

**SM 2000 - SE 2000**

LA TECNOLOGIA SAECO AL SERVIZIO  
DEL SETTORE PROFESSIONALE  
*SAECO TECHNOLOGY AT THE SERVICE  
OF THE PROFESSIONAL SECTOR*  
SAECO-TECHNOLOGIE FÜR  
DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ  
*LA TECHNOLOGIE SAECO AU SERVICE  
DU SECTEUR PROFESSIONNEL*

 **Saeco**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

**Tecnologie d'avanguardia, prestazioni eccezionali e materiali di qualità sono le linee guida che caratterizzano LA NUOVA GAMMA DI MACCHINE PER CAFFÈ PROFESSIONALI SAECO.**

Dotate di un design accattivante, sono studiate per integrarsi elegantemente in ogni ambiente bar. Facilità d'uso e manutenzione, uniti ad

una selezione accurata dei materiali fanno della linea S 2000 una soluzione di qualità per ogni esigenza di tipo professionale.

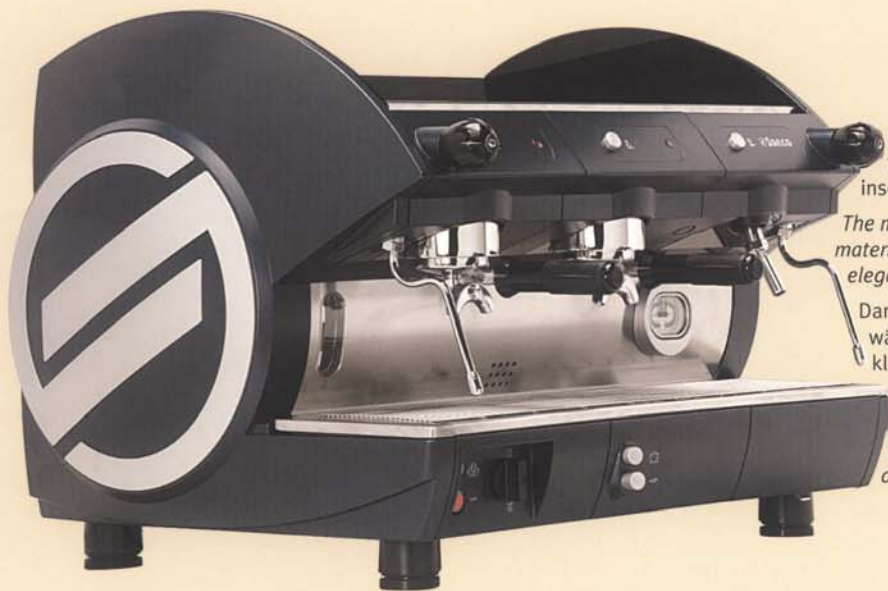
**CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Versione automatica a microprocessore pre-programmabile a 4 dosaggi (mod. SE 2000)
- Versione semiautomatica ad erogazione continua (mod. SM 2000)
- Versione a 2, 3 e 4 gruppi erogatori
- Telaio in acciaio tropicalizzato
- Carrozzeria in acciaio inox, acciaio verniciato e ABS termoresistente
- Livello automatico per riempimento caldaia e leva per carico manuale
- Vetro livello per controllo carico caldaia
- Carico automatico caldaia
- Carico manuale caldaia
- Motopompa volumetrica bilanciata incorporata
- Manometro a doppia scala per caldaia e pompa
- Due lance prelievo vapore snodabili a 360°
- Una lancia prelievo acqua calda
- Riscaldamento elettrico
- Scaldatasse elettrico
- Griglia appoggiategge in filo di acciaio inox

- Predisposizione per versione a microprocessore al collegamento con il computer di cassa

**OPZIONALI**

- Riscaldamento a gas con valvola di sicurezza e accenditore piezoelettrico
- Cappuccinatore
- Centralina con display contadosi (solo mod. SE 2000)



L'utilizzo di materiali pregiati quali l'acciaio inox e l'ABS termoresistente e la cura dei dettagli, consentono un elegante inserimento nei locali più raffinati.

*The machines, made with an attention to details, of precious materials such as stainless steel and heat resistant ABS, are an elegant addition to even the most refined premises.*

Dank des Einsatzes hochwertiger Materialien wie Edelstahl oder wärmebeständigem ABS und der sorgfältigen Ausführung bis ins kleinste Details sind die Maschinen für die Ausstattung selbst feinsten Lokale geeignet.

