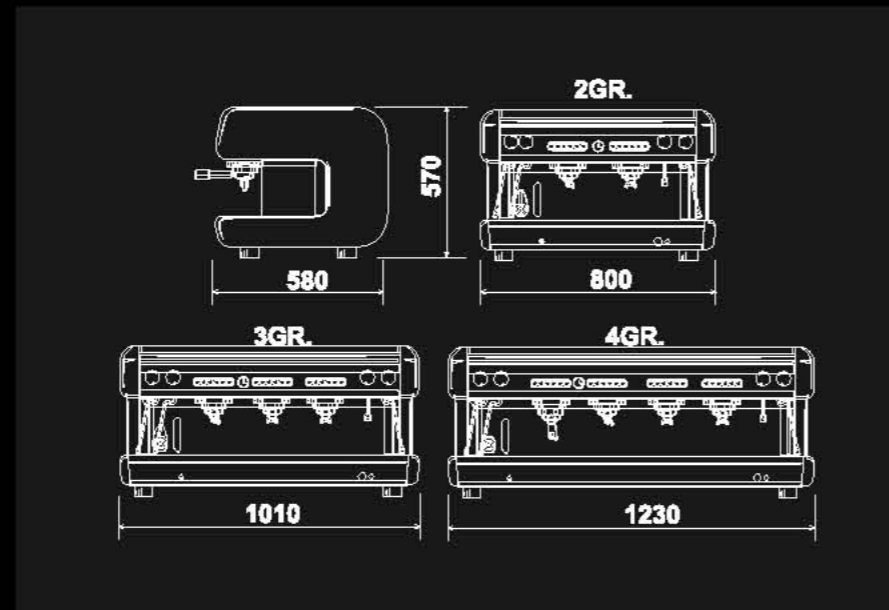


# opus B03

professional machine

## DATI TECNICI:

- Modelli: 2 gruppi – 3 gruppi – 4 gruppi
- Capacità caldaia: 11,4Lt – 18Lt – 24,5 Lt
- Resistenza installata a 230/50–60/1, 400/50/2 e 240/50/1: 3500W (2gr.) – 5000W (3gr.) – 6500W (4gr.)  
Resistenza installata a 400/50/3: 4500W (2gr.) – 5500W (3gr.) – 7500W (4gr.)
- Allacciamento idrico: raccordo 3/8F
- Optional:  
Sistema BULLONE ROSSO: caldaia aggiunta da 0,38Lt – 1000W  
Caffè Filtro o Tè:  
gruppo e caldaia (0,70Lt – 2900W) dedicati  
resistenze totali: 6400W (3gr.) – 7400W (3gr. 400/50/3) – 7900W (4gr.) – 8400W (4gr. 400/50/3)



## TECHNICAL DATA:

- Models: 2 groups – 3 groups – 4 groups
- Boiler capacity: 11,4Lt – 18Lt – 24,5Lt
- Heating element at 230/50–60/1, 400/50/2 & 240/50/1: 3500W (2gr.) – 5000W (3gr.) – 6500W (4gr.)  
Heating element at 400/50/3: 4500W (2gr.) – 5500W (3gr.) – 7500W (4gr.)
- Water mains connection: 3/8F connection
- Optional:  
BULLONE ROSSO system: extra boiler 0,38Lt – 1000W  
Filter Coffee or Tea:  
group and boiler (0,70Lt – 2900W) dedicated  
total heating-elements: 6400W (3gr.) – 7400W (3gr. 400/50/3) – 7900W (4gr.) – 8400W (4gr. 400/50/3)

Brasilia S.p.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso i contenuti di questa pubblicazione – Brasilia S.p.A. reserves the right to modify the contents of this publication without prior notice



## VERSATILITÀ

- Versione B03-H dotata di HYPERWAND, lancia vapore potenziata per produrre grandi quantità di vapore secco: fino a 1 Lt di latte schiumato in 1 minuto, temperatura programmabile, spegnimento automatico in caso di sovra-temperatura.
- Versione B03-TE accessoriata, su richiesta, con il sistema idraulico brevettato "Hydro-Tea" ed un gruppo d'erogazione dedicato per una perfetta infusione del tè in foglie alla giusta temperatura.



## QUALITÀ

Qualità del caffè in tazza garantita dall'uso di gruppi G.ROSSI con infusore dinamico.

