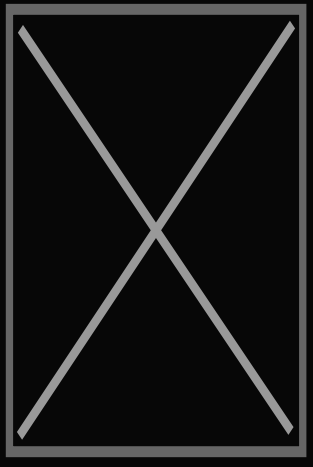
Nasce Faema E71E, la macchina per i coffee specialists

faema-e71e-trequarti-9a8116f9

Una gestione ottimale dell’intera erogazione, dalla temperatura di estrazione al tempo di infusione, e la valorizzazione del profilo organolettico di ogni singola miscela o origine di caffè. E ancora, un’interazione con la macchina intuitiva ed ergonomica che semplifica il lavoro del barista e la massima personalizzazione sia nel setting, per una estrazione a regola d’arte, sia nella scelta degli accessori. Sono i principali vantaggi per i coffee specialists di Faema E71E, la nuova macchina che, dopo la preview a Host 2017, verrà lanciata a livello mondiale durante il World of Coffee di quest’anno al RAI Amsterdam Convention Centre dal 21 al 23 giugno 2018. Disegnata da Giugiaro Design, la nuova macchina amplia la gamma E71 ed è progettata e realizzata per esaltare la manualità e l’esperienza del barista nella preparazione di caffè espresso e bevande a base latte.

Nuovi gruppi indipendenti e il sistema GTi
Le nuove linee dei gruppi indipendenti sono il cuore della E71E, il punto in cui la creatività del barista incontra la meccanica del nuovo modello Faema. Grazie ad essi la macchina consente di gestire diverse origini di caffè rispettando le temperature specifiche di ognuna. Inoltre, il circuito idraulico con sistema di controllo GTi brevettato garantisce una gestione perfetta dei tempi di infusione del caffè: una combinazione ideale per garantire allo stesso tempo un’elevata stabilità termica e la valorizzazione del profilo organolettico di ogni caffè.

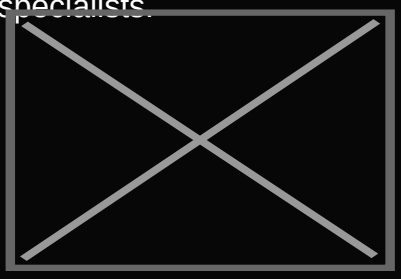


Nuova pulsantiera elettromeccanica

L’interazione con la macchina, semplice e veloce, è possibile grazie alla nuova pulsantiera elettromeccanica a 3 o 5 pulsanti retroilluminati posizionati su un piano inclinato ergonomico, mentre il display OLED sopra ogni gruppo mostra temperatura, tempo di infusione e di erogazione.

Nuove impugnature e nuovi portafiltri

Le nuove impugnature, dalla geometria ridisegnata nella versione opzionale in legno, sono ideate per offrire sempre il massimo dell’ergonomia e del comfort. Nuovi anche i portafiltri nella versione naked e double shot che offrono la possibilità di utilizzare filtri di dimensioni più grandi per espressi doppi estratti con 18/20gr di caffè e che rendono l’estrazione del caffè ancor più affascinante per tutti i coffee specialists.

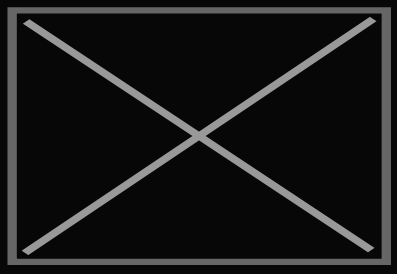


Nuove lance vapore

Nuove le lance vapore, più lunghe e snodate per permettere al barista di lavorare anche con grandi bricchi di latte e nella posizione che preferisce con la massima visibilità, e dotate di tecnologia cold touch per una presa ancor più sicura e una ancor maggiore facilità di pulizia dopo l’uso.

Setting pressione regolabile

Caratteristica distintiva di Faema E71E è la regolazione esterna della pressione del pompante, per una taratura manuale rapida e autonoma da parte del barista, personalizzabile in base al tipo di caffè impiegato. Il nuovo modello tradizionale Faema monta inoltre nuove doccette Faema Competition, di facile rimozione per facilitare le operazioni di pulizia giornaliera.



Massima personalizzazione

Numerose, infine, le possibilità di personalizzazione del nuovo modello Faema grazie all’ampia scelta di accessori (pannello posteriore, teste dei nuovi gruppi, cover dei rubinetti vapore e manopole portafiltri) che renderà unica la nuova E71E.

Le attività presso lo stand Faema al World of Coffe di Amsterdam

La nuova macchina sarà l’assoluta protagonista delle numerose attività dedicate alla promozione della cultura del caffè che si terranno presso lo stand Faema (Hall 8 – stand C14-C16) durante il World of Coffee di Amsterdam. Ogni giorno i trainer di MUMAC Academy, l’Accademia di Gruppo Cimbali, prevedono formazione e training dedicati: caffè espresso, analisi sensoriale, latte art e estrazioni alternative. Durante le tre giornate di manifestazione sullo stand Faema saranno ospiti diversi micro roasters internazionali con i loro caffè pregiati, da testare sulla E71E. Parte del team, Rossella Musarra - campionessa italiana aeropress 2017, Jerard Meylaers - campione belga di coffee in good spirits e Davide Roveto - coffee experts e trainer SCA che si concentrerà sui metodi di estrazione “Espresso e non solo” (chemex, V60, coldbrew). Venerdì 22 porte aperte con “Faema E71E Launch Party” (dalle 16 alle 20), un’occasione speciale anche per degustare il nitro coffee.