*L'emploi de matériaux de qualité tels que l'acier inox et l'ABS thermorésistant, et le soin des détails permettent l'insertion de la machine dans les locaux les plus raffinés.*

Il prelievo di acqua miscelata consente di erogare the e cappuccini alla temperatura ottimale (96°-98° C).

*Dispensing blended water means that tea and cappuccino are brewed at the ideal temperature (96°-98° C).*

Die Entnahme von Mischwasser erlaubt die Ausgabe von Tee und Cappuccino bei optimaler Temperatur (96°-98° C).

*La prise d'eau mélangée permet de débiter des thés et des cafés crème à une température optimale (96°-98° C).*



Elemento distintivo della linea Saeco S 2000 consiste nella possibilità di riscaldare autonomamente ciascun gruppo erogazione caffè, grazie a una resistenza elettrica.

*The Saeco S 2000 range features an electric resistance which allows autonomous heating of each brewing unit.*

Die Kaffeemaschinen der Serie Saeco S 2000 zeichnen sich durch die Möglichkeit aus, jede Brühgruppe dank

eines elektrischen Widerstandes unabhängig von den anderen erwärmen zu können.

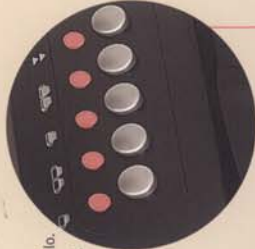
*La ligne Saeco S 2000 se distingue par la possibilité de chauffer de façon autonome chaque groupe de distribution de café, grâce à un élément de chauffage électrique.*



Manopola rubinetto vapore per comandare l'uscita dalla lancia vapore.  
*Steam spout knob.*  
 Drehknopf des Dampfentnahmerohrs zum Steuern des Dampfaustritts aus der Düse.  
*Poignée du robinet de vapeur pour commander la sortie de vapeur de la tuyère.*



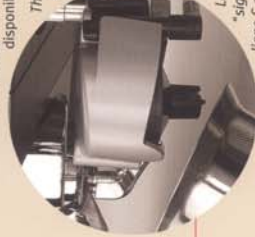
Impugnatura portafiltro.  
*Filter bracket grip.*  
 Griff des Filterhalters.  
*Poignée du porte-filtre.*



Pannello elettronico di controllo.  
*Electronic control panel.*  
 Elektronische Bedienungsblende.  
*Tableau de commande électronique*



Lo speciale Cappuccinatore costituisce un optional "firmato Saeco" che distingue le macchine della linea S 2000 rispetto alle altre disponibili sul mercato.



*The S 2000 range features the Cappuccinatore (extra), a special "Saeco brand" milk frothing device which sets it apart from others available on the market.*

Der spezielle "Cappuccinatore" ist ein von Saeco gezeichnetes Zubehör, das die Maschinen der Serie S 2000 von allen anderen auf dem Markt erhältlichen unterscheidet.

*Le Cappuccinatore spécial constitue une option "signée Saeco" qui distingue les machines de la ligne S 2000 par rapport aux autres machines disponibles sur le marché.*



Centralina con display contadosi per caffè, cappuccini, the (opzionale a richiesta).

*Switchboard with coffee, cappuccino and tea dosage counter (extra available on request).*

Steuergehäuse mit Anzeige des Dosenzählers für Kaffee, Cappuccino, Tee (Zubehör auf Anfrage).

*Unité de contrôle avec afficheur de réglage du numéro de doses de café, café crème, thé (option sur demande).*



Manometro a doppia scala per caldaia e pompa.

*Double scale pressure gauge for boiler and pump.*

Manometer mit zwei Skalen für Boiler und Pumpe.

*Manomètre à double échelle pour chaudière et pompe.*



Interruttore generale a 3 posizioni, spia di accensione, interruttore luminoso scaldavvase elettrico.

*Main switch with 3 positions, starting pilot light, luminous electric cup warmer switch.*

Hauptschalter mit 3 Schaltstellungen, Einschalt-Kontrolllampe, Leuchtschalter des elektrischen Tassenwärmers.

