



The range is complete
Die Baureihe vervollständigt sich

E71 *touch*



E71 *E*





Faema E71 TOUCH and Faema E71E. The range is complete

What is behind the Faema E71 TOUCH and Faema E71E? The desire to enhance the work of the barista and showcase our commitment to quality coffee. For this reason we have produced two models of the E71, designed to satisfy the needs of our varied clientele: from coffee specialists to the major chains, to amaze consumers with a unique sensory experience.

Faema E71 TOUCH und Faema E71E. Die Baureihe vervollständigt sich

Was verbirgt sich hinter der Faema E71 TOUCH und der Faema E71E? Der Wunsch, die Arbeit des Baristas und unser Engagement für hochwertigen Kaffee zur Geltung kommen zu lassen.

Aus diesem Grund haben wir zwei E71 Modelle geschaffen, die auf die Bedürfnisse des jeweiligen Kunden zugeschnitten sind: vom Kaffeespezialisten bis hin zur großen Kette, um den Verbraucher mit einem immer einzigartigen Erlebnis der Sinne zu verblüffen.



Faema E71 TOUCH, the most recent addition to the E71 range

A machine designed to meet the needs of the major chains, simplifying the work of the barista thanks to the functional touchscreen interface. The Faema E71 range is therefore enriched with a new smart and intuitive product created to meet the needs of an increasingly broad target audience.

Faema E71 TOUCH, das neuste Modell aus der Produktreihe E71

Eine Maschine, die auf die Bedürfnisse großer Ketten zugeschnitten wurde und durch eine funktionale Touchscreen-Bedieneroberfläche die Arbeit des Baristas erleichtern soll. Zur Faema Baureihe E71 kommt somit eine neue intelligente und intuitive Variante hinzu, die eine immer breitere Zielgruppe ansprechen soll.

The benefits of technology: interface with touchscreen

Thanks to the new Touchscreen, selecting the coffee dose is simple and intuitive. The work of the barista becomes more automatic and straightforward while always guaranteeing high standards of quality in the cup.

The interface with 4.3" display, horizontal and visible from all angles, has the typical features of the E71 range, supported by Newton electronics: it can be personalised by choosing the number and colour of the programmable dose buttons.

Das Schöne der Technologie: Bedieneroberfläche mit Touchscreen

Dank des neues Touchscreens lässt sich die Kaffeemenge auf eine einfache und intuitive Art auswählen. Die Arbeit des Baristas wird immer automatischer und komfortabler, wobei der hohe Qualitätsstandard in der Tasse stets gewährleistet ist.

Die mit einem 4,3 Zoll Display ausgestattete, horizontale und aus jedem Blickwinkel sichtbare Bedieneroberfläche weist die typischen Produktmerkmale der Baureihe E71 auf, die durch Newton-Elektronik unterstützt werden: in der Tat ist das Modell individuell ausführbar, da Sie die Anzahl und Farbe der programmierbaren Dosiertasten wählen können.





A taste for change: two designs for a unique style

Black & Soft Touch

The industrial style that characterises the E71 range is reinterpreted in this machine with Matte Black finishes, the same Matte Black employed in a soft touch version on the steam levers, the handles of the stainless steel filter holders and the decorative element of the group casings.

Blue Pearl & Wood

The alternative to Matte Black had to be Blue Pearl, a colour that evokes the values of the Faema brand, modern and always in line with the latest interior design trends. The perfect coordination of the Polished Steel of the touch casings and the new lever cover adds a touch of modernity that exudes elegance. All this is further enriched by the wood details of the steam levers, the handles of the filter holders and the decorative element of the group casings. An LED bar can be used to embellish the back of the machine.

Lust auf Veränderung: Zwei Designs für einen einzigartigen Stil

Schwarz & Soft Touch

Der industrielle Stil, der so typisch für die Baureihe E71 ist, wird bei dieser Maschine mit einem Oberflächenfinish in Mattschwarz neu interpretiert, dem gleichen Mattschwarz, das wir in der Soft-Touch-Version bei den Dampfhebeln, bei den Griffen der Siebträger aus Edelstahl und beim Dekoelement der Gehäuseteile wiederfinden.

Blue Pearl & Wood

Die Alternative zu Mattschwarz konnte nur Blue Pearl sein, eine Farbe, die an die Werte der Marke Faema erinnert: modern und immer im Einklang mit den neuesten Einrichtungstrends. Die perfekte Kombination aus poliertem Stahl, Soft-Touch-Gehäuseteilen und der neuen Beschichtung des Dampfhebels suggeriert Modernität, ohne auf Eleganz zu verzichten. Darüber hinaus steigern Holzdetails bei den Dampfhebeln, in den Siebträgergriffen und im Dekoelement der Gehäuseteile den Gesamteindruck. Um die Ästhetik der Maschinenrückseite hervorzuheben, können Sie sich für eine LED-Leiste entscheiden.

