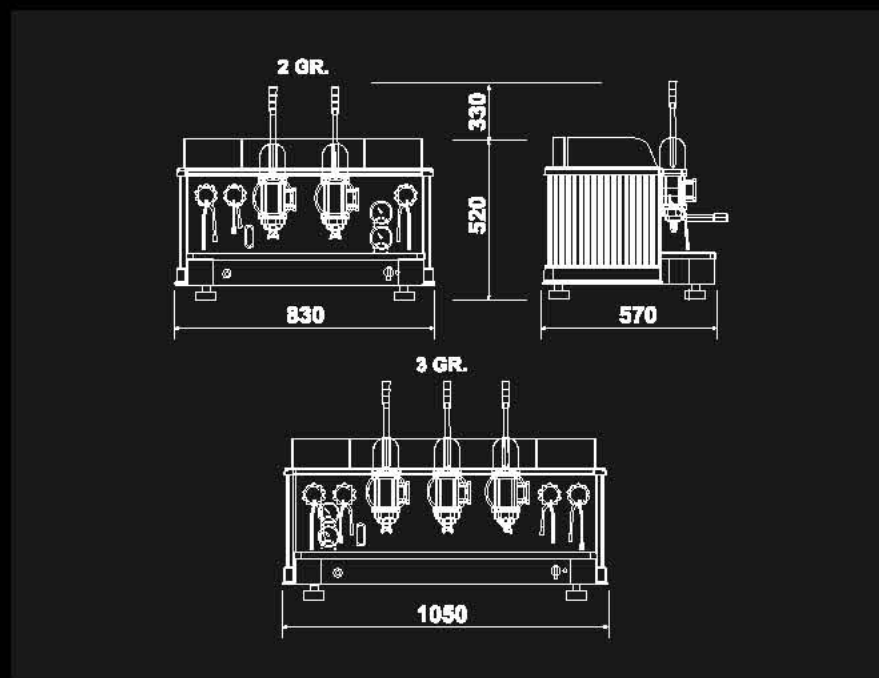


decurtis
professional machine

DATI TECNICI:

- Modelli: 2 gruppi – 3 gruppi
- Capacità caldaia: 11,4Lt – 18Lt
- Resistenza installata a 230/50–60/1, 400/50/2 e 240/50/1:
3500W (2gr.) – 5000W (3gr.)
- Resistenza installata a 400/50/3: 4500W (2gr.) – 5500W (3gr.)
- Allacciamento idrico: raccordo 3/8F



TECHNICAL DATA:

- Models: 2 groups – 3 groups
- Boiler capacity: 11,4Lt – 18Lt
- Heating element at 230/50–60/1, 400/50/2 & 240/50/1:
3500W (2gr.) – 5000W (3gr.)
- Heating element at 400/50/3: 4500W (2gr.) – 5500W (3gr.)
- Water mains connection: 3/8F connector



QUALITÀ

Qualità del caffè garantita dalla componentistica ROSSI BREWING SYSTEM.

Carrozzeria in acciaio inossidabile con finiture in oro 24Kt.

Caldaia di grande capacità in rame con sistema di scambiatori a circolazione termosifonica.

VERSATILITÀ

- Versione semi-automatica DECURTIS LEVA: gruppi a leva in ottone cromato della G.ROSSI, per una costante temperatura di erogazione grazie al dispositivo che controlla l'arrivo dell'acqua calda al gruppo.
- Versione semi-automatica DECURTIS CAMME dotata di gruppo con levetta a microinterruttore.
- Versione automatica DECURTIS DIGITAL con programmazione a microprocessori delle dosi direttamente sulla pulsantiera.



1



2



3

QUALITY

High quality ROSSI BREWING SYSTEM items.

Stainless-steel body with 24 kt gold plated finishing.

Large capacity copper boiler with heat exchanger system.

VERSATILITY

- DECURTIS LEVA, semi-automatic version: by means of G.ROSSI lever group the pressure for the hot water for coffee is provided by lowering the lever and allowing it to slowly return to its original position.
- DECURTIS CAMME, semiautomatic version with a small lever.
- DECURTIS DIGITAL, automatic version equipped with electronic control for precise volumetric dosing. Touch pads with programmable micro-processors for automatic dosage.