*Interrupteur général à 3 positions, voyant d'allumage, interrupteur lumineux de la plaque chauffante électrique.*

## ***Avant-garde technology, exceptional performance and top quality materials are the guidelines adopted by THE NEW SAECO RANGE OF PROFESSIONAL COFFEE MACHINES.***

The captivating design has been conceived to fit elegantly in all bar surroundings. The easy to use and

maintain S 2000 range is made of carefully selected quality materials to satisfy all professional requirements.

### **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Automatic version with pre-programmable microprocessor with 4 dosages (SE 2000 model)
- Semiautomatic version with continuous dispensing (SM 2000 model)
- Version with 2, 3 and 4 brewing units
- Tropicalised steel frame
- Casing in stainless steel, painted steel and heat resistant ABS
- Automatic water gauge for boiler refilling

- and manual filling lever
- Water glass gauge to check boiler filling
- Automatic boiler filling
- Manual boiler filling
- Built-in volumetric balanced motor pump
- Double scale pressure gauge for boiler and pump
- Two 360° rotating steam spouts
- One hot water spout
- Electric heating
- Electric cup warmer

- Stainless steel wire grill drip tray
- Versions with microprocessors connectable to the till computer

### **EXTRAS**

- Gas heating with safety valve and piezoelectric lighter
- "Cappuccinatore"
- Switchboard with dosage counter (only SE 2000 model)

## ***Moderne Technologie, hervorragende Leistung und qualitativ hochwertiges Material sind das gemeinsame Merkmal DER NEUEN SERIE PROFESSIONELLER KAFFEEMASCHINEN DER MARKE SAECO.***

Mit ihrem ansprechenden Design lassen sie sich auf elegante Weise in jede Bar, jedes Kaffeehaus integrieren. Der einfache Gebrauch, die problemlose

Wartung sowie die sorgfältige Auswahl der Materialien machen die Serie S 2000 zur idealen Lösung für jeden professionellen Einsatz.

### **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**

- Automatische Ausführung mit vorprogrammierbarem Mikroprozessor mit 4 Dosierungen (Mod. SE 2000)
- Halbautomatische Ausführung mit kontinuierlichem Brühvorgang (Mod. SM 2000)
- Ausführung mit 2, 3 und 4 Brühgruppen
- Stahlrahmen tropenfest
- Gehäuse aus rostfreiem Stahl, lackiertem Stahl und wärmebeständigem ABS
- Automatischer Wasserstand für die Boilerfüllung und Hebel für den manuellen Zufluss

- Wasserstandsglas zum Kontrollieren der Boilerfüllung
- Automatische Boilerfüllung
- Manuelle Boilerfüllung
- Eingebaute, volumetrische Motorpumpe
- Manometer mit zwei Skalen für Boiler und Pumpe
- Zwei um 360° schwenkbare Dampfentnahmedüsen
- Eine Heißwasser-Entnahmedüse
- Elektrische Erwärmung

- Elektrischer Tassenwärmer
- Tassenabstellrost aus rostfreiem Stahldraht
- Ausführungen mit Mikroprozessor mit Anschlussmöglichkeit an Kassenscomputer

### **SONDERZUBEHÖR**

- Erwärmung mit Gas, mit Sicherheitsventil und piezoelektrischem Zünder
- Cappuccinatore
- Steuergehäuse mit Anzeige des Dosenzählers (nur Mod. SE 2000)

## ***Technologies d'avant-garde, performances exceptionnelles et matériaux de qualité: telles sont les lignes directrices qui caractérisent LA NOUVELLE GAMME DE MACHINES À CAFÉ PROFESSIONNELLES SAECO.***

Dotées d'un design captivant, elles sont conçues pour s'intégrer avec élégance dans tous les types de bars. La ligne S 2000 représente une solution

de qualité pour toute exigence professionnelle en raison de sa facilité d'utilisation et d'entretien, et de la sélection minutieuse des matériaux.

