



**OLYMPIA**  
EXPRESS

## Der perfekte Espresso





Glarnerland

## In Italien heisst der Espresso «caffè».

Er ist eine schöne Nebensache, Anlass zur kurzen Pause, mehr nicht. In der Schweiz liebt man ihn. Laut Statistik des Schweizer Cafetier Verbandes liegen die Eidgenossen beim Pro-Kopf-Verbrauch an Rohkaffee weltweit sogar auf Platz drei, noch vor Italien, Frankreich und Spanien. Kein Wunder also, dass eine der ältesten Espressomaschinen-Manufakturen ihren Sitz in der Schweiz hat. Und wie wir Schweizer eben so sind, bauen wir nicht einfach irgendeine Espressomaschine. Nein, wir konstruieren jedes einzelne Detail, bis wir Stück für Stück ein technisches Meisterwerk an Präzision und Ingenieurskunst geschaffen haben. Und dann verpassen wir diesem kleinen Kunstwerk noch das typische Schweizer Design und nennen das Ganze: Olympia Express.

Also, machen Sie eine kurze Pause und werfen Sie einen Blick auf das Ergebnis von 80 Jahren Schweizer Espressokultur. Denn kaum etwas ist in unserer hektischen Zeit entspannender, als einen Moment mit einem köstlich duftenden «caffè» innezuhalten.

*Willkommen in der Welt von Olympia Express!*

### Inhalt

- 04 — Die Geschichte
- 06 — Die Manufaktur
- 08 — Die Cremina
- 14 — Die Maximatic
- 20 — Die Moca



01



03



02

01 «Rest.Bar», Grand-Chêne Lausanne, 1940er Jahre

02 «Olympia Buby», 1961

03 «Olympia Cremina 67», 1970er Jahre

## Luigi Bresaola: Ein Pionier Schweizer Espresso-Kultur.

Bereits um 1930 entwickelte Luigi Bresaola in der Schweiz seine erste Espressomaschine für die Gastronomie. Er war ein Tüftler und Erfinder – und gehörte zu den Pionieren seiner Zeit. Einer, der nicht eher ruhte, bis es an den Maschinen, die er konstruiert und gebaut hatte, nichts mehr zu verbessern gab. Biner, der die hohe Kunst der Espressozubereitung verehrte.

In den sechziger Jahren übernahm sein Sohn Luigi das 1928 in Chiasso gegründete Geschäft. Inzwischen hatte das kleine Familienunternehmen Olympia Express auch Espressomaschinen für den Privathaushalt ins Programm aufgenommen. Mit grossem Erfolg. Die Qualität und Zuverlässigkeit der Maschinen in Kombination mit der kompakten Bauart sorgte für immer grössere Nachfrage. Von London bis San Francisco, von Chile bis nach Singapur. Zeitweise arbeiteten in der Werkstatt bis zu hundert Arbeiter.

Trotz einiger Turbulenzen in den achtziger und neunziger Jahren blieb das Unternehmen seiner Philosophie treu und konzentriert sich heute wieder auf die Herstellung von hochwertigen Espressomaschinen und Mühlen. Als kleine und feine Manufaktur, die herausragende Maschinen für Kenner baut.

Heute steht dem Espresso-Liebhaber mit der Cremina eine edle Handhebel-Maschine zur Verfügung, deren Vorgängerin, die Cremina 67, schon in den siebziger Jahren von der «New York Times» als «die beste Espressomaschine der Welt» gelobt wurde. Mit der Maximatic kommen alle Freunde eines Halbautomaten mit wenigen Handgriffen in den Genuss köstlichen Esspressos. Und die Moca ist die Antwort auf die Frage nach einer formvollendeten Espressomühle.



01

01 Brühköpfe, verchromtes Messing

02 Heizkessel, Chromstahl



02

«I have had a Cremina 67 for some 17 years now and have never had a problem with the espresso machine. The level of craftsmanship is quite incredible. I love my espresso maker.» (Olympia Express-Kunde aus den USA, Mai 2007)

## Der Geist des Gründers: Keine Kompromisse.

Seit über 80 Jahren heisst das oberste Gebot: Perfektion in punkto Material und Verarbeitung. Bei Olympia Express wird jedes noch so kleine Detail immer und immer wieder neu durchdacht und optimiert. So ist Olympia Express der erste Hersteller von espressomaschinen, der seit Anfang der neunziger Jahre ausschliesslich Chromstahl tanks verwendet. Die sind zwar teurer, aber dafür auch hochwertiger. Und da es auf dem Markt keine Komponenten aus Chromstahl gibt, die den strengen Anforderungen der Ingenieure genügen, werden diese eben in der hauseigenen Werkstatt konstruiert und angefertigt. So versucht die ganze Mannschaft Tag für Tag mit sorgfältiger Handarbeit und viel Liebe zum Detail die besten espressomaschinen aller Zeiten herzustellen.