ERGONOMICITÀ

Lance in acciaio inox, due per il vapore e una per l'acqua calda, girevoli a 360° per un facile uso e dotate di protezioni in gomma anti-scottature.

FUNZIONALITÀ

Ampio piano superiore appoggiatezze con sistema di riscaldamento.

Accesso alle parti interne della macchina dai pannelli laterali, per un servizio di manutenzione semplice e rapido.

OPTIONAL

- Logo Decurtis personalizzabile e con possibilità di retroilluminazione.
- Impianto a gas.

ERGONOMIC FEATURES

Stainless steel jets, three manual steam and one hot water, are designed to swivel at 360° to facilitate easy operation with the addition of anti-burn safety handgrips.

FUNCTION

Cups holding-tray is designed to stock a large quantity of cups with cup heating system.

Quick access for fast and easy maintenance.

OPTIONAL

- Customizable Decurtis logo with possibility of backlighting.
- Gas system.

1. Dettaglio gruppi CAMME
2. Dettaglio DECURTIS DIGITAL
3. Dettaglio gruppi LEVA
4. Vista retro



4

1. CAMME groups detail
2. DECURTIS DIGITAL detail
3. LEVA groups detail
4. Back view

opus classica

professional machine

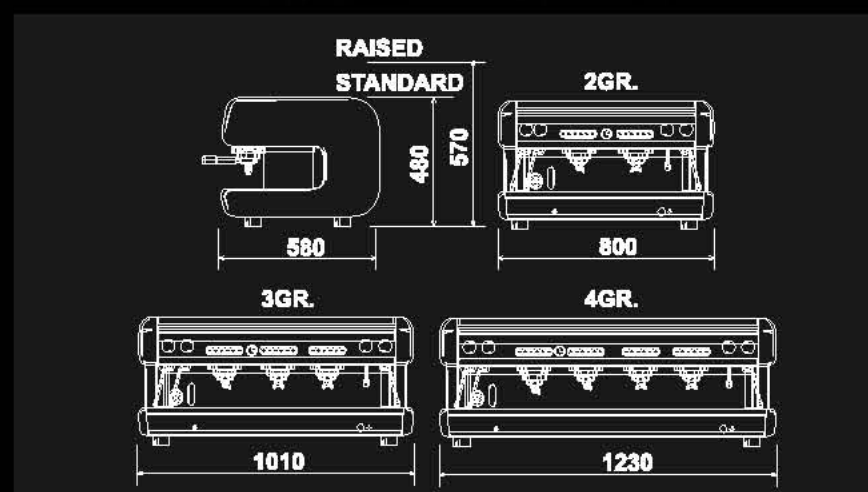
DATI TECNICI:

- 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
- Sistema BULLONE ROSSO: caldaia aggiunta da 0,38Lt – 1000W
- Peso: 76Kg (2Gr.) – 90Kg (3Gr.) – 104Kg (4Gr.)

Standard



Raised



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 connector
- BULLONE ROSSO system: extra boiler 0,38Lt – 1000W
- Weight: 76Kg (2Gr.) – 90Kg (3Gr.) – 104Kg (4Gr.)



QUALITÀ

La qualità del caffè in tazza è garantita dall'uso dei gruppi G.ROSSI, dal sistema di pre-infusione del caffè e dall'esclusivo brevetto BULLONE ROSSO, per una perfetta e costante stabilità termica, caffè dopo caffè.

VERSATILITÀ

- Versione automatica OPUS DIGITAL, con programmazione a micro-processori delle dosi direttamente da pulsantiera.
- Versione semiautomatica OPUS P ad erogazione continua comandata da pulsante.

Entrambe sono disponibili nella versione RAISED con supporti appoggiatezze in acciaio inossidabile completamente retraibili all'interno della macchina per posizionare correttamente differenti tipologie di tazze, fino a 16 cm.



1

QUALITY

High quality brass brewing groups of G.ROSSI, our pre-infusion system and BRASILIA's evolutionary patented BULLONE ROSSO System, grant faultless thermal stability in coffee extraction and absolute coffee quality, cup by cup.

VERSATILITY

- Automatic version OPUS DIGITAL managed by microprocessor control board. Functional parameters are programmed through the keypads. Precise volumetric dosing.
 - Semi-automatic version OPUS P with continuous delivery controlled by push-button.
- Both are available in the RAISED version with hide-away cup-rests made of stainless steel to accommodate different size cups (up to 16 cm.high).



