



fiamma

Behind every great taste

ESPRESSO

MACHINES

In Romania numai prin

TOP-K

fiamma
behind every great taste

PT Na busca incessante do melhor espresso, trabalhamos com baristas, empreendedores do café e técnicos especializados. Pode ver o resultado em todos os pormenores das máquinas de café Fiamma.

EN In constant pursue of the very best espresso, we are working with baristas, coffee entrepreneurs and specialized technicians. You can see the results in every detail of Fiamma's espresso machines.

DE Ständig auf der Jagd nach dem allerbesten Espresso-Erlebnis, arbeiten wir mit Baristas, Kaffeeunternehmern und Technikern zusammen. Das Resultat lässt sich an jedem Detail der Fiamma-Espressomaschinen ablesen!

FR Dans la recherche continue pour obtenir le meilleur espresso, nous travaillons avec les baristas, les entrepreneurs du café et les techniciens. Vous pouvez voir le résultat dans les moindres détails des machines Fiamma.

ES En la búsqueda incesante del expreso perfecto, trabajamos con baristas, empresarios del café y técnicos. Los resultados están en cada detalle de la máquina de café expreso Fiamma.



Sailor spirit





PT Na charmosa cidade de Aveiro, situada na Costa da Prata, nasceu a Fiamma em 1977. Daí embarcam as Máquinas de Café Espresso Fiamma na sua viagem pelo mundo do melhor café! Concebidas por uma equipa de engenheiros, artistas e baristas, fabricadas à mão na mais antiga fábrica portuguesa de máquinas de café espresso, a Fiamma revisita a famosa tradição portuguesa de empreendedorismo, audácia e comércio internacional!

EN In the beautiful city of Aveiro on Portugal's Silver Coast, Fiamma was born in 1977. From here, Fiamma's Espresso Machines embark on their journey towards a world of better coffee! With machines designed by a team of engineers, artists and baristas and handmade in Portugal, Fiamma revives Portugal's famous tradition of entrepreneurship, audacity and worldwide trade!

DE Im schönen Aveiro an Portugals Silberküste beginnt 1977 die Geschichte von Fiamma. Von hier nehmen Fiammas Espressomaschinen Kurs auf neue Kaffeewelten. Entwickelt von einem internationalen Team von Ingenieuren, Designern und Baristas und handgefertigt in Portugal, lassen Fiamma-Maschinen den Unternehmergeist, die Kühnheit und Handelstradition der portugiesischen Entdecker wieder aufleben.

FR À la charmante ville d'Aveiro, situé sur la Côte d'Argent est née, en 1977, la Fiamma. A partir d'ici, les machines à café espresso Fiamma commencent leur voyage dans le monde du meilleur café ! Conçues par une équipe d'ingénieurs, d'artistes et de baristas, fabriquées artisanalement dans la plus ancienne usine portugaise les machines à café, la Fiamma revisite la célèbre tradition portugaise de l'esprit d'entreprise, d'audace et du commerce international.

ES En la bonita ciudad de Aveiro, situada en la Costa de Plata portuguesa, nació la Fiamma en 1977. Desde aquí las máquinas de café expreso Fiamma emprenden su jornada hacia un mundo de mejor café! Diseñada por un equipo de ingenieros, artistas y baristas y hecha a mano en la más antigua fábrica de máquinas de café de Portugal, Fiamma recupera la famosa tradición emprendedora, audaz y del comercio mundial!



*Alingás
releves
570 11440*





PT A Fiamma nasceu como RST, S.A. no setor automóvel. R, S e T são a descrição das fases da eletricidade. A RST pertence a um grupo de empresas fundadas em 1971, hoje sediadas em Aveiro, Porto, Lisboa, Funchal, Luanda e São Paulo.

EN Fiamma was born as RST, S.A.; R, S and T refer to the description of the electric phases. RST started in the automotive sector and belongs to a larger group of companies founded in 1971, today directly located in Aveiro, Porto, Lisboa, Funchal, Luanda and S. Paulo.

DE Fiamma entsteht zunächst als RST, SA. in der Automobilindustrie. R, S und T erinnern an die Bezeichnung der elektrischen Phasen. RST gehört zu einer grösseren Firmengruppe, die schon 1971 gegründet wurde und heute direkt in Aveiro, Porto, Lissabon, Funchal, Luanda und São Paulo vertreten ist.



FR Fiamma est né RST, S.A. ; R, S et T sont la description des phases de l'électricité. RST appartient à un groupe d'entreprises, fondée en 1971, aujourd'hui basé à Aveiro, Porto, Lisbonne, Funchal, Luanda et Sao Paulo.

ES Fiamma nació como RST,S.A en el sector automóvil; R, S y T se refieren a la descripción de las fases eléctricas. RST está integrada en un grupo de empresas fundado en 1971, que hoy se encuentra en Aveiro, Porto, Lisboa, Funchal, Luanda y S. Paulo.



PT Em 1980, os jovens empreendedores da RST apaixonaram-se pelo café e focalizaram-se no fabrico de máquinas de café espresso. Nascia a marca Fiamma... "Fiamma" quer dizer "chama" em italiano, mas também se refere à paixão e é isso mesmo que temos por um bom café e que colocámos nas nossas máquinas!

EN In 1980, RST's young entrepreneurs fell in love with coffee and set up the espresso machine factory. The brand Fiamma was born... "Fiamma" meaning flame in Italian, but is also linked to passion – and it is our passion for great coffee that inspires our machines!

DE 1980 entdeckte das junge Unternehmerteam von RST seine Liebe zum Kaffee und konzentrierte sich von nun an auf die Herstellung von Espressomaschinen. Die Marke Fiamma war geboren! "Fiamma" heisst auf Italienisch Flamme, bedeutet aber auch Leidenschaft - und es ist unsere Leidenschaft für exzellenten Kaffee, die unsere Maschinen inspiriert!

FR En 1980, les jeunes entrepreneurs de la RST sont tombés amoureux du café et ont fondé l'usine de machines à café espresso. La marque Fiamma est née. Fiamma signifie « flamme » en italien, mais se traduit aussi par passion – et notre enthousiasme pour le bon café et pour la technologie du café, sont toujours notre source d'inspiration.

ES En 1980, los más jóvenes empresarios se han enamorado del café y se han centrado en el fabrico de máquinas de café espresso. Nació la marca Fiamma... "Fiamma" significa llama en italiano, y se conecta a la pasión – nuestra pasión por un buen café y la tecnología del café sigue siendo la inspiración de nuestro trabajo.

Navigator



77X 76JE 571 .HWD SH3-7

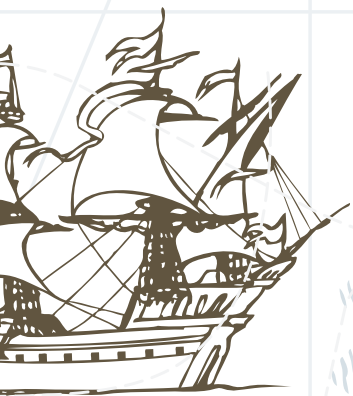
PT Tal como os famosos descobridores portugueses, queremos chegar a novos horizontes, aprendendo e crescendo conjuntamente com os utilizadores, clientes e parceiros. Em 2003, a Fiamma expôs pela primeira vez na Feira Host em Milão. Desde então, as máquinas de café espresso Fiamma viajam pelo mundo, desde Seattle a Sydney, estando presentes em mais de 70 países, espalhados pelos 5 continentes.

EN Just like the famous Portuguese discoverers, we want to reach new horizons, learning and growing together with users, customers and partners. In 2003, Fiamma exhibited for the first time at the Host show in Milan. Ever since, Fiamma espresso machines have travelled the whole world, from Seattle to Sydney, reaching more than 70 countries on all 5 continents.

FR Comme les découvreurs portugais célèbres, nous voulons surfer sur les vagues et arriver à des côtes lointaines, apprendre et grandir en même temps que les utilisateurs, clients et partenaires. En 2003, Fiamma, a été présent, pour la première fois à la foire Host à Milan. Depuis lors, les machines Fiamma voyagent dans le monde, de Seattle à Sydney, en étant présent dans plus de 70 pays à travers les 5 continents.

DE Wie die grossen portugiesischen Entdecker wollen wir zu neuen Ufern aufbrechen und zusammen mit Kunden und Partnern lernen und wachsen. 2003 stellte Fiamma zum ersten Mal auf der Host in Mailand aus. Seitdem haben Fiamma-Maschinen die ganze Welt erobert und sind von Seattle bis Sydney in mehr als 70 Ländern auf allen fünf Kontinenten präsent.

