



 **FAEMA**

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

faema.com



 **FAEMA** €71€

ES / PT



Introducción: la Gama E71

Imagina una máquina que satisfaga las exigencias de los más cafeteros y, al mismo tiempo, despierte el interés de todo camarero. Así es la E71E, para quien no hace concesiones en cuanto al café que quiere ofrecer a sus clientes, para quien no renuncia a la manualidad y desea una interacción con la máquina sencilla e inmediata.

Se amplía así la gama Faema E71, y la mejor intérprete del café de autor encuentra nuevas formas.

Intro: a Gama E71

Imaginem uma máquina que possa atender as exigências dos coffee specialists e, ao mesmo, atrair a atenção de todos os baristas. A E71E é assim, para quem deseja oferecer aos seus clientes um café perfeito, para quem não renuncia à manualidade e deseja uma interação com a máquina simples e imediata.

Assim se amplia a gama Faema E71 e a melhor intérprete do café prestigioso encontra novas formas.

Con la cabeza: los nuevos grupos

Las nuevas líneas de los grupos son la propia esencia de la máquina, el punto en el que las ideas del camarero se encuentran con la mecánica de la nueva E71E.

Los grupos independientes permiten gestionar cafés de distintos orígenes respetando las temperaturas específicas de cada uno, para garantizar una extracción óptima. Además, el circuito hidráulico con sistema de control GTi garantiza un perfecto control de los tiempos de infusión del café: una combinación ideal para garantizar una gran estabilidad térmica y poner en valor el perfil organoléptico de cada café. Y gracias a la pantalla ergonómica e intuitiva específica para cada grupo, resulta aún más práctico interactuar con la E71E.

Idealizar: os novos grupos

As novas linhas dos grupos são a essência da máquina, o ponto no qual as ideias do barista encontram a mecânica da nova E71E.

Graças aos grupos independentes, podem ser geridas diversas origens de café, respeitando as temperaturas específicas de cada uma, para a extração perfeita. E mais, o circuito hidráulico com sistema de controlo GTi garante uma gestão perfeita do tempo de infusão do café: uma combinação ideal para garantir ao mesmo tempo uma elevada estabilidade térmica e a valorização do perfil organoléptico de cada café. E com um display ergonómico e intuitivo específico para cada um dos grupos, interagir com a E71E é ainda mais fácil.





Con las manos: los nuevos portafiltros

Cada máquina es mucho más que la suma de las piezas que la componen: el nuevo diseño y los detalles son lo que hace que la E71E sea realmente única.

Las nuevas empuñaduras, con su nueva geometría, (en la versión de madera) se han concebido para garantizar siempre la mejor ergonomía y el máximo confort. Además, se ofrecerán como accesorios opcionales nuevos portafiltros en la versión naked y double shot, perfecta demostración del modo en que han evolucionado el método de extracción y la experiencia que ofrece la E71E a los camareros.

Fazer: os novos porta-filtros

Cada máquina é muito mais que a soma das partes que a compõem, mas são os detalhes e o novo design que tornam a nova E71E realmente única.

Os novos cabos, com uma geometria redesenhada (na versão em madeira) foram idealizadas para oferecer sempre o máximo da ergonomia e do conforto. Para além disso, serão disponibilizados como opcionais os novos porta-filtros na versão naked e double shot, que contam perfeitamente a evolução do método de extração e da experiência que a E71E oferece aos baristas.

Con imaginación: los nuevos vaporizadores

Los nuevos vaporizadores, diseñados para ofrecer una mayor flexibilidad, son una de las características más innovadoras de la máquina. La longitud se ha aumentado para que el camarero pueda trabajar también con jarras de leche grandes, mientras que la tecnología de tacto frío hace que resulte más ergonómico y seguro agarrar el vaporizador y facilita la limpieza después del uso.

Los vaporizadores articulados permiten al camarero trabajar en la posición que prefiera con la máxima visibilidad, para obtener cada vez una leche montada a la perfección.

Ser creativo: os novos tubos

Redeseñadas para ofrecer uma maior flexibilidade, os novos tubos são umas características mais inovadoras da máquina. O comprimento foi aumentado para proporcionar ao barista a possibilidade de trabalhar até com grandes jarras de leite, enquanto a tecnologia cold touch torna mais ergonómico e seguro a pegada no tubo e facilita a limpeza após o uso.

Os tubos articulados permitem que o barista trabalhe na posição que preferir com a máxima visibilidade, para montar sempre o leite da melhor maneira.







E71E Personalizaciones

E71E Personalizações

Todo camarero puede personalizar varios elementos del armazón, como el panel posterior, las cabezas de los nuevos grupos y las cubiertas de los grifos de vapor, pero también las empuñaduras de los portafiltros.