2

ERGONOMICITÀ

Lance in acciaio inox, tre vapore e una acqua calda, girevoli a 360°, per un facile uso, e dotate di protezioni in gomma anti-scottature. Pulsanti selezioni bevande soft-touch. Portafiltri inclinati a 10° per una corretta impugnatura.

OPTIONAL

- Cappuccinatore incorporato, per poter soddisfare le richieste dei sofisticati menu-bevande contemporanei.
- Piano appoggiatezze riscaldato.
- Portafiltro per caffè in cialde o capsule.
- Banda pubblicitaria personalizzabile con possibilità di retroilluminazione.

ERGONOMIC FEATURES

All stainless steel jets, three manual steam and one hot water, 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.

OPTIONAL

- Built-in Cappuccinatore (Milk-Frothing-Device), to satisfy even the most sophisticated contemporary beverage menus.
- Cups-holder with heating system.
- Filter-holder for coffee pods or capsules.

1. Dettaglio erogazione
2. Dettaglio versione Raised
3. Vista prospettica



3

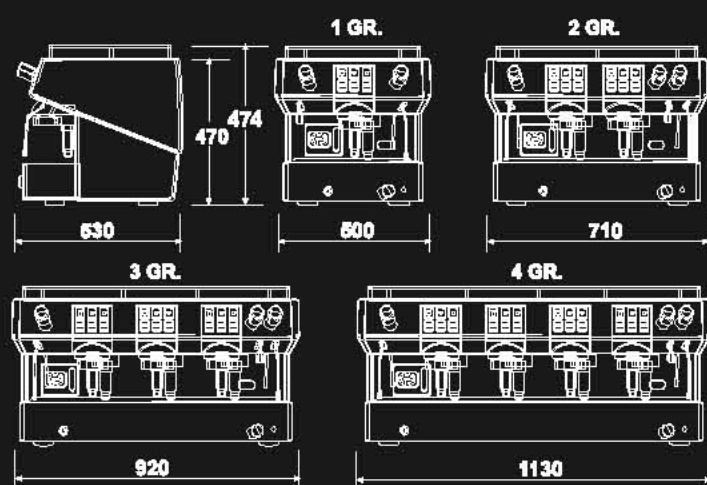
1. Dispensing detail
2. Raised version detail
3. Prospective view

portofino restyling

professional machine

DATI TECNICI:

- Modelli: 1 gruppo - 2 gruppi - 3 gruppi - 4 gruppi
- Capacità caldaia: 5Lt (1gr.) - 11,4Lt (2gr.) - 18Lt (3gr.) - 24,5Lt (4gr.)
- Resistenza installata a 115/60/1, 230/50-60/1, 240/50/1 e 400/50/2: 2000W (1gr.) - 3500W (2gr.) - 5000W (3gr.) - 6500W (4gr.)
- Resistenza installata a 400/50/3: 4500W (2gr.) - 5500W (3gr.) - 7500W (4gr.)
- Allacciamento idrico: raccordo 3/8F
- Peso: 58Kg (1gr.) - 69Kg (2gr.) - 81Kg (3gr.) - 99Kg (4gr.)



TECHNICAL DATA:

- Models: 1 group - 2 groups - 3 groups - 4 groups
- Boiler capacity: 5Lt (1gr.) - 11,4Lt (2gr.) - 18Lt (3gr.) - 24,5Lt (4gr.)
- Heating element at 115/60/1, 230/50-60/1, 240/50/1 and 400/50/2: 2000W (1gr.) - 3500W (2gr.) - 5000W (3gr.) - 6500W (4gr.)
- Heating element at 400/50/3: 4500W (2gr.) - 5500W (3gr.) - 7500W (4gr.)
- Water mains connection: 3/8F connection
- Weight: 58Kg (1gr.) - 69Kg (2gr.) - 81Kg (3gr.) - 99Kg (4gr.)



QUALITÀ

Qualità del caffè garantita dalla componentistica ROSSI BREWING SYSTEM e dalla caldaia di grande capacità.

VERSATILITÀ

- Versione automatica (Digital) con dosaggio volumetrico controllato da elettronica a microprocessori.
- Versione semiautomatica (P) con erogazione continua controllata da pulsante.