ES Tal y como los famosos descubridores, nosotros queremos alcanzar nuevos destinos, aprender y crecer junto con nuestros usuarios, clientes y socios. En 2003, Fiamma estuvo por primera vez expuesta en la feria Host en Milano. Desde entonces, las máquinas de café expreso Fiamma han viajado por el mundo, de Seattle hasta Sydney, llegando a más de 70 países en los 5 continentes.





PT Os instrumentos náuticos dos destemidos navegadores portugueses são a inspiração das máquinas de café Fiamma. Cada máquina foi batizada com o nome de um destes instrumentos, e guiarão baristas e empresários do café de todo o mundo a descobrir as imensas possibilidades do seu café.

EN The nautical instruments of the audacious Portuguese navigators are the inspiration for Fiamma's espresso machines. Each machine carries the name of one of these instruments, and will assist baristas and coffee all over the globe businesses discovering the greatest possible taste of their coffee.

DE Handgefertigt in einem Land der Entdecker, Eroberer und Seefahrer, tragen Fiamma-Maschinen immer eine nautische Hommage in ihren Namen. Jede Maschine erinnert an ein berühmtes Seefahrerinstrument, und wird Baristas und Unternehmern den Weg zum bestmöglichen Kaffeeerlebnis zeigen!

FR Les instruments nautiques des intrépides navigateurs portugais sont l'inspiration des machines Fiamma. Chaque machine a été baptisée du nom d'un de ces instruments et guidera les baristas et les entrepreneurs du café de tout le monde à découvrir les possibilités illimitées de leur café.

ES Los instrumentos náuticos usados por los navegadores portugueses constituyen la inspiración para las máquinas de café espresso Fiamma. Cada máquina lleva el nombre de uno de esos instrumentos y apoya los baristas en la búsqueda por el mejor gusto de su café.



A S T R O L A B

Pressure Profiling

Multiboiler

Barista ergonomics



COMPASS
multiboiler





COMPASS
dualBoiler



QUADRANT
digital

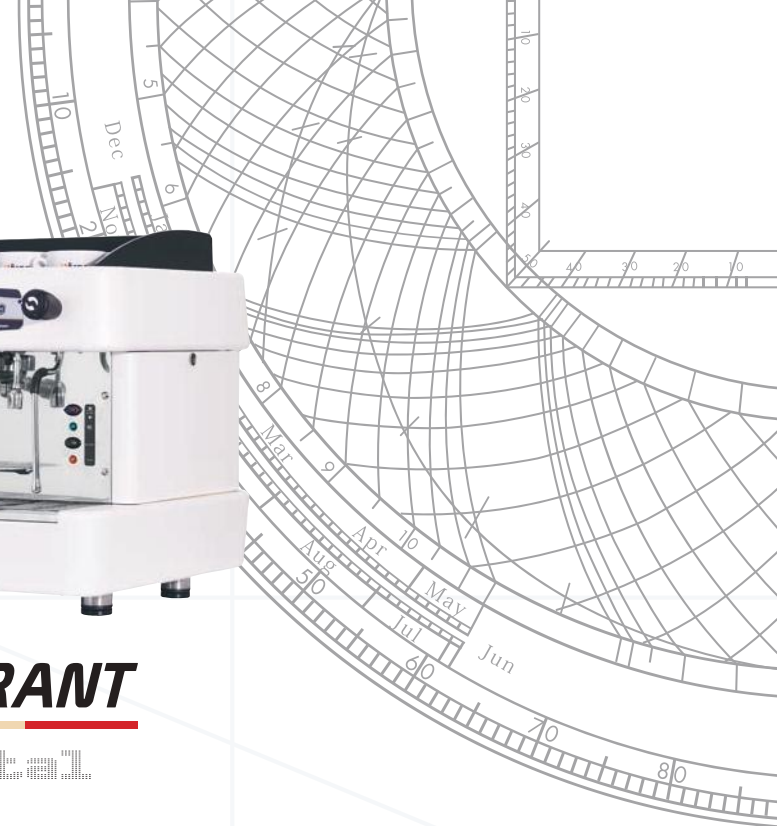
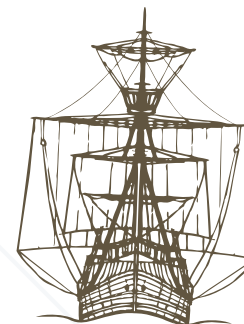


caravel
espresso



marina
espresso

*Espresso released one
after the other to
Durness and to
Vegan open
Kenny.*



fiamma
behind every great taste

COMPASS
MULTI-BOILER



ESPRESSO
MACHINES

COMPASS multiboiler

All in one!



PT Esta máquina coloca o seu café no mapa! A Compass Multiboiler ajuda o barista a atingir o máximo da sua criatividade. A máquina é a ferramenta perfeita para servir, chávena após chávena, um espresso de qualidade, adaptando os parâmetros de produção às características específicas de cafés de origem ou blends especiais.

EN This machine places your coffee business on the map! The Compass Multiboiler lets the barista tap into their creative talent. The machine is the perfect tool for serving cup after cup of quality coffee, making it easy to adapt any production parameter to the characteristics of speciality coffees or special blends.

DE Die Compass Multiboiler lässt den oder die Barista das ganze kreative Potential ausschöpfen. Die Temperatur jeder einzelnen Gruppe lässt sich genau abstimmen auf die Charakteristika von Kaffee und Röstung - mit fantastischem Ergebnis in der Tasse!

FR La Compass Multiboiler exprime au maximum la créativité du bariste. Savourez tasse après tasse un espresso de qualité en adaptant les paramètres en fonction de la nature spécifique de chaque café qu'il soit d'origine ou blends spéciales.

ES Esta máquina pone su café en el mapa! La Compass Multiboiler es la herramienta perfecta ya que permite al barista expresar toda su creatividad, ajustando los parámetros a las características de cualquier café, sea de origen o blend, logrando taza tras taza un expreso de calidad.



Barista Ergonomics



ERGONOMIC KNOBS AND HANDLES

PT Manípulos e punhos com formas ergonómicas. Torneira de vapor com alavanca a 360°, com posição de bloqueio para trabalho de mãos livres

EN Ergonomically shaped knobs and handles. Steam tap with lever for a quick activation from any angle and lock position for hands-free operation

DE Ergonomisch geformte Griffe. Dampfproduktion mit 360°-Kipphebel für schnelle Aktivierung und Blockierposition für Freihandbetrieb

FR Forme ergonomique des boutons et poignées. Robinet de vapeur avec levier pour une activation rapide de n'importe quelle angle et position de verrouillage pour opération mains-libres

ES Pomos y empuñaduras con diseño ergonómico. Grifo de vapor con palanca a 360°. Dispone de bloqueos para operación manos libres

compass multiboiler



LED LIGHTED WORK AREA

PT Iluminação por LED para boas condições de trabalho e um *look* atraente

EN LED-light for an attractive look and good working conditions in the generous operating area

DE LED-Beleuchtung für angenehme Arbeitsbedingung und attraktives Aussehen

FR Illumination par LED, avec un look plus attractif pour faciliter le travail de l'utilisateur

ES Iluminación LED lo que se traduce en mejores condiciones de trabajo y un aspecto global de la máquina más atractivo



SHOT TIMERS

PT Visualização do tempo de extração com shot timers em cada grupo

EN Shot timers for each group

DE Anzeige der Brühdauer an jeder Gruppe

FR Visualisation du temps d'érogation avec shot timer dans chaque groupe

ES Visualización del tiempo de erogación con Shot Timers en cada grupo



BREW PILOT

PT Guia visual para o processo/ perfil de extração e parâmetros de extração no display

EN Visual guide for extraction process/ profile and control of all extraction parameters on the display

DE Brüh-Assistenz mit Anzeige des Druckprofils und leichte Kontrolle aller Arbeitsparameter über Display

FR Guide visuel pour le processus/ Profil d'extraction Paramètres d'érogation visibles sur le display

ES Guía visual para el proceso/ Perfil de erogación e parámetros de erogación en el display



COOL TOUCH STEAM WANDS

PT Isolamento térmico das lanças de vapor para que o barista as possa sempre manusear de forma segura, sem se escaldar

EN Heat-insulated ergonomic steam wands so the barista can touch at any time without scalding

DE Hitzeisolierte, ergonomische Dampflanzen, so dass der Barista sie jederzeit anfassen kann, ohne sich zu verbrennen

FR Isolation thermique des lances vapeur pour éviter que l'opérateur se brûle durant les manipulations

ES Lanzas de vapor aisladas para evitar que el barista se escalde durante su manipulación





MULTIBOILER TECHNOLOGY

PT Sistema com caldeiras independentes: 1 caldeira para café dedicada a cada grupo, 1 caldeira principal para água e vapor

EN System with independent boilers: 1 coffee water boiler for each group, 1 main boiler for hot water and steam

DE Multiboilersystem mit unabhängigen Kesseln: 1 Kaffeewasserkessel für jede Gruppe, 1 Hauptkessel für Heisswasser und Dampf.

