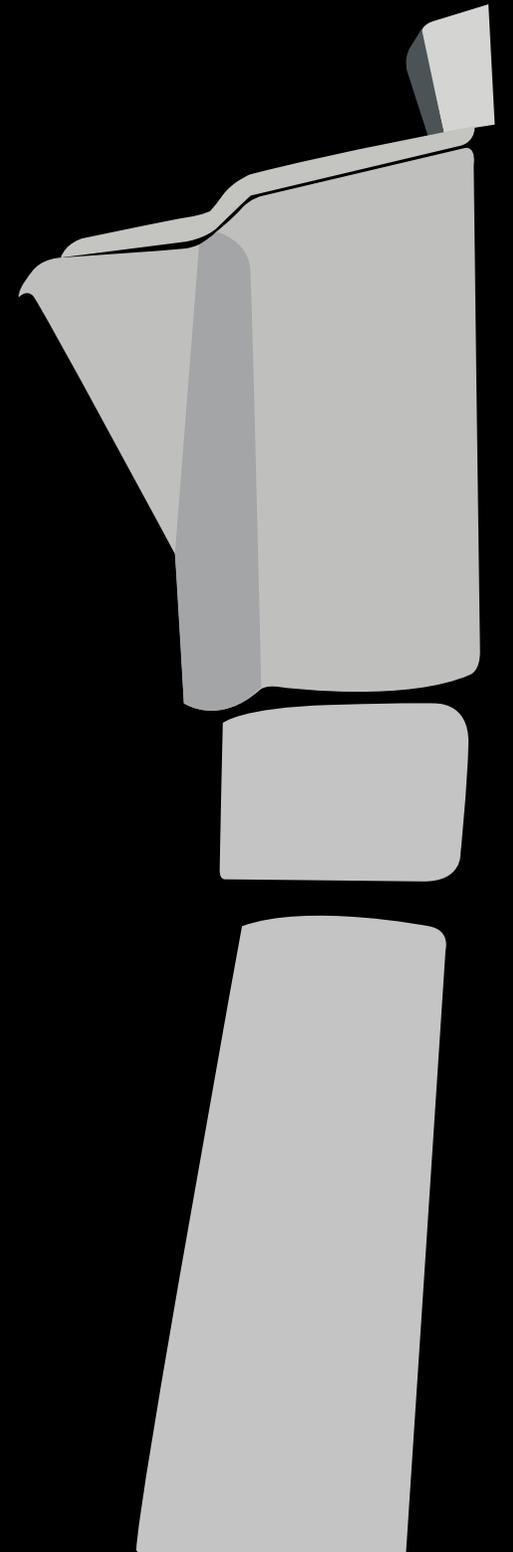




BALZANI

OFFICINE MECCANICHE E DESIGN



Made in Italy.

*"Siamo italiani e sappiamo quanto il made in Italy sia orgoglio del nostro paese. Ci impegnamo a far sì che questa scritta sia un valore aggiunto dei nostri prodotti, che rispecchi la vera origine degli stessi e che sia SEMPRE a garanzia della qualità intellettuale e produttiva dei nostri progetti."*

Moreno Balzani



Balzani Group.  
Una storia che è già futuro.



Per tre generazioni la famiglia Balzani ha prodotto caffettiere moka per grandi aziende del settore.

Ottavio, fondatore dell'attività, negli anni '40 lucidava a mano le caffettiere moka per conto terzi.

Roberto, erede dell'attività, avviò un nuovo rapporto di collaborazione con le aziende per produrre le caffettiere nella propria officina.

Moreno, il più giovane dei figli di Roberto fondò, assumendosene la direzione, un nuovo reparto di progettazione e sviluppo.

Moreno cominciò a sviluppare un nuovo concept di moka. Speciale nei materiali, sia nella lega d'alluminio che negli accessori, ma soprattutto unica per il fatto che avrebbe dato un caffè speciale.

Quando Moreno presentò il suo progetto, a uno dei più importanti brand del caffè italiano, furono così apprezzate le sue capacità di progettista che gli venne affidato un progetto da sviluppare.

Così è nata **Moka Chef**. La caffettiera unica nel suo genere.

Una storia vera.



Una scelta originale.

Balzani Group mette al centro del progetto un fattore prioritario: La qualità. Quella vera; applicata e non solo dichiarata.

L'utilizzo delle materie prime, lavorate con metodi industriali e cura artigianale, fino ad arrivare a uno scrupoloso controllo qualità; danno un risultato che permette all'azienda di consegnare al mercato un prodotto di altissima qualità.

È con questa filosofia che Balzani Group vuole sostenere il concetto di qualità; progettare e produrre oggetti che rappresentino lo sforzo intellettuale, fisico ed economico. Una scelta importante che dia risultati concreti.

