



La gamma si completa

La gamme s'agrandit

E71 *touch*



E71 *E*





Faema E71 TOUCH e Faema E71E. La gamma si completa

Cosa c'è dietro Faema E71 TOUCH e E71E? La volontà di valorizzare il lavoro del barista e il nostro impegno per un caffè di qualità.

Per questo abbiamo realizzato due modelli di E71, pensati per soddisfare le esigenze dei nostri diversi clienti: dai coffee specialist alle grandi catene, per stupire i consumatori con un'esperienza sensoriale sempre unica.

Faema E71 TOUCH et Faema E71E. La gamme s'agrandit

Qu'y a-t-il derrière les Faema E71 TOUCH et Faema E71E ? La volonté de valoriser le travail du barista et notre engagement pour un café de qualité.

C'est pour cela que nous avons réalisé deux modèles de E71, conçus pour satisfaire les exigences de tous nos clients : des coffee specialists aux grandes chaînes, afin d'impressionner nos consommateurs avec une expérience sensorielle toujours unique.



**Nasce Faema E71 TOUCH,
l'ultimo modello della Gamma E71**

Una macchina progettata per rispondere alle esigenze delle grandi catene, semplificando il lavoro del barista attraverso una funzionale interfaccia touchscreen.

La gamma Faema E71 si arricchisce così di una new entry smart e intuitiva, ideata per abbracciare un target sempre più ampio.

**La Faema E71 TOUCH,
dernier modèle de la Gamme E71**

Une machine conçue pour répondre aux exigences des grandes chaînes, simplifiant le travail du barista à travers une interface à écran tactile fonctionnelle.

La gamme Faema E71 s'enrichit ainsi d'une nouvelle entrée intelligente et intuitive, créée pour atteindre une cible toujours plus large.

Il bello della tecnologia: interfaccia con touchscreen

La modalità di selezione della dose caffè è facile e intuitiva grazie al nuovo Touchscreen. Il lavoro del barista diventa più automatico e confortevole, garantendo sempre l'alto standard della qualità in tazza.

L'interfaccia con display da 4,3", orizzontale e visibile da ogni angolatura, presenta le caratteristiche tipiche della gamma E71, supportate dall'elettronica Newton: è possibile personalizzarla scegliendo il numero e il colore dei tasti dose programmabili.

La beauté de la technologie : Une interface avec écran tactile

La modalité de sélection de la dose de café est facile et intuitive grâce au nouvel écran tactile. Le travail du barista devient plus automatique et confortable, garantissant toujours de hauts standards de qualité dans la tasse.

L'interface avec écran de 4,3 pouces, horizontale et visible en toute position, présente les caractéristiques typiques de la gamme E71, supportées par l'électronique Newton : il est possible de la personnaliser en choisissant le nombre et la couleur des touches de doses programmables.





Il gusto di cambiare: due design per uno stile unico

Nero & Soft Touch

L'Industrial style che caratterizza la gamma E71 viene reinterpretato in questa macchina con finiture Nero Matt, lo stesso Nero Matt che troviamo in versione soft touch nelle leve vapore, nelle impugnature dei portafiltri inox e nell'elemento decorativo dei carter gruppi.

Blue Pearl & Wood

L'alternativa al Nero Matt non poteva che essere il Blue Pearl, un colore che evoca i valori del marchio Faema, moderno e sempre in linea con le ultime tendenze di interior design. Il perfetto coordinamento dell'Acciaio Lucido tra i carter touch e la nuova cover leva vapore suggerisce una modernità che non rinuncia all'eleganza. Ad arricchire il tutto, i dettagli in legno nelle leve vapore, nelle impugnature dei portafiltri e nell'elemento decorativo dei carter gruppi. Per risaltare l'estetica del retro della macchina, è possibile optare per una barra led.

Le goût du changement : Deux designs pour un style unique

Noir et Soft Touch

Le style industriel caractérisant la gamme E71 est réinterprété dans cette machine avec des finitions Noir Mat, le même Noir Mat que nous trouvons dans la version soft touch des buses vapeur, dans les poignées des porte-filtres en inox et dans l'élément décoratif des carters de groupes.