FR Système de multi chaudières indépendentes: 1 chaudière café pour chaque groupe, 1 chaudière principale pour de l'eau et vapeur

ES Sistema con múltiples calderas independentes: 1 caldera para el café para en grupo, 1 caldera para el agua caliente y vapor



ENERGY SAVING OPTIONS



PT Aquecimento sequencial
EN Sequential heating
DE Sequentielle Beheizung
FR Chauffage sequentiel
ES Calentamiento secuencial



PT Caldeiras isoladas termicamente
EN Boilers with insulation jackets
DE Kessel mit Isoliermantel
FR Revêtement isolant des chaudières
ES Aislamiento de las calderas (opcional)



PT Pré-aquecimento da água das caldeiras para café
EN Pre-heating of the water of the coffee boilers
DE Vorheizfunktion des Kaffeewasserkessels
FR Pré-chauffage de l'eau de la chaudière
ES Pré-calentamiento del agua para el café



PORTIONED HOT WATER WITH TEMPERATURE CONTROL

PT Perfeito para infusões: Quantidade de água quente programável e com controlo de temperatura

EN Perfect for infusions: Adjustable hot water portions for each group with temperature control

DE Perfekt für Infusionen: Heisswasserausgabe mit programmierbaren Portionen und Temperaturkontrolle

FR Fonction ideale pour les infusions, permettant de programmer la température de l'eau chaude pour le thé dans chaque groupe

ES Perfecto para las infusiones. Posibilidad de programar la cantidad y temperatura del agua caliente para el té, en cada grupo

COMPASS

multiboiler



**OPTIONAL:
SMALL CUPS**

PT O modelo de competição - ou simplesmente para quem prefere os grupos com altura clássica (9 cm)

EN The barista competition model - or simply for whom prefers to work with classic low groups (9 cm high)

DE Das Modell für Baristameisterschaften oder für alle, die klassisch niedrige Gruppen bevorzugen (9 cm)

FR Modèle de combat ou simplement pour ceux qui préfèrent la hauteur classique des groupes (9 cm)

ES El modelo de competición , o para los que prefieren los grupos con altura clásica (9 cm)



**OPTIONAL:
TURBO STEAM
(TALL CUPS ONLY)**

PT Produção assistida de vapor e creme com sonda de temperatura, para um cappuccino perfeito e outras bebidas

EN Assisted production of steam and foam with temperature probe, for perfect Cappuccino, Latte etc.

DE Assistierte Dampf- und Schaumproduktion mit Temperatursonde für den perfekten Cappuccino, Latte etc.

FR Buse de vapeur incorporant une sonde de température pour une mousse parfaite ou pour un vrai cappuccino, Latte etc.

ES Lanza de vapor con sonda de temperatura incorporada para obtención de un Cappuccino perfecto



THE EXTERIOR

THE SPECS

	Dimensões Dimensions	Peso Weight	Cores Colors	Outras cores/ personalização Other colors/ customization	Grupos Groups	Tecnologia de caldeira Boiler technology	Caldeira de água e vapor Water and steam boiler	Caldeiras de café Coffee water boilers	Controlo de temperatura Temperature control	Água para café pré-aquecida Pre-heated coffee water	Lanças de vapor Steam wands	Escalda-chávenas Cup-warmer
COMPASS 2 MULTIBOILER	750x600x590 mm	61 kg	White/ Black	OPTIONAL	2 Tall Cups	Multiboiler	10.5 l	2 x 0.5 l	PID	✓	Cool-touch	✓
COMPASS 3 MULTIBOILER	960x600x590 mm	73 kg	White/ Black	OPTIONAL	3 Tall Cups	Multiboiler	12 l	3 x 0.5 l	PID	✓	Cool-touch	✓



COMPASS 2 MULTIBOILER
Black



COMPASS 2 MULTIBOILER
Black



COMPASS 3 MULTIBOILER
White

Cores/ Colors/ Farben/ Couleurs/ Colores:
Standard: Branco e Preto
Standard: Black and white
Standard: Schwarz und weiss
Standard: noir et blanc
Estándard: Blanco y negro

Opcional: Cores e acabamentos personalizados
Optional: Customized colors and finishings
Optional: Personalisierte Farben und Ausführungen
Options: couleurs et finitions personnalisées
Opcional: personalización y acabado



Accessories

1 porta-filtro duplo/ grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego
1 double filterholder/ group, 1 single filterholder, blind filter, brush
1 doppelter Siebträger/ Gruppe, 1 einfacher Siebträger, blindes Sieb, Bürste
1 porte-filtre double/ groupe, 1 porte-filtre 1 café, filtre aveugle, brosse
1 portafiltro doble/ grupo, 1 portafiltro para 1 café, filtro ciego, cepillo



OPTIONAL: Special filters

Todos os tamanhos (6-24 g) e de competição
All sizes (6-24 g) and competition
Alle Größen (6-24 g) und Wettbewerb
Toutes les tailles (6-24 g) et compétition
Todos los tamaños (6-24 g) y competición



Extra

Compatível com capsulas Caffitaly, Lavazza, etc.
Compatible with Caffitaly, Lavazza etc.
Kompatibel mit Caffitaly, Lavazza etc.
Compatible avec capsules Caffitaly, Lavazza, etc.
Compatible con capsulas Caffitaly, Lavazza, etc.

ESPRESSO MACHINES

FOR THE BARISTA

FOR THE TECHNICIAN

Display tátil Touchscreen- Display	Iluminação LED LED lighting	Contadores para café, água, ciclos de manutenção Counters for coffee, water, service cycles	Shot timer	Água quente doseada com controle de temperatura Temp. controlled tea water	Brew Pilot	Alarmes para manutenção/ SOS Maintenance/ SOS alarms	Ciclo de lavagem automática Automatic cleaning cycles	Turbosteam	Potência Power	Potência em modo sequencial Power in sequential mode	Potência da caldeira de vapor/ água Power of steam/ water boiler	Potência das caldeiras de café Power of coffee boilers	Alimentação Power supply
✓	✓	✓	2	1 (2 portions)	✓	✓	✓	OPTIONAL	3.7~6.7 kW	3.7 kW (~220-240V)	3 kW	2 x 1.5 kW	~220-240V/ 400 V ~2 N
✓	✓	✓	3	1 (2 portions)	✓	✓	✓	OPTIONAL	4.3~8.8 kW	4.3 kW	3.5 kW	3 x 1.5 kW	~220-240V/ 400 V ~2 N



COMPASS 3 MULTIBOILER
White



COMPASS 2 MULTIBOILER
Black



Water Filter system

Consulte-nos para sistemas de filtragem de água
Ask us about adequate water filter systems
Fragen Sie uns nach geeigneten Wasserfiltersystemen
Contactez-nous au sujet des systèmes de filtration d'eau
Consúltenos sobre los sistemas de filtración del agua



Tall Cups 150 mm

Grupos altos
Raised groups
Hohe Gruppen
Tall Cup
Grupos altos



OPTIONAL: Small cups

Grupos baixos
Low groups
Niedrige Gruppen
Grupos bas
Grupos bajos



External pump

Motobomba externa
Externa motorpump
Externe Pumpe
Pompe externe
Bomba externa



Compass dualBoiler

The smartest coffee machine!

PT Qualidade & rapidez: A Compass Dual Boiler faz brilhar o barista! Mantendo uma perfeita estabilidade de temperatura, a máquina ajuda a servir todo o leque de bebidas contemporâneas, garantindo facilidade de uso e rapidez do serviço.

EN Quality & speed: The Compass Dual Boiler makes any barista shine! Ensuring perfect temperature stability during operation, the machine helps brewing the whole range of contemporary drinks, easily and quickly.

DE Qualität & Schnelligkeit: Die Compass Dual Boiler bringt den Barista gross raus! Während sie zuverlässig für Temperaturstabilität sorgt, hilft sie dem Barista bei der Zubereitung moderner Kaffeegetränke - schnell, unkompliziert und bei höchster Kaffeequalität.

FR Compass Dual Boiler: Qualité et compétence au service du bariste. Outil technologique, de facile utilisation, notre machine vous permettra de servir rapidement tous types de café à une température toujours stable.