Questa è l'idea "originale" con cui la società Balzani Group garantisce la qualità dei suoi prodotti realizzati, sino alla più piccola parte, in proprio e in Italia.

Il Design è una disciplina progettuale che Balzani Group finalizza per realizzare idee e renderle riproducibili industrialmente, rispondendo a molteplici esigenze: storiche, culturali, sensoriali ed etiche. Ispirate dall'utente finale.

Nel metodo di lavoro sono fondamentali i test che vengono svolti direttamente sui materiali e sulle lavorazioni.

I progetti danno priorità alla qualità e utilizzano il design come veicolo di elaborazione e trasformazione.

Gran parte delle lavorazioni sono eseguite con attrezzature tecnologiche e, nonostante questo, il controllo è manuale: scrupolosamente e continuamente. Questo permette a Balzani Group di garantire, senza riserve, i propri prodotti.

Alla cura artigianale per i materiali in fase di lavorazione, si affiancano procedure industrializzate che garantiscono uniformità qualitativa al prodotto.

Fusione, tornitura, smerigliatura, burattatura e lucidatura a mano sono fasi della lavorazione che vengono controllate con apparecchi specifici sotto la supervisione di operai specializzati.



Parlare di qualità non basta e nemmeno poterla dimostrare è da tutti. Balzani Group è un'impresa che produce e conosce molto bene i processi di lavoro, la materie prime e le lavorazioni di trasformazione. È per questo motivo che ha scelto di garantire il proprio cliente. Il proprio consumatore.

La materia base di **Moka Chef** è una lega di alluminio alimentare, prodotta interamente in Italia<sup>2</sup>, che Balzani Group ha scelto per le alte prestazioni, per la qualità e la sicurezza.

Quando prenderete tra le mani **Moka Chef** vi accorgete che non possedete solo una caffettiera che migliora il gusto della vostra miscela, ma un oggetto unico nel suo genere.<sup>3</sup>

Test più importanti che vengono effettuati periodicamente:

- Test di rottura ai manici
- Test di resistenza, allo scoppio, della filettatura
- Test sulla valvola di sicurezza (una ad una)
- Test di planarità del fondo. Garantisce stabilità della caffettiera.

