



OLYMPIA
EXPRESS

Die kleinste Zweikreismaschine der Welt

Maximatic

Mendrisio, Oktober 2008 – In der Tradition der klassischen Barmaschinen fertigt Olympia Express seit 1974 die Maximatic. 2002 und 2008 wurde sie technisch und im Design überarbeitet und weiter verbessert. Natürlich ist auch der Halbautomat aus der Schweizer Manufaktur handgefertigt. Der seit Jahrzehnten anhaltender Erfolg der Maximatic hat viele Gründe: Ein klassisches und elegantes Design, die überdurchschnittliche Zuverlässigkeit und die Verwendung ausschließlich bester Materialien – Innen wie Außen.

Schweizer Manufaktur
feinster Espressomaschinen.

Die Maximatic ist die perfekte Espressomaschine für alle, die etwas mehr Komfort suchen. Dabei ist sie so handlich und klein, dass sie fast auf einem DIN A4 Blatt Platz findet. Möglich wird das durch die individuelle Anfertigung aller technischen Komponenten, von der schwingungsgedämpften Vibrationspumpe bis zum Heizkessel. Und damit ist die Maximatic ganz nebenbei die kleinste Zweikreismaschine der Welt.

Kompakt, zuverlässig, leise

Jedes einzelne Detail der Maximatic ist eine Inszenierung der Philosophie von Olympia Express. Denn in jeder der Maschinen steckt das Know-how und die Erfahrung aus 80 Jahren Espressomaschinen-Manufaktur. Die Präzision der Schweizer Ingenieure und Designer, gepaart mit der Qualität und Tradition des Handwerks, machen sie zu einer ganz besonderen Espressomaschine. Deshalb ist sie so kompakt, so zuverlässig und der Geräuschpegel so niedrig. Swiss made eben.

Als Halbautomat verfügt die Maximatic über zwei Wasserbehälter: Einen Frischwassertank und einen Heizkessel. Der Tank fasst 1,5 Liter und lässt sich während des Betriebs nachfüllen. Das Wasser aus diesem Tank wird durch ein geschlossenes Rohrsystem durch den Heizkessel hindurchgeführt. Dabei wird es auf über 100 °C erhitzt, um im Brühkopf die für die Espressozubereitung ideale Brühtemperatur von 92 °C zu erreichen. Im Heizkessel (Fassungsvermögen 1 Liter) wird Wasserdampf zum Aufschäumen der Milch erzeugt. Werkseitig ist der Kesseldruck bereits auf 1,0 bis 1,2 bar eingestellt. Wassertank und Heizkessel sind aus hochwertigem Chromstahl. Der Vorteil des Zweikreisystems: Man kann gleichzeitig Espresso machen und Milch schäumen.

Die Frontplatte besteht aus hochglanzpoliertem Edelstahl, Rahmen und Verkleidung werden in hochwertiger und besonders widerstandsfähiger Pulvertechnik lackiert. Die Abdeckung der Maximatic kann zum Vorwärmen der Tassen genutzt werden, Tropfschale und Tropfgitter sind abnehmbar und dadurch leicht sauber zu halten. Der thermische Überlastungsschutz des Heizelements und das mechanische Sicherheitsventil des Heizkessels sorgen für die entsprechende Sicherheit. Alle High-Tech-Dichtungen sind aus Teflon und Gore-Tex. Den Extraktionsknopf ziert ein beleuchtetes Olympia Express Logo.

Technische Daten:

- Maße: 19,5 x 34 x 37 cm
- Gewicht: 16,5 Kilogramm
- Wassertank und Heizkessel aus Chromstahl
- 3 Jahre Garantie

Handelsagentur
Regina Linz
Justinianstrasse 12
60322 Frankfurt am Main

T +49.69.59674774
F +49.69.53054825
M +49.173.6643491

r.linz@olympia-express.ch
www.olympia-express.ch



OLYMPIA
EXPRESS

Über Olympia Express

Olympia Express ist eine Schweizer Manufaktur für exklusive Espressomaschinen und -mühlen. Mit einer 80-jährigen Entwicklungs- und Handwerkstradition gehört die kleine, aber feine Manufaktur zu den Pionieren im Markt der Premium-Espressomaschinen. Die Ingenieure und Mechaniker leben noch heute die Werte des Gründers und kümmern sich liebevoll um jedes noch so kleine Detail mit Hingabe und Schweizer Präzision. Durch den Einsatz hochwertigster Materialien und eigens entwickelter Komponenten entstehen besonders kompakte Maschinen und Mühlen in edlem Design, einzigartiger Qualität und mit herausragender Langlebigkeit. Alle Produkte sind mit dem SWISS MADE-Siegel ausgezeichnet. Durch die aufwändige Herstellung der Premiumprodukte ist die Fertigungskapazität auf etwa 1.000 Maschinen pro Jahr limitiert.

Ansprechpartner und Bezugsquellen

Regina Linz
Handelsagentur Olympia Express
Justinianstrasse 12
60322 Frankfurt am Main
tel. +49 69 59674774
fax +49 69 53054825
r.linz@olympia-express.ch

Christian Sagehorn, Geschäftsführer
Olympia Express SA
Piazzale Roncaà 4
CH-6850 Mendrisio
tel. +41 91 6461555
fax +41 91 6461569
c.sagehorn@olympia-express.ch
www.olympia-express.ch

Schweizer Manufaktur
feinster Espressomaschinen.