



Espresso Machines

General Catalogue

espresso machines experts



Magic beginnings

With love and coffee to the world

EN Founded in 1977, Fiamma has been creating espresso machines with meticulous care and attention to every detail. Created in the charming seaside town of Aveiro, Portugal, they start their journey to coffee roasters, cafés, coffee shops, restaurants and homes all over the world.

PT Fundada em 1977 em Aveiro, a Fiamma tem vindo a criar máquinas de café espresso com um cuidado meticuloso e atenção a todos os pormenores. A partir daqui, começa a sua viagem para torrefacções de café, cafés, cafeterias, restaurantes e casas em todo o mundo.

DE Gegründet im Sommer 1977, stellt Fiamma Espressomaschinen mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail her. Von der charmanten Küstenstadt Aveiro aus treten sie ihre Reise zu Kaffeeröstern, Cafés, Coffeeshops, Restaurants und Home-Baristas auf der ganzen Welt an.

FR Fondée en 1977 en Aveiro, Portugal, Fiamma crée des machines à espresso avec un soin méticuleux et une attention à chaque détail. C'est de là qu'elles entament leur voyage vers les torréfacteurs, les cafés, les coffee-shops, les restaurants et les foyers du monde entier.

ES Fundada en 1977 en Aveiro, Portugal, Fiamma ha estado creando máquinas de café espresso con meticuloso cuidado y atención a cada detalle. A partir de aquí, comienzan su viaje a tostadores de café, cafeterías, tiendas de café, restaurantes y hogares de todo el mundo.



fiamma

espresso machine experts

Love & Coffee since 1977



fiamma

4 | Fiamma® Espresso Machines

A Story of Love and Coffee

EN Just as the journey from bean to cup is long, the seed for Fiamma was laid back in 1977. Portugal had just opened up to the world, and founder Nelson Serra followed the aroma of freedom when he started his company, family-run to this day. From the very beginning, the Fiamma project has been infused with a blend of Italian espresso expertise and the spirit of adventure that once inspired the famous Portuguese navigators. Their ingenious instruments still inspire the names of Fiamma espresso machines today!

PT Tal como a viagem do grão à chávena é longa, as sementes da Fiamma foram lançadas em 1977. Portugal tinha acabado de se abrir ao mundo e o fundador Nelson Serra seguiu o aroma da liberdade quando fundou a sua empresa, ainda hoje gerida pela família. Desde o início, o projeto Fiamma misturava a experiência do café espresso italiano com o famoso espírito lusitano de aventura que já inspirava os navegadores. Os seus instrumentos ainda hoje dão os nomes às máquinas de café espresso Fiamma.

DE So lang wie der Weg von der Bohne bis zur Tasse ist, so lang ist auch der Weg, den Fiamma 1977 zurückgelegt hat. Portugal hatte sich gerade der Welt geöffnet, und der Gründer Nelson Serra folgte dem Duft der Freiheit, als er sein Unternehmen gründete, das auch heute noch von der Familie geführt wird. Von Anfang an war das Projekt Fiamma durchdrungen von einer Mischung aus italienischem Espresso-Know-how und dem berühmten Abenteuergeist, mit dem schon die portugiesischen Seefahrer in die Welt aufbrachen. Ihre genialen Navigationsinstrumente inspirieren übrigens noch heute die Namen der Fiamma-Espressomaschinen!

FR Tout comme le voyage du grain à la tasse est long, la graine de Fiamma a été semée en 1977. Le Portugal venait de s'ouvrir au monde et le fondateur Nelson Serra a suivi l'arôme de la liberté lorsqu'il a créé son entreprise, qui est toujours dirigée par la famille à ce jour. Dès le début, le projet Fiamma a été imprégné d'un mélange de savoir-faire italien en matière d'espresso et du célèbre esprit d'aventure lusitanien qui animait jadis les navigateurs. Leurs instruments ingénieux inspirent encore aujourd'hui les noms des machines à espresso Fiamma.