ES Calidad & rapidez: La Compass Dual Boiler hace brillar el barista! permite al barista expresar su arte, produciendo todo tipo de expreso con una gran rapidez y de modo sencillo, siempre a una temperatura estable.





DUAL BOILER TECHNOLOGY

PT Sistema de caldeiras independentes: 1 caldeira para água e vapor, 1 caldeira de alto rendimento para café

EN System with independent boilers: 1 boiler for hot water and steam, 1 high performance coffee boiler

DE Dualboilersystem mit unabhängigen Kesseln: 1 Wasser- und Dampfkessel, 1 Hochleistungskessel für Kaffeewasser

FR Système de chaudières indépendentes: 1 chaudière eau chaude et vapeur, 1 chaudière haute performance pour café

ES Sistema de calderas independientes: 1 caldera para agua y vapor, 1 caldera de alto rendimiento para café



PID TEMPERATURE CONTROL

PT Controlo preciso da temperatura da caldeira de água e vapor e da caldeira para o café através de regulação PID

EN Precise temperature control of the water and steam boiler and the coffee water boiler with PID regulation

DE Präzise Temperaturregelung des Wasser- und Dampfkessels und des Kaffeewasserkessels mit PID-Regulierung

FR Contrôle électronique de la température de la chaudière eau + vapeur et de la chaudière café

ES Controlo electrónico de la temperatura de la caldera de agua + vapor y de la caldera para café



ENERGY SAVING OPTIONS

PT Aquecimento sequencial
Caldeiras isoladas termicamente (opcional)
Pré-aquecimento da água da caldeira para café (opcional)

EN Sequential heating
Heat-insulated boilers (optional)
Pre-heating of the water of the coffee boiler (optional)

DE Sequentielle Beheizung
Wärmedämmung der Kessel (Optional)
Vorheizfunktion des Kaffeewasserkessels (Optional)

FR Chauffage séquentiel
Revêtement isolant des chaudières (option)
Pré-chauffage de l'eau de la chaudière de café (option)

ES Calentamiento secuencial
Aislamiento de las calderas (opcional)
Pré-calentamiento del agua de la caldera para café (opcional)



PORTIONED TEA WATER

PT Perfeito para infusões: Quantidade de água quente programável em cada grupo. Controlo de temperatura opcional

EN Perfect for infusions: Adjustable hot water portions for each group. Temperature control optional

DE Perfekt für Infusionen: Heisswasserausgabe mit programmierbaren Portionen pro Gruppe. Temperaturkontrolle optional

FR Fonction idéale pour les infusions, permettant de programmer les portions de l'eau chaude pour le thé dans chaque groupe. Contrôle de la température optional

ES Perfecto para las infusiones. Posibilidad de programar la cantidad del agua caliente para el té, en cada grupo. Control de temperatura opcional.



DIGITAL MANAGEMENT

PT Fácil programação e monitorização das doses, dos parâmetros de extração, horas de trabalho, contadores e alarmes de ciclos

EN Easy programming and monitoring of portions, extraction parameters, working hours, counters and alarms

DE Einfache Programmierung und Überwachung von Portionen, Brühparametern, Arbeitszeiten, Zählern und Warnhinweisen

FR Programmation e gestion des doses, temps de travail, compteurs et alarms

ES Programación y monitorización de parámetros, porciones, horas de trabajo y contadores

ESPRESSO
MACHINES

Compass  espresso



SOFT PRE-INFUSION

PT Construção do grupo com câmara de pré-infusão estática que permite uma e rogação suave e homogénea do café

EN Construction design of fiamma group head with static pre-infusion chamber that guarantees an even and gentle brewing

DE Fiamma Brühkopf mit Prä-Infusion-skammer, die eine schonende und gleichmässige Vorbrüfung garantiert

FR Groupe équipé du système fiamma de pré-infusion statique que permet une erogation du café plus souple et homogène

ES Grupo fiamma con un sistema de pre-infusión que permite una erogación suave y homogénea del café





**OPTIONAL:
COOL TOUCH
STEAM WANDS**

PT Isolamento térmico das lanças de vapor para que o barista as possa sempre manusear de forma segura, sem se esquentar

EN Heat-insulated ergonomic steam wands so the barista can touch at any time without scalding

DE Hitzeisolierte, ergonomische Dampfplantzen, so dass der Barista sie jederzeit anfassen kann, ohne sich zu verbrennen

FR Isolation thermique des lances vapeur pour éviter que l'opérateur se brûle durant les manipulations

ES Lanzas de vapor aisladas para evitar que el barista se caliente



**OPTIONAL:
TURBO STEAM**

PT Produção assistida de vapor e creme com sonda de temperatura, para um cappuccino perfeito e outras bebidas.

EN Assisted production of steam and foam with temperature probe, for perfect Cappuccino, Latte etc.

DE Assistierte Dampf- und Schaumproduktion mit Temperatursonde für den perfekten Cappuccino, Latte etc.

FR Buse de vapeur incorporant une sonde de température pour une mousse parfaite ou pour un vrai cappuccino, Latte etc.

ES Lanza de vapor con sonda de temperatura incorporada para obtención de un Cappuccino perfecto



**OPTIONAL:
SMALL CUPS**

PT O modelo de competição - ou simplesmente para quem prefere os grupos com altura clássica (9 cm)

EN The barista competition model - or simply for whom prefers to work with classic low groups (9 cm high)

DE Das Modell für Baristameisterschaften oder für alle, die klassisch niedrige Gruppen bevorzugen (9 cm)

FR Modèle de combat ou simplement pour ceux qui préfèrent la hauteur classique des groupes (9 cm)

ES El modelo de competición , o para los que prefieren los grupos con altura clásica (9 cm)



Fiamma

Compass espresso

Fiamma

BARIST
LOVE!

fiamma
every great coffee

fiamma
every great coffee

fiamma
every great coffee

fiamma
every great coffee

fiamma
every great coffee

fiamma
every great coffee

fiamma
every great coffee

fiamma
every great coffee

on/off
on/off

THE EXTERIOR

THE SPECS

	Dimensões Dimensions	Peso Weight	Cores Colors	Outras cores/ personalização Other colors/ customization	Grupos Groups	Tecnologia de caldeira Boiler technology	Caldeira de água e vapor Water and steam boiler	Caldeira de café Coffee water boiler	Controlo de temperatura Temperature control	Água para café pré-aquecida Pre-heated coffee water	Laças de vapor Steam wands	Escalda-chávenas Cup-warmer
COMPASS 2 DUAL BOILER	750x600x590 mm	60 kg	White/Black	OPTIONAL	2 Tall Cups	Dual Boiler	10.5 l	1 x 0.8 l	PID	✓	Cool-touch OPTIONAL	✓
COMPASS 3 DUAL BOILER	960x600x590 mm	75 kg	White/Black	OPTIONAL	3 Tall Cups	Dual Boiler	12 l	1 x 0.8 l	PID	✓	Cool-touch OPTIONAL	✓



COMPASS 2 DUAL BOILER
Black



COMPASS 2 DUAL BOILER
White



COMPASS 3 DUAL BOILER
Black

Cores/ Colors/ Farben/ Couleurs/ Colores:
Standard: Branco e Preto
Standard: Black and white
Standard: Schwarz und weiss
Standard: noir et blanc
Estándard: Blanco y negro

Opcional: Cores e acabamentos personalizados
Optional: Customized colors and finishings
Optional: Personalisierte Farben und Ausführungen
Options: couleurs et finitions personnalisées
Opcional: personalización y acabado



Accessories

1 porta-filtro duplo/ grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego
1 double filterholder/ group, 1 single filterholder, blind filter, brush
1 doppelter Siebträger/ Gruppe, 1 einfacher Siebträger, blindes Sieb, Bürste
1 porte-filtre double/ groupe, 1 porte-filtre 1 café, filtre aveugle, brosse
1 portafiltro doble/ grupo, 1 portafiltro para 1 café, filtro ciego, cepillo



OPTIONAL: Special filters

Todos os tamanhos (6-24 g) e de competição
All sizes (6-24 g) and competition
Alle Größen (6-24 g) und Wettbewerb
Toutes les tailles (6-24 g) et compétition
Todos los tamaños (6-24 g) y competición



Extra

Compatível com capsulas Caffitaly, Lavazza, etc.
Compatible with Caffitaly, Lavazza etc.
Kompatibel mit Caffitaly, Lavazza etc.
Compatible avec capsules Caffitaly, Lavazza, etc.
Compatible con capsulas Caffitaly, Lavazza, etc.

