

E 61

E 61

Publifaema: 58.1234000 - 02/2008 - Photo: A. Natale



Dal 1945 Faema produce macchine per caffè espresso dal design elegante e dalla tecnologia innovativa. Per questo e per la professionalità della rete di vendita e di assistenza, le macchine Faema sono apprezzate in tutto il mondo.

Faema has been producing espresso coffee machines with distinctive elegant design and always innovative technological features since 1945. Faema has become a renown brand all over the world thanks to the quality of its products and to its distribution and after-sales network.

Depuis 1945 Faema produit des machines à café espresso caractérisées par un design élégant et par une technologie innovante. La qualité de ses produits et le professionnalisme de son réseau de vente et d'assistance rendent la marque Faema connue et appréciée dans le monde entier.

Seit 1945 stellt Faema Espresso-Kaffeemaschinen her, die elegantes Design und Technologie vereinbaren. Dank der Qualität der Produkte, der Spezialisierung des Verkaufnetzes und des Kundendienstes ist Faema eine weltweit bekannte und vortreffliche Marke.



Via A. Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy

☎ +39 02 90 04 81

www.faema.com

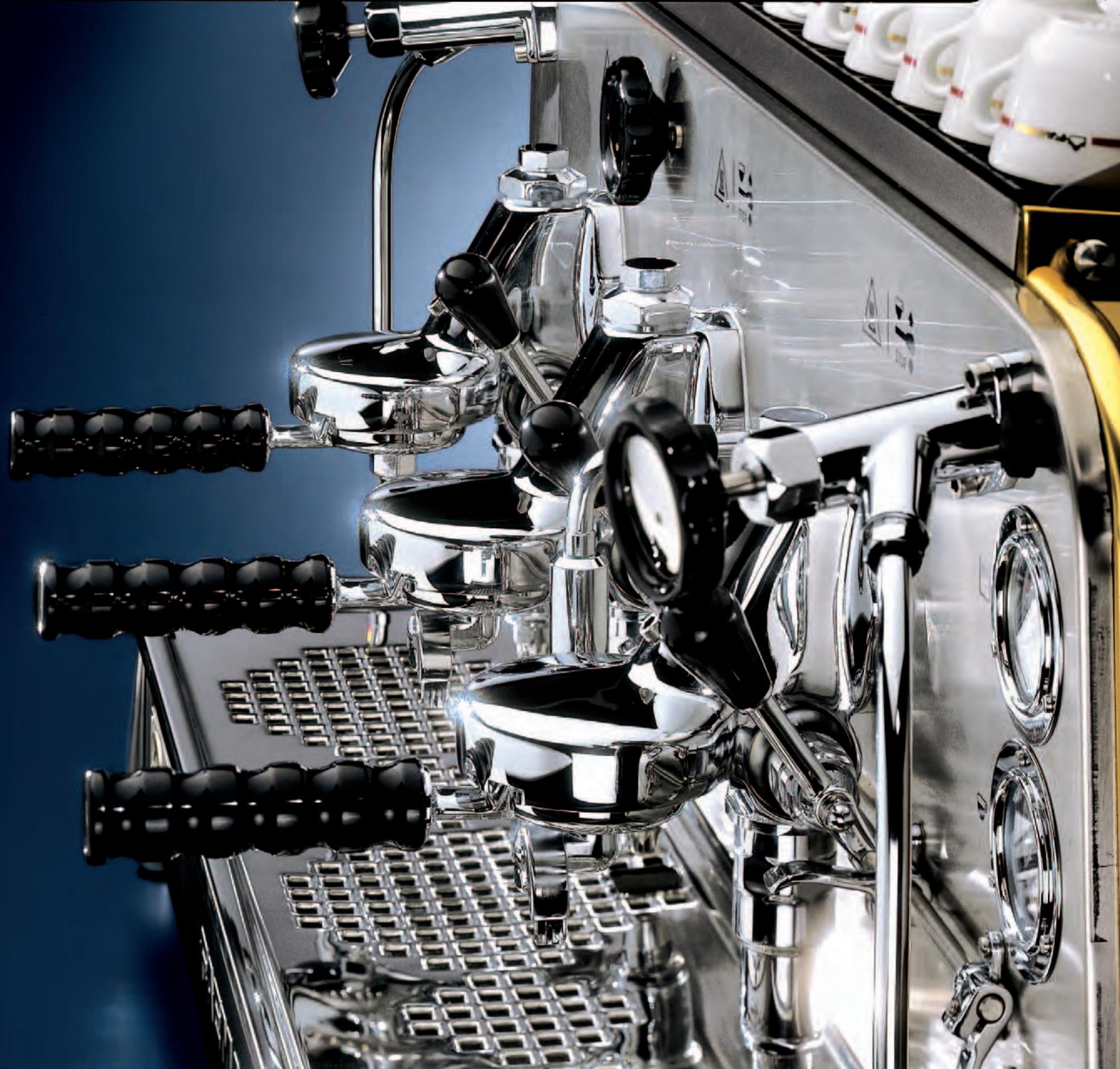


È il 1961 e Faema scrive una pagina importante della propria storia e della storia delle macchine per caffè espresso professionali lanciando il modello E61. E61 è immediatamente un successo grazie alle sue soluzioni tecniche innovative e alla sua carrozzeria in puro acciaio dal design elegante. Oggi Faema propone una riedizione del suo gioiello. Fedele nelle forme e nei materiali alla tradizione, E61 si presenta aggiornata nei contenuti tecnici: ripristino automatico dell'acqua in caldaia, pompa volumetrica incorporata, due manometri per il controllo della pressione pompa e caldaia e sistema di bilanciamento termico regolabile (brevetto Faema). E61 è disponibile nella versione semiautomatica "Legend" e in quella automatica "Jubilé", che prevede la dosatura delle selezioni acqua e caffè.

