



MODA PID DISPLAY

PROFESSIONAL

for espresso lovers only

MODA PID everything under control!

TECHNICAL DATA SHEET

Dati tecnici

		MODA PID		
		1 GROUP 1 GRUPPO	2 GROUPS 2 GRUPPI	3 GROUPS 3 GRUPPI
POWER SUPPLY / Alimentazione	V~/Hz	110-120 V / 50-60 Hz		
RESISTANCE / Resistenza	W (110V)	1400	2600	3000
NOMINAL POWER / Potenza nominale	W	1700	3050	3600
POWER SUPPLY / Alimentazione	V/Hz	230 V 50-60 Hz	220-415 V / 50-60 Hz	
RESISTANCE / Resistenza	W	2025	5020	5020
NOMINAL POWER / Potenza nominale	W	2300	5500	5600
BOILER / Caldaia	lt	5	11	17
WIDTH / Larghezza	mm	570	750	960
DEPTH / Profondità	mm	550	550	550
HEIGHT / Altezza	mm	515	515	515
NET WEIGHT / Peso netto	Kg	45	59	74
GROSS WEIGHT (PALLET) / Peso lordo (paletta)	Kg	55	71	87
LOAD CONNECTION / Raccordo carico		G 3/8"		
DRAIN CONNECTION / Raccordo scarico		G 3/4"		

COD. 9942634 ED.01/24 REV.00



MAIN FEATURES

Independent temperature control of groups by PID technology

Copper insulated boiler

Safety

Robustness

Versatility

Reliability

All pictures are for illustration purpose only



G. BEZZERA S.R.L.
Via Luigi Bezzera, 1
20088 - Rosate (MI) - Italy
T (+39) 02 908 48 102
Fax (+39) 02 908 70 287
admin@bezzera.it
www.bezzera.com



FOLLOW US ON
@bezzeraespresso

espresso coffee machines since 1901

MODA PID

Overview



MODA PID everything under control!

MODA PID DISPLAY this new espresso coffee machine line integrates into its simple software everything to meet the needs of professional baristas.

MODA PID line is available in Volumetric Electronic Dosing version; the electronic board manages the coffee doses volume programmed by the user.

In addition to the proven ergonomics and heavy dutiness of the BEZZERA machines, this model is equipped with a practical integrated TFT display, allows you to program important parameters and functions:

- Independent brewing unit temperature setting by PID thermostat.
- Brewing timer.
- Auto On-Off system.
- Programmable pre-infusion.
- Coffee counter.
- Group washing program.



MODA PID everything under control!

La nuova linea di macchine da caffè professionale **MODA PID DISPLAY** integra nel suo semplice software, tutto ciò che serve a soddisfare le esigenze dei baristi più esigenti.

La linea MODA PID è disponibile nella sola versione a Dosatura Volumetrica Elettronica; la scheda elettronica gestisce il volume delle dosi programmate dall'utente.

Oltre alla collaudata ergonomia delle macchine BEZZERA, questo modello è dotato di una elettronica, che tramite un pratico display TFT integrato, permette di programmare i parametri più importanti:

- Regolazione indipendente della temperatura di erogazione dei gruppi.
- Timer erogazione indipendente.
- Programmazione orario accensione e spegnimento.
- Pre infusione programmabile.
- Contabilizzazione delle bevande prodotte.
- Programma lavaggio gruppi.

Available Colors - Colori Disponibili

STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOX

RAL 9016
MATT WHITE

RAL 9005
MATT BLACK

RAL 6003
MATT GREEN



MAIN TECHNICAL FEATURES

THERMOSTATICALLY CONTROLLED GROUPS

The 100W electrical resistance keeps the group temperature stable, even under heavy duty conditions.

COPPER INSULATED BOILER

Less power consumption more productivity.

HEAT EXCHANGERS

Operated with an hydraulic circuit separated from the boiler, coffee is always prepared with fresh water.

SAFETY

Double safety system, guaranteed by the boiler high-temperature cut-off thermostat and the hydraulic overpressure valve.

VERSATILITY

A selection of top quality components grant the performances in all working conditions.

ROBUSTNESS

Chassy and stucture are made of top quality material.

RELIABILITY

A selection of top quality components grant the performances in all working conditions.

CONSTRUCTION DETAILS

- Painted steel plate body and satined stainless steel AISI 304 (14301).
- Copper hydraulic system.

MODA PID

1 group | 2 groups | 3 groups



TFT display



PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE

GRUPPI TERMO CONTROLLATI

Una resistenza da 100W mantiene stabile la temperatura del gruppo anche in condizioni di lavoro continuo.

CALDAIA IN RAME COIBENTATA

Meno consumo più produttività.

SCAMBIATORI DI CALORE

Questi circuiti idraulici indipendenti garantiscono che il caffè venga sempre preparato con acqua "fresca".

SICUREZZA

In caso di malfunzionamento un doppio sistema di sicurezza garantisce sia l'interruzione elettrica che idraulica.

VERSATILITÀ

La comoda area di lavoro e le speciali griglie rialzo tazzina permettono di utilizzare tazze / bicchieri fino a 13 cm di altezza.

ROBUSTEZZA

Struttura e carrozzeria sono realizzati con materiali di prima qualità.

AFFIDABILITÀ

La scelta di componentistica di prima qualità ne garantisce prestazioni ottimali in qualsiasi condizione di lavoro.

PARTICOLARITÀ COSTRUTTIVE

- Carrozzeria in lamiera d'acciaio verniciato e acciaio inox satinato AISI 304 (14301).
- Circuito idraulico in rame.