

## **Intro: the E71 Range**

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.

The Faema E71 range is thus expanded and the best interpreter of master coffee artists features new designs.

## **Auftakt: die E71 Serie**

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.

Die neue Serie der Faema E71 wurde entsprechend verfeinert und gilt als bester Interpret neu designter, vollendeter Kaffee Kunst-Feature.

## **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 die E 71E 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 Dampflanze erlaubt es Baristas mit maximaler Sicht aus ihrer jeweils bevorzugten Position heraus zu arbeiten, so dass immer der perfekte Schaum gezogen wird.









### **E71E Customization**

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.

\* Stainless steel filter holders also available

\* Optional backlit back panel

### **E71E Personalisierung**

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

\* Siebträger sind auch in Edelstahl erhältlich

\* Optional kann die Rückseite hinterleuchtet werden



### **New steam wands**

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

### **Neue Dampfplanzen**

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



### **Adjustable pressure setting**

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.

### **Einstellbarer Anpressdruck**

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.



### **Hot water wand**

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.

### **Warmwasserlanze**

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 heating system**

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

### **Patentiertes FAEMA GTI Wärmesystem**

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



### **Control panel**

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.

### **Bedienfeld**

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**

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.

### **Neues Präzisions-Duschsieb**

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**

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

### **Dampfhebel Bereich**

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

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 Tassenwärmer	3 temp	3 temp