## TECNOLOGIA

Pulsantiera programmabili e display multifunzionale, per un immediato controllo delle funzioni della macchina quali: allarmi, autotest, controllo lavaggio Hyperwand, temperatura latte, ecc..).  
Acqua calda dosata programmabile in due differenti dosi.  
Cicli di lavaggio automatici dei circuiti latte e caffè.



## ERGONOMICITÀ

Lance in acciaio inox girevoli a 360° e dotate di protezioni in gomma anti-scottature.  
Pulsanti di selezione bevande soft-touch.  
Portafiltri inclinati a 10° per una corretta impugnatura.  
Supporti appoggiatezze in acciaio inossidabile completamente retraibili all'interno della macchina per posizionare correttamente differenti tipologie di tazze, fino a 16 cm.

## OPTIONAL

- Esclusivo brevetto BULLONE ROSSO, per una perfetta e costante stabilità termica.
- Cappuccinatore incorporato, per poter soddisfare le richieste dei sofisticati menu-bevande contemporanei.
- Sistema di riscaldamento per ripiano porta-tazze.
- Banda pubblicitaria personalizzabile con possibilità di retroilluminazione.

1. Dettaglio supporto appoggiatezze
2. Dettaglio comandi B03-H
3. Vista prospettica

## VERSATILITY

- B03-H version equipped with our HYPERWAND system to produce a continuous large volume of dry steam: up to 1 Lt in 1 minute of frothed milk, programmable temperature, auto shut-off system.
- B03-TEA version includes, on request, our patented "Hydro-Tea" hydraulic system combined with dedicated brewing group, for a perfect infusion of the tea leaves at the proper temperature.

## QUALITY

High quality brass brewing groups of G.ROSSI with dynamic pre-infusion chamber.

## TECHNOLOGY

Easy and friendly programmable touch pads with visual display as follows: alarms, autotest - Hyperwand setting and cleaning - milk temperature - etc..  
Two push-buttons for dosing hot water.  
Automatic cleaning cycles of milk and coffee circuits.

## ERGONOMIC FEATURES

All stainless steel jets designed to swivel at 360° to facilitate easy operation with the addition anti-burn protection safety handgrips.  
Soft-touch beverages selection buttons.  
Filters-holders design with a 10° angle resulting in a natural comfortable grip.  
Hide-away cup-rest in stainless steel to accommodate different size cups correctly, up to 16 cm.

## OPTIONAL

- Evolutionary patented BULLONE ROSSO System: grant faultless thermal stability in coffee extraction.
- Built-in Cappuccinatore (Milk-Frothing-Device), to satisfy even the most sophisticated contemporary Beverage Menus.
- Cups-holder with heating system.
- Custom-graphic advertising stripe with possibility of backlighting.

1. Cup-rest detail
2. B03-H controls detail
3. Prospective view



# opus sublima

the new frontier in brewing technology

## DATI TECNICI:

- Modelli: 2 gruppi – 3 gruppi
- Caldaia principale: 11,4Lt – 18Lt  
Resistenza installata a 400/50/2:  
3500W (2gr.) – 5000W (3gr.)  
Resistenza installata a 400/50/3:  
4500W (2gr.) – 5500W (3gr.)
- Caldaia bilanciamento termico:  
2 x 0,30Lt (2gr.) – 3 x 0,30Lt (3gr.)  
Resistenze:  
2 x 500W+100W (2gr.) – 3 x 500W+100W (3gr.)
- Allacciamento idrico: raccordo 3/8F

## CARATTERISTICHE OPUS CON SISTEMA SUBLIMA

Sistema unico brevettato "LEVA SEQUENZIALE VAPORE": disponibilità immediata di vapore a due livelli potenza e movimentazione ergonomica. Un HYPERWAND, lancia vapore potenziata per produrre grandi quantità di vapore secco: fino a 1 Lt di latte schiumato in 1 minuto, temperatura programmabile, spegnimento automatico in caso di sovra-temperatura. Una lancia per l'erogazione di acqua calda dosata, programmabile in due differenti dosi, e una ad erogazione manuale. Supporti appoggiatezze in acciaio inossidabile completamente retraibili all'interno della macchina per posizionare correttamente differenti tipologie di tazze, fino a 16 cm. Qualità del caffè garantita dall'uso dei gruppi G.ROSSI. Portafiltri inclinati a 10° per una corretta impugnatura.