It is 1961 and Faema writes an important page in its own history and in that of espresso coffee machines by introducing the E61, an immediate success thanks to its revolutionary technical solutions and its stainless steel elegant body. Faema presents now a new edition of its jewel. Though built maintaining the original design and materials, E61 features updated devices: an automatic boiler fill, a built in volumetric pump, two pressure gauges, to control the pump and the boiler pressure, and the adjustable thermal balancing system (Faema patent). E61 is available in the semi-automatic version "Legend" and in the automatic one "Jubilé", which features dosed hot water and beverage selections.

Nous sommes en 1961 et Faema écrit une page importante de son histoire et de l'histoire des machines à café en présentant sur le marché le modèle E61. La E61 s'impose immédiatement au marché grâce à sa technologie révolutionnaire et à sa carrosserie en acier au design élégant. Aujourd'hui Faema propose une réédition de son joyau. Fidèle dans sa forme et dans ses matériaux, la E61 a été modernisée dans ses aspects techniques: remplissage automatique de l'eau dans la chaudière, pompe volumétrique incorporée, deux manomètres pour contrôler la pression de la pompe et de la chaudière et système d'équilibrage thermique réglable (brevet Faema). La E61 est disponible dans les versions Legend (semiautomatique) et Jubilé (automatique). Cette dernière est dotée de sélections d'eau et de café dosées.

Man schreibt das Jahr 1961, ein nicht nur für die Firmengeschichte der Faema sondern auch für die Entwicklung der Espressomaschinen sehr bedeutendes Jahr, Faema lanciert das Modell E61. Die E61 fand sofort einen grossen Erfolg, dank ihrer neuen technologischen Lösungen, ihrer aus purem Stahl bestehenden Karosserie und ihrem eleganten Design. Faema bietet heute eine Neuausgabe ihres Schmuckstückes an. In den Formen sowie in den Materialien bleibt sie der „guten alten Zeit“ treu, doch das technische Innenleben der E61 ist auf dem neuesten Stand: automatischen Kesselwasser-Niveauregler, eingebaute volumetrische Pumpe, zwei Manometer für die Druckkontrolle der Pumpen sowie des Kessels und ein System für die Einstellung des thermischen Gleichgewichts (Faema Patent). E61 ist in der halbautomatischen Version „Legend“ und in der automatischen Version „Jubilé“ verfügbar, die durch die dosierten Wasser- und Kaffeeauswahltasten gekennzeichnet ist.