Gleiches gilt selbstverständlich auch für das Design: «form follows function». Mit diesem klassischen Design-Grundsatz sind die Entwürfe von Olympia Express ein Paradebeispiel für Schweizer Design.

Was heute unter dem Schlagwort «nachhaltige Technik» in aller Munde ist, lebt Olympia Express unverändert seit Jahrzehnten. Unsere Maschinen sind langlebig, reparierbar und damit umweltverträglich. Deshalb sind über 40 Jahre alte Maschinen heute noch im Einsatz und als «Oldtimer» unter Liebhabern sehr begehrt.

Zugegeben, man könnte mehr Maschinen produzieren, wenn man nicht so verliebt in Qualität und Präzision wäre. Doch espressotrinken ist auch ein Stück Kultur. Olympia Express pflegt diese Kultur seit Generationen. Und so verschmelzen die Liebe zu italienischem Espresso und alte Schweizer Handwerkstradition zu einem Produkt, das seinen Besitzer dauerhaft erfreuen soll!



## Cremina: Perfektion seit über 40 Jahren.

Die Cremina ist die klassische Handhebel-Espressomaschine ohne Wenn und Aber. Sie arbeitet mit dem bewährten Pre-Infusions-Kolbensystem: Dabei wird beim Aufziehen des Hebelarmes eine kleine Menge Wasser in die Kolbenkammer gezogen und fließt in das gepresste Espressopulver, um dieses vorquellen zu lassen. Beim manuellen Niederdrücken des Hebels wird das heiße Wasser durch das Espressopulver gepresst. Dieses erprobte Extraktionsverfahren garantiert, zusammen mit der wachsenden Erfahrung des Cremina-Besitzers, jenen perfekten Espresso, bei dem Crema, Geruch und Geschmack ein harmonisches Vergnügen für Auge, Nase und Gaumen ergeben. Und auch die Ohren sind begeistert: das einzige Geräusch, das sie von ihrer Cremina hören, ist das Singen beim Aufheizen des Heizkessels.

Nicht nur die «New York Times» und die «Neue Zürcher Zeitung» haben die Cremina als «die beste Espressomaschine der Welt» bezeichnet. Seit nunmehr 40 Jahren erhalten wir jede Menge Fanpost aus allen Ländern dieser Welt. Das ehrt nicht nur uns, sondern auch jeden Besitzer, der seiner Cremina einen offensichtlich perfekten Espresso zu entlocken weiss. Allerdings gehört dazu schon etwas Übung. Doch Sie werden damit belohnt, dass der Espresso «Ihrer» Cremina immer auch Ihr ureigenster Espresso sein wird. Ein kleiner, aber feiner Unterschied – und ein echtes Erlebnis für jeden Espressoliebhaber.



## Gebaut für eine kleine Ewigkeit.

Werfen Sie einen Blick auf ihre inneren Werte: Sie werden rostfreien Stahl, Chrom und Messing vorfinden und eine perfekte handwerkliche Verarbeitung.

Die Brühgruppe, bestehend aus Kolben und Siebträger, ist aus Messing – und natürlich verchromt und hochglanzpoliert. Ebenso das extra lange Dampfrohr und die Dampfdüse – das erhöht die Langlebigkeit und erleichtert die Reinigung. Der elektrisch betriebene, von oben zu befüllende Heizkessel aus Chromstahl (Qualität AISI 314 L) hat ein Fassungsvermögen von 1,8 Litern und reicht für 20 Tassen klassischen Espresso. Der Hochleistungs-Rohrheizkörper aus Edelstahl hat eine thermische Sicherung zum Schutz vor Überhitzung. Für Perfektion und Langlebigkeit sorgen ferner die High-Tech-Dichtungen aus hochwertigen technischen Kunststoffen. Werkseitig ist der Kesseldruck bereits auf 0,7 bis 0,8 Bar und eine Brühtemperatur von 92 °C im Brühkopf eingestellt. Bei der Cremina obliegt es der Kunstfertigkeit des Barista, durch das Niederdrücken des Handhebels den für einen perfekten Espresso erforderlichen Druck von neun Bar auf dem Siebträger zu erreichen.