Standard



Raised



## FEATURES OF OPUS WITH SUBLIMA SYSTEM

Unique patented feature "SEQUENTIAL STEAM SHIFT": immediate availability of two level-steam power and ergonomic movement. In addition to two Sequential Steam, One HYPERWAND system to produce a continuous large volume of dry steam: up to 1lt in 1 minute of frothed milk, programmable temperature, auto shut-off system. One wand with two push-buttons, for dosing hot water, and one for the manual hot water delivery. Hide-away cup-rest in stainless steel to accommodate different size cups correctly, up to 16cm. High quality brass brewing groups of G.ROSSI. Filters-holders design with a 10° angle resulting in a natural comfortable grip.

## TECHNICAL DATA:

- Models: 2 groups – 3 groups
- Main boiler: 11,4Lt – 18Lt  
Heating element at 400/50/2:  
3500W (2gr.) – 5000W (3gr.)  
Heating element at 400/50/3:  
4500W (2gr.) – 5500W (3gr.)
- Temperature balancing boiler:  
2 x 0,30Lt (2gr.) – 3 x 0,30Lt (3gr.)  
Heating elements:  
2 x 500W+100W (2gr.) – 3 x 500W+100W (3gr.)
- Water mains connection: 3/8F connector

Brasilia S.p.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso i contenuti di questa pubblicazione – Brasilia S.p.A. reserves the right to modify the contents of this publication without prior notice



BRASILIA firma l'ultima rivoluzione nel campo del caffè: il sistema SUBLIMA è la quintessenza della tecnologia nel moderno business del caffè. Un sistema di erogazione ben progettato che consente al barista più esigente di ottenere un superbo Espresso Italiano o un Cappuccino cremoso.

BRASILIA signs the latest coffee revolution: SUBLIMA is the quintessence in technology for the modern coffee business. A well designed brewing system that allows the most demanding baristas to have a superb cup of Italian Espresso or a creamy Cappuccino.



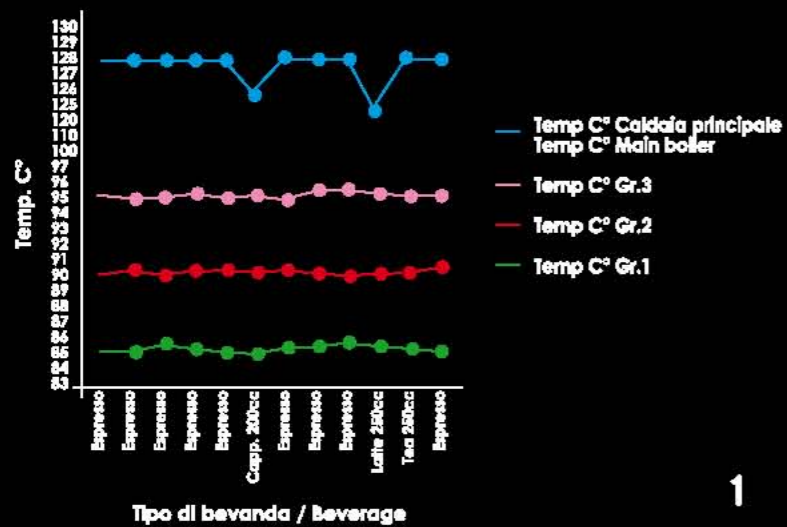
## TEMPDRIVE

Alta flessibilità con il sistema SUBLIMA: ora è possibile ottenere la vera essenza di qualsiasi miscela di caffè, per un Espresso sempre perfetto.

Grazie al sistema di bilanciamento termico TEMPDRIVE si può impostare la temperatura per ogni gruppo separatamente e in conformità con la miscela di caffè utilizzata. L'unità di controllo gestisce 3 differenti livelli di lettura termica, garantendo altissimi livelli di stabilità termica e piena potenza vapore.

Ogni gruppo erogazione ha una caldaia dedicata, mentre la caldaia principale è riservata alla produzione di acqua calda e vapore.

Fig.1: Controllo delle temperature per ogni gruppo erogazione nella stessa macchina SUBLIMA



## TEMPDRIVE

High flexibility with SUBLIMA system: it's now possible to obtain the real essence of any coffee blend, to always have a perfect cup of Espresso.