ES Al igual que el viaje del grano a la taza es largo, la semilla de Fiamma se sembró en 1977. Portugal acababa de abrirse al mundo, y su fundador, Nelson Serra, siguió el aroma de la libertad cuando fundó su empresa, que todavía hoy dirige la familia. Desde el principio, el proyecto Fiamma ha estado impregnado de una mezcla de la maestría del espresso italiano y del famoso espíritu aventurero lusitano que antaño inspiró a los navegantes. Sus ingeniosos instrumentos siguen inspirando hoy los nombres de las máquinas de café espresso Fiamma.



Fiamma Espresso Machines

The whole range



MARINA

EN Petite and professional
PT Pequena e profissional
DE Petite und professionell
FR Petite et professionnelle
ES Petite y profesional



CARAVEL

EN Powerful and easy to use
PT Simples mas poderosa
DE Leistungsstark und einfach zu bedienen
FR Puissant et facile à utiliser
ES Potente y fácil de usar



QUADRANT

EN Modern machine for speed and precision
PT Máquina moderna para velocidade e precisão
DE Moderne Maschine für Tempo und Präzision
FR Une machine moderne pour la vitesse et la précision
ES Máquina moderna para mayor rapidez y precisión



COMPASS SE

EN Easy, precise and comfortable to operate
PT Fácil, preciso e confortável de operar
DE Leicht, genau und angenehm zu bedienen
FR Facile, précis et confortable à utiliser
ES Fácil, preciso y cómodo de manejar



COMPASS
DUAL BOILER

EN Temperature stability without compromise!
PT Estabilidade térmica sem compromissos
DE Temperaturstabilität ohne Kompromisse.
FR Stabilité thermique sans compromis
ES Estabilidad térmica sin concesiones



COMPASS
MULTIBOILER

EN Total flexibility!
PT Flexibilidade total!
DE Für absolute Vielseitigkeit
FR Flexibilité totale!
ES Flexibilidad total!



NAU
CLASSICA • JUST

EN For perfect espresso at home and for professionals

PT Espresso perfeito em casa e para profissionais

DE Perfekter Espresso für Home Baristas und Profis

FR Pour un espresso parfait à la maison et pour les professionnels

ES Para un espresso perfecto en casa y para profesionales



VELA
CLASSICA • NINEBAR •
PRESSURE PROFILE

EN Powerful technology for 1-group

PT Tecnologia de topo em 1 grupo

DE Leistungsstarke Spitzentechnologie in 1-Gruppe

FR Technologie de pointe pour un seul groupe

ES Potente tecnología en 1 grupo



VELA
DUAL

EN High-performing machine for precisely prepared espresso

PT Máquina de alto desempenho e rendimento

DE Leistungsstarke Maschine für präzise zubereiteten Espresso

FR Machine à haut rendement pour un espresso préparé avec précision

ES Máquina de alto rendimiento para un espresso preparado con precisión



ASTROLAB
MULTIBOILER

EN Navigates you to the perfect espresso

PT Navega até ao café espresso perfeito

DE Navigiert Sie zum perfekten Espresso

FR Vous guide vers l'espresso parfait

ES Te guía hasta el espresso perfecto



ASTROLAB
PRESSURE PROFILE

EN For stellar specialty coffee!

PT Para um café de especialidade de excelência!

DE Für herausragenden Spezialitätenespresso!

FR Pour un café espresso de spécialité exceptionnel

ES Para un café de especialidade estelar!

Astrolab



Astrolab 3 PressureProfile Tall Cups Customized

Perfecting your Espresso



Astrolab 2 PressureProfile Small Cups



Astrolab 2 Multiboiler Tall Cups



EN Premium models with a blend of state-of-the-art technology, design and super-smooth user comfort. Available with PressureProfiling or Multiboiler.

PT Modelos premium com uma mistura de tecnologia de ponta, design e facilidade de utilização. Disponível na versão PressureProfile ou Multiboiler, com a tradicional extracção a 9 bar.

DE Unser Spitzenmodell ist eine Mischung aus modernster Technologie, Design und leichter Bedienung. Erhältlich mit PressureProfiling oder als Multiboiler.

FR Nos modèles haut de gamme vous offrent un mélange de technologie de pointe, de design et de facilité d'utilisation. Disponible avec PressureProfiling, ou Multiboiler.

ES Nuestros modelos premium le ofrecen una mezcla de tecnología de punta, diseño y facilidad de uso. Disponible en la versión PressureProfile o Multiboiler.



