



Via A. Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy
Tel. +39 02 90 04 91

faema.com



PUBLIFAEMA 93.1300000



 **FAEMA**

IT / FR



**FAEMA E71. LA MIGLIORE INTERPRETE
DEL CAFFÈ D'AUTORE.**

**FAEMA E71. THE BEST INTERPRETER
OF MASTER COFFEE ARTISTS.**

E71

"Abbiamo conosciuto interpreti meravigliosi, capaci di farci provare emozioni inimmaginabili. Musica, pittura, fotografia. Ma anche architettura, scrittura, cucina. Se interpretate con rispetto, cultura, passione, possono diventare arte e raggiungere vette altissime. E poiché siamo convinti che anche il caffè sia un'arte, abbiamo pensato, progettato e realizzato la nuova FAEMA E71. Come La migliore interprete del caffè d'autore. Un caffè d'autore che celebra le migliori qualità e miscele di caffè al mondo. Ma anche la passione, la competenza di chi considera ancora il caffè, un'arte.

Perché vogliamo che passi forte e chiaro il concetto che chi conosce e pratica l'arte vera del caffè, non può che scegliere FAEMA E71. Perché vogliamo che passi forte e chiaro che chi ci mette più cuore e più cervello in quello che fa, non può che scegliere FAEMA E71.

FAEMA E71. La migliore interprete del caffè d'autore".

"Nous avons rencontré de merveilleux interprètes, capables de nous faire éprouver des émotions inimaginables. Musique, peinture, photographie. Mais aussi architecture, écriture, cuisine. Si elles sont interprétées avec respect, culture, passion, elles peuvent devenir de l'art et atteindre de très hauts sommets. Et comme nous sommes convaincus que le café aussi est un art, nous avons étudié, conçu et réalisé la nouvelle FAEMA E71. Comme la meilleure interprète du café d'auteur. Un café d'auteur qui célèbre les meilleures qualités et les meilleurs mélanges de café au monde. Mais aussi la passion, la compétence de ceux qui considèrent encore le café comme un art.

Parce que nous voulons établir de manière forte et claire le concept que ceux qui connaissent et pratiquent le véritable art du café ne peuvent faire autrement que choisir la FAEMA E71. Parce que nous voulons qu'il soit clair que ceux qui mettent tout leur cœur et leur savoir-faire dans ce qu'ils font ne peuvent que choisir la FAEMA E71.

FAEMA E71. The best interpreter of master coffee artists".

Ci sono molti modi per legare
passato e futuro.

Ma solo uno per avere il gusto
della tradizione e dell'innovazione
nella stessa tazzina.

Il existe de multiples façons de
relier le passé et le futur.

Mais il n'y en a qu'une pour
avoir le goût de la tradition et de
l'innovation dans la même tasse.

Giugiaro Design

 **FAEMA**
EXPRESS YOUR ART

**Sistema di Controllo
Manuale**

Per un controllo
personalizzato
dell'infusione,
ad ogni caffè

**Manual Control
System**

The time of
pre-infusion
and extraction is
in your hands

**Système de Contrôle
manuel**

Pour un contrôle
personnalisé
de l'infusion,
pour chaque café

**Système de Contrôle
numérique**

Avec affichage sur
écran tactile de 4,3"
et gestion automatique
du débit





FAEMA E71.
La migliore interprete del caffè d'autore.

Tecnologia e tradizione hanno trovato delle nuove forme, fondendosi in una nuova macchina. La naturale evoluzione di un'icona classica come la E61 è finalmente arrivata. FAEMA E71, studiata e disegnata per ricercare la perfezione e darti una qualità superiore ad ogni sorso, con ogni tazza di caffè.

FAEMA E71.
The best interpreter of master coffee artists.

Technologie et tradition ont trouvé de nouvelles formes, en s'unissant dans une nouvelle machine. L'évolution naturelle d'une icône classique comme la E61 est finalement arrivée. C'est la FAEMA E71, étudiée et dessinée pour rechercher la perfection et vous apporter une qualité supérieure à chaque gorgée, avec chaque tasse de café.