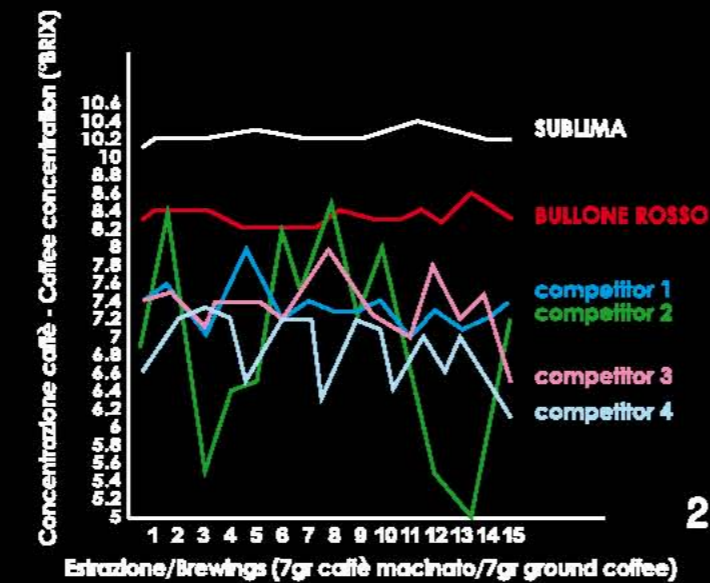
The TEMPDRIVE balancing system allows to adjust the temperature of each group independently to match the requirements of any coffee blend. A control unit controls 3 levels of thermal readings, obtaining therefore a very high stability and full steam power. Each group has an independent boiler dedicated to coffee, while the main boiler is exclusively dedicated to hot water and full steam production, allowing to froth milk 30% quicker than traditional machines.

Image 1: Comparison of temperatures for each brewing group of the same SUBLIMA machine

## PRESSUREPLUS

Il sistema SUBLIMA produce il miglior Espresso: è l'unico sistema sul mercato che estrae caffè alla concentrazione record di 10,4°brx con una singola dose standard. Grazie al Ciclo di Erogazione PRESSUREPLUS, il gruppo può elevare la pressione fino a 14bar senza sovraestrarre il caffè, mentre in una macchina tradizionale la pressione di erogazione non supera i 9bar.

Fig 2: Controllo dei livelli di estrazione



## PRESSUREPLUS

SUBLIMA system makes Espresso better: it's the only brewing system in the market that extracts coffee at a record concentration of 10,4°brx with a standard single dose. Thanks to the PRESSUREPLUS BREWING CYCLE, the group can boost the maximum pressure up to 14bar without over-extracting coffee, while the brewing pressure in a traditional espresso machine doesn't exceed 9bar.

Image 2: Comparison of extraction levels

## INFUSIONE HYDROACTIVE S-2

BRASILIA ha migliorato la già gloriosa tradizione dell'antica arte dell'erogazione dell'Espresso, in cui l'esperienza di un barista specializzato svolge un ruolo importante, utilizzando le tecnologie del nuovo millennio.

La moderna e brevettata architettura idraulica S-2 HYDROACTIVE, unitamente al sofisticato sistema elettronico, è il cuore pulsante che permette al sistema SUBLIMA di migliorare l'estrazione del 50% ed erogare latte schiumato più rapidamente del 30% rispetto alle macchine tradizionali.

## HYDROACTIVE S-2 INFUSION

BRASILIA has improved the glorious tradition of the old fashioned art in brewing Espresso, where the experience of a skilled barista plays an important role, using the technologies of the 2000 era.

The modern hydraulic and patented architecture S-2 Hydroactive together with a sophisticated electronic system is the beating heart that allows SUBLIMA system to obtain almost 50% better extraction than traditional machines.

## INTERFACCIA UTENTE A DOPPIO-DISPLAY

È la grande Rivoluzione dell'Espresso, facile da utilizzare grazie ad una semplice interfaccia. L'Interfaccia Utente A Doppio-Display controlla tutti parametri "vitali" quali temperatura caldaia, temperatura dei singoli gruppi e molte altre funzioni.

## DOUBLE-DISPLAY USER INTERFACE

Easy to use, thanks to a simple double-display User Interface to check all "vital" parameters, like main boiler temperature, single groups' temperature and all other functions.