Aber die Cremina überzeugt nicht nur durch ihre inneren Werte. Auch ihre äussere Erscheinung lassen das Herz jedes Espressomaschinen-Puristen höher schlagen: Ihr massives Chassis, ihre dickwandige Ummantelung und die Armaturen sind allesamt von höchster Qualität. Die Frontseite mit der beleuchteten Betriebsanzeige, sowie Tropfgitter und Tropfschale sind aus hochglanzpoliertem Edelstahl. Rahmen und Verkleidung werden in hochwertiger und besonders widerstandsfähiger Pulvertechnik lackiert.

Bis auf den Heizkessel ist hier nichts gelötet oder geschweisst, alles ist mit wenigen Handgriffen ein- oder auszubauen.

01



02



01, 02 Brühgruppe, verchromtes Messing

03 Siebträger, verchromtes Messing

03



OLYMPIA  
EXPRESSO  
Cremina

01



01 Manometer

02 Montage Brühgruppe

02



«I bought my Olympia Cremina at Zabar's in New York 26 years ago, and it has worked perfectly ever since then. You deserve thanks and congratulations for such a fine product.» (Olympia Express-Kunde aus den USA, Mai 2007)



«Der Rolls-Royce unter den einarmigen Kaffee-Banditen erinnert in Linienführung und Material an eine spartanische Harley-Davidson: einfache, kraftvolle Technik, klare Umrisse, alles ist beste, schwerste Qualität – Edelstahl, Messing, Chrom.» (Neue Zürcher Zeitung, 2003)

#### Technische Daten:

<i>Cremina</i>	Breite	20 cm
	Tiefe	27 cm
	Höhe	33 cm
	Gewicht	11 kg
Stromversorgung	230–240 V / 50 Hz <sup>1</sup>	
Kabellänge	160 cm	
Leistungsaufnahme	1000 Watt	

<sup>1</sup> Ebenfalls lieferbar mit 115 V / 60 Hz / 1000 W (USA-Version)



## Maximatic: Maximales Espressoergrügen.

«Wenn es um die Herstellung von Espressoemaschinen geht, sind die Schweizer die besseren Italiener.»

(Weltwoche, November 2008)

Ist die Cremina die perfekte Wahl für den Geniesser, der für die Zubereitung seines Esspressos Einfühlungsvermögen und Musse aufbringen will, so ist die Maximatic der passende Partner für alle, die etwas mehr Komfort suchen. Der elektrische Espresso-Halbautomat mit schwingungsgedämpfter Vibrationspumpe ist so handlich und klein, dass er 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 die kleinste Zweikreismaschine der Welt. Durch ihre unkomplizierte Art ist sie leicht zu bedienen und zum Beispiel auch für Büros, Ateliers, Kanzleien, Studios, Praxen und Galerien geeignet.

Seit 1974 folgt die Maximatic der Tradition der klassischen Barmaschine – steht ihrem grossen Vorbild aus der Gastronomie jedoch in nichts nach: Auch hier erlebt ihr Besitzer jeden Tag aufs Neue das Maximum an Espresso-Genuss!