Blue Pearl et Bois

L'alternative au Noir mat ne pouvait qu'être le Blue Pearl, une couleur qui évoque les valeurs de la marque Faema, moderne et toujours en ligne avec les dernières tendances du design d'intérieur. La coordination parfaite de l'Acier brillant entre les carters tactiles et le nouveau revêtement de la buse vapeur suggère une modernité qui ne renonce pas à l'élégance. Pour enrichir le tout, des détails en bois s'invitent sur les buses vapeur, les poignées des porte-filtres et l'élément décoratif des carters de groupes. Pour mettre en valeur l'esthétique de l'arrière de la machine, il est possible d'opter pour une barre LED.

L'esigenza di innovare: i nuovi portafiltri

I nuovi portafiltri sono stati disegnati per massimizzare l'ergonomia, con coppa e impugnatura brandizzate Faema, e per mantenere alte prestazioni anche in condizioni di uso intensive. L'impugnatura anatomica inclinata di 10°, infatti, rende l'aggancio ai gruppi caffè facile e sicuro. Ma le novità non finiscono qui: per garantire stabilità al portafiltro nella fase di pressatura e facilitare le manovre da parte del barista, abbiamo optato per un fondo della coppa piatto e semplice da pulire. Il risultato? Meno residui di caffè e oli e maggiore igiene. Una perfetta divisione del caffè nelle due tazze e una perfetta tessitura della crema e del colore della bevanda? Da oggi è possibile, grazie ai nuovi beccucci, componibili nella versione lunga o corta, per garantire flessibilità d'azione al barista a seconda delle tazze in uso e per una pulizia accurata.



L'exigence d'innover : Les nouveaux porte-filtres

Les nouveaux porte-filtres ont été conçus pour maximiser l'ergonomie, avec un fond de coupe et des poignées signées Faema, ainsi que pour maintenir des prestations élevées même en condition d'utilisation intense. En effet, la poignée anatomique inclinée de 10° facilite l'attache aux groupes café. Mais les nouveautés ne s'arrêtent pas là : afin de garantir la stabilité du porte-filtre dans la phase de pressage et de faciliter les manœuvres du barista, nous avons opté pour un fond de coupe plat et simple à nettoyer. Le résultat ? Moins de résidus de café et d'huiles et une meilleure hygiène. Une parfaite répartition du café dans les deux tasses et une texture optimale de la crème et de la couleur de la boisson ? Aujourd'hui c'est possible, grâce aux nouveaux becs, modulables dans la version longue ou courte, pour garantir une flexibilité d'action au barista selon les tasses utilisées et pour un nettoyage précis.





L'ossessione di migliorarsi: Autosteam e funzionalità Purge

Ora di punta. Immagina di avere una macchina che monta latte in automatico mentre prepari il caffè al tuo cliente. Tutto ciò è reso possibile dall'Autosteam - attivabile sul lato destro della macchina - sicuro da usare grazie al suo rivestimento Cold Touch.

Questo optional è programmabile tramite il display servizi, che permette di scegliere quattro ricette (con 3 livelli di montatura del latte + solo latte caldo) e la funzione "Purge", segnalata da un'icona blu che si attiva dopo l'Autosteam, per una pulizia istantanea ed efficace della lancia automatica.

L'obsession de s'améliorer : Autosteam et fonctionnalité Purge

Heure de pointe. Imaginez que vous ayez une machine qui fouette le lait automatiquement tandis que vous préparez le café de votre client. Tout cela est possible grâce à l'Autosteam - activable sur le côté droit de la machine - son utilisation est rendue plus sûre grâce au revêtement Cold Touch.

Cette option est programmable grâce au menu services, qui permet de choisir quatre recettes (avec 3 niveaux de mousse de lait + lait chaud uniquement) et la fonction « Purge », signalée par une icône bleue qui s'active après l'Autosteam, pour un nettoyage instantané et efficace de la lance automatique.



