



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.





**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 767E 571 .1141D 5H9-1

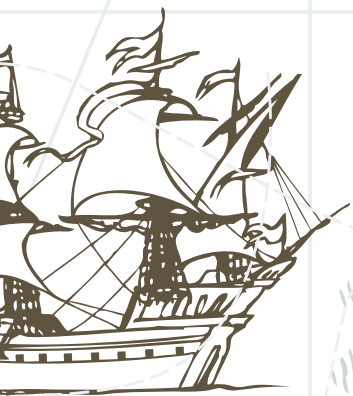
**PT** Tal como os famosos descobridores portugueses, queremos chegar a novos horizontes, aprendendo e crescendo conjuntamente com os utilizadores, clientes e parceiros. Em 2003, a Fiamma expôs pela primeira vez na Feira Host em Milão. Desde então, as máquinas de café espresso Fiamma viajam pelo mundo, 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**  
**du**al**Boiler**



**QUADRANT**  
**digital**

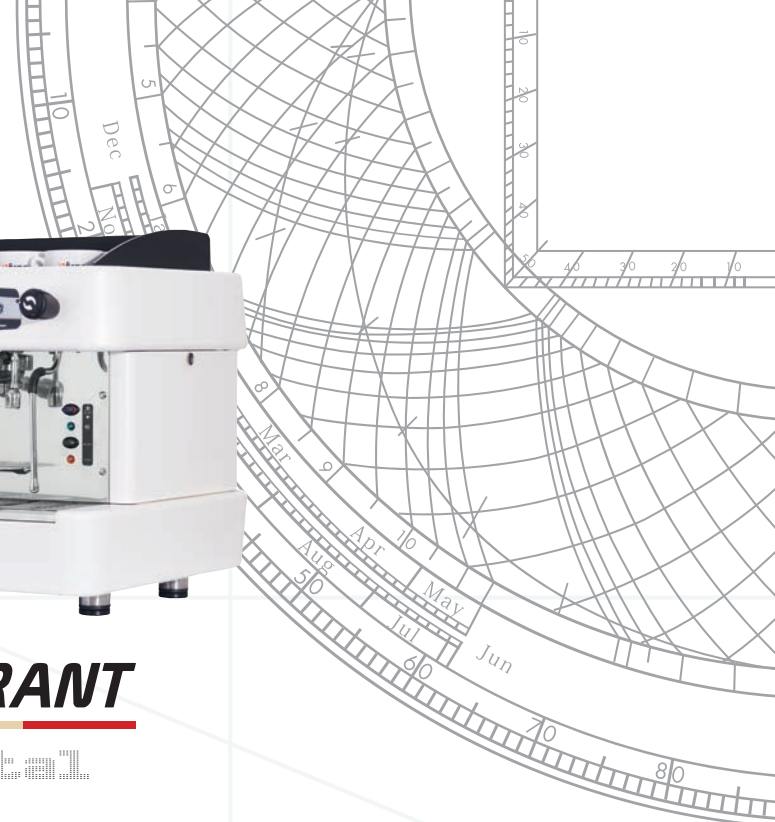
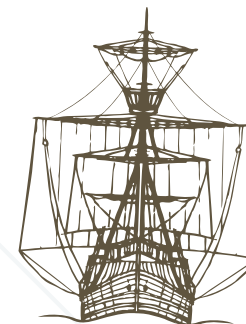


**caravel**  
**espresso**



**marina**  
**espresso**

*Espresso released over  
40 years ago, the car to  
Buenos Aires, the first  
Vegan open  
kitchen.*



**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 Dampflangen, 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	Laças de vapor Steam wands	Escalda-chávenas Cup-warmer
<b>COMPASS 2 MULTIBOILER</b>	750x600x590 mm	61 kg	White/ Black	OPTIONAL	2 Tall Cups	Multiboiler	10.5 l	2 x 0.5 l	PID	✓	Cool-touch	✓
<b>COMPASS 3 MULTIBOILER</b>	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 controlo 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 dual Boiler



# 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** Controló 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. Controló 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 Dampfpflanzen, 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 cup

fiamma  
every great cup

fiamma  
every great cup

fiamma  
every great cup

fiamma  
every great cup

fiamma  
every great cup

fiamma  
every great cup

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	Lanças de vapor Steam wands	Escalda-chávenas Cup-warmer
<b>COMPASS 2 DUAL BOILER</b>	750x600x590 mm	60 kg	White/Black	OPTIONAL	2 Tall Cups	Dual Boiler	10.5 l	1 x 0.8 l	PID	✓	Cool-touch OPTIONAL	✓
<b>COMPASS 3 DUAL BOILER</b>	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  
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	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



Stamano

**fiamma**  
behind every great taste





**ESPRESSO**  
MACHINES



# 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.

**QUADRANT 2 DSP**  
Customized color • Cool touch wands

**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  
behind every great taste



## 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 DSP: Programmation e gestion des doses, temps de travail, compteurs et alarms

**ES** Modelos DSP: 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	Laças de vapor Steam wands	Escalda-chávenas Cup warmer
<b>QUADRANT 2</b>	750x600x595 mm	62 kg	Black/ White	OPTIONAL	2	Single	11 l	✓ (DSP models)	1	2	✓
<b>QUADRANT 3</b>	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 competition  
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

Wiffamma

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
<b>CARAVEL 1</b>	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
<b>CARAVEL 2 COMPACT</b>	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
<b>CARAVEL 2</b>	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
<b>CARAVEL 3</b>	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: 110 V

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 hochleistungsfähige 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** Pequeña 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
<b>MARINA</b>	375x530x485 mm	30.5 kg	Noir Sablé	White/ Red	1	3 l	-	-	1	✓	1	-	1.8 kW	~ 220-240 V/ 50-60 Hz*
<b>MARINA PRO</b>	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*
<b>MARINA PRO CV</b>	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*
<b>MARINA CV</b>	375x530x485 mm	30.5 kg	Noir Sablé	White/ Red	1	3 l	-	-	1	✓	1	✓	1.8 kW	~ 220-240 V/ 50-60 Hz*
<b>MARINA CV DI</b>	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
<b>MCF 58 OD EASY</b>	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
<b>MCF 65 OD</b>	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
<b>MCF 75 OD</b>	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
<b>DELI GRINDER MCF C</b>		-	✓		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
<b>MCF 2</b>	-	✓	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
<b>MCF 58 A</b>	✓	✓	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
<b>MCF 65 A</b>	✓	✓	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
<b>MCF 75 A</b>	✓	✓	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	1/2 GROUPS
			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](http://www.fiamma.pt)

[www.topk.ro](http://www.topk.ro)