### **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Version automatique à microprocesseur pré-programmable à 4 dosages (mod. SE 2000)
- Version semi-automatique à distribution continue (mod. SM 2000)
- Version à 2, 3 et 4 groupes de distribution de café
- Châssis en acier tropicalisé
- Carrosserie en acier inox, acier vernissé et ABS thermorésistant
- Niveau automatique pour le remplissage de la chaudière et levier pour le remplissage manuel

- Verre pour niveau servant au contrôle du remplissage de la chaudière
- Remplissage automatique de la chaudière
- Remplissage manuel de la chaudière
- Motopompe volumétrique équilibrée incorporée
- Manomètre à double échelle pour chaudière et pompe
- Deux tuyères de prise de vapeur articulées à 360°
- Une tuyère de prise d'eau chaude
- Préchauffage électrique

- Plaque chauffante électrique
- Grille d'égouttoir en fil d'acier inox
- Version à microprocesseur conçue pour raccordement à l'ordinateur de caisse

### **OPTIONS**

- Préchauffage au gaz avec soupape de sécurité et allumeur piézo-électrique
- Dispositif Cappuccinatore
- Unité de contrôle avec afficheur de réglage du numéro de doses (uniquement mod. SE 2000)

MODELLO MODEL		2 GRUPPI 2 UNITS	3 GRUPPI 3 UNITS	4 GRUPPI 4 UNITS
SM 2000	MANUALE/MANUAL	+	+	+
SE 2000	ELETRONICA/ELECTRONIC	+	+	+

**NOTA BENE:** nel modello SE 2000 erogazione caffè elettronica: (1 tazza corta - 2 tazze corte - 1 tazza lunga - 2 tazze lunghe - manuale)

**PLEASE NOTE:** in model SE 2000 electronic coffee dosage (1 small cup - 2 small cups - 1 long cup - 2 long cups - manual)

#### SPECIFICHE IDRAULICHE/WATER SPECIFICATIONS

CALDAIA IN RAME CAPACITÀ COPPER BOILER - CAPACITIES		13 lt	21 lt	28 lt
SCAMBIATORI DI CALORE INDIPENDENTI VINCOLATI ALLA CALDAIA INDEPENDENT HEAT EXCHANGERS TIED TO BOILER	2	3	4	
GRUPPI IN OTTONE CROMATO RISCALDATI AUTONOMAMENTE AUTONOMOUS BRASS CHROME HEATING UNITS	2	3	4	
RUBINETTI VAPORE STEAM SPOUTS	2	2	2	
PRELIEVO ACQUA MISCELATA (sul modello SE 2000 possibilità di dosatura) BLENDED WATER DISPENSING (dosing available with model SE 2000)	1	1	1	
MANOMETRO DOPPIA SCALA PER CALDAIA E POMPA DOUBLE SCALE PRESSURE GAUGE FOR BOILER AND PUMP	1	1	1	
LIVELLO VISIVO CALDAIA VISUAL BOILER WATER GAUGE	1	1	1	
CARICO AUTOMATICO CALDAIA AUTOMATIC BOILER FILLING	1	1	1	
CARICO MANUALE CALDAIA MANUAL BOILER FILLING	1	1	1	
DISPOSITIVO ANTIRISUCCHIO CALDAIA ANTI-SUCK BACK DEVICE (fitted in boiler)	1	1	1	
MOTOPOMPA VOLUMETRICA BILANCIATA (montata all'interno macchina) VOLUMETRIC BALANCED MOTOR PUMP (fitted inside the machine)	1	1	1	
<b>DIMENSIONI-PESI/SIZE-WEIGHT</b>				
LARGHEZZA/WIDTH (mm)		770	980	1190
ALTEZZA/HEIGHT (mm)		530	530	530
PROFONDITÀ/DEPTH (mm)		550	550	550
PESO/WEIGHT (kg)		70	90	110

#### CARATTERISTICHE ELETTRICHE/ELECTRICAL SPECIFICATIONS

RISCALDAMENTO ELETTRICO A MASSIMA POTENZA (interruttore generale su posizione max potenza)  
ELECTRIC HEATING AT MAXIMUM POWER (main switch set at max power)

VOLTAGGIO/VOLTAGE	WATT	
V 415N~ / V 240	4760	5950 7140
V 400N~ / V 230	4370	5465 6555
V 120 ~	4760	5950 7140

RISCALDAMENTO ELETTRICO A POTENZA RIDOTTA (interruttore generale su posizione potenza ridotta)  
ELECTRIC HEATING AT REDUCED POWER (main switch set at reduced power)

VOLTAGGIO/VOLTAGE	WATT	
V 415N~ / V 240	3170	3950 4750
V 400N~ / V 230	2900	3640 4360
V 120 ~	3170	3950 4750

\* Interruttore generale con possibilità di funzionamento - solo circuito di comando  
Circuito di comando più potenza ridotta - Circuito di comando più piena potenza.