* Los portafiltros están disponibles también en acero inoxidable

* Panel posterior retroiluminado opcional

Todos os baristas têm a possibilidade de personalizar alguns elementos da estrutura, como o painel posterior, os cabeçotes dos novos grupos e as coberturas das torneiras a vapor, para além dos cabos porta-filtros.

* Também estão disponíveis porta-filtros em aço inox

* Painel posterior iluminado posteriormente opcional



Nuevos vaporizadores

Novos tubos de vapor

La nueva Faema E71E cuenta con vaporizadores de tacto frío largos y articulados, para mejorar la ergonomía de la máquina y facilitar el trabajo del camarero.

Para a nova Faema E71E, foram concebidos tubos de vapor cold touch mais longos e articulados, para melhorar a ergonomia da máquina e simplificar o trabalho do barista.



Configuración de presión regulable

Setting pressão regulável

Presión de la bomba con regulación externa (en el lateral de la máquina), lo que permite al camarero graduarla a mano autónomamente con rapidez, para personalizar los ajustes según el tipo de café utilizado.

Pressão da bomba com regulação externa (na lateral da máquina) para uma calibração manual rápida e autónoma por parte do barista, personalizável de acordo com o tipo de café utilizado.



Lanza de agua caliente

Tubo de água quente

La lanza de agua caliente telescópica ofrece una mayor flexibilidad. Además, el sistema de suministro de agua para infusiones y té se puede personalizar, pues ofrece hasta tres ajustes para la temperatura y dos para la dosificación.

O tubo de água quente telescópico garante uma maior flexibilidade de uso. E mais, o sistema de distribuição da água para infusões e chás pode ser personalizado e ter até três configurações de temperatura e duas para a dosagem.



La térmica patentada Faema GTI **A térmica patenteada Faema GTI**

La FAEMA E71E cuenta con un circuito hidráulico con sistema GTI, que garantiza un perfecto control de los tiempos de infusión.

A FAEMA E71E possui circuito hidráulico com sistema GTI, que garante o controlo perfeito do tempo de infusão.



Panel de control **Painel de comandos**

Cuadro de mandos electromecánico de 3 o 5 botones retroiluminados situados en una superficie inclinada, para interactuar con la máquina de forma intuitiva, inmediata y ergonómica. Las pantallas OLED muestran la temperatura del grupo y el tiempo de infusión y de suministro.

Painel de comandos eletromecânico de 3 ou 5 teclas, com iluminação posterior, posicionadas numa superfície inclinada, para uma interação com a máquina intuitiva, imediata e ergonómica. Os Displays OLED mostram a temperatura do grupo e o tempo de infusão e de distribuição.



Nuevas duchas **Novos duches**

La E71E cuenta con duchas Competition Faema desmontables, sujetas con tornillos, lo que hace que resulte más fácil desmontarlas y mejora las operaciones diarias de limpieza, eliminando así el riesgo de estropear las juntas.

A E71E utiliza duches Competition Faema desmontáveis, sustentadas por parafusos, para simplificar a sua remoção e melhorar as operações de limpeza diária, eliminando o risco de danificar as vedações.



Palanca de vapor regulable **Alavanca a vapor de gama**

La palanca de vapor manual y regulable, con sistema de purga y apertura progresiva, ofrece al camarero dos niveles de bloqueo: al 50% y al 100%.

A alavanca a valor de gestão manual e modulável, com sistema de limpeza e abertura progressiva, oferece ao barista duas fases de bloqueio: 50% e 100%.

Características Caraterísticas	A/2	A/3
Vaporizador Lança de vapor	2	2
Vaporizador y selecciones de agua caliente Lança e selecção de água quente	1 + 3 temp	1 + 3 temp
Capacidad de la caldera (litros) Capacidade da caldeira (litros)	7	7
Caldera cafés independientes Caldeira do café independente	2	3
Capacidad de caldera única cafés independientes (l) Capacidade de caldeiras de café independentes (lt)	0,6	0,6
Smart Boiler	✓	✓
Caldera aislada Caldeira Isolada	✓	✓
Green Machine	✓	✓
Calientatazas eléctrico Aquecedor de chávenas eléctrico	3 temp	3 temp

Informaciones Técnicas

Informações Técnicas

	A/2	A/3
Longitud x profundidad x altura (mm) Largura x Profundidade x Altura (mm)	794 x 619 x 484	1034 x 619 x 484
Peso (kg) Peso (kg)	77	95
Potencia instalada a 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz Potência instalada a 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz	6200 - 7400	7500 - 8800

El constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características del equipo incluidas en esta publicación.

O fabricante reserva o direito de modificar sem aviso prévio as características dos aparelhos discutidos nesta publicação.



Faema E71E - 2 Grupos
Faema E71E - 2 Grupos



Faema E71E - 3 Grupos
Faema E71E - 3 Grupos