## Kein Saisonprodukt. Kein Verfalldatum.

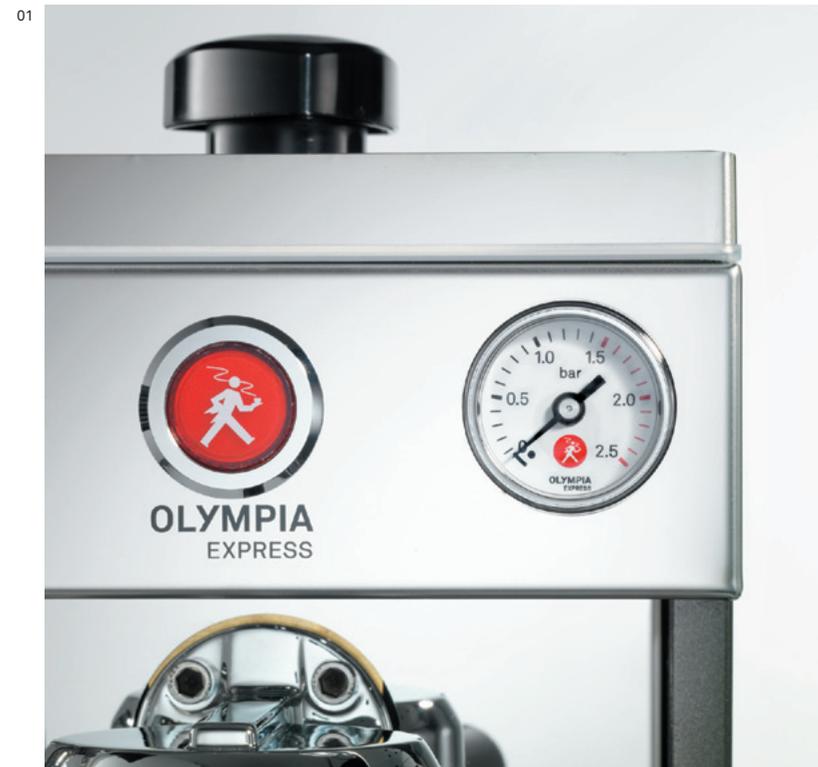
Auch bei der Maximatic ist jedes einzelne Detail eine Inszenierung der Philosophie von Olympia Express. In jeder unserer Maschinen steckt das Know-how und die Erfahrung aus 80 Jahren Espressomaschinen-Manufaktur. Deshalb ist die Maximatic so kompakt, so zuverlässig und der Geräuschpegel so niedrig. Swiss made eben.

Im Unterschied zu der Cremina hat die Maximatic 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 0,75 Liter) wird der Wasserdampf zum Aufschäumen der Milch erzeugt. Wassertank und Heizkessel sind, wie bei der Cremina, aus hochwertigem Chromstahl.

Die Frontplatte ist auch hier aus hochglanzpoliertem Edelstahl, Rahmen und Verkleidung werden in hochwertiger und besonders widerstandsfähiger Pulverbeschichtung lackiert.

Die Oberfläche der Maximatic kann zum Vorwärmen der Tassen genutzt werden, Tropfschale und Tropfgitter sind abnehmbar und dadurch leicht sauber zu halten. Und dann sind da noch der beleuchtete Extraktionsknopf, mit dem Olympia Express-Logo, die Wasserstandsanzeige, das Manometer, das extra lange Dampfrohr, der thermische Überlastungsschutz für das Heizelement, das mechanische Sicherheitsventil für den Heizkessel, die hochwertigen technischen Kunststoffen und, und, und.

Diese aussergewöhnlich hohe Fertigungsqualität kann nur erreicht werden, weil es für unsere Ingenieure und Designer das oberste Ziel bleibt, die perfekte Espressomaschine herzustellen.

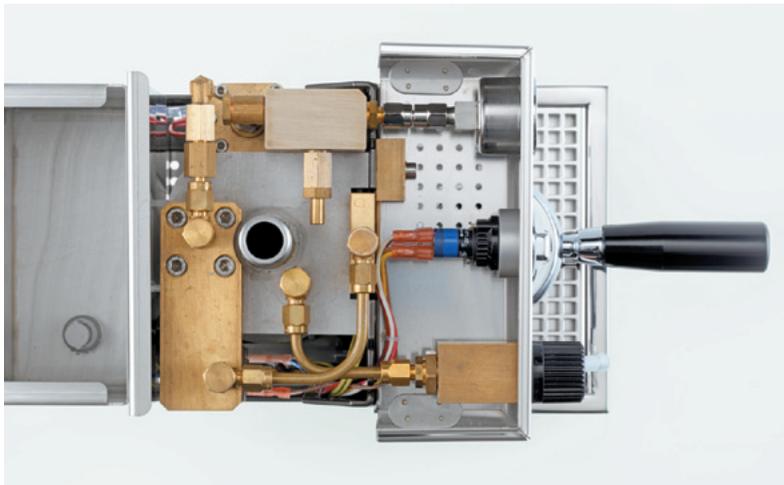


01 Frontseite, Extraktionsknopf und Manometer

02 Abdeckung des Frischwassertanks

03 Dampfdüse, verchromtes Messing





01

01 Innenansicht, Blick von oben

02 Fertigung Chassis



02



«For many years I thought my Rolex GMT Master was the finest product made, but I now believe the finest product I have ever owned is your coffee machine! Don't change a thing!» (Olympia Express-Kunde aus den USA, Mai 2005)

#### Technische Daten:

<i>Maximatic</i>	Breite	19,5 cm
	Tiefe	34 cm
	Höhe	37 cm
	Gewicht	18,2 kg
.....		
	Stromversorgung	240 V / 50 Hz <sup>1</sup>
	Kabellänge	160 cm
	Leistungsaufnahme	1000 Watt
.....		