TECNOLOGIA

Pulsantiere programmabili, per un dosaggio volumetrico preciso.
Lavaggio automatico dei gruppi.

ERGONOMICITÀ

Lance in acciaio inox, due vapore e una acqua calda, girevoli a 360°, per un facile uso, e dotate di protezioni in gomma anti-scottature.

OPTIONAL

- Portafiltro adatto all'uso di caffè in cialde o capsule.
- Sistema di riscaldamento per ripiano portatazze.
- Cappuccinatore incorporato.
- Impianto a gas con accensione manuale.
- Interfaccia con registratore di cassa / Interfaccia con computer attraverso smart-card (solo per versioni Digital).

1. Prospettiva modello 2gr.
2. Vista frontale modello 3gr.



1

QUALITY

High quality ROSSI BREWING SYSTEM components and large capacity boiler grant the quality of the coffee in the cup.

VERSATILITY

- Automatic version (Digital) controlled by electronic at microprocessor.
- Semi-automatic version (P) with continuous delivery by push-button.

TECHNOLOGY

Programming of the doses directly on the keypad.
Automatic brewing groups rinsing cycle.

ERGONOMIC FEATURES

All stainless steel jets are designed to swivel at 360° to facilitate easy operation with the addition anti-burn safety handgrips.

OPTIONAL

- Filterholder for pods or capsules.
- Cup-holding tray with heating system.
- Integrated Cappuccinatore (milk frothing device).
- Gas system with manual lighting.
- Cash register interface / Computer interface (only digital versions).

1. 2gr. model prospective view
2. 3gr. model frontal view



2



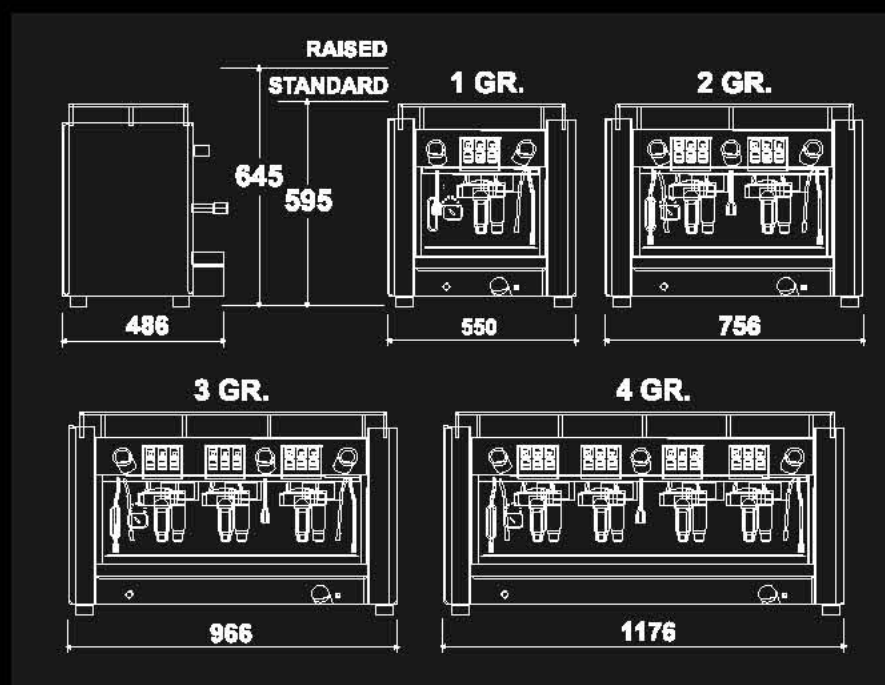
gradisca restyling

professional machine

DATI TECNICI:

- Modelli: 1 gruppo – 2 gruppi – 3 gruppi – 4 gruppi
- Capacità caldaia: 5Lt – 11,4Lt – 18Lt – 24,5 Lt
- Resistenza installata a 115/60/1, 230/50–60/1 e 240/50/1: 2000W (1gr.) – 3500W (2gr.) – 5000W (3gr.) – 6500W (4gr.)
- Resistenza installata a 400/50/2: 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 dedicati (0,70Lt – 2900W)