Vela Dual

fiamma



Vela Dual 2 Tall Cups

Coffee Business Allrounder

EN The commercial sized Vela! Powerful and packed with all the features sought after by the most demanding baristas. Enjoy impressive thermal stability, easy operation and, of course, delicious espresso.

PT Vela em tamanho comercial! Poderosa e repleta de todas as características procuradas pelos baristas mais exigentes. Desfrute de impressionante estabilidade térmica, fácil operação e um delicioso café espresso.

DE Die Vela im Power-Format! Leistungsstark und vollgepackt mit allen Funktionen, die anspruchsvolle Baristas suchen. Genießen Sie einfache Bedienung, beeindruckende thermische Stabilität und köstlichen Espresso.

FR La Vela de taille commerciale! Puissante et dotée de toutes les caractéristiques recherchées par les baristas les plus exigeants. Profitez d'une stabilité thermique impressionnante, d'un espresso délicieux et d'un fonctionnement facile.

ES La Vela de tamaño comercial. Potente y con todas las características que buscan los baristas más exigentes. Disfrute de una impresionante estabilidad térmica, un delicioso espresso y un fácil manejo.

Machine ID **Vela Dual Boiler**

TYPE TIPO

COMMERCIAL

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

DUAL BOILER + DHG + PID + DIGITAL MANAGEMENT

GROUPS GRUPOS

2 GR/ 3 GR TALL CUPS/ SMALL CUPS



Vela Dual 2 Tall Cups



Digital Management

Control over all parameters via OLED display



Cool-touch

Heat-insulated steam wands

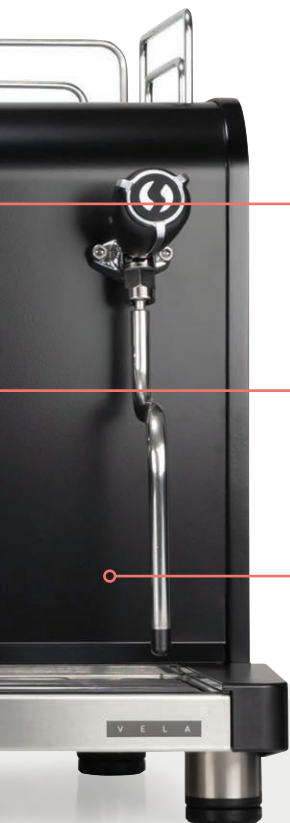


PID temperature control

Thermal stability



Vela Dual

**Instant flush**

Activates the group flush
with one touch

**Portioned
hot water**

Programmable hot water
portions

**Dual boiler
system**

Independent boiler for
steam/ water and 1 coffee
water boiler



Energy Management

**Stand-by mode**

Programmable Auto-ON/OFF and stand-by
mode for reduced energy consumption
*Auto-ON/OFF programável e modo stand-by
para reduzido consumo energético*

**PHS: Pre-Heating System**

Before reaching the coffee boiler, water is
heated by passing through the steam boiler,
granting perfect temperature stability.
*Antes de chegar à caldeira do café, a água é
aquecida passando pela caldeira de vapor,
garantindo uma perfeita estabilidade térmica.*

**Sequential heating**

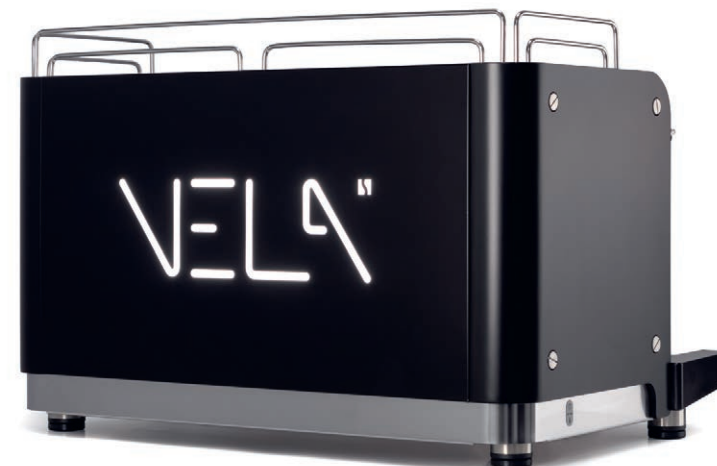
Alternated heating of boilers and groups
Aquecimento alternado das caldeiras e grupos

