



**ARIA MN**  
SEMI PROFESSIONAL

for espresso  
lovers only

### TECHNICAL DATA SHEET

Dati tecnici  
Données techniques

| ARIA MN   |      |                    |                    |
|---|------|--------------------|--------------------|
| <b>POWER SUPPLY</b> / Alimentazione / Stromversorgung | V/Hz | 110-120V / 50-60Hz | 220-240V / 50-60Hz |
| <b>RESISTANCE</b> / Resistenza / Heizung              | W    | 1200               | 1200               |
| <b>BOILER</b> / Caldaia / Kessel                      | lt   | 1,5                |                    |
| <b>TANK</b> / Serbatoio / Tank                        | lt   | 3                  |                    |
| <b>WIDTH</b> / Larghezza / Breite                     | mm   | 251                |                    |
| <b>DEPTH</b> / Profondità / Tiefe                     | mm   | 428                |                    |
| <b>HEIGHT</b> / Altezza / Hauteur                     | mm   | 411                |                    |
| <b>NET WEIGHT</b> / Peso Netto / Nettogewicht         | Kg   | 24                 |                    |
| <b>GROSS WEIGHT</b> / Peso lordo / Bruttogewicht      | Kg   | 28                 |                    |

COD. 994262902 ED.03/23 REV.00



### MAIN FEATURES

Thermosiphonic circulation

Traditional Levetta Group

Automatic entry of water into the boiler

Automatic stop of the resistances in case of lack of water in the tank

70Lt/h rotary pump or vibration pump

Frame in AISI 304 (14301)

Adjustable pump pressure



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



BEZZERA  
Dal 1901

FOLLOW US ON  
@bezzeraespresso

All pictures are for illustration purpose only

espresso coffee machines since 1901



**ARIA MN** vibration pump can be installed anywhere without the need for connections to the water mains, easy to use and heavy-duty espresso coffee machine. A compact machine with a big heart; despite its small size thanks to the boiler with heat exchanger and the E61 type lever group powered by a thermosiphonic circulation hydraulic system, the ARIA model guarantees thermal stability like a commercial machine.

#### TECHNICAL FEATURES

- Thermosiphonic circulation.
- Automatic entry of water into the boiler.
- Automatic stop of the resistances in case of lack of water in the tank.
- Vibration pump.

#### ARIA PID SHOT TIMER AND FLOW CONTROL; BREW LIKE A BARISTA:

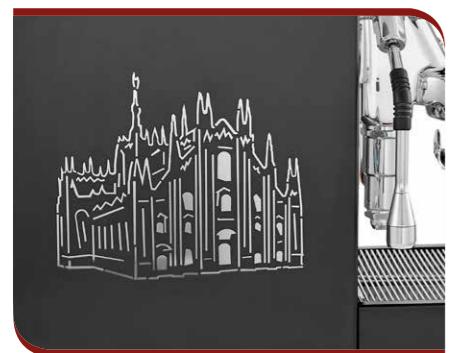
Has adjustable brewing temperature and shot timer chronometer to keep coffee flow under control, never miss a shot. Using the brewing profile paddle control on the group to adjust brewing pressure maximizing the extraction quality.

The rotary motor pump guarantees uniform and silent pressure delivery like a PRO machine! Maximum flexibility; the rotary pump is connected to a double water source system that allow to plug the machine to the main water supply or to use the internal fresh water tank.

#### TECHNICAL FEATURES

- Thermosiphonic circulation.
- Automatic entry of water into the boiler.
- Automatic stop of the resistances in case of lack of water in the tank.
- 70lt rotary pump h.
- PID SHOT TIMER.
- FLOW CONTROL.

Body and frame in stainless steel AISI 304, colors available; Stainless steel, matt black wood finishes, white, red.



Cathedral Design



**ARIA MN** con pompa a vibrazione può essere installata ovunque senza bisogno di collegamenti alla rete idrica; macchina per caffè espresso facile da usare e robusta. Una macchina compatta con un grande cuore; nonostante le dimensioni ridotte, grazie alla caldaia con scambiatore di calore ed al gruppo a levetta tipo E61 alimentato da un sistema idraulico a circolazione termosifonica, il modello ARIA garantisce una stabilità termica da macchina professionale.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Circolazione termosifonica.
- Ingresso automatico dell'acqua nella caldaia.
- Arresto automatico delle resistenze in caso di mancanza d'acqua nel serbatoio.
- Pompa a vibrazione.

