



 **FAEMA**

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

[faema.com](http://faema.com)



 **FAEMA** €71€

IT / FR



## **Intro: la Gamma E71**

Immaginate una macchina che possa rispondere alle esigenze dei coffee specialists e allo stesso tempo stuzzicare l'interesse di ogni barista. E71E è fatta così, per chi non accetta compromessi sul caffè che vuole offrire ai propri clienti, per chi non rinuncia alla manualità e desidera un'interazione con la macchina semplice e immediata.

Così si amplia la gamma Faema E71 e la migliore interprete del caffè d'autore trova nuove forme.

## **Intro: la gamme E71**

Imaginez une machine en mesure de contenter les spécialistes de café et de susciter l'intérêt de tous les baristas. L'E71E est cette machine, faite pour tous ceux qui ne tolèrent aucun compromis sur la qualité du café, qui ne veulent pas renoncer au geste manuel et qui préfèrent une utilisation simple et immédiate.

La gamme Faema E71 s'agrandit pour donner une forme nouvelle à la meilleure interprète du café de maître.

## **Metterci la testa: i nuovi gruppi**

Le nuove linee dei gruppi sono l'essenza stessa della macchina, il punto in cui le idee del barista incontrano la meccanica della nuova E71E.

Grazie ai gruppi indipendenti si possono gestire diverse origini di caffè rispettando le temperature specifiche di ognuna per un'estrazione ottimale. In più, il circuito idraulico con sistema di controllo GTi garantisce una gestione perfetta dei tempi di infusione del caffè: una combinazione ideale per garantire allo stesso tempo un'elevata stabilità termica e la valorizzazione del profilo organoleptico di ogni caffè. E con un display ergonomico e intuitivo dedicato per ognuno dei gruppi, interagire con E71E è ancora più pratico.

## **La tête: les nouveaux groupes**

La nouvelle ligne des groupes forme le cœur de la machine, l'endroit où les idées du barista fusionnent avec la mécanique de la nouvelle E71E.

Les groupes indépendants permettent de gérer différentes origines de café, tout en respectant à chaque fois la température idéale pour une extraction optimale. De plus, le circuit hydraulique à système de contrôle GTi garantit une parfaite gestion des temps d'infusion du café : le duo idéal pour obtenir une très grande stabilité thermique et pour exalter les caractéristiques organoleptiques de chaque café. L'interaction avec la machine E71E est encore plus simple avec l'écran ergonomique et intuitif sur chaque groupe.





## **Metterci le mani: i nuovi portafiltri**

Ogni macchina è molto più della somma delle parti che la compongono, ma sono i dettagli e il nuovo design a rendere la nuova E71E davvero unica.

Le nuove impugnature, dalla geometria ridisegnata, (nella versione in legno) sono ideate per offrire sempre il massimo dell'ergonomia e del comfort. Inoltre, saranno disponibili come optional nuovi portafiltri nella versione naked e double shot che raccontano alla perfezione l'evoluzione del metodo di estrazione e dell'esperienza che E71E offre ai baristas.

## **Les mains: les nouveaux porte-filtres**

La machine représente bien plus que l'addition de ses parties. Les détails et le nouveau design font de la nouvelle E71E une machine absolument unique.

Redessinées (dans la version bois), les nouvelles poignées apportent toujours un maximum d'ergonomie et de confort. Des nouveaux porte-filtres seront disponibles en option dans des versions naked et double shot, incarnant parfaitement l'évolution de la méthode d'extraction et celle de l'expérience que l'E71E réserve aux baristas.



## **Metterci la fantasia: le nuove lance**    **La fantaisie: les nouvelles lances**

Ridisegnate per offrire una flessibilità maggiore, le nuove lance sono una delle feature più innovative della macchina. La lunghezza è stata incrementata per dare al barista la possibilità di lavorare anche con grandi bricchi di latte, mentre la tecnologia cold touch rende più ergonomica e sicura la presa della lancia e facilita la pulizia dopo l'uso.

Le lance snodate permettono al barista di lavorare nella posizione che preferisce con la massima visibilità, per raggiungere ogni volta la montatura perfetta.

Avec une forme résolument moderne pour plus de flexibilité, les nouvelles lances vapeur sont l'une des caractéristiques les plus novatrices de la machine. Nous les avons allongées pour que le barista puisse utiliser aussi des grands pichets de lait. La technologie cold touch, quant à elle, garantit une prise plus ergonomique et simplifie le nettoyage des lances après emploi. Les lances articulées permettent au barista de travailler dans la bonne position, avec une visibilité maximale, pour obtenir à chaque fois une mousse de lait parfaite.