NUOVA FORMA, LA PASSIONE DI SEMPRE

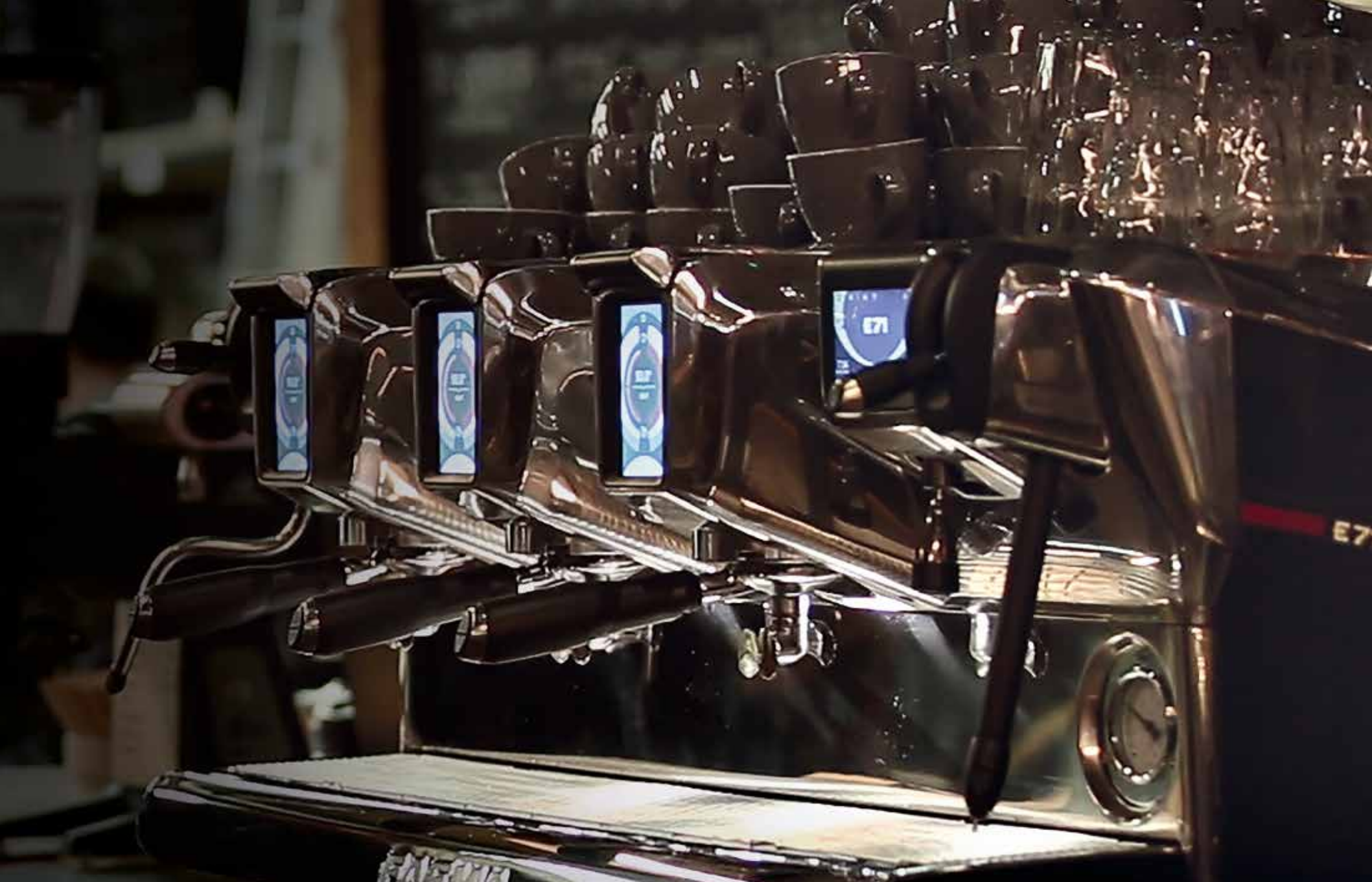
Abbiamo lanciato una sfida a noi stessi, con la volontà di creare una macchina rivoluzionaria, ispirata alla leggendaria E61. Una macchina capace di coniugare le migliori soluzioni tecnologiche alle forme ricercate di un nuovo design: la nuova E71.

Una macchina professionale all'avanguardia, che combina la nuova termica FAEMA a un sistema di controllo bivalente, manuale e automatico, progettato per una gestione ottimale dell'estrazione.

NOUVELLE FORME, LA PASSION DE TOUJOURS

Nous nous sommes lancé un défi à nous-mêmes, avec la volonté de créer une machine révolutionnaire, s'inspirant de la légendaire E61. Une machine capable de conjuguer les meilleures solutions technologiques avec les formes recherchées d'un nouveau design: la nouvelle E71.

Une machine professionnelle à l'avant-garde, qui associe la nouvelle thermique FAEMA avec un double système de contrôle, manuel et automatique, conçu pour avoir une gestion optimale de l'extraction.



**FAEMA E71, DOVE TRADIZIONE
E DESIGN SI FONDONO INSIEME**

**FAEMA E71, OÙ TRADITION
ET DESIGN SE FONDENT ENSEMBLE**





La nuova **FAEMA E71** è una macchina per caffè professionale di alta gamma. Straordinaria combinazione di design iconico firmato Giugiaro Design, tecnologia innovativa e funzioni tradizionali, è stata specificamente creata per offrire ai baristi tutta la libertà di esprimere la propria arte.