Resistenze totali: 6400W (3gr.) – 7400W (3gr. 400/50/3) – 7900W (4gr.) – 8400W (4gr. 400/50/3)



TECHNICAL DATA:

- Models: 1 group – 2 groups – 3 groups – 4 groups
- Boiler capacity: 5Lt – 11,4Lt – 18Lt – 24,5Lt
- Heating element at 115/60/1, 230/50–60/1 & 240/50/1: 2000W (1gr.) – 3500W (2gr.) – 5000W (3gr.) – 6500W (4gr.)
- Heating element at 400/50/2: 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: dedicated group and boiler (0,70Lt – 2900W)

Total heating-elements: 6400W (3gr.) – 7400W (3gr. 400/50/3) – 7900W (4gr.) – 8400W (4gr. 400/50/3)



QUALITÀ

Qualità del caffè in tazza garantita dall'uso di gruppi G.ROSSI con infusore dinamico. Caldaia di grande capacità in rame con sistema di scambiatori a circolazione termosifonica.

VERSATILITÀ

- Versione automatica GRADISCA DIGITAL, con programmazione a microprocessori delle dosi direttamente sulla pulsantiera.
- Versione semiautomatica GRADISCA P ad erogazione continua comandata da pulsante.
- Versione semiautomatica GRADISCA CAMME ad erogazione continua controllata da levetta.

Entrambe sono disponibili nella versione RAISED con supporti appoggiatezze in acciaio inossidabile per posizionare correttamente differenti tipologie di tazze.

FUNZIONALITÀ

Ampio piano superiore appoggiatezze. Accesso alle parti interne della macchina dai pannelli laterali, per un servizio di manutenzione semplice e rapido.

QUALITY

High quality brass brewing groups from G.ROSSI with dynamic infusion devices. Large capacity copper boiler with heat exchanger system.

VERSATILITY

- Automatic version GRADISCA DIGITAL, managed by microprocessor control board. Functional parameters are programmed through the key-pads. Precise volumetric dosing.
- Semi-automatic version GRADISCA P with continuous delivery controlled by push-button.
- Semi-automatic version GRADISCA CAMME with continuous delivery controlled by mini-lever.

Available in the RAISED version with cuprest in stainless steel to accommodate different size cups correctly.

FUNCTION

Cup-holding tray designed to stock a large quantity of cups. Quick access from side panels for fast and easy maintenance..

ERGONOMICITÀ

Lance in acciaio inox, due vapore e una acqua calda, girevoli a 360°, per un facile uso, e dotate di protezioni in gomma anti-scottature.

OPTIONAL

- Esclusivo brevetto BULLONE ROSSO, per una perfetta e costante stabilità termica.
- Cappuccinatore incorporato.
- Gruppo e caldaia dedicati per la produzione di caffè filtro o tè.
- Portafiltro per l'uso di caffè in cialde o capsule.
- Acqua dosata.
- Sistema di riscaldamento per piano appoggiatezze.
- Impianto a gas con accensione manuale.
- Interfaccia con registratore di cassa o computer tramite smart-card (solo per versioni Digital).

ERGONOMIC FEATURES

The working features have been engineered to be discernibly ergonomic. All stainless steel jets, three manual steam and one hot water, swivel at 360° to facilitate easy operation with the addition of anti-burn protection safety handgrips.

OPTIONAL:

- Revolutionary patented BULLONE ROSSO System: grants faultless thermal stability in coffee extraction.
- Built-in Cappuccinatore (Milk-Frothing-Device).
- Group and boiler dedicated for filter coffee or tea.
- Filterholder for coffee pods or capsules.
- Dosed water.
- Heating system for cup-holding tray.
- Gas system with manual lighting.
- Cash register interface / Computer interface (only digital versions)

1. Dettaglio supporto appoggiatezze
2. Vista frontale



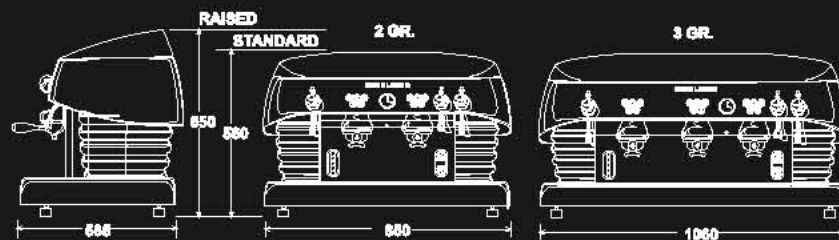
1. Cup-rest detail
2. Frontal view

excelsior

professional machine

DATI TECNICI:

