

E71



 **FAEMA**

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

faema.com

PUBLIFAEMA 93.1200000





E71

 **FAEMA**



**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”.

“We have met wonderful interpreters capable of allowing us to experience unimaginable emotions. Music, painting, photography. But also architecture, writing and cuisine. When interpreted with respect, culture and passion, they can become art, and reach the highest peaks. Since we are convinced that coffee too is an art, we have conceived, designed and created the new FAEMA E71. As the best interpreter of coffee artist. Designer coffee that celebrates the best qualities and blends in the world, but also the passion and skills of those who still regard coffee as an art.

Because we want to state loud and clear that those who know and practice the true art of coffee can only choose FAEMA E71. Because we want to state loud and clear that those who put more heart and brain into what they do can only choose 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.

There are many ways to blend
together the past and the future.

But only one instrument brings
tradition and innovation
right into your cup.

**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

**Sistema di Controllo
Digitale**

Con display touch
screen da 4,3"
e gestione automatica
dell'erogazione

**Digital Control
System**

4,3" touch
display with fully
automated
programs

Giugiaro Design

 **FAEMA**
EXPRESS YOUR ART



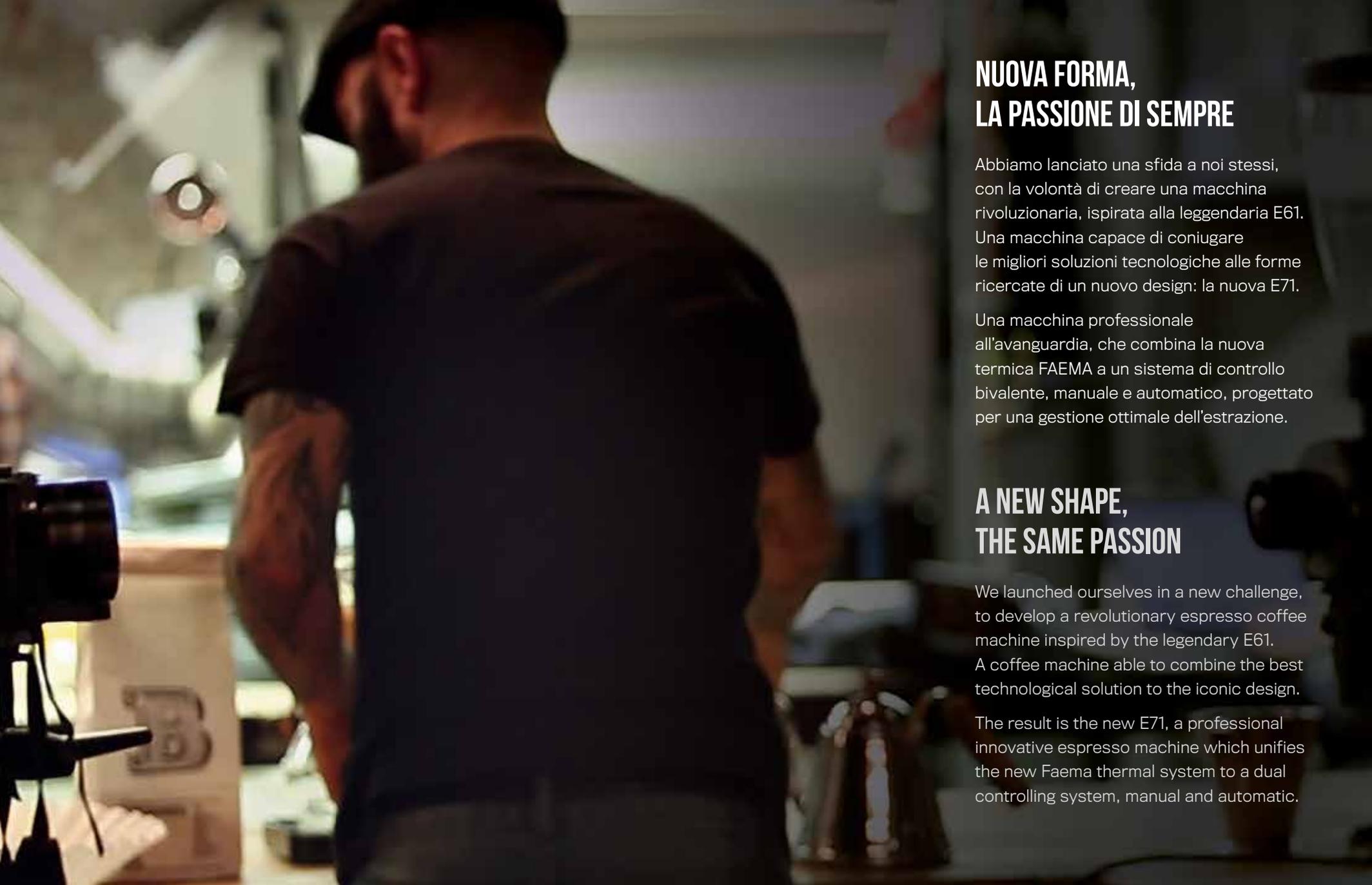


FAEMA E71.
La migliore interprete del caffè d'autore.

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.

Technology and tradition have found expression in new shapes, blending in a new espresso coffee machine. The natural evolution of a classic icon such as E61 is finally here. FAEMA E71, studied and designed for all those who seek perfection and superior quality with each single sip and at every cup of coffee.



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.