**Heat-insulated boilers**

Boilers wrapped in heat jackets
Caldeiras com isolamento térmico



	VELA DUAL 2	VELA DUAL 3
Groups Grupos	2	3
Boiler technology Tecnologia	Dual Boiler	Dual Boiler
Extraction technology Tecnologia extração	Built-in rotary pump	Built-in rotary pump
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID
Digital Management Gestão digital	OLED display	OLED display
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	10.5 l @ 3 kW	12 l @ 3.5 kW
Coffee boiler capacity/ power Caldeira café capacidade/ potência	1 x 1.2 l @ 2.5 kW	1 x 1.2 l @ 2.5 kW
Pre-heated coffee water Água de café pré-aquecida	PHS	PHS
1 Hot water with temperature control 1 Água quente com controlo de temperatura	optional opcional	optional opcional
Cool Touch steam wand Lança vapor Cool Touch	●	●
Overall power Potência total	3.55 ~6.05 kW	4.2 ~6.7 kW
Power supply Alimentação	~220-240 V/ 400 V - 2 N	~220-240 V/ 400 V - 2 N
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	800x535x520 mm/ 63 kg	1010x535x520 mm/ 80 kg
Packaging/ weight Embalagem/ peso	870x710x740 mm/ 79 kg	1080x710x740 mm/ 100 kg
Standard color Cor standard	●	●



Vela Dual 3



espresso machine experts

Vela



Vela PressureProfile Customized

Small Espresso Treasures

EN Discover this deluxe range of machine with cutting-edge technology. A blend of perfection in design and performance with the stunning PressureProfiling, NineBar or Classica version.

PT Descubra esta máquina de luxo com tecnologia de ponta. Um blend perfeito entre design e desempenho, na versão Pressure Profile, NineBar ou Classica.

DE Entdecken Sie die Vela, die kompakte Luxusmaschine mit Spitzentechnologie. Eine Mischung aus Perfektion in Design und Leistung, mit Pressure Profiling, in der NineBar oder Classica Version.

FR Voici cette machine de luxe avec une technologie de pointe. Un mélange de perfection dans la conception et la performance, avec la version PressureProfile, NineBar ou Classica.

ES ¡Conozca la Vela, su máquina de lujo con tecnología de vanguardia. Una mezcla de perfección en diseño y rendimiento con la versión Pressure Profile, NineBar o Classica.





Digital Management

Vela PProfile and
Vela Ninebar



Plug'n'Play Flex

Internal water tank and
drip tray



Vela Ninebar



Vela PressureProfile



Vela Classica



Cool-touch

Heat-insulated
steam wands



Machine ID **Vela Ninebar**

TYPE TIPO

COMMERCIAL & DOMESTIC

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

DUAL BOILER + DHG + PID +
DIGITAL MANAGEMENT

GROUPS GRUPOS

1 GR + 4.5 L WATER TANK

Machine ID **Vela PressureProfile**

TYPE TIPO

COMMERCIAL & DOMESTIC

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

PRESSUREPROFILING +
DUAL BOILER + DHG + PID +
DIGITAL MANAGEMENT

GROUPS GRUPOS

1 GR + 4.5 L WATER TANK

Machine ID **Vela Classica**

TYPE TIPO

COMMERCIAL & DOMESTIC

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

SINGLE BOILER + MANUAL

GROUPS GRUPOS

1 GR + 4.5 L WATER TANK

Nau



For your Refined Espresso Rituals

EN Discover Fiamma's peite masterpiece - the Nau seamlessly blends nostalgic design elements with expert extraction. Tailored for diverse environments, from offices and brs to restaurants and cozy homes - wherever you are: indulge in your favorite espresso ritual.

PT Descubra a pequena obra-prima da Fiamma - uma máquina luxuosa que combina na perfeição elementos de design nostálgicos com uma extração profissional. Ideal para diversos ambientes, delicie-se com o seu ritual de café preferido.

DE Entdecken Sie Fiammas kleines Meisterstück - die Nau verbindet nahtlos nostalgische Designelemente mit professioneller Extraktion. Ideal für die unterschiedlichsten Settings, von Cafés bis zum gemütlichen Wohnzimmer. Wo auch immer Sie am liebsten sind: Gönnen Sie sich Ihr eigenes Espresso-Ritual.