- Modelli: 2 gruppi – 3 gruppi
- Capacità caldaia: 11,4Lt – 18Lt
- Resistenza installata a 230/50–60/1, 400/50/2 e 240/50/1:
3500W (2gr.) – 5000W (3gr.)
- Resistenza installata a 400/50/3: 4500W (2gr.) – 5500W (3gr.)
- Allacciamento idrico: raccordo 3/8F
- Sistema BULLONE ROSSO: caldaia aggiunta da 0,38Lt – 1000W
- Peso: 80Kg (2gr.) – 85Kg (2gr.RAISED) – 97Kg (3gr.) – 102Kg (3gr.RAISED)



TECHNICAL DATA:

- Models: 2 groups – 3 groups
- Boiler capacity: 11,4Lt – 18Lt
- Heating element at 230/50–60/1, 400/50/2 & 240/50/1:
3500W (2gr.) – 5000W (3gr.)
- Heating element at 400/50/3: 4500W (2gr.) – 5500W (3gr.)
- Water mains connection: 3/8F connection
- BULLONE ROSSO system: extra boiler 0,38Lt – 1000W
- Weight: 80Kg (2gr.)– 85Kg (2gr.RAISED)– 97Kg (3gr.) – 102Kg (3gr.RAISED)

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



Punto d'incontro tra storia e contemporaneità, EXCELSIOR vanta dettagli che si congiungono in un utensile per il lavoro del barista che dell'estetica tecnica fa il suo primo motore espressivo.

QUALITÀ

Qualità del caffè garantita dall'uso di gruppi G.ROSSI, dalla caldaia di grande capacità e dall'esclusivo brevetto BULLONE ROSSO, per una perfetta e costante stabilità termica. Temperatura dei gruppi regolabile in base alla miscela utilizzata tramite rubinetti selettori.



1

Meeting point between past and present, EXCELSIOR features details that harmonize in a tool for baristas who's first means of expression is the technicality of the exterior design.

QUALITY

High quality brass brewing groups of G.ROSSI, large capacity boiler and BRASILIA's evolutionary patented BULLONE ROSSO System, grant faultless thermal stability in coffee extraction and absolute coffee quality, cup by cup. The temperature of each group can be separately and easily adjusted to meet the various coffee blend's requirements.



2

VERSATILITÀ

- Versione automatica (Digital) con dosaggio volumetrico controllato da elettronica a microprocessori.
 - Versione semiautomatica (P) con erogazione continua controllata da pulsante.
- Entrambe sono disponibili nella versione RAISED, con supporti appoggiatezze in acciaio inossidabile completamente retraibili all'interno della macchina per posizionare correttamente differenti tipologie di tazze fino a 16 cm.

FUNZIONALITÀ

Ampio piano di lavoro in cui ogni elemento del corredo funzionale del barista trova comodamente spazio.

TECNOLOGIA

Ciclo di lavaggio automatico dei gruppi.

OPTIONAL

- Cappuccinatore incorporato, per poter soddisfare le richieste dei sofisticati menu-bevande contemporanei.
- Scaldatazze elettrico modulare, con possibilità di riscaldare uno o più comparti.

VERSATILITY

- Automatic version (Digital) controlled by electronic at microprocessor.
 - Semi-automatic version (P) with continuous delivery by push-button.
- Both are available in the RAISED version, with hide-away cup-rest in stainless steel to accommodate different size cups correctly up to 16 cm.

FUNCTION

Spacious worktop where each element of the barista's equipment finds comfortably space.

TECHNOLOGY

Automatic cleaning cycle of the brewing groups.

OPTIONAL

- Built-in Cappuccinatore (Milk-Frothing-Device), to satisfy even the most sophisticated contemporary Beverage Menus.
- Electrical modular cups-warmer, with the possibility to heat one or more sections.

1. Dettaglio gruppi
2. Vista laterale
3. Versione RAISED



3

1. Groups detail
2. Side view
3. RAISED version