ESPRESSO MACHINES

FOR THE BARISTA

FOR THE TECHNICIAN

Display Display	Iluminação LED LED lighting	Contadores para café, água, ciclos de manutenção Counters for coffee, water, service cycles	Água quente doseada Portioned tea water	Água quente c/ controlo de temp. Tea water with temp. control	Relógio e Auto ON/OFF Clock and Auto ON/OFF	Ciclo de lavagem automática Automatic cleaning cycles	Turbosteam	Potência Power	Potência em modo sequencial Power in sequential mode	Potência da caldeira de vapor/ água Power of steam/water boiler	Potência da caldeira de café Power of coffee boiler	Alimentação Power supply
✓	OPTIONAL	✓	2	OPTIONAL	✓	✓	OPTIONAL	3.5 ~5.5 kW	3.5 kW	3 kW	2 kW	~220-240 V/ 400 V ~2 N
✓	OPTIONAL	✓	3	OPTIONAL	✓	✓	OPTIONAL	4.2 ~6.2 kW	4.2 kW	3.5 kW	2 kW	~220-240 V/ 400 V ~2 N



COMPASS 3 DUAL BOILER
White • Small cups



COMPASS 2 DUAL BOILER
Black • Cool-touch wands



Water Filter system

Consulte-nos para sistemas de filtragem de água
Ask us about adequate water filter systems
Fragen Sie uns nach geeigneten Wasserfiltersystemen
Contactez-nous au sujet des systèmes de filtration d'eau
Consúltenos sobre los sistemas de filtración del agua



Tall Cups 150 mm

Grupos altos
Raised groups
Hohe Gruppen
Tall Cup
Grupos altos



OPTIONAL: Small cups

Grupos baixos
Low groups
Niedrige Gruppen
Grupos bas
Grupos bajos

COMPASS dualBoiler



fiamma
behind every great taste



fiamma
QUADRANT 2 DSP TC
Serial No. 033092700206
220-240 V~ 50-60Hz 3700
Número Taboas: 3001-101 Aviro - Portugal - Mat

fiamma

ESPRESSO
MACHINES



QUADRANT 2 DSP
Customized color • Cool touch wands

QUADRANT

digital

*The smart solution
for great coffee!*

PT A Quadrant traz o melhor de dois mundos: Controlo eletrónico e o tradicional sistema de termosifão. Torna os processos atrás do balcão mais fluentes e fáceis.

EN The Quadrant gives you the best of both worlds: The convenience of electronic control and the familiarity of the traditional single boiler + thermosiphon. This machine turns the work flow behind the counter faster and more fluent.

DE Die Quadrant vereint das Beste aus beiden Welten: Die Annehmlichkeit digitaler Kontrolle und die vertraute Leistung eines traditionellen Zweikreislers. Und macht den Workflow hinterm Tresen so noch reibungsloser.

FR La Quadrant traduit le parfait équilibre entre le contrôle électronique et le traditionnel système de thermosiphon, rendant les tâches derrière le comptoir, plus fluides, plus fiables.

ES La Quadrant mezcla lo mejor de 2 mundos : Control electrónico y el sistema de termosifón tradicional, lo que vuelve cualquier manipulación mas fácil y fiable.



Fiamma
because every great taste

fiamma

Quadrant espresso



PID

PT Modelos DSP: O controlo de temperatura por PID torna a extração ainda mais fiável

EN DSP models: The PID temperature control PID turns the extraction far more accurate

DE DSP-Modelle: PID-Temperaturkontrolle macht den Brühvorgang noch genauer

FR Modèles DSP: le contrôle de la température par PID rend l'extraction encore plus fiable

ES Modelos DSP: El control PID de la temperatura hace que la extracción sea aún más fiable



DIGITAL MANAGEMENT

PT Modelos DSP: Fácil programação e monitorização das doses, dos parâmetros de extração, horas de trabalho, contadores e alarmes de ciclos.

EN DSP models: Easy programming and monitoring of portions, extraction parameters, working hours, counters and alarms.

DE DSP Modelle: Einfache Programmierung und Überwachung von Portionen, Brühparametern, Arbeitszeiten, Zählern und Warnhinweisen.

FR Modèles DPS: Programmation e gestion des doses, temps de travail, compteurs et alarms

ES Modelos DPS: Programación y monitorización de parámetros, porciones, horas de trabajo y contadores



PORTIONED TEA WATER

PT Modelos DSP: Perfeito para infusões: Quantidade de água quente programável

EN DSP models: Perfect for infusions: Adjustable hot water portions for each group

DE DSP-Modelle: Perfekt für Infusionen: Heisswasserausgabe mit programmierbaren Portionen

FR Modèles DSP: Fonction ideale pour les infusions, permettant de programmer la quantité de l'eau chaude pour le thé dans chaque groupe

ES Modelos DSP: Perfecto para las infusiones. Posibilidad de programar la cantidad del agua caliente para el té, en cada grupo

QUADRANT

digital tea



SOFT PRE-INFUSION

PT Construção do grupo com câmara de pré-infusão estática que permite uma extração suave e homogênea do café

EN Construction design of fiamma group head with static pre-infusion chamber that guarantees an even and gentle brewing

DE Fiamma Brühkopf mit Prä-Infusionskammer, die eine schonende und gleichmässige Vorbrüfung garantiert

FR Groupe équipé du système fiamma de pré-infusion statique que permet une erogation du café plus souple et homogène

ES Grupo fiamma con un sistema de pre-infusión que permite una erogación suave y homogénea del café



CUP WARMING

PT Generosa área de escalda-chávenas com controlo de temperatura, fácil de ligar e desligar com 1 interruptor

EN Generous cup warming area with electric heating with temperature control, easy to enable or disable with on/off switch

DE Grosszügiger Tassenwärmebereich mit Temperaturkontrolle, einfache Bedienung mit on/off-Schalter

FR Zone de chauffe-tasses généreuse avec contrôle de température, contrôlé par 1 interrupteur pour une utilisation plus facile

ES Generosa área de calienta tazas con control de temperatura, fácil de encender y apagar mediante 1 interruptor



OPTIONAL: COOL TOUCH STEAM WANDS

PT Isolamento térmico das lanças de vapor para que o barista as possa sempre manusear de forma segura, sem se escalear

EN Heat-insulated ergonomic steam wands so the barista can touch at any time without scalding

DE Hitzeisolierte, ergonomische Dampfplanzen, so dass der Barista sie jederzeit anfassen kann, ohne sich zu verbrennen

FR Isolation thermique des lances vapeur pour éviter que l'opérateur se brûle durant les manipulations

ES Lanzas de vapor aisladas para evitar que el barista se escale



THE EXTERIOR

THE SPECS

	Dimensões Dimensions	Peso Weight	Cores Colors	Outras cores/ personalização Other colors/ customization	Grupos Groups	Tecnologia de caldeira Boiler technology	Caldeira de água e vapor Water and steam boiler	Controlo eletrónico da temperatura Electronic temperature control	Torneira de água Hot water tap	Lanças de vapor Steam wands	Escalda-chávenas Cup warmer
QUADRANT 2	750x600x595 mm	62 kg	Black/ White	OPTIONAL	2	Single	11 l	✓ (DSP models)	1	2	✓
QUADRANT 3	960x600x595 mm	79 kg	Black/ White	OPTIONAL	3	Single	18 l	✓ (DSP models)	1	2	✓



QUADRANT 2 DSP
Black



QUADRANT 2 DSP
White



QUADRANT 3 DSP
Black



QUADRANT 2
Black

Cores/ Colors/ Farben/ Couleurs/ Colores:
Standard: Branco e Preto
Standard: Black and white
Standard: Schwarz und weiss
Standard: noir et blanc
Estándar: Blanco y negro

Opcional: Cores e acabamentos personalizados
Optional: Customized colors and finishings
Optional: Personalisierte Farben und Ausführungen
Options: couleurs et finitions personnalisées
Opcional: personalización y acabado



Accessories

1 porta-filtro duplo/ grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego
1 double filterholder/ group, 1 single filterholder, blind filter, brush
1 doppelter Siebträger/ Gruppe, 1 einfacher Siebträger, blindes Sieb, Bürste
1 porte-filtre double/ groupe, 1 porte-filtre 1 café, filtre aveugle, brosse
1 portafiltro doble/ grupo, 1 portafiltro para 1 café, filtro ciego, cepillo



OPTIONAL: Special filters

Todos os tamanhos (6-24 g) e de competição
All sizes (6-24 g) and competition
Alle Größen (6-24 g) und Wettbewerb
Toutes les tailles (6-24 g) et compétition
Todos los tamaños (6-24 g) y competición



Extra

Compatível com capsulas Caffitaly, Lavazza, etc.
Compatible with Caffitaly, Lavazza etc.
Kompatibel mit Caffitaly, Lavazza etc.
Compatible avec capsules Caffitaly, Lavazza, etc.
Compatible con capsulas Caffitaly, Lavazza, etc.