<sup>1</sup> certificata UNI

<sup>2</sup> certificata Made in Italy

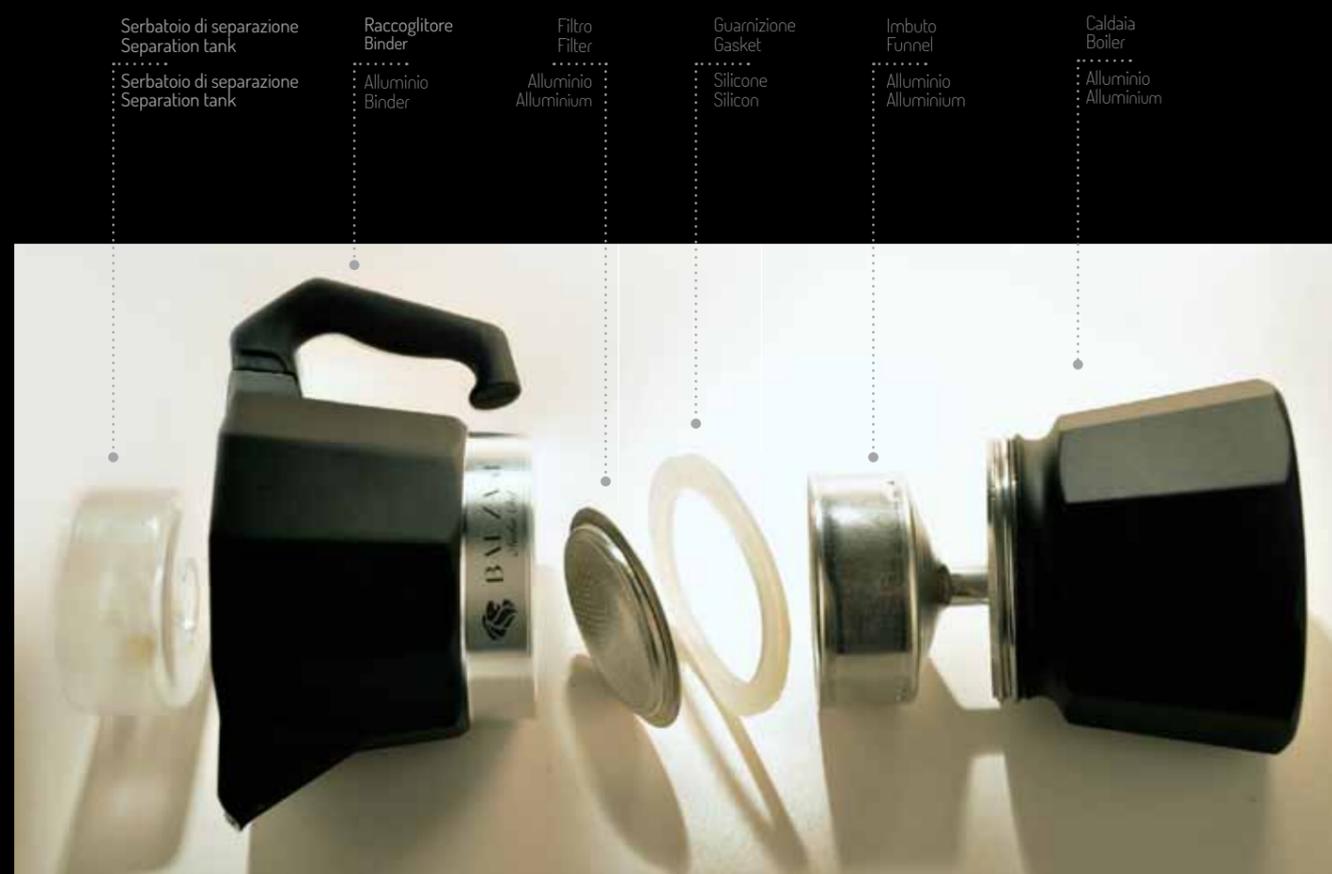
<sup>3</sup> brevetto internazionale

Progettare con il cuore.

Questione di responsabilità.

# Moka Chef®

PIÙ UNICA CHE RARA.



Serbatoio di separazione  
Separation tank

Serbatoio di separazione  
Separation tank

Raccogliore  
Binder

Alluminio  
Binder

Filtro  
Filter

Alluminio  
Alluminium

Guarnizione  
Gasket

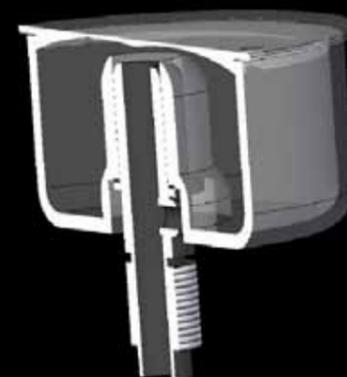
Silicone  
Silicon

Imbuto  
Funnel

Alluminio  
Alluminium

Caldia  
Boiler

Alluminio  
Alluminium



#### BREVETTATA IN TUTTO IL MONDO.

Balzani Group protegge l'innovativa tecnologia di Mokachef con un brevetto internazionale valido nei seguenti paesi: Italia, Canada, Cina, Giappone, Nuova Zelanda, USA, Russia, Svizzera, Germania, Francia, Regno Unito, Irlanda.

**CARATTERISTICHE.** Il progetto Moka Chef è nato con la determinazione di trovare soluzione al risultato emerso da una ricerca scientifica che ha rilevato la presenza di una parte bruciata/af-fumicata nel caffè. Questa parte acida modifica notevolmente le caratteristiche principali del caffè: gusto, sapore, aroma. In alcuni casi anche la sua digeribilità.

L'innovazione riguarda una particolare valvola che separa la parte acida del caffè che viene raccolta in un serbatoio posto in testa alla valvola stessa. La separazione permette di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche della miscela; ne risulta un caffè con un gusto deciso e persistente.

Un'altra caratteristica importante è la filettatura, costruita e testata per evitare perdite di pressione durante la preparazione del caffè. Assicura l'erogazione del caffè ad una temperatura e un a pressione ottimale. Molto importante è anche la funzione della valvola di sicurezza, posta sulla caldaia; collaudate una ad una, garantiscono, in caso di necessità, la fuori uscita del vapore formatosi durante il riscaldamento dell'acqua.

Una cura specifica è stata data al fondo, che risulta perfettamente piatto, il che garantisce un riscaldamento omogeneo della caffettiera.

Le vernici utilizzate da Balzani sono garantite per l'utilizzo a contatto di fonti di calore.

## Rivoluziona il gusto del caffè.

I materiali.

Per realizzare un prodotto di qualità bisogna partire dalle materie prime migliori.

Per questo Balzani Group ha scelto per le sue MokaChef, solo il meglio che il mercato può offrire.