The need to innovate: the new filter holders

The new filter holders are designed to maximise the ergonomics of the machine, with the Faema branded cup and handle, and to guarantee high-level performance also at times of heavy use. In fact, the anatomical handle set at a 10° angle ensures their safe and easy attachment to the coffee groups.

But that's not all: to guarantee the stability of the filter holder in the tamping phase and facilitate the actions of the barista, we have decided to make the bottom of the cup flat and easy to clean. The results? Fewer coffee and grease residues and improved levels of hygiene. Perfect division of the coffee into two cups and a beverage with a perfect colour and perfect crema texture? All this is now possible thanks to the new modular spouts, available in the long or short versions, which enable the barista to easily adapt to the number of cups being used while facilitating the cleaning process.



Das Bedürfnis zur Innovation: Die neuen Siebträger

Die neuen Siebträger, an deren Schale und Griff die Marke Faema erkennbar ist, sind so konzipiert, dass sie maximale Ergonomie bieten und ihre hohe Leistung auch bei intensivem Betrieb erhalten bleibt. Durch den um 10° geneigten anatomischen Griff lassen sich die Kaffee-Einheiten in der Tat leicht und sicher anbringen. Doch damit nicht genug: um die Stabilität des Siebträgers während der Pressphase zu gewährleisten und die Handgriffe des Baristas zu erleichtern, haben wir uns für einen flachen und leicht zu reinigenden Schalenboden entschieden. Das Ergebnis? Weniger Kaffee- und Ölrückstände und mehr Hygiene.

Eine perfekte Aufteilung des Kaffees in beide Tassen und eine tadellose Beschaffenheit der Creme und Farbe des Getränks? Dank der neuen Ausgießer, die in langer oder kurzer Version einbaubar sind, kann der Barista jetzt je nach verwendeten Tassen flexibler arbeiten und sorgfältiger bei der Reinigung vorgehen.





An obsession with improving: Autosteam and Purge function

Rush hour. Imagine having a machine that automatically froths milk while you make your customer's coffee. This is possible thanks to Autosteam - which can be activated on the right side of the machine - safe to use thanks to its Cold Touch cover.

This optional can be programmed on the services display, which offers a choice of four recipes (with 3 milk frothing levels + only warm milk) and the "Purge" function, indicated by a blue icon that comes on after Autosteam, for the instant and effective cleaning of the automatic wand.

Die Besessenheit, alles immer besser zu machen: Autosteam und die Purge-Funktion

Es ist Stoßzeit. Stellen Sie sich eine Maschine vor, die die Milch automatisch aufschäumt, während Sie Ihrem Kunden den Kaffee zubereiten. Ermöglicht wird dies durch die rechts an der Maschine aktivierbare Autosteam-Funktion, die dank ihrer Cold Touch Beschichtung sicher im Gebrauch ist.

Diese Option ist über das Servicedisplay programmierbar, das die Auswahl von vier Rezepten (mit 3 Milchschaumstufen + nur heiße Milch) und der „Purge“- (Spül-)Funktion ermöglicht, die durch ein blaues Symbol angezeigt wird, das sich nach dem Autosteam aktiviert und für eine sofortige und effektive Reinigung der automatischen Dampfzange sorgt.



Barista Drive System Barista Drive System

The constant communication system between the E71 TOUCH and the on demand doser grinder. Facilitates the direct work of the barista by communicating the dose of coffee that will be extracted to the machine, lighting up the desired dose button.

Es ist das zweite konstante Kommunikationssystem zwischen der E71 TOUCH und der on demand Dosiermühle. Es erleichtert dem Barista die Arbeit, indem es der Maschine die zu extrahierende Kaffeemenge mitteilt, wobei die Taste für die gewünschte Menge aufleuchtet.



In-built Economiser Eingebauter Economizer

To mix the hot water of the boiler with cold water, adjusting the dose and the temperature. Can be set to 3 recipes.

Zum Mischen von heißem, aus dem Kessel kommendem Wasser mit kaltem Wasser, unter Anpassung von Menge und Temperatur. 3 einstellbare Rezepte.



Wi-Fi module WLAN-Modul

Connects the machine to a Wi-Fi network, permitting the transfer of information and statistics on the functioning and consumption of the machines to the IoT platform.