ESPRESSO MACHINES

FOR THE BARISTA

FOR THE TECHNICIAN

Display Display	Contadores para café, água, ciclos de manutenção Counters for coffee, water, service cycles	Água quente doseada Portioned tea water	Relógio e Auto ON/OFF Clock and Auto ON/OFF	Ciclo de lavagem automática Automatic cleaning cycles	Laças de vapor cool to-touch	Potência Power	Alimentação Power supply
✓ (DSP models)	✓ (DSP models)	✓ (DSP models)	✓ (DSP models)	✓ (except semi- automatic models)	OPTIONAL	3.7 kW	~220-240 V
✓ (DSP models)	✓ (DSP models)	✓ (DSP models)	✓ (DSP models)	✓ (except semi- automatic models)	OPTIONAL	5.2 kW	~220-240 V/ 400 ~2 N



QUADRANT 2
Semi-automatic • White



QUADRANT 3
Semi-automatic • Black



QUADRANT 2 CV
Electronic • Black



Water Filter system

Consulte-nos para sistemas de filtragem de água
Ask us about adequate water filter systems
Fragen Sie uns nach geeigneten Wasserfiltersystemen
Contactez-nous au sujet des systèmes de filtration d'eau
Consúltenos sobre los sistemas de filtración del agua



Tall Cups 150 mm

Grupos altos
Raised groups
Hohe Gruppen
Tall Cup
Grupos Tall Cup



2 grupos sem display e sem água quente doseada
2 groups without display and portioned hot water!
2 Gruppen ohne Display und portioniertes Heisswasser!
2 groupes sans écran et sans de l'eau dosée!
2 grupos sin pantalla y agua caliente dosificada!





*The Powerhouse of
your Coffee Business*

ESPRESSO
MACHINES

caravel espresso

PT Atinja os seus objetivos com a Caravel, uma linha muito versátil com máquinas robustas e fiáveis. Este modelo convence com um excelente espresso na taça e muita facilidade na operação.

EN Achieve your goals with the Caravel line of versatile, a powerful and reliable machines. The Caravel convinces with an excellent espresso in the cup and very easy operation.

DE Erreichen Sie Ihre Ziele mit der vielseitigen Caravel, einer Linie mit starken, zuverlässigen Maschinen. Die Caravel überzeugt mit einem exzellenten Espresso und einfacher Benutzung.

FR Atteignez vos objectifs avec la Caravel, modèle versatile, robuste et fiable. La Caravel, c'est la garantie d'un excellent espresso obtenu avec une grande facilité.

ES Alcance sus objetivos con la Caravel, un modelo versátil, robusto y fiable. La Caravel garantiza un expreso excelente en la taza y la facilidad de la operación.





SOFT PRE-INFUSION

PT Construção do grupo com câmara de pré-infusão estática que permite uma extração suave e homogênea do café

EN Construction design of fiamma group head with static pre-infusion chamber that guarantees an even and gentle brewing

DE Fiamma Brühkopf mit Prä-Infusionsskammer, die eine schonende und gleichmässige Vorbrüfung garantiert

FR Groupe équipé du système fiamma de pré-infusion statique que permet une erogation du café plus souple et homogène

ES Grupo fiamma con un sistema de pre-infusión que permite una erogación suave y homogénea del café



CUP WARMING

PT Generosa área de escalda-chávenas com controlo de temperatura, fácil de ligar e desligar com 1 interruptor

EN Generous cup warming area with electric heating with temperature control, easy to enable or disable with on/off switch

DE Grosszügiger Tassenwärmebereich mit Temperaturkontrolle, einfache Bedienung mit on/off-Schalter

FR Zone de chauffe-tasses généreuse avec contrôle de température, contrôlé par 1 interrupteur pour une utilisation plus facile

ES Generosa área de calienta tazas con control de temperatura, fácil de encender y apagar mediante 1 interruptor



TALL CUPS OPTIONAL: SMALL CUPS

PT Grupos dimensionados para o trabalho com copos "coffee to go" (14 cm).
Opcional: Grupos baixos

EN Work area with raised groups that allows use of high cups (14 cm).
Optional: Classic low groups

DE Arbeitsbereich mit erhöhten Gruppen für die leichte Arbeit mit "coffee to go"-Bechern und Gläsern (14 cm).
Optional: Klassische tiefe Gruppen

FR Groupes adaptés au travail avec des tasses "coffee to go" (14 cm).
Optional: Groupes basses

ES Grupos con dimensiones para tazas altas y "coffee to go" (14 cm).
Opcional: Grupos bajos



COMPACT VERSION

PT Pouco espaço? Opte pela Caravel Compact, máquina de 2 grupos no corpo de um modelo de 1 grupo!

EN Little space? Choose the Caravel Compact, a 2-group-machine in the body of a 1-group-model!

DE Nicht viel Platz? Wählen Sie die Caravel Compact, eine zweigruppige Maschine mit den Abmessungen eines eingruppigen Modells.

FR Peu d'espace ? Choisissez la Caravel Compact, une machine à 2 groupes dans la structure d'un modèle d'un groupe.

ES Poco espacio? Elija la Caravel Compact, máquina de 2 grupos en el cuerpo de un modelo de 1 grupo!



EASY ACCESS

PT Com manobras muito simples, pode retirar os painéis laterais e os tabuleiros, sem ter que desmontar e deslocar a máquina.

EN With a few simple moves, you can take off the side panels and trays, without moving or unmounting the machine.

DE Mit einigen wenigen Handgriffen lassen sich Seitenteile, Tassenwärmer und Auffangschalen abnehmen, ohne dass die Maschine zerlegt oder bewegt werden muss.

FR Peu de manoeuvres suffisent pour enlever les panneaux latéraux et les plateaux, sans démonter la machine ou la déplacer.

ES Acceso práctico y fácil a todos los componentes vitales de nuestras máquinas. Se puede quitar sin muchas maniobras, paneles laterales y las bandejas sin tener que desmontar la máquina o moverla.



CARAVEL 1 CV



CARAVEL 2 CV
COMPACT



CARAVEL 2 CV



CARAVEL 3 CV

ESPRESSO
MACHINES

Stemma

caravel
espresso



THE EXTERIOR

THE SPECS

FOR THE BARISTA

FOR THE TECHNICIAN

	Dimensões Dimensions	Peso Weight	Cores Colors	Outras cores/ personalização Other colors/ customization	Small cups	Grupos Groups	Tecnologia de caldeira Boiler tech- nology	Caldeira de água e vapor Water and steam boiler	Torneira de água/ Hot water tap	Lanças de vapor Steam wands	Ciclo de lavagem automática Automatic cleaning cycles	Escalda- chávena Cup warmer	Potência Power	Alimentação Power supply	Voltagem baixa Low voltage
CARAVEL 1	475x563x530 mm	45 kg	Noir Sablé	OPTIONAL	OPTIONAL	1	Single boiler	5 l	1	1	Caravel 1 CV	-	1.95 kW	~220-240 V	~110 V OPTIONAL
CARAVEL 2 COMPACT	475x563x530 mm	53 kg	Noir Sablé	OPTIONAL	OPTIONAL	2	Single boiler	6.5 l	1	1	Caravel 2 CV Compact	-	2.7 kW	~220-240 V	~110 V OPTIONAL
CARAVEL 2	665x563x530 mm	59 kg	Noir Sablé	OPTIONAL	OPTIONAL	2	Single boiler	11 l	1	2	Caravel 2 CV	✓	3.7 kW	~220-240 V	~110 V OPTIONAL
CARAVEL 3	875x563x530 mm	76 kg	Noir Sablé	OPTIONAL	OPTIONAL	3	Single boiler	18 l	1	2	Caravel 3 CV	✓	5.2 kW	~220-240 V/ 400 V ~ 2 N	-



CARAVEL 2 CV
Noir Sablé



CARAVEL 2 CV
Customized color white



CARAVEL 2 CV COMPACT
TI (Total Stainless Steel) • Small cups



CARAVEL 3 CV
Noir Sablé



CARAVEL 2
Customized red

Cores/ Colors/ Farben/ Couleurs/ Colores:
Standard: Noir Sablé (Preto rugoso)
Standard: Noir Sablé (Grained black)
Standard: Noir Sablé (Schwarz rauh)
Standard: Noir Sablé
Estándard: Noir Sablé (Nero áspero)

Opcional: Branco, preto, vermelho, aço inox
Optional: White, black, red, stainless steel
Optional: Weiss, Schwarz, Rot, Edelstahl
Options: Blanc, noir, rouge, acier inoxydable
Opcional: Blanco, nero, rojo, acero inoxidable



Accessories

1 porta-filtro duplo/ grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego
1 doppelter Siebträger/ Gruppe, 1 einfacher Siebträger, blindes Sieb, Bürste
1 porte-filtre double/ groupe, 1 porte-filtre 1 café, filtre aveugle, brosse
1 portafiltro doble/ grupo, 1 portafiltro para 1 café, filtro ciego, cepillo



OPTIONAL: Special filters

Todos os tamanhos (6-24 g) e de competição
All sizes (6-24 g) and competition
Alle Größen (6-24 g) und Wettbewerb
Toutes les tailles (6-24 g) et compétition
Todos los tamaños (6-24 g) y competición



Extra

Compatível com capsulas Caffitaly, Lavazza, etc.
Compatible with Caffitaly, Lavazza and other capsules
Kompatibel mit Caffitaly, Lavazza und anderen Kapseln
Compatible avec capsules Caffitaly, Lavazza, etc.
Compatible con cápsulas Caffitaly, Lavazza, etc.