FR Découvrez le petit chef-d'oeuvre de Fiamma - la Nau associe parfaitement des éléments de design nostalgiques à une extraction professionnelle. Idéal pour les environnements les plus divers, des cafés aux appartements confortables où que soyez: Offrez-vous le rituel de l'epsresso.

ES Descubra la pequeña obra maestra de Fiamma: La Nau combina a la perfección elementos de diseño nostálgico con extracción profesional. Ideal para una amplia variedad de entornos, desde cafeterías hasta hogares acogedores, esté donde esté: Disfrute de su ritual de espresso preferido.



Machine ID Nau Classica

TYPE TIPO	COMMERCIAL & DOMESTIC
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	SINGLE BOILER
GROUPS GRUPOS	1 GR + 3 L WATER TANK

Machine ID Nau Classica Dual

TYPE TIPO	COMMERCIAL & DOMESTIC
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	DUAL BOILER + PID
GROUPS GRUPOS	1 GR + 3 L WATER TANK

Machine ID Nau Just

TYPE TIPO	COMMERCIAL & DOMESTIC
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	DUAL BOILER + PID
GROUPS GRUPOS	1 GR + 3 L WATER TANK



Compass 2 Multiboiler Tall Cups Black

Compass Multiboiler

Made for Specialty Baristas

EN Perfect 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.

PT 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.

DE Mit exakter Temperaturkontrolle und Feinsteuerung aller Parameter ist diese Maschine ideal für die Zubereitung von Spezialitätenkaffee.

FR Prépare un espresso de qualité, en adaptant les paramètres en fonction de la nature spécifique de chaque café, qu'il soit un café d'origine ou un blend spécial.

ES Prepara un café de calidad, ajustando los parámetros a las características de cualquier café, sea de origen o blend, logrando taza tras taza un espreso de calidad.



Compass 3 Multiboiler Tall Cups Black



Compass 2 Multiboiler Black

Machine ID **Compass Multiboiler**

TYPE TIPO	PREMIUM COMMERCIAL
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	MULTIBOILER + PID + DIGITAL MANAGEMENT
GROUPS GRUPOS	2 GR/ 3 GR TALL CUPS/ SMALL CUPS





Digital Management

Program and monitor via color touch-screen display



Adjustable Pre-infusion

Programmable duration of pre-infusion



MultiBoiler System

Independent boilers:
1 main boiler, 1 coffee
water boiler per group



Compass Multiboiler



Compass 2 Multiboiler Tall Cups White



Shot timer
Monitor
extraction
time



Mixed water
Temperature-
controlled hot
water



Cool-touch
Heat-insulated
steam wands



Brew Pilot

EN Visual guide for a perfect the extraction; see all parameters at a glance

PT Guia visual para uma extração perfeita; todos os parâmetros num só olhar!

DE Visuelle Anzeige des Brühvorgangs; alle Parameter auf einen Blick!

FR Guide visuel pour une extraction parfaite. Tous les paramètres sont visibles d'un seul coup d'œil

ES Guía visual para una extracción perfecta; vea todos los parámetros de un vistazo



PHS

EN Pre-heating-System for extra thermal stability

PT Sistema de pré-aquecimento para uma maior estabilidade térmica

DE Vorwärmesystem für zusätzliche thermische Stabilität

FR Système de préchauffage pour une stabilité thermique accrue

ES Sistema de precalentamiento para una mayor estabilidad térmica



Stand-by mode

EN Programmable Auto-ON/OFF and stand-by mode for reduced energy consumption

PT Auto-ON/OFF programável e modo stand-by para reduzir o consumo energético

DE Programmierbare automatische EIN/AUS-Zeiten und Stand-by-Modus geringeren Energieverbrauch

FR Auto-ON/OFF programmable et mode stand-by pour une consommation d'énergie réduite

ES Tiempos de encendido y apagado programables y modo de stand-by para reducir el consumo de energía

Compass Dual Boiler





Dual Boiler, double delight



EN The Compass Dual Boiler impresses with perfectly precise temperature stability, digital management and easy operation.

