless steel bright body.

Pump pressure gauge, lever switches with LED for every machine function.



Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	235x305x270 mm
Peso Weight	8 kg
Serbatoio acqua Water tank	2.7 Lt
Potenza Power	900 W
Caldaia Boiler	0.2 Lt
Pompa a vibrazione Vibration pump	15 bar

# MACININO PROFESSIONAL INOX



contenitore caffè in grani  
hopper

cricchetto  
catch

micro interruttore  
micro switch

interruttore generale  
general switch

Macinacaffè istantaneo con carrozzeria in acciaio inox 430.  
Macine coniche in acciaio temperato Ø 38 mm.  
Tasto regolazione macinatura.  
Contenitore caffè in grani da 250 gr. Coperchio cromato.  
Grinder on demand, 430 stainless steel body.

*Conic wheels in hardened steel - diameter 38 mm.  
Option to select grinding.  
250 gr coffee beans hopper. Chromed cover.*

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	110x290x200 mm
Peso Weight	3 kg
Contenitore caffè Hopper	250 g
Potenza Power	100 W

# ISOMAC® GRAN MACININO



contenitore caffè in grani  
hopper

cricchetto  
catch

micro interruttore  
micro switch

interruttore generale  
general switch

Macinacaffè istantaneo con carrozzeria in acciaio inox 430.  
Portamacine in alluminio lucidato.  
Macine coniche in acciaio temperato Ø 38 mm.  
Tasto regolazione macinatura.  
Contenitore caffè in grani da 300 gr. Coperchio in alluminio lucidato.  
Grinder on demand, 430 stainless steel body.

*Wheel holder in polished aluminium.  
Conic wheels in hardened steel - diameter 38 mm.  
Option to select grinding.  
300 gr coffee beans hopper. Polished aluminium cover.*

Dimensioni (LxAxP) Dimensions (LxHxD)	130x320x200 mm
Peso Weight	4 kg
Contenitore caffè Hopper	300 g
Potenza Power	100 W

# OPTIONAL

---

## CASSETTO BATTIFONDI

Cassetto con legno battifondi. Copertura con fessure d'aerazione in acciaio inox 430 lucido.

- Maniglia sagomata in acciaio inox.

*Knock box for coffee grounds. Cover with airing slits in 430 bright stainless steel.*

- Stainless steel shaped handle.



## PRESSINO DOPPIO

Pressino in alluminio con doppio diametro per utilizzo universale. Ø 58 mm per le macchine con portafiltro professionale. Ø 53 mm per le macchine linea domestica.

*diameter for an universal usage.*

- Diameter 58 mm for machines with professional filter holder.
- Diameter 53 mm for family line machines.



*Aluminium tamper with double*

---

## PRESSINO BAR

Pressino in alluminio Ø 58 mm dedicato alle macchine linea domestica.

*Aluminium tamper 58 mm diameter for family line machines.*



## PRESSINO PUMP

Pressino in alluminio Ø 53 mm dedicato alle macchine professionali

*Aluminium tamper 58 mm diameter for commercial machines*



**ESPRESSO GROUP S.r.l.**

Via Montenero, 3 - San Giuliano Milanese (MI) - Italy  
Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821786  
web: [www.isomac.it](http://www.isomac.it) e-mail: [espresso@isomac.it](mailto:espresso@isomac.it)