Con la E71, l'intero processo di erogazione del caffè è affidato alle abili mani del barista - per una sola tazza, come per cento: la possibilità di lavorare sia con leva manuale sia utilizzando il display touch screen integrato rappresenta una novità assoluta nel mondo delle macchine tradizionali.

La nouvelle FAEMA E71 est une machine à café professionnelle haut de gamme. Une extraordinaire combinaison de design iconique signé Giugiaro Design, une technologie innovante et des fonctions traditionnelles, elle a été créée spécialement pour offrir aux barman toute liberté d'exprimer leur art. Avec la E71, la totalité du processus de débit du café est remis dans les mains habiles du barman - pour une seule tasse comme pour cent: la possibilité de travailler aussi bien avec le levier manuel qu'en utilisant l'affichage sur écran tactile intégré constitue une nouveauté absolue dans le monde des machines traditionnelles.



INNOVAZIONE

FAEMA E71 è dotata di un innovativo circuito idraulico con sistema di controllo dell'infusione GTi, che garantisce il perfetto controllo dei tempi di infusione e di erogazione del caffè.

Grazie ai gruppi indipendenti il barista può gestire più miscele di caffè che richiedono specifiche temperature di estrazione, garantendo una elevata stabilità termica.



INNOVATION

La **FAEMA E71** est dotée d'un circuit hydraulique innovant avec un système de contrôle de l'infusion GTi, qui garantit le contrôle parfait des temps nécessaires à l'infusion du café et de son débit.

Grâce aux groupes indépendants, le barman peut gérer plusieurs mélanges de café demandant des températures d'extraction spécifiques, en garantissant une stabilité thermique de très haut niveau.





FAEMA E71 si contraddistingue anche per l'elevata attenzione in termini di efficienza energetica. Con un risparmio energetico giornaliero superiore del 40% rispetto ai modelli standard, FAEMA E71 unisce sostenibilità ed efficienza, secondo i parametri della norma DIN 18873-2.

La **FAEMA E71** se distingue aussi par la grande l'attention portée à d'efficience énergétique. Avec des économies d'énergie journalières dépassant les 40 % par rapport aux modèles standard, la FAEMA E71 associe durabilité et efficacité, conformément aux paramètres de la norme DIN 18873-2.







SISTEMA DUALE DI EROGAZIONE SYSTÈME A DOUBLE DÉBIT

La leva posta sopra ad ogni gruppo caffè permette al barista di controllare totalmente il processo di erogazione. In alternativa il barista può scegliere la modalità digitale, grazie al display touch da 4,3". Grazie al sistema "self learning" il barista potrà programmare ogni pulsante del display eseguendo il ciclo di erogazione caffè con la leva.

Le levier situé au-dessus de chaque groupe de café permet au barista de contrôler totalement le processus de débit. Il peut également faire sa sélection grâce à l'écran tactile de 4,3". Le système d'auto-apprentissage permet de programmer chaque touche de l'écran en effectuant le cycle de débit du café avec le levier.



PATENTED

SMART BOILER

Software brevettato che ottimizza le performance di acqua calda e vapore, evitando cali produttivi anche nei momenti di massimo impiego.

Logiciel breveté qui optimise les performances de l'eau chaude et de la vapeur, en évitant des baisses de production même pendant les heures de pointe.



PATENT
PENDING

SISTEMA TERMICO GTI SYSTÈME THERMIQUE GTI

Nuova termica FAEMA con gruppi caffè indipendenti per garantire la massima flessibilità e stabilità termica: è possibile avere sempre sotto controllo la fase d'infusione e stabilirne la durata.

Nouvelle thermique FAEMA avec des groupes de café indépendants pour garantir un maximum de flexibilité et de stabilité thermique: il est ainsi possible de toujours tenir sous contrôle la phase d'infusion et d'en définir la durée.



PATENTED

AUTOSTEAM COLD TOUCH

Rivestimento esterno - della lancia vapore automatica - isolante e antiaderente per mantenere fredda la superficie esterna prima, durante e dopo l'erogazione del vapore durante la montatura del latte e garantire una pulizia più facile e sicura.

Revêtement externe - de la lance à vapeur automatique - isolant et anti-adhérent, afin de maintenir la surface externe froide avant, pendant et après la distribution de la vapeur. Le nettoyage devient plus facile et plus sûr.



PATENTED

RUVECO TECK

Un buon caffè a partire dall'acqua.

Ogni parte della macchina a contatto con acqua o vapore è sottoposta al trattamento Ruveco Teck, che riduce drasticamente il rilascio di metalli nelle bevande erogate*.