## **E71E Customizzazioni**

### **E71E Customisations**

Ogni barista ha la possibilità di personalizzare alcuni elementi di carrozzeria, come il pannello posteriore, le teste dei nuovi gruppi e le cover dei rubinetti vapore, ma anche le manopole portafiltri.

\* Disponibili anche portafiltri in acciaio inox

\* Pannello posteriore retroilluminato opzionale

Le barista peut personnaliser chaque élément du corps, comme le panneau arrière, les têtes des nouveaux groupes, le capot des robinets vapeur et les poignées porte-filtres.

\* Porte-filtres disponibles également en acier inox

\* Panneau arrière rétro-éclairé en option



### **Nuove lance vapore** **Nouvelles lances vapeur**

Per la nuova Faema E71E sono state disegnate lance vapore cold touch lunghe e snodate per migliorare l'ergonomia della macchina e semplificare il lavoro del barista.

La nouvelle Faema E71E comporte des lances vapeur « cold touch » longues et articulées qui améliorent l'ergonomie de la machine et simplifient le travail du barista.



### **Setting pressione regolabile** **Pression réglable**

Pressione del pompante con regolazione esterna (sul fianco della macchina) per una taratura manuale rapida e autonoma da parte del barista, personalizzabile in base al tipo di caffè impiegato.

Pompe avec réglage extérieur de la pression (sur le côté de la machine) pour permettre au barista d'exécuter un réglage manuel rapide et personnalisable selon le type de café.



### **Lancia acqua calda** **Lance eau chaude**

La lancia dell'acqua calda telescopica garantisce maggiore flessibilità d'uso. In più, il sistema di erogazione dell'acqua per infusi e the può essere personalizzato e avere fino a tre setting di temperatura e due per il dosaggio.

La lance télescopique de l'eau chaude garantit une plus grande souplesse d'emploi. De plus, le distributeur d'eau pour tisanes et thés peut être personnalisé : jusqu'à trois réglages pour la température et deux pour le dosage.



### **Termica brevettata Faema GTI** **Le système thermique GTi breveté Faema**

Faema E71E è dotata di circuito idraulico con sistema di controllo dell'infusione GTi, che garantisce il perfetto controllo dei tempi di infusione e di erogazione del caffè.

La FAEMA E71E est équipée d'un circuit hydraulique à système GTi qui garantit un meilleur contrôle des temps d'infusion.



### **Nuove doccette** **Nouvelles douchettes**

E71E monta doccette Competition Faema smontabili, sostenute da viti per semplificarne la rimozione e migliorare le operazioni di pulizia giornaliera.

L'E71E est équipée de douchettes amovibles Competition Faema. Tout simplement vissées, elles sont simples à démonter pour optimiser le nettoyage quotidien et pour ne pas risquer d'abîmer les joints.



### **Pannello comandi** **Bandeau de commande**

Pulsantiera elettromeccanica a 3 o 5 pulsanti retroilluminati posizionati su piano inclinato per un'interazione con la macchina intuitiva, immediata ed ergonomica. I Display OLED mostrano la temperatura del gruppo e il tempo di infusione e di erogazione.

Bandeau de commande électromécanique avec 3 ou 5 touches rétro-éclairées sur surface inclinée pour une interaction intuitive, immédiate et ergonomique. Les afficheurs OLED montrent la température du groupe, le temps d'infusion et le temps de distribution.



### **Leva a vapore di gamma** **Levier vapeur**

La leva vapore a gestione manuale e modulabile, con sistema purge e apertura progressiva, offre al barista due step di bloccaggio: al 50% e al 100%.

Le levier vapeur à gestion manuelle et modulable, avec purge et ouverture progressive, a deux crans de blocage: 50% et 100 %.

<b>Caratteristiche</b> Caractéristiques	<b>A/2</b>	<b>A/3</b>
Lance vapore Lance vapeur	2	2
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	✓	✓
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 619 x 484	1034 x 619 x 484
Peso (Kg) Poids (kg)	77	95
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.



*Faema E71E - 2 Gruppi*  
*Faema E71E - 2 Groupes*



*Faema E71E - 3 Gruppi*  
*Faema E71E - 3 Groupes*