Barista Drive System Barista Drive System

È il sistema di comunicazione costante tra la E71 TOUCH e il macinadosatore on demand. Facilita il lavoro del barista comunicando alla macchina la dose di caffè che sarà estratta, rendendo luminoso il tasto dose desiderata.

C'est le second système de communication constant entre la E71 TOUCH et le moulin-doseur sur demande. Il facilite le travail du barista en communiquant à la machine la dose de café qui sera extraite, en illuminant la touche de la dose désirée.



Economizzatore incorporato Économiseur incorporé

Per miscelare l'acqua calda della caldaia con l'acqua fredda, regolandone la dose e la temperatura. Settabile in 3 ricette.

Pour mélanger l'eau chaude de la chaudière avec l'eau froide, en réglant la dose et la température. Configurable pour 3 recettes.



Modulo Wi-Fi Module Wi-Fi

Consente la connessione della macchina a una rete Wi-Fi, permettendo il trasferimento di informazioni e statistiche sul funzionamento e i consumi delle macchine alla piattaforma IoT.

Il connecte la machine à un réseau Wi-Fi, et propose le transfert d'informations et de statistiques sur le fonctionnement et la consommation des machines à la plateforme IoT.



Lance vapore ergonomiche Buse à vapeur ergonomique

Il massimo del comfort per supportare il frenetico day by day dei baristi. Il loro vapore frazionabile assicura una perfetta montatura del latte in poche mosse.

Le confort maximum pour soutenir le quotidien frénétique des baristas. Leur vapeur modulable assure un fouettage parfait du lait en quelques mouvements.



Sistema PGS Système PGS

Tramite il Bluetooth, collega la E71 TOUCH al macinadosatore per una perfetta macinatura in termini di dose e granulometria, senza l'intervento diretto del barista.

Grâce au Bluetooth, il connecte la E71 TOUCH au moulin-doseur pour une mouture parfaite en matière de dose et de granulométrie, sans l'intervention du barista.



DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES

Caratteristiche

Caractéristiques

	A/2	A/3
Lance vapore Lances vapeur	2	2
Lance e selezioni acqua calda Lances et sélections d'eau chaude	1 + 3 temp	1 + 3 temp
Capacità caldaia (litri) Capacité de la chaudière (litres)	7	7
Boiler caffè indipendenti Chaudières à café indépendantes	2	3
Capacità singolo boiler caffè indipendenti (litri) Capacité de chaque chaudière à café indépendante (litres)	0,6	0,6
AutoSteam Cold Touch Milk4	✓	✓
Pannello retroilluminato Panneau rétroéclairé	✓	✓
Kit Wi-Fi	✓	✓
Kit computer interfaccia EVO Kit d'interface ordinateur EVO	✓	✓
Kit Bilance 2 gruppi Kit Balance 2 groupes	✓	✓
Kit Bilance 3 gruppi Kit Balance 3 groupes	✓	✓



Informazioni tecniche

Données 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
Potenza installata a 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz Absorption à 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz	6200 - 7400	7500 - 8800

Faema E71 Touch
blu – 3 gr
Faema E71 Touch
bleu – 3 gr



Faema E71 Touch
nera – 3 gr
Faema E71 Touch
noir – 3 gr



Faema E71 Touch
blu – 2 gr
Faema E71 Touch
bleu – 2 gr



Faema E71 Touch
nera – 2 gr
Faema E71 Touch
noir – 2 gr



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



Faema E71E

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.

Faema E71E

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.

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.

La tête : les nouveaux groupes

La nouvelle ligne des groupes forme le coeur 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 baristi.

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

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 bicchi 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.

La fantasia : les nouvelles lances

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.



Carter Gruppo
Carter Groupes



Carter Leva vapore / Carter Levier vapeur



Optional Kit: Portafiltri in legno-inox / Optionnel Kit : Porte-filtres en bois inox

E71E Customizzazioni
E71E Customisation

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.

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.

Optional Kit: Pannello posteriore retroilluminato / Optionnel Kit : Panneau arrière rétro-éclairé





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.