PT A Compass Dual Boiler impressiona com uma estabilidade de temperatura perfeitamente precisa, gestão digital e fácil operação.

DE Die Compass Dual Boiler besticht durch perfekte Temperaturstabilität, digitale Steuerung und einfache Bedienung.

FR La Compass Dual Boiler impressionne par la stabilité parfaitement précise de la température, la gestion numérique et la facilité d'utilisation.

ES La Compass Dual Boiler impresiona por su estabilidad de temperatura perfectamente precisa, su gestión digital y su fácil manejo.



Compass 2 Dual Boiler Tall Cups White



Machine ID **Compass Dual Boiler**

TYPE TIPO

COMMERCIAL

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

DUAL BOILER + PID + DIGITAL MANAGEMENT

GROUPS GRUPOS

2 GR/ 3 GR TALL CUPS/ SMALL CUPS



Digital Management

Control all parameters via display



PID temperature control

Precise temperature settings for reliable thermal stability



ECHO Connectivity

IOT solution for remote management



**LED lighting**

Barista workspace

**Dual boiler system**

Independent boiler for steam/ water and 1 coffee water boiler

Compass DualBoiler

**DHG**

EN Fiamma® Dry Heated Group: Group head with individually controlled heating element

PT Grupo "Dry Heat" Fiamma®: Grupo com elemento de aquecimento controlado individualmente

DE Fiamma® Dry Heat Gruppe: Gruppenkopf mit individuell gesteuertem

Heizelement

FR Groupe "Dry Heat" Fiamma® : Tête de groupe avec élément chauffant contrôlé individuellement

ES Grupo "Dry Heat" Fiamma®: Cabezal de grupo con elemento calefactor controlado individualmente

**ECHO Connectivity**

EN ECHO by Fiamma® is a remote management solution, collecting data and interacting with espresso machines in real time.

PT ECHO by Fiamma® é uma solução de gestão remota, que recolhe dados e interage em tempo real com as máquinas de café espresso.

DE ECHO von Fiamma® ist eine Remote Management System, das Daten von

Espressomaschinen in Echtzeit sammelt und verbindet.

FR ECHO by Fiamma® es una solución de gestión remota que conecta y recopila datos de las máquinas de café espresso en tiempo real.

ES ECHO by Fiamma® es una solución de gestión remota que conecta y recopila datos de las máquinas de café espresso en tiempo real.



Energy Management

**Stand-by mode**

Programmable Auto-ON/OFF and stand-by mode for reduced energy consumption

**PHS: Pre-Heating System**

Before reaching the coffee boiler, water is pre-heated by passing through the steam boiler, granting perfect temperature stability

**Sequential heating**

Alternated heating of boilers and groups
Aquecimento alternado das caldeiras e grupos

**Heat-insulated boilers**

Boilers wrapped in heat jackets
Caldeiras com isolamento térmico



Compass 3 Dual Boiler Tall Cups White

	COMPASS 2 MB	COMPASS 3 MB	COMPASS 2 DB	COMPASS 3 DB
Groups Grupos	2	3	2	3
Boiler technology Tecnologia	Multiboiler	Multiboiler	Dual Boiler	Dual Boiler
Temperature control Controlo de temperatura	PID + PHS	PID + PHS	PID + PHS	PID + PHS
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	10.5 l @ 3 kW	12 l @ 3.5 kW	10.5 l @ 3 kW	12 l @ 3.5 kW
Coffee boiler capacity/ power Caldeira café capacidade/ potência	2 x 0.5 l @ 1.5 kW	3 x 0.5 l @ 1.5 kW	1.2 l @ 2.5 kW	1.2 l @ 2.5 kW
1 Hot water with temperature control 1 Água quente com controlo de temperatura	●	●	optional opcional	optional opcional
Cool Touch steam wand Lança vapor Cool Touch	●	●	optional opcional	optional opcional
LED lighting Iluminação LED	●	●	●	●
Turbo Steam	optional for Tall Cups model opcional modelos Tall Cups	optional for Tall Cups model opcional modelos Tall Cups	optional for Tall Cups model opcional modelos Tall Cups	optional for Tall Cups model opcional modelos Tall Cups
Optional colors Cores personalizadas	●	●	●	●
Overall power Potência total	3.7 ~ 6.7 kW	4.3 ~ 8.8 kW	3.55 ~ 6.05 kW	4.2 ~ 6.7 kW
Power supply Alimentação	~220-240 V/ 400 V ~2 N	400 V ~2 N	~220-240 V/ 400 V ~2 N	~220-240 V/ 400 V ~2 N
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	750x600x590 mm/ 61 kg	960x600x590 mm/ 73 kg	750x600x590 mm/ 60 kg	960x600x590 mm/ 75 kg
Packaging/ weight Embalagem/ peso	870x710x750 mm/ 74 kg	1080x710x750 mm/ 85 kg	870x710x750 mm/ 78 kg	1080x710x750 mm/ 92 kg
Standard colors Cores standard	● ○		● ○	