ESPRESSO MACHINES

THE AUTOMATIC MODELS



CARAVEL 1 CV



**CARAVEL 2 CV
COMPACT**



CARAVEL 2 CV



CARAVEL 3 CV

THE SEMI-AUTOMATIC MODELS



CARAVEL 1



**CARAVEL 2
COMPACT**



CARAVEL 2



CARAVEL 3



CARAVEL 2 CV TI
Stainless Steel • Small cups



Water Filter system

Consulte-nos para sistemas de filtragem de água
Ask us about adequate water filter systems
Fragen Sie uns nach geeigneten Wasserfiltersystemen
Contactez-nous au sujet des systèmes de filtration d'eau
Consúltenos sobre los sistemas de filtración del agua



Tall Cups 140 mm

Grupos altos
Raised groups
Hohe Gruppen
Tall Cup
Grupos altos



OPTIONAL: Small cups

Grupos baixos
Low groups
Niedrige Gruppen
Grupos bas
Grupos bajos



Cup warmer

Caravel 2 CV e 3 CV
Caravel 2 CV and 3 CV
Caravel 2 CV und 3 CV
Caravel 2 CV et 3 CV
Caravel 2 CV y 3 CV



OPTIONAL: 110V

Voltagem baixa (Caravel 1 e 2)
Low voltage (Caravel 1 and 2)
Niedrige Spannung (Caravel 1 und 2)
Voltage basse (Caravel 1 et 2)
Tensión baja (Caravel 1 et 2)



Compact Version

Modelo compacto
Compact model
Kompaktversion
Version compacte
Versión compacta

fiamma
behind every great taste



MARINA CV WHITE
MARINA PRO WHITE

*The small machine
for great coffee*

marina

e s p r e s s o

PT Pequena mas potente, a Marina é ideal para quem exige um café perfeito em espaços de menor consumo ou mesmo em casa. Dentro do seu compacto corpo em aço inoxidável, a Marina apresenta componentes profissionais de alta qualidade.

EN Small but powerful, the Marina is ideal for who demands a perfect espresso in a place with lower consumption levels - or even at home. Within its compact stainless body, the Marina features high power professional components.

DE Klein aber stark ist die Marina die perfekte Maschine für hohe Ansprüche bei niedrigem Konsum - oder einfach zuhause. In ihrem kompakten Edelstahlgehäuse verbergen sich hochleistungs-fähige Komponenten.

FR Petite mais robuste, la Marina est le compromis idéal pour qui exige un café parfait dans des espaces de consommation moindre. Composée d'un corps en acier inox, la Marina est constituée par des composants professionnels de grande qualité.

ES Pequenã pero potente, la Marina es la máquina ideal para un delicioso expreso en locales con menor consumo de café. Aunque pequeña, la Marina tiene un acabado de calidad, con su estructura en acero inoxidable y componentes de alta calidad.

MARINA PRO: ROTATIVE PUMP

PT A Marina Pro tem uma bomba rotativa que garante uma pressão constante que pode ser regulada.

EN The Marina Pro features a rotative pump that assures consistent pressure that can be adjusted.

DE Die Marina Pro verfügt über eine Rotationspumpe, die gleichmäßigen und anpassbaren Druck garantiert.

FR La Marina Pro dispose d'une pompe rotative qui assure une pression constante qui peut être ajustée.

ES La Marina Pro dispone de una bomba rotativa que garantiza una presión constante que se puede ajustar.



MARINA CV DI: AUTONOMY!!

PT Com um depósito de água de 2.5 l e uma gaveta para água residual, a Marina CV DI permite um trabalho autónomo sem ligação à rede hídrica e ao esgoto!

EN With a 2.5 l-water tank and a drain deposit, the Marina CV DI allows autonomous functioning without water and drain connection!

DE Ausgestattet mit einem 2.5 l-Wassertank und einem Restbehälter erlaubt die Marina CV DI autonomes Arbeiten ohne Wasser- und Abwasseranschluss!

FR Le modèle Marina DI permet d'obtenir un espresso parfait sans nécessité de se connecter au réseau hydrique et/ou égout.

ES El modelo Marina DI permite producir café perfecto sin necesidad de una conexión a la red hídrica.



THE EXTERIOR

THE SPECS

FOR THE BARISTA

FOR THE TECHNICIAN

	Dimensões Dimensions	Peso Weight	Cores Colors	OPTIONAL Outras cores/ personalização Other colors/ customization	Grupos Groups	Caldeira de água e vapor Water and steam boiler	Deposito água Water tank	Deposito residuos Drain deposit	Torneira de água/ Hot water tap	Bomba vibratória/ Vibration pump	Lanças de vapor Steam wands	Ciclo de lavagem automática Automatic cleaning cycle	Potência Power	Alimentação Power supply
MARINA	375x530x485 mm	30.5 kg	Noir Sablé	White/ Red	1	3 l	-	-	1	✓	1	-	1.8 kW	~ 220-240 V/ 50-60 Hz*
MARINA PRO	375x530x485 mm	33.5 kg	Noir Sablé	White/ Red	1	3 l	-	-	1	Rotative pump	1	-	1.95 kW	~ 220-240 V/ 50-60 Hz*
MARINA PRO CV	375x530x485 mm	33.5 kg	Noir Sablé	White/ Red	1	3 l	-	-	1	Rotative pump	1	✓	1.95 kW	~ 220-240 V/ 50-60 Hz*
MARINA CV	375x530x485 mm	30.5 kg	Noir Sablé	White/ Red	1	3 l	-	-	1	✓	1	✓	1.8 kW	~ 220-240 V/ 50-60 Hz*
MARINA CV DI	375x530x485 mm	30.5 kg	Noir Sablé	White/ Red	1	3 l	2.5 l	✓	1	✓	1	✓	1.8 kW	~ 220-240 V/ 50-60 Hz*



MARINA/ MARINA PRO
Semi-automatic



MARINA CV/ MARINA PRO CV
Marina CV with rotative pump



MARINA CV DI
Marina CV with water tank and drain deposit



MARINA
white

marina
e s p r e s s o

Cores/ Colors/ Farben/ Couleurs/ Colores:
Standard: Branco e vermelho
Standard: White and red
Standard: Weiss und Rot
Standard: Blanc et rouge
Estándard: Blanco y rojo

Opcional: Cores e acabamentos personalizados
Optional: Customized colors and finishings
Optional: Personalisierte Farben und Ausführungen
Options: couleurs et finitions personnalisées
Opcional: personalización y acabado



Accessories

1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego
1 doppelter Siebträger/ Gruppe, 1 einfacher Siebträger, blindes Sieb, Bürste
1 porte-filtre double pour groupe, 1 porte-filtre 1 café, filtre aveugle, brosse
1 portafiltro doble por grupo, 1 portafiltro para 1 café, filtro ciego, cepillo



OPTIONAL: Special filters

Todos os tamanhos (6-24 g) e de competição
All sizes (6-24 g) and competition
Alle Größen (6-24 g) und Wettbewerb
Toutes les tailles (6-24 g) et compétition
Todos los tamaños (6-24 g) y competición



Extra

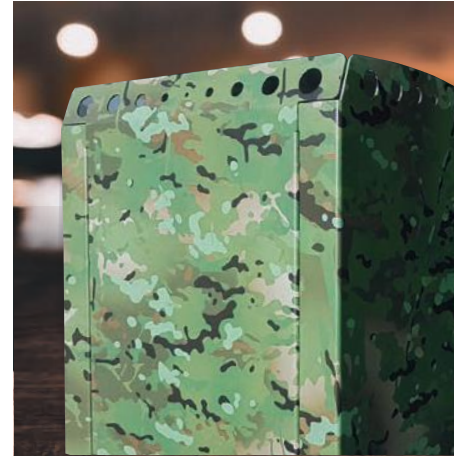
Compatível com capsulas Caffitaly, Lavazza, etc.
Compatible with Caffitaly, Lavazza etc.
ompatibel mit Caffitaly, Lavazza etc.
Compatible avec capsules Caffitaly, Lavazza, etc.
Compatible con cápsulas Caffitaly, Lavazza, etc.