E61



JUBILÉ A1

Macchina per caffè espresso automatica a un gruppo a erogazione dosata.
Automatic, dosed, 1 group espresso coffee machine.
Machine à café espresso automatique à un group.
Automatische dosierte 1 gruppige Espressokaffee maschine.



JUBILÉ A2

Macchina per caffè espresso automatica a due gruppi a erogazione dosata.
Automatic, dosed, 2 group espresso coffee machine.
Machine à café espresso automatique à deux groupes.
Automatische dosierte 2 gruppige Espressokaffee maschine.

E61



LEGEND S1

Macchina per caffè espresso semiautomatica a un gruppo a erogazione continua.
Semi-automatic, continuous, 1 group espresso coffee machine.
Machine à café espresso semi-automatique à un groupe.
Halbautomatische 1 gruppige espressokaffeemaschine.



LEGEND S2

Macchina per caffè espresso semiautomatica a due gruppi a erogazione continua.
Semi-automatic, continuous, 2 group espresso coffee machine.
Machine à café espresso semi-automatique à deux groupes.
Halbautomatische 2 gruppige espressokaffeemaschine.

E61



LEGEND S3

Macchina per caffè espresso semiautomatica a 3 gruppi a erogazione continua.
Semi-automatic, continuous, 3 group espresso coffee machine.
Machine à café espresso semi-automatique à trois groupes.
Halbautomatische 3 gruppige espressokaffeemaschine.

E61

JUBILÉ

automatica automatic automatique automatisch



gruppi groups groupes Gruppen

Lance vapore Steam wands Tuyaux vapeur Dampfhäne	2	2
Lancia acqua calda Hot water wand Tuyau eau chaude Teewasserhahn	1	1
Capacità caldaia (litri) Boiler capacity (litres) Capacité de la chaudière (litres) Kesselkapazität (Liter)	6	11
Larghezza x Profondità x Altezza (mm/in) Width x Depth x Height (mm/in) Largeur x Profondeur x Hauteur (mm/in) Breite x Tiefe x Höhe (mm/in)	555x540x565 21.9x21.3x22.2	715x540x565 28.1x21.3x22.2
Peso (kg/lb) Weight (kg/lb) Poids (kg/lb) Gewicht (kg/lb)	51 / 112	60 / 132
Voltaggio Supply voltage Voltage Spannung	380-415V3N 50Hz	380-415V3N 50Hz
Potenza massima a 380-415V3N 50Hz (W) Max. power at 380-415V3N 50Hz (W) Puissance absorbée à 380-415V3N 50Hz (W) Installierte Leistung bei 380-415V3N 50Hz (W)	3300-3900	4000-4800

LEGEND

semiautomatica semi-automatic semi-automatique halbautomatisch



Lance vapore Steam wands Tuyaux vapeur Dampfhäne	1	1	2
Lancia acqua calda Hot water wand Tuyau eau chaude Teewasserhahn	1	1	1
Capacità caldaia (litri) Boiler capacity (litres) Capacité de la chaudière (litres) Kesselkapazität (Liter)	6	11	17,5
Larghezza x Profondità x Altezza (mm/in) Width x Depth x Height (mm/in) Largeur x Profondeur x Hauteur (mm/in) Breite x Tiefe x Höhe (mm/in)	555x540x565 21.9x21.3x22.2	715x540x565 28.1x21.3x22.2	955x540x565 37.6x21.3x22.2
Peso (kg/lb) Weight (kg/lb) Poids (kg/lb) Gewicht (kg/lb)	51 / 112	60 / 132	80 / 176
Voltaggio Supply voltage Voltage Spannung	380-415V3N 50Hz	380-415V3N 50Hz	380-415V3N
Potenza massima a 380-415V3N 50Hz (W) Max. power at 380-415V3N 50Hz (W) Puissance absorbée à 380-415V3N 50Hz (W) Installierte Leistung bei 380-415V3N 50Hz (W)	3300-3900	4000-4800	4800-5700

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. - Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication. - Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern. - El fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en este manual. - O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem aviso prévio, as máquinas tratadas neste manual.