Nuove lance vapore

Nouvelles lances vapeur

Per la 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 Faema E71E comporte des lances vapeur « Cold Touch » longues et articulées qui améliorent l'ergonomie de la machine et simplifient le travail du barista.



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.



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 rétroéclairées 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.



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.



Leva 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 %.

DATI TECNICI / DONNÉES TECHNIQUES

Caratteristiche

Caractéristiques

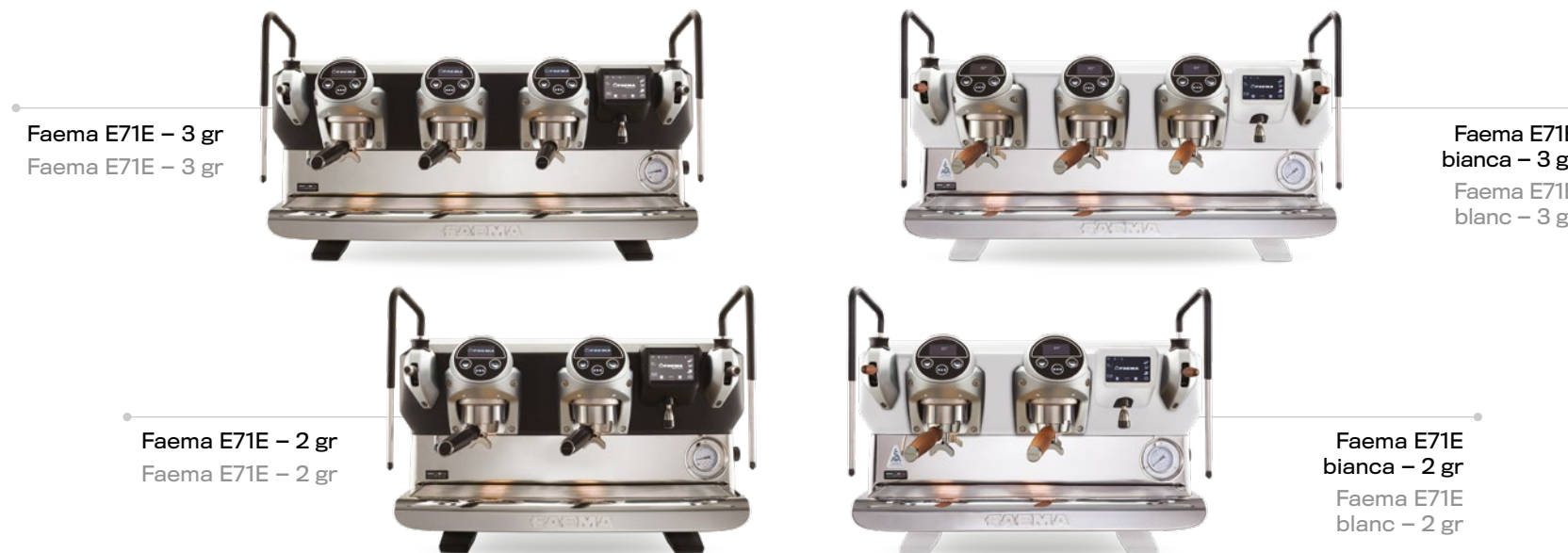
	A/2	A/3
Lance vapore Lances vapeur	2	2
Lance e selezioni acqua calda Lances et sélections d'eau chaude	1 + 3 temp	1 + 3 temp
Capacità caldaia (litri) Capacité de la chaudière (litres)	7	7
Boiler caffè indipendenti Chaudières à café indépendantes	2	3
Capacità singolo boiler caffè indipendenti (litri) Capacité de chaque chaudière à café indépendante (litres)	0,6	0,6
Smart Boiler	✓	✓
Caldaia coibentata Chaudière isolée	✓	✓
Green Machine	✓	✓
Scald tazze elettrico Chauffe-tasses électrique	3 temp	3 temp



Informazioni tecniche

Données 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
Potenza installata a 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz Absorption 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 Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.



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

faema.com