*OPTIONAL: 110 V

Voltagem baixa
Low voltage
Niedrige Spannung
Voltage basse
Tensión baja

PERSONALIZE A SUA FIAMMA! CUSTOMIZE YOUR FIAMMA MACHINE!



PT A sua Fiamma com a cara da sua marca? Fala connosco sobre as opções de personalização! Quantidade mínima de encomenda

EN Your Fiamma with the look of your brand? Talk to us about all customization options for your Fiamma machine! Minimum order quantities apply

DE Ihre Fiamma im Look Ihrer Marke? Gerne stellen wir Ihnen alle Personalisierungsoptionen vor. Bitte beachten Sie Mindestbestellmengen

FR Avoir la machine Fiamma avec votre image? Partez avec nous pour en savoir plus. Quantité minimum par commande

ES Su Fiamma con su imagen de marca? Hable con nosotros sobre las opciones de personalización! Cantidad mínima del pedido



MCF 58 OD EASY

MCF 65 OD

MCF 75 OD

MCF C

MOINHOS ON DEMAND/ GRINDERS ON DEMAND

	Tempo de moagem Grinding time	Programação das doses Portion programming	Suporte porta-filtro Filterholder support	Regulação micrométrica Micrometric regulation	Mós Grindstones	Potência Power	Velocidade Speed	Capacidade tremonha Hopper capacity	Regulação doses Dose adjusting	Produção Production	Alimentação Power Supply	Dimensões Dimensions	Peso Weight
MCF 58 OD EASY	Mecânico Mechanic	-	✓		Ø 58 mm	250 W	1.400 rpm	0.5 kg	temporizador/ contínuo timer/ continuous	2 g/s	~220-230 V/ 50-60 Hz	194x308x430 mm	7.3 kg
MCF 65 OD	Electrónica Electronic	até 3 doses up to 3 portions	✓		Ø 65 mm	340 W	1.400 rpm	1 kg	temporizador/ contínuo timer/ continuous	2.5 g/s	~220-230 V/ 50-60 Hz	194x308x505 mm	7.5 kg
MCF 75 OD	Electrónica Electronic	até 3 doses up to 3 portions	✓	✓	Ø 75 mm	340 W	1.400 rpm	1.4 kg	temporizador/ contínuo timer/ continuous	3 g/s	~220-230 V/ 50-60 Hz	230x370x600 mm	11 kg
DELI GRINDER MCF C		-	✓		Ø 65 mm	340 W	1.400 rpm	1.4 kg	contínuo continuous	até 6 kg/dia up to 6 kg/day	~220-230 V/ 50-60 Hz	220x370x600 mm	12.5 kg



MCF 65 OD, MCF 75 OD

Suporte porta-filtro para operação de mãos livre
Filterholder-support for hands-free operation
Siebträgerhalter für Freihand-Betrieb
Support du porte-filtre pour operation avec mains libres
Suporte porta-filtro para operación de manos libres



MCF 65 OD

Programação de doses
Portion programming
Programmierung der Portionen
Programmation des portions
Programación de las doses



MCF 75 OD

Programação e monitorização de doses
Portion programming and monitorization
Programmierung und Anzeige der Portionen
Programmation et monitorisation des portions
Programación e monitorización de las doses



MCF 2



MCF 58 A



MCF 65 A



MCF 75 A

MOINHOS COM DOSEADOR/ DOSER GRINDERS

	Automático Automatic	Regulação micrométrica Micrometric regulation	Mós Grindstones	Apoio porta- filtro Filterholder support	Potência Power	Velocidade Speed	Capacidade tremonha Hopper capacity	Capacidade doseador Portioner capacity	Regulação doses Portioning	Produção diária Daily production	Alimentação Power Supply	Dimensões Dimensions	Peso Weight
MCF 2	-	✓	Ø 50 mm	✓	95 W	1.400 rpm	1.4 kg	250 g	5.5-8.5 g	até 1 kg/dia up to 1 kg/day	~220-230 V/ 50-60 Hz	155x305x450 mm	6 kg
MCF 58 A	✓	✓	Ø 58 mm	✓	250 W	1.400 rpm	1 kg	200 g	5.5-8.5 g	até 1 kg/dia up to 1 kg/day	~220-230 V/ 50-60 Hz	190x310x505 mm	9 kg
MCF 65 A	✓	✓	Ø 65 mm	✓	340 W	1.400 rpm	1.4 kg	300 g	5.5-8.5 g	até 4 kg/dia up to 4 kg/day	~220-230 V/ 50-60 Hz	230x370x600 mm	13 kg
MCF 75 A	✓	✓	Ø 75 mm	✓	800 W	1.400 rpm	1.4 kg	300 g	5.5-8.5 g	até 6 kg/dia up to 6 kg/day	~220-230 V/ 50-60 Hz	250x360x635 mm	15.5 kg



Doseador
Portioner
Portionierer
Doseur
Doseador



Calcador integrado
Incorporated tamper
Integrierter Tamper
Tampeur intégré
Calcador integrado












Apoio porta-filtro
Filterholder-support
Siebträgerstütze
Support du porte-filtre
Suporte porta-filtro

									
	Boiler system	Temperature control	Brew pilot	Shot timers	Counters and alarms	Portion programming	Portioned tea water with temperature control	Portioned tea water	Sequential heating
COMPASS MULTIBOILER	Multiboiler	PID	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
COMPASS DUAL BOILER	Dual Boiler	PID			✓	✓	OPTIONAL	✓	✓
QUADRANT DSP	single boiler	PID			✓	✓		✓	
QUADRANT CV	single boiler	pressostat				✓			
QUADRANT	single boiler	pressostat				manual			
CARAVEL CV	single boiler	pressostat				✓			
CARAVEL	single boiler	pressostat				manual			
MARINA PRO CV	single boiler	pressostat				✓			
MARINA PRO	single boiler	pressostat				manual			
MARINA CV	single boiler	pressostat				✓			
MARINA	single boiler	pressostat				manual			

ESPRESSO

MACHINES

										
Pre-heated coffee water	Cool-touch wands	LED	Cup warmer	Turbo-steam	Tall Cups	Small Cups	Automatic cleaning cycle for groups	Compact version	Low Voltage	Pump
✓	✓	✓	✓	OPTIONAL	✓	OPTIONAL	✓	-		EXTERNAL - ROTATIVE
	OPTIONAL	OPTIONAL	✓	OPTIONAL	✓	OPTIONAL	✓	-		ROTATIVE
	OPTIONAL		✓		✓	-	✓	-		ROTATIVE
	OPTIONAL		✓		✓	-	✓	-		ROTATIVE
			✓		✓	-	-	-		ROTATIVE
			✓		✓	OPTIONAL	✓	✓	OPTIONAL	ROTATIVE
			2/3 GROUPS		✓	OPTIONAL	✓	✓	OPTIONAL	ROTATIVE
			2/3 GROUPS		✓	OPTIONAL	-	✓	OPTIONAL	ROTATIVE
					-	✓	✓	-	OPTIONAL	ROTATIVE
					-	✓	-	-	OPTIONAL	ROTATIVE
					-	✓	✓	-	OPTIONAL	VIBRATION
					-	✓	-	-	OPTIONAL	VIBRATION

ce catalogue doivent être seulement considérées comme des exemples. incluyendo las imágenes, no son vinculantes.

ES: Fiamma se reserva el derecho de alterar las características de los productos sin previo aviso. Todas las informaciones contenidas en este catálogo,



 **fiamma**
behind every great taste

RST Construtora de Máquinas e Acessórios, S.A.
Zona Industrial de Aveiro
Apartado 3136 • 3801-101 Aveiro
PORTUGAL
Tel: +351 234 300 020



Utilaje Alimentare Profesionale
Judetul Ilfov, Oras Pantelimon
Bulevardul Biruintei nr. 49 / 077145
ROMANIA
Tel: +40 021 350 2034

www.fiamma.pt

www.topk.ro