\* Main switch with functioning - only control circuit option  
Control circuit plus reduced power - control circuit plus full power.

SCALDATAZZE ELETTRICO ELECTRIC CUP WARMER	V 240	180W	240W	300W
--	-------	------	------	------

#### CARATTERISTICHE VARIE/OTHER SPECIFICATIONS

TELAIO IN ACCIAIO TROPICALIZZATO TROPICALISED STEEL FRAME	+	+	+
GRIGLIA APPOGGIATAZZE IN FILO ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL WIRE GRILL DRIP TRAY	+	+	+
Carrozzeria in acciaio inox - acciaio verniciato e ABS termoresistente Casing in stainless steel - painted steel and heat resistant ABS			

#### OPTIONAL/EXTRAS

IMPIANTO GAS (con valvola di sicurezza e accenditore piezoelettrico) GAS SYSTEM (with safety valve cap and piezoelectric lighter)	+	+	+
CAPPUCCINATORE CAPPUCCINATORE (MILK FROTHING DEVICE)	+	+	+
CENTRALINA CON DISPLAY CONTADOSI SOLO SU MODELLO SE 2000 SWITCHBOARD WITH COFFEE DOSAGE COUNTER ONLY ON MODEL SE 2000	+	+	+

#### RISCALDAMENTO GAS/GAS HEATING

POTENZA/POWER	Kcal / h	1700	2500	3400
---------------	----------	------	------	------

#### PRESTAZIONI/PERFORMANCE

PRODUZIONE VAPORE STEAM PRODUCTION	kg / h	6.9	9.15	11.5
PRODUZIONE ACQUA CALDA (tazza da 150cc) HOT WATER PRODUCTION	produzione oraria (nr. tazze) hourly production (no. of cups)	300	350	400
PRODUZIONE CAFFÈ (tazza da 30cc erogata in 25-30") COFFEE PRODUCTION	produzione oraria (nr. caffè) hourly production (no. of cups)	300	450	600
	(30cc cup brewed in 25-30")			

MODELL MODÈLE		2 GRUPPI 2 GROUPES	3 GRUPPI 3 GROUPES	4 GRUPPI 4 GROUPES
SM 2000	MANUELL/MANUELLE	+	+	+
SE 2000	ELEKTRONISCH/ELECTRONIQUE	+	+	+

**HINWEIS:** beim Modell se 2000 elektronische Kaffeeausgabe: (1 kleine Tasse - 2 kleine Tassen - 1 grosse Tasse - 2 grosse Tassen - manuell)

**NOTA BENE:** dans le modèle se 2000 distribution du café électronique: (1 petite tasse - 2 petites tasses - 1 grande tasse - 2 grandes tasses - manuelle)

#### HYDRAULISCHE EIGENSCHAFTEN/SPÉCIFICATIONS HYDRAULIQUES

KUPFERBOILER FASSUNGSVERMÖGEN CHAUDIÈRE EN CUIVRE CAPACITÉ		13 lt	21 lt	28 lt
UNABHÄNGIGE, MIT DEM BOILER VERBUNDENE WÄRMEAUSTAUSCHER ÉCHANGEURS DE CHALEUR INDÉPENDANTS LIÉS À LA CHAUDIÈRE	2	3	4	
ERWÄRMTE BRÜHGRUPPEN AUS VERCHROMTEM MESSING GROUPES EN LAITON CHROMÉ CHAUFFÉS DE FAÇON AUTONOME	2	3	4	
DAMPFENTNAHMERÖHRE ROBINETS DE VAPEUR	2	2	2	
MISCHWASSERENTNAHME (beim modell SE 2000 Dosiermöglichkeit) PRISE D'EAU MÉLANGÉE (sur le modèle SE 2000 possibilité de dosage)	1	1	1	
MANOMETER MIT DOPPELTER SKALA FÜR BOILER UND PUMPE MANOMÈTRE DOUBLE ÉCHELLE POUR CHAUDIÈRE ET POMPE	1	1	1	
OPTISCHE WASSERSTANDKONTROLLE BOILER INDICATEUR VISUEL DE NIVEAU	1	1	1	
AUTOMATISCHE BOILERFÜLLUNG REPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE	1	1	1	
MANUELLE BOILERFÜLLUNG REPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE	1	1	1	
SAUGSCHUTZVORRICHTUNG DES BOILERS DISPOSITIF ANTI-REMOUS DE LA CHAUDIÈRE	1	1	1	
VOLUMETRISCHE PUMPE (eingebaut) MOTOPOMPE VOLUMÉTRIQUE ÉQUILBRÉE (montée à l'intérieur de la machine)	1	1	1	
<b>ABMESSUNGEN-GEWICHTE/DIMENSIONS-POIDS</b>				
BREITE/LARGEUR (mm)		770	980	1190
HÖHE/HAUTEUR (mm)		530	530	530
TIEFE/PROFONDEUR (mm)		550	550	550
GEWICHT/POIDS (kg)		70	90	110

#### ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN/CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

ELEKTRISCHE ERWÄRMUNG BEI HÖCHSTLEISTUNG (Hauptschalter auf max. Leistung gestellt)  
PRÉCHAUFFAGE ÉLECTRIQUE À PUISSANCE MAXIMALE (interrupteur général sur puissance max)

SPANNUNG/VOLTAGE	WATT	
V 415N~ / V 240	4760	5950 7140
V 400N~ / V 230	4370	5465 6555
V 120 ~	4760	5950 7140

ELEKTRISCHE ERWÄRMUNG BEI VERMINDERTER LEISTUNG (Hauptschalter auf verminderte Leistung gestellt)  
PRÉCHAUFFAGE ÉLECTRIQUE À PUISSANCE RÉDUITE (interrupteur général sur puissance réduite)

VOLTAGGIO/VOLTAGE	WATT	
V 415N~ / V 240	3170	3950 4750
V 400N~ / V 230	2900	3640 4360
V 120 ~	3170	3950 4750

\* Hauptschalter mit wahl der Betriebsart - nur Steuerkreis  
Steuerkreis und verminderte Leistung - Steuerkreis und volle Leistung.

\* Interrupteur général avec possibilité de fonctionnement - uniquement circuit de commande  
Circuit de commande plus puissance réduite - circuit de commande plus puissance maximale.

ELEKTRISCHER TASSENWÄRMER PLAQUE CHAUFFANTE ÉLECTRIQUE	V 240	180W	240W	300W
---	-------	------	------	------

#### VERSCHIEDENE EIGENSCHAFTEN/CARACTÉRISTIQUES DIVERSES

STAHLRAHMEN TROPENFEST CHÂSSIS EN ACIER TROPICALISÉ	+	+	+
TASSENABSTELLROST AUS ROSTFREIEM STAHLDRAHT GRILLE D'ÉGOUTTOIR EN FIL D'ACIER INOX	+	+	+
Gehäuse aus rostfreiem Stahl - lackiertem Stahl und wärmebeständigem ABS Carrosserie en acier inox - acier vernissé et ABS thermorésistant			

#### SONDERZUBEHÖR/OPTION

GASANLAGE (mit Sicherheitsventil und piezoelektrischer Zündung) INSTALLATION GAZ (avec soupape de sécurité et allumeur piézo-électrique)	+	+	+
CAPPUCCINATORE CAPPUCCINATORE	+	+	+
STEUERGEHÄUSE MIT ANZEIGE DES DOSENZÄHLERS NUR BEIM MODELLE SE 2000 UNITÉ DE CONTRÔLE AVEC AFFICHEUR DE RÉGLAGE DU NUMÉRO DE DOSES UNIQUEMENT SUR LE MODÈLE SE 2000	+	+	+

#### ERWÄRMUNG MIT GAS/CHAUFFAGE GAS

LEISTUNG/PUISSANCE	Kcal / h	1700	2500	3400
--------------------	----------	------	------	------

#### PRODUKTIONSLEISTUNG/PERFORMANCES

DAMPFERZEUGUNG PRODUCTION VAPEUR	kg / h	6.9	9.15	11.5
HEISSWASSERBEREITUNG (Tasse zu 150 cm3) PRODUCTION EAU CHAUDE	Erzeugung pro Stunde (Tassenanzahl) production horaire (n° tasses)	300	350	400
(tasse de 150 cc)				
KAFFEEZUBEREITUNG (Tasse zu 30 cm3 ausgegeben in 25-30") PRODUCTION CAFÉ	Erzeugung pro Stunde (Kaffeesanzahl) production horaire (n° cafés)	300	450	600
(tasse de 30 cc débitée en 25-30")				