#### ARIA PID, SHOT TIMER E FLOW CONTROL; PER UN CAFFÈ DA BARISTA:

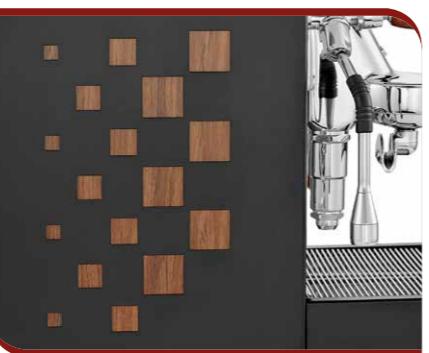
Ha la temperatura di erogazione regolabile ed il cronometro shot timer per tenere sotto controllo il flusso del caffè, senza perdere un colpo. Grazie al profilo di erogazione sul gruppo regolando la pressione di erogazione si massimizza la qualità dell'estrazione.

La motopompa rotativa garantisce un'erogazione della pressione uniforme e silenziosa come una macchina da BAR! Massima flessibilità: la pompa rotativa è collegata a un doppio sistema di alimentazione idrica che consente di collegare la macchina alla rete idrica principale o di utilizzare il serbatoio interno di acqua dolce.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Circolazione termosifonica.
- Ingresso automatico dell'acqua nella caldaia.
- Arresto automatico delle resistenze in caso di mancanza d'acqua nel serbatoio.
- Pompa rotativa da 70lt/h.
- PID SHOT TIMER.
- FLOW CONTROL.

Corpo e telaio in acciaio inox AISI 304, colori disponibili: Acciaio inox, nero opaco con finiture in legno, bianco, rosso.



Square Design



**ARIA MN** mit Vibrationspumpe kann überall installiert werden, ohne dass ein Anschluss an das Wassernetz erforderlich ist; Einfach zu bedienende und robuste Espressomaschine. Eine kompakte Maschine mit einem großen Herzen; Trotz seiner geringen Größe garantiert das Modell ARIA dank des Kessels mit Wärmetauscher und der Hebelgruppe E61, welche von einem Thermosiphon gespeist wird, eine thermische Stabilität wie eine professionelle Maschine.

#### TECHNISCHE MERKMALE

- Thermosiphon-Zirkulation.
- Automatische Kesselbefüllung.
- Automatischer Stop der Heizwiderstände bei Wassermangel im Tank.
- Vibrationspumpe.

#### ARIA PID, SHOT TIMER UND DURCHFLUSSREGELUNG FÜR EINEN KAFFEE WIE VOM BARMANN:

Verfügt über eine einstellbare Ausgabeterminatur und einen Shot Timer, um den Kaffeefluss unter Kontrolle zu halten, für maximale Effizienz. Dank des Abgabeprofils auf der Gruppe maximiert die Regulierung des Abgabedrucks die Qualität der Ausgabe.

Die Rotationspumpe garantierte ein gleichmäßigen und leisen Druckaufbau, wie eine Maschine in Cafés! Maximale Flexibilität: Die Rotationspumpe ist an ein doppeltes Wasserversorgungssystem angeschlossen, wodurch die Maschine an die Hauptwasserversorgung angeschlossen oder der interne Frischwassertank genutzt werden kann.

#### TECHNISCHE MERKMALE

- Thermosiphon-Zirkulation.
- Automatische Kesselbefüllung.
- Automatischer Stop der Heizwiderstände bei Wassermangel im Tank.
- Rotationspumpe mit 70 l/h.
- PID SHOT TIMER.
- FLOW CONTROL.

Korpus und Rahmen aus Edelstahl AISI 304, verfügbare Farben: Edelstahl, mattschwarz mit Holz-Finish, weiß und rot.



Flow control device

# Choose your color



SQUARE



CLASSIC



CATHERDAL



## Available Colors - Colori Disponibili

STAINLESS STEEL  
ACCIAIO INOX

RAL 9003  
GLOSS WHITE

RAL 9005  
MATT BLACK

RAL 3000  
GLOSS RED