<sup>1</sup> Ebenfalls lieferbar mit 120 V / 60 Hz / 1000 W (USA-Version)



01



01 Mahlgradeinstellung

02 Scheibenmahlwerk



02

## Moca: Die perfekte Mühle.

Für einen perfekten Espresso braucht es absolute Spitzenklasse bei der Auswahl der Mischung, bestes Wasser, eine Mühle, die perfektes Espressopulver liefert, sowie eine Maschine, die präzise und zuverlässig Topergebnisse produziert. Aber das Wichtigste dabei ist der «Barista», der Mensch an der Maschine. Nur wenn sich alle optimal ergänzen, entsteht ein Espresso, der Grenzen sprengt. Das ist wie in der Liebe. Deshalb wird die Entscheidung für eine bestimmte Espressomaschine oder Mühle auch nicht allein im Kopf gefällt. Ein bisschen Verliebtheit gehört einfach dazu.

Die Moca ist seit 1967 an der Seite der Cremina. Ganz unauffällig, aber genau so zuverlässig, präzise und aus den gleichen hochwertigen Materialien von Hand gefertigt. Kein synthetisches Material. Kein Kunststoff, der das Aroma des Espressos beeinträchtigt. Nur erstklassiger rostfreier Stahl und echtes Glas. Typisches Swiss made Design.

Ihr Steckbrief: Elektrische Espressomühle mit extrem laufruhigem Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Spezialstahl. Sie malt rasch und gleichmässig, ohne die Bohnen zu erhitzen. Mittels einer Drehscheibe kann der Mahlgrad in kleinsten Schritten von 0,025 Millimetern präzise eingestellt werden. Der leistungsstarke 200-Watt-Motor besitzt einen thermischen Überlastungsschutz. Ihr Gehäuse besteht in der Front aus hochglanzpoliertem Edelstahl, die Seitenteile sind aus besonders widerstandsfähigem pulverbeschichtetem Stahl. Vier Gummifüsse gewährleisten einen guten Stand auf jeglicher Fläche. Der absolut dichtschiessende Trichter aus Pyrexglas fasst circa 250 Gramm Espressobohnen. Der hochglanzpolierte Edelstahlbehälter schliesst via Klappdeckel.



#### Technische Daten:

<i>Moca</i>	Breite	11 cm
	Tiefe	20 cm
	Höhe	31 cm
	Gewicht	5 kg
.....		
	Stromversorgung	240 V / 50 Hz <sup>1</sup>
	Kabellänge	175 cm
	Leistungsaufnahme	200 Watt

<sup>1</sup> Ebenfalls lieferbar mit 120 V / 60 Hz / 200 W (USA-Version)

## Garantie.

Wir sind von der Qualität unserer Maschinen so überzeugt, dass wir Ihnen drei Jahre Garantie darauf geben.

Was es sonst noch an Schöнем und Neuem aus der Welt von Olympia Express zu entdecken gibt, erfahren Sie im Internet.



## Impressum

Hersteller:  
Olympia Express SA  
Burgstrasse 26  
CH 8750 Glarus  
Schweiz

T +41. 91. 646 15 55  
F +41. 91. 646 15 69

info@olympia-express.ch  
www.olympia-express.ch

Der Hersteller behält sich ausdrücklich Änderungen der in diesem Prospekt beschriebenen Eigenschaften, Leistungen und technischen Daten wie auch des Zubehörs vor. Olympia Express entwickelt alle Modelle und Typen ständig weiter.

Alle Rechte sind vorbehalten.  
«OLYMPIA EXPRESS», «CREMINA» sind registrierte Marken der Olympia Express SA.

Copyright 2012 Olympia Express SA

**Eine Entscheidung fürs Leben.** 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. Hand made und Swiss made. Die Voraussetzung für höchsten Espressogenuss.

Besuchen Sie uns im Internet:

[www.olympia-express.ch](http://www.olympia-express.ch)

Schweizer Manufaktur feinsten Espressomaschinen.



.....  
Diese Broschüre wurde Ihnen überreicht durch:

.....