- Caldaia e raccoglitore sono realizzati interamente con una lega di alluminio (italiana) UNI EN 601, riconosciuta adatta all'uso alimentare.
- Imbuto e piastrina sono realizzati in alluminio 99/9, mentre la guarnizione è silicone alimentare.
- La valvola di sicurezza, modello ispezionabile, è in ottone nikelato.
- Pomelli e manici sono realizzati in policarbonato, con rivestimento soft touch, floccato e cromato.
- Valvola eroga caffè in PEC
- Serbatoio di separazione in policarbonato.

## VERNICIATURA

LUCIDO

OPACO

DAMASCO

GLITTER

SOFT TOUCH

## RIFINITURE

FLOCCATO



# Linea HOME

Un nome semplice ma appropriato perché questa è la gamma di Moka Chef che vorremmo trovare in ogni casa. Robustezza decorata con i colori più attuali, in armonia con gli ambienti.

La linea HOME viene rifinita in 11 versioni colore con pomello e manico in velluto floccato dello stesso colore della caffettiera oppure in soft touch nero.



Pastello



Trasparente

Disponibile solo con pomello e manico in soft touch nero



Linea HOME



# Linea DAMASCO

Moka Chef, praticamente, non ha limiti per quel che riguarda le texture e i colori.  
Damasco è un esempio di ricerca e sviluppo che ha permesso di vestire una moka con un "abito" damascato.

La linea DAMASCO può essere richiesta con pomello e manico in velluto floccato nero o in soft touch nero.



# Linea GLITTER

Si potrebbe dire che si tratta di una questione di stile. Glitter, infatti, è una linea che esprime dinamismo grazie alle particolari rifiniture tecno. È dedicata agli amanti delle cose lineari ma consistenti.

La linea GLITTER può essere richiesta con pomello e manico in velluto floccato nero o in soft touch nero.



# Linea MATT

Black & White, Yin e Yang... c'era solo l'imbarazzo della scelta per il nome da dare a questa Linea Moka Chef. Ma non è il colore il fattore d'interesse bensì la particolare texture. Satinata, morbida, quasi velutata.

La linea MATT può essere richiesta con pomello e manico in velluto floccato nero o in soft touch nero.



# Linea IDENTITY

Identity è una gamma di Moka Chef particolarmente personalizzabili su richiesta del cliente. Tinte, marchi, finiture varie e abbinamenti sono le possibilità con cui si può rendere unica una Moka Chef.

La linea IDENTITY può essere richiesta in svariate versioni. Con pomelli e manici in velluto floccato dello stesso colore della caffettiera, in soft touch nero oppure cromati.



# Linea LUXURY

Le rifiniture esclusive fanno di Luxury la fascia più alta di Moka Chef. Materiali e lavorazioni sono gli stessi utilizzati nell'industria dell'automobile di lusso.

Un caffè unico con una Moka Chef placata argento, oro, oppure...

La linea LUXURY può essere richiesta con pomello e manico in velluto floccato nero, in soft touch nero oppure rifinitura cromo.





①

Versate acqua fredda nella caldaia sino all'altezza della valvola di sicurezza. Se l'acqua del vostro acquedotto ha forte presenza di cloro o calcare è consigliabile usare dell'acqua minerale naturale.



②

Collocate il filtro a imbuto nella caldaia e riempitelo con la polvere di caffè distribuendola omogeneamente. Evitate di pressarla o di formare cumuli. Fate attenzione che non rimangano tracce di polvere di caffè sul bordo o sulla filettatura della caldaia. Chiudete la Moka avvitando strettamente il raccoglitore alla caldaia. Infine collocate il serbatoio di separazione trasparente in testa alla valvola.



③

Ponete Moka Chef sulla fonte di calore a media potenza, questo, permetterà all'acqua di attraversare lentamente la polvere di caffè. Se usate una fiamma come fonte di calore fate in modo che non sporga dal bordo della caldaia. Quando l'acqua raggiunge la giusta temperatura, dalla parte bassa della valvola, fuoriusce il "cuore" del caffè.



④

Dal momento in cui la parte migliore del caffè "cuore" è completamente uscita, lo scarto bruciato/acido "coda", viene espulso dall'apertura superiore della valvola e raccolto nell'apposito serbatoio di separazione.



⑤

Completata l'erogazione del caffè, ritirate Moka Chef dalla fonte di calore e asportate il serbatoio di separazione contenente lo scarto del caffè, facendo attenzione a non scottarvi. Sin dal primo sorso di caffè noterete la differenza. Proverete quanto più gusto e aroma contiene in effetti la vostra miscela caffè.

Le regole per un buon caffè.



**BALZANI**

**Balzani Group**

4, via G. Verdi  
28845 Domodossola (VB)  
[info@balzanigroup.it](mailto:info@balzanigroup.it)  
[balzanigroup.it](http://balzanigroup.it)