Un bon café commence avec l'eau. Chaque pièce de la machine étant en contact avec l'eau ou la vapeur subit le traitement Ruveco Teck, qui réduit drastiquement la quantité de métaux dans les boissons distribuées*.

* secondo i parametri DIN 10531

* conformément aux paramètres DIN 10531



CONNETTIVITÀ CONNECTIVITÉ

È possibile comunicare con E71 in remoto grazie al sistema Wi-Fi (accessorio) che permette di ottenere informazioni e statistiche su funzionamento e consumi.

Il est possible de communiquer avec la E71 à distance grâce au système Wi-Fi (en option) qui permet d'obtenir des informations et des statistiques sur le fonctionnement et les consommations.



FAEMA E71, DESIGNED FOR BARISTA

FAEMA E71 si caratterizza per le innovative soluzioni ergonomiche, come le lance vapore Cold Touch e i nuovi portafiltri soft touch con becchi aperti, con un'inclinazione dell'impugnatura appositamente studiata e sviluppata. Area di lavoro illuminata, flush per eliminare dalla doccetta del gruppo i residui di caffè dell'erogazione precedente, funzione purge della lancia vapore che consente di eliminare l'eventuale condensa formatasi durante intervalli di tempo medio-lunghi fra le erogazioni vapore: il rilascio della leva consente il ritorno automatico della stessa nella posizione di partenza.

FAEMA E71, DESIGNED FOR BARISTA

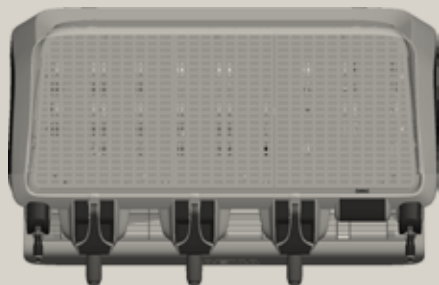
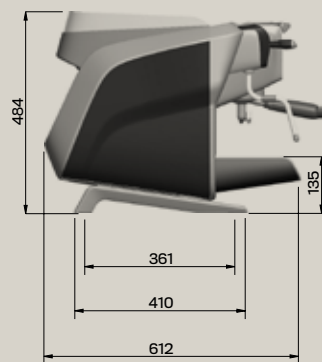
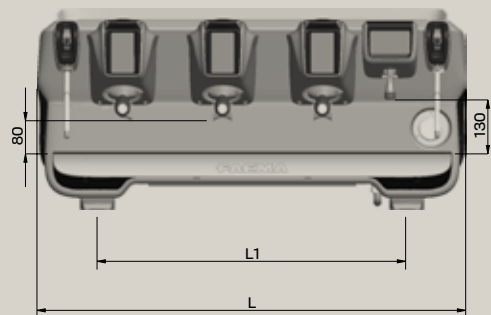
La **FAEMA E71** se distingue par ses solutions ergonomiques innovantes, comme les lances à vapeur Cold Touch et les nouveaux porte-filtres soft touch avec des buses ouvertes, avec une inclinaison de la poignée spécifiquement étudiée et développée. Zone de travail éclairée, purge pour éliminer les résidus de café de la distribution précédente de la douchette du groupe, fonction de purge de la lance à vapeur qui permet d'éliminer l'éventuelle condensation s'étant formée pendant des laps de temps moyen-longs entre les distributions de vapeur : en relâchant le levier, on actionne le retour automatique de celle-ci sur la position de départ.



FAEMA

E71

E71



E71 A/2 BLACK



E71 A/3 BLACK



E71 A/2 WHITE



E71 A/3 WHITE



Caratteristiche Caractéristiques	A/2	A/3
Lance vapore Lance vapeur	2 oppure / ou 1 + AS Milk4	2 oppure / ou 1 + AS Milk4
Lance e selezioni acqua calda Lance et sélection eau chaude	1 + 3 temp	1 + 3 temp
Capacità caldaia (litri) Capacité chaudière (litres)	7	7
Boiler caffè indipendenti Chaudières café indépendantes	2	3
Capacità singolo boiler caffè indipendenti (lt) Capacité de chaque chaudière de café indépendante (litres)	0,6	0,6
Smart Boiler	✓	✓
Caldaia Coibentata Chaudière isolée	✓	✓
USB	✓	✓
Green Machine	✓	✓
Scaldatasse elettrico Chauffe-tasses électrique	3 temp	3 temp

Informazioni tecniche Informations techniques	A/2	A/3
Larghezza x Profondità x Altezza (mm) Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	794 x 614 x 485	1034 x 614 x 485
Peso (kg) Poids (kg)	71	90
Potenza installata a 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz Puissance installée à 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz	6200 - 7400	7500 - 8800

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione.
Le constructeur se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils dont il est question dans cette publication.



Glossy white



Matt black