



**BEZZERA**  
dal 1901

**DIGITA**

PROFESSIONAL

for **espresso**  
**lovers** only

**Always on time!**

**TECHNICAL DATA SHEET**

Dati tecnici

		DIGITA		
		1 GROUP 1 GRUPPO	2 GROUPS 2 GRUPPI	3 GROUPS 3 GRUPPI
<b>POWER SUPPLY</b> / Alimentazione	V~/Hz	110-120V / 50-60Hz		
<b>RESISTANCE</b> / Resistenza	W (110V)	1400	2600	3000
<b>POWER SUPPLY</b> / Alimentazione	V/Hz	220-415V / 50-60Hz		
<b>RESISTANCE</b> / Resistenza	W (230V)	2000	3000	5000
<b>BOILER</b> / Caldaia	lt	5	11	17
<b>WIDTH</b> / Larghezza	mm	570	750	960
<b>DEPTH</b> / Profondità	mm	550	550	550
<b>HEIGHT</b> / Altezza	mm	515	515	515
<b>NET WEIGHT</b> / Peso netto	Kg	49	54	75
<b>GROSS WEIGHT (PALLET)</b> / Peso lordo (paletta)	Kg	56	65	87
<b>LOAD CONNECTION</b> / Raccordo carico / Raccord chargement		G 3/8"		
<b>DRAIN CONNECTION</b> / Raccordo scarico / Raccord évacuation		G 3/4"		

COD. 9942627 ED.02/21 REV.00



MAIN FEATURES

Thermostatically  
controlled groups

Copper boiler

Heat Exchangers

Safety

Robustness

Versatility

Reliability



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



All pictures are for illustration purpose only

espresso coffee machines since 1901

# DIGITA

## Overview



### DIGITA.. Always on time!

**DIGITA** the new espresso coffee machines range integrates into its simple software everything to meet the needs of the Horeca sector.

In addition to the proven ergonomics of the BEZZERA machines, this model is equipped with an electronics that, through a practical integrated display, allows you to monitor important parameters.

DIGITA line is available only in Volumetric Electronic Dosing version; the electronic board manages the coffee doses volume programmed by the user. Up to 4 different doses can be programmed for each group.

Independent coffee counter for each brewing group.

Brewing timer.

Auto On-Off system.

Programmable pre-infusion.



### DIGITA.. sempre puntuale!

La nuova linea di macchine da caffè professionale **DIGITA** integra nel suo semplice software, tutto ciò che serve a soddisfare le esigenze del settore Horeca.

Oltre alla collaudata ergonomia delle macchine BEZZERA, questo modello è dotato di una elettronica, che tramite un pratico display integrato, permette di tenere sotto controllo i parametri più importanti.

La linea DIGITA è disponibile nella sola versione a Dosatura Volumetrica Elettronica; la scheda elettronica gestisce il volume delle dosi programmate dall'utente. Si possono programmare fino a 4 dosi diverse per ogni gruppo.

Contabilizzazione delle bevande prodotte.

Timer erogazione indipendente.

Programmazione orario accensione e spegnimento.

Programmazione della pre-infusione.

## Available Colors - Colori Disponibili

STAINLESS STEEL  
ACCIAIO INOX

RAL 9003  
SEMI GLOSS WHITE

RAL 9005  
MATT BLACK

RAL 3000  
SEMI GLOSS RED



## MAIN TECHNICAL FEATURES

### THERMOSTATICALLY CONTROLLED GROUPS

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

### COPPER BOILER

Enables the optimum steam and hot water productivity; levels are automatically managed by a control box.

### 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.

# DIGITA

1 group | 2 groups | 3 groups



## 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

Garantisce la ottimale produzione di vapore ed acqua calda; il livello è controllato elettronicamente.

### 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.