Es ermöglicht die Verbindung der Maschine mit einem WLAN-Netzwerk und damit die Übertragung von Informationen und Statistiken zu Betrieb und Verbrauch der Maschinen an die IoT-Plattform.



Ergonomic steam wands Ergonomische Dampfplanzen

Maximum comfort to support baristas in their frenetic everyday activities. The adjustable steam output guarantees perfectly frothed milk in just a few quick steps.

Maximaler Komfort, um den Barista in seinem frenetischen Arbeitstag zu unterstützen. Die einstellbare Dampfmenge sorgt für ein perfektes Aufschäumen der Milch mit wenigen Handgriffen.



PGS system System PGS

Via Bluetooth, this connects the E71 TOUCH with the doser grinder for a perfect grind in terms of dose and size, without any need for the barista to take action.

Es verbindet die E71 TOUCH über Bluetooth mit der Dosiermühle für ein perfektes Mahlergebnis in Bezug auf Kaffeemenge und Mahlgrad, ohne dass der Barista dabei eingreifen muss.

TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN

Features

Eigenschaften

	A/2	A/3
Steam wands Dampflanzen	2	2
Hot water wands and selections Heißwasserauslauf + Heißwasserauswahl	1 + 3 temp	1 + 3 temp
Boiler capacity (litres) Fassungsvermögen Boiler (liter)	7	7
Independent coffee boilers Unabhängige Kaffeeboiler	2	3
Capacity of each independent coffee boiler (litres) Fassungsvermögen einzelner unabhängiger Kaffeeboiler (liter)	0,6	0,6
AutoSteam Cold Touch Milk4	✓	✓
Backlit panel Hintergrundbeleuchtete Platte	✓	✓
Kit Wi-Fi WLAN-Set	✓	✓
Kit computer interface EVO Computer-Set Bedieneroberfläche EVO	✓	✓
Kit Scale 2 Groups Waagen-Anschluss-Set 2 Gruppen	✓	✓
Kit Scale 3 Groups Waagen-Anschluss-Set 3 Gruppen	✓	✓



Technical Information

Technische Daten

	A/2	A/3
Width x Depth x Height (mm) Breite x Tiefe x Höhe (mm)	794 x 619 x 484	1034 x 619 x 484
Supply power 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz Nennleistung / Netzanschluss 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz	6200 - 7400	7500 - 8800



The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



Faema E71E

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

Faema E71E

Stellen Sie sich eine Siebträgermaschine vor, die höchsten Ansprüchen der Kaffee Experten entspricht und gleichzeitig das Interesse eines jeden Barista weckt. Die E71E wurde für all jene designt, die hinsichtlich des Kaffees, den sie ihren Gästen anbieten, keine Kompromisse akzeptieren und für solche, die dabei nicht auf ihre manuellen Fertigkeiten verzichten, sondern einfach und direkt mit der Maschine interagieren wollen.

A better head: the new groups

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

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

Ein besserer Kopf: die neuen Brühgruppen

Ein wesentliches Markenzeichen der Maschine sind die neu designten Brühgruppen. Der Moment, an dem die Ideen des Baristas und die Technik der neuen E71E aufeinandertreffen.

Dank der unabhängigen Brühgruppen kann die E71E verschiedene Kaffeevarianten parallel managen und dabei die exakte Brüh-Temperatur pro Gruppe mit optimaler Extraktion bereitstellen. Zudem garantiert der Wasserkreislauf mit dem GTi Kontrollsystem die perfekte Steuerung der Brühzeit: eine ideale Kombination, um die hohe thermische Stabilität zu wahren und gleichzeitig die sensorische Charakteristik des Kaffees zu optimieren. Und Dank des ergonomischen und intuitiven Displays für jede Gruppe, ist es noch leichter mit der E71E zu interagieren.





Better hands: the new filter holders

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

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

Besseres Handling: die neuen Siebträger

Jede Maschine ist sehr viel mehr als die Summe ihrer einzelnen Komponenten. Aber es sind gerade die Details und das neue Design, die die neue E71E so einzigartig machen.

Die innovativen, neukonzipierten Griffe (in der Holzversion) wurden für maximale Ergonomie und Komfort gestaltet. Zusätzlich wird es optional neue Siebträger in der Version „naked“ oder „double shot“ geben, die perfekt die Evolution der Extraktionsmethode sowie die Erfahrung, die E71E dem Barista ermöglicht, abbilden.