A NEW SHAPE, THE SAME PASSION

We launched ourselves in a new challenge, to develop a revolutionary espresso coffee machine inspired by the legendary E61. A coffee machine able to combine the best technological solution to the iconic design.

The result is the new E71, a professional innovative espresso machine which unifies the new Faema thermal system to a dual controlling system, manual and automatic.



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

**FAEMA E71, WHERE TRADITION
AND DESIGN BLEND IN**





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.

The new **FAEMA E71** is a top-of-the-range professional espresso machine.

An extraordinary blend of iconic design by Giugiaro Design, cutting-edge technology, and traditional features, it was especially built to provide baristas absolute freedom to express their art: the choice of working manually or of using the digital control system, with its integrated touchscreen display brings remarkable flexibility and technical innovation to the world of traditional coffee machines.



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

The new **FAEMA E71** presents a new hydraulic circuit with GTi infusion control system that guarantees both high-precision infusion and perfect coffee brew-time regulation.

The independent groupheads allow baristas to manage manifold coffee blends that require specific extraction temperatures, ensuring thermal stability.





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.

The new espresso machine stands out for the special attention dedicated to its energy-saving features with daily energy savings 40% higher than in standard models. The **FAEMA E71** has proven its sustainability and efficiency, according to the DIN 18873-2 regulation.







SISTEMA DUALE DI EROGAZIONE DUAL DELIVERY MANAGEMENT

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.

The lever placed above each grouphead gives the barista total control over the brewing process. Alternatively, the barista can choose digital mode by use of the 4.3" touch screen display. With the "self learning" mode, the barista can set up every display button while managing the coffee delivery cycle with the lever.



PATENTED

SMART BOILER

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

Patented software which increases hot water and steam performance, avoiding production drops also during rush hours.



PATENT
PENDING

SISTEMA TERMICO GTI GTI THERMAL SYSTEM

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.

New FAEMA thermal system with independent groupheads to guarantee maximum flexibility and thermal stability: all brewing parameters, including duration, can be under constant control.



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.

Insulating, non-stick outer coating on the automatic steam wand to keep its surface cold before, during and after steam delivery, and while the milk is being frothed. It also guarantees an easy safe cleaning.



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*.

A good coffee begins with water.

Each part of the machine in contact with water or steam has been coated with Ruveco Teck, which drastically reduces the release of metals in the delivered drinks*.

* secondo i parametri DIN 10531

* according to DIN 10531



CONNETTIVITÀ CONNECTIVITY

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

E71 enables remote communication thanks to the WIFI SYSTEM (optional) which allows to receive information and statistics on functionalities and consumption.



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.

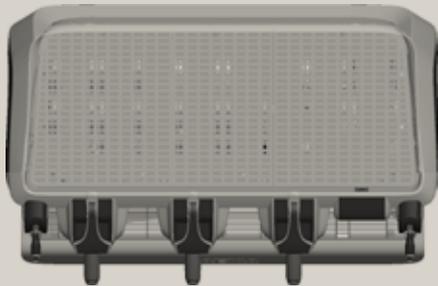
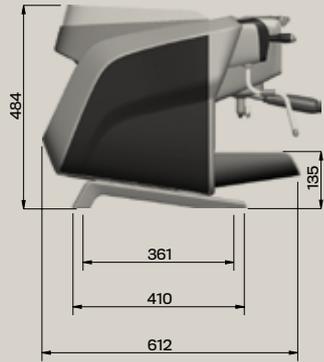
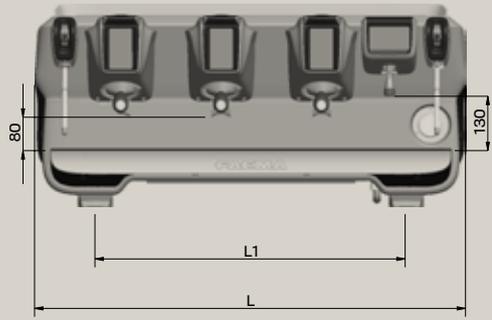
The **FAEMA E71** features innovative ergonomic solutions, including the cold touch steam wand, the new soft touch open-spout portafilters with a specially developed grip angle. An illuminated work area, a flush system to eliminate coffee residues from the previous delivery and a steam wand purge function to eliminate any condensation created during medium-long time intervals between steam bursts. Releasing the lever enables it to return automatically to the starting position.



● **FAEMA**

E71

E71



E71 A/2 BLACK



E71 A/3 BLACK



E71 A/2 WHITE



E71 A/3 WHITE



Caratteristiche Features	A/2	A/3
Lance vapore Steam wands	2 oppure / or 1 + AS Milk4	2 oppure / or 1 + AS Milk4
Lance e selezioni acqua calda Hot water wands and selections	1 + 3 temp	1 + 3 temp
Capacità caldaia (litri) Boiler capacity (litres)	7	7
Boiler caffè indipendenti Independent coffee boilers	2	3
Capacità singolo boiler caffè indipendenti (lt) Capacity of each independent coffee boiler (lt)	0,6	0,6
Smart Boiler	✓	✓
Caldaia Coibentata Boiler insulation	✓	✓
USB	✓	✓
Green Machine	✓	✓
Scaldatasse elettrico Electrical cup warmer	3 temp	3 temp

Informazioni tecniche Specifications	A/2	A/3
Larghezza x Profondità x Altezza (mm) Width x Depth x Height (mm)	794 x 614 x 485	1034 x 614 x 485
Peso (kg) Weight (kg)	71	90
Potenza installata a 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz Supply power 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.

The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.



Glossy white



Matt black