ECHO

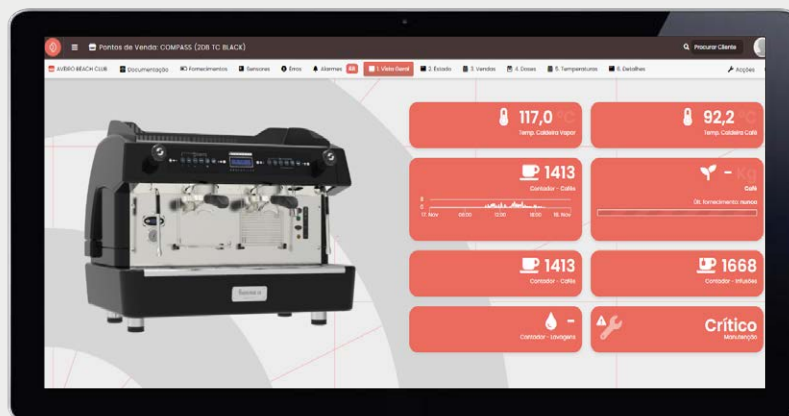
EN ECHO by Fiamma® is a solution that allows its users to interact remotely with their IoT-equipped espresso machines to better meet their customers' needs.

PT ECHO by Fiamma® é uma solução que permite aos seus utilizadores interagirem remotamente com as suas máquinas de café equipadas com tecnologia IoT, para melhor atenderem às necessidades dos seus clientes.

DE ECHO von Fiamma® ist eine Lösung, die es ihren Nutzern ermöglicht, aus der Ferne Espressomaschinen zu interagieren, um die Bedürfnisse ihrer Kunden besser zu erfüllen.

FR ECHO by Fiamma® est une solution qui permet à ses utilisateurs d'interagir à distance avec leurs machines à café équipées d'IoT pour mieux répondre aux besoins de leurs clients.

ES ECHO by Fiamma® es una solución que permite a sus usuarios interactuar de forma remota con sus máquinas de café equipadas con IoT para satisfacer mejor las necesidades de sus clientes.



Compass SE

Single boiler, multiple conveniences

EN Compass SE champions excellent espresso and competitive performance, uniting the HX-single boiler system with features that bring best results in the cup.

PT A Compass SE une tecnologia refinada com desempenho competitivo, juntando o sistema de caldeira única HX com características que garantem os melhores resultados na chávina.

DE Die Compass SE steht für exzellenten Espresso und wettbewerbsfähige Leistung. Sie vereint das HX-Einzelboiler-System mit Funktionen, die beste Ergebnisse in der Tasse liefern.

FR Compass SE allie une technologie raffinée à une performance compétitive, en associant le système de chaudière simple HX à des caractéristiques qui permettent d'obtenir résultats excellents dans la tasse.

ES Compass SE reúne una tecnología refinada con un rendimiento competitivo, reuniendo el sistema de caldera individual HX con características que le ofrecen los mejores resultados en la taza.



Machine ID **Compass SE**

TYPE TIPO

COMMERCIAL

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

HEAT EXCHANGER + PID + DIGITAL MANAGEMENT

GROUPS GRUPOS

1 GR/ COMPACT / 2 GR/ 3 GR TALL CUPS/ SMALL CUPS



Compass SE



Barista Features



Shot timers

Monitor extraction time
Monitorizam o tempo de extração



LED-Lighting

Comfortable barista experience
Para excelente experiência de trabalho



Multiple PID

