



 **FAEMA**

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

faema.com



 **FAEMA** €71€

**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: The E71 Range

Imagine a machine that can meet the needs of coffee specialists, while at the same time arousing the interest of every barista. The E71E is designed for those who do not accept compromises on the coffee that they want to offer their customers and for those who do not renounce manual skills and want to interact simply and immediately with the machine.

The Faema E71 range is thus expanded and the best interpreter of master coffee artists features new designs.

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 organolettico di ogni caffè. E con un display ergonomico e intuitivo dedicato per ognuno dei gruppi, interagire con E71E è ancora più pratico.

A better head: The new groups

The new design of the groups is the very essence of the machine, the point at which the barista's ideas meet the mechanics of the new E71E.

Thanks to the independent groups, the E71E can manage different coffee varieties, respecting the specific temperatures of each one for optimal extraction. Additionally, the hydraulic circuit with a GTi control system guarantees perfect management of coffee infusion times: a perfect combination for simultaneously ensuring high thermal stability and enhancement of each coffee's sensory profile. And thanks to the ergonomic and intuitive display dedicated to each of the groups, it is even simpler to interact with the E71E.





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.

Better hands: The new filter holders

Every machine is much more than the sum of its component parts, but it is the details and new design that make the new E71E truly unique.

The new, redesigned handles (in the wooden version) are designed to offer maximum ergonomics and comfort. In addition, optional new filter holders in the naked and double shot versions will be available, perfectly illustrating the evolution of the extraction method and the experience that the E71E offers baristas.

Metterci la fantasia: le nuove lance **More imagination: The new wands**

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.

Redesigned to offer greater flexibility, the new wands are one of the machine's most innovative features. Their length has been increased to allow baristas to work with larger milk jugs, while cold touch technology makes the wand grip more ergonomic and secure and facilitates cleaning after use.

The articulated wands allow baristas to work in their preferred position with maximum visibility, ensuring perfect frothing every time.





E71E Customizzazioni

E71E Customization

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

Every barista can customize certain bodywork elements, such as the rear panel, the heads of the new groups and the covers of the steam taps, as well as the filter holder handles.

* Stainless steel filter holders also available

* Optional backlit back panel



Nuove lance vapore New steam wands

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.

For the new Faema E71E, long, articulated cold-touch steam wands have been designed to improve the machine's ergonomics and simplify the barista's work.



Termica brevettata Faema GTI Patented Faema GTI heating system

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.

The FAEMA E71E features a hydraulic circuit with a GTi system that guarantees perfect control of infusion times.



Nuove doccette New spray heads

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

The E71E is fitted with demountable Competition Faema spray heads, which are attached with screws to make them easier to remove and to improve daily cleaning operations.



Setting pressione regolabile Adjustable pressure setting

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.

Pump pressure with external adjustment (on the side of the machine) for quick and independent manual calibration by the barista. It can be customized according to the type of coffee used.



Lancia acqua calda Hot water wand

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.

The telescopic hot water wand guarantees greater flexibility of use. Additionally, the water supply system for infusions and tea can be customized and can have up to three temperature settings and two for dosing.



Pannello comandi Control Panel

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.

Electromechanical pushbutton panel with 3 or 5 backlit buttons positioned on an inclined plane for intuitive, immediate and ergonomic interaction with the machine. The OLED displays show the group temperature as well as the infusion and dispensing times



Leva a vapore di gamma Range steam lever

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%.

The steam lever with manual and modular management features a purge system and gradual opening, offering baristas two locking steps: 50% and 100%.

Caratteristiche Features	A/2	A/3
Lance vapore Steam wands	2	2
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	✓	✓
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 619 x 484	1034 x 619 x 484
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.



Faema E71E - 2 Gruppi

Faema E71E - 3 Gruppi