More imagination: the new wands

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

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

Ein Novum: die optimierten Dampflanzen

Neugestaltet, um noch mehr Flexibilität zu ermöglichen, sind die neuen Lanzen eines der innovativsten Feature der neuen Maschine. Ihr Maß wurde verlängert, um Baristas die Möglichkeit zu geben, mit höheren Milchkännchen zu arbeiten, während die Cold Touch Technologie die Oberfläche der Lanze ergonomischer, sicherer und auch in der Reinigung nach Gebrauch leichter macht.

Die wendige Dampfzanze erlaubt es Baristas mit maximaler Sicht aus ihrer jeweils bevorzugten Position heraus zu arbeiten, so dass immer der perfekte Schaum gezogen wird.



Carter Groups
 Carter Gruppe


Chrome



Black



Gold



Copper

**Carter Steam
lever / Carter
Dampfhebel**

**Optional Kit: Stainless
wood filter holder**

 Optional Kit: Siebträger
 sind auch in Edelstahl holz

E71E Customization
 E71E Personalisierung

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

Jeder Barista kann sich einige Karosserieelemente personalisieren, wie etwa die Rückseite der Maschine, die Köpfe der neuen Brühgruppe, die Bekleidung der Dampfplantzen oder etwa die Siebträgergriffe.

Optional Kit: Backlit back panel

 Optional Kit: kann die Rückseite
 hinterleuchtet werden




Adjustable pressure setting Einstellbarer Anpressdruck

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

Der Anpressdruck kann an der Außenseite der Maschine manuell gesteuert werden, für eine schnelle und unabhängige, manuelle Justierung durch den Barista. Entsprechend der jeweiligen Kaffeespezialität.



New steam wands Neue Dampfplanzen

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

Für die Faema E71E, um die Ergonomie zu verbessern und die Arbeit des Baristas zu vereinfachen, wurde eine längere, winkelförmige Cold Touch Dampfplanze entwickelt.



Hot water wand Warmwasserlanze

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

Die teleskopische Warmwasserlanze garantiert eine höhere Flexibilität bei der Nutzung. Das Wasserversorgungssystem kann für Infusionen und Tee mit bis zu drei Temperatureinstellungen und zwei Dosierungen angepasst werden.



The patented Faema GTi system Patentiertes FAEMA GTi Wärmesystem

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

Das FAEMA E71E Feature ist ein Hydraulikkreislauf mit einem GTi System, das die perfekte Kontrolle der Infusionszeit garantiert.



Control panel Bedienfeld

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

Auf dem elektromechanischen Drucktasten-Bedienfeld sind 3 bis 5 hinterleuchtete Drucktasten auf einem geneigten Bedienfeld positioniert, die eine intuitive, direkte und ergonomische Interaktion mit der Maschine erlauben. Das OLED Display zeigt sowohl die Temperatur der jeweiligen Brühgruppe sowie die Brüh- und Dosierzeit.



New spray heads Neues Präzisions-Duschsieb

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

Die E71E ist mit abnehmbaren Competition Faema Duschen ausgestattet; mit Schrauben befestigt können sie einfach entfernt werden und optimieren so die tägliche Reinigung.



Range steam lever Dampfhebel Bereich

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

Der manuelle und modulare Dampfhebel unterstützt das Reinigungssystem und eine stufenweise Öffnung, die dem Barista zwei Verriegelungsstufen bietet: 50 und 100 Prozent.

TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN

Features

Eigenschaften

	A/2	A/3
Steam wands Dampfrohr	2	2
Hot water wands and selections Dampfrohr und Warmwasserwahl	1 + 3 temp	1 + 3 temp
Boiler capacity (litres) Boilerkapazität (liter)	7	7
Independent coffee boilers Unabhängige Kaffeeboiler	2	3
Capacity of each independent coffee boiler (litres) Kapazität der einzelnen, unabhängigen Kaffeeboiler (liter)	0,6	0,6
Smart Boiler	✓	✓
Boiler insulation Boilerdämmung	✓	✓
Green Machine	✓	✓
Electrical cup warmer Elektrischer Tassenwaermer	3 temp	3 temp



Technical Information

Technische Daten

	A/2	A/3
Width x Depth x Height (mm) Breite x Tiefe x Höhe (mm)	794 x 619 x 484	1034 x 619 x 484
Supply power 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz Nennleistung / Netzanschluss 380-415 V3N 220-240 V3 220-240 V 50/60 Hz	6200 - 7400	7500 - 8800



The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



Vassalli Service AG
Jungholzstrasse 43, Postfach 8050 Zürich
Telefon 043 299 70 70
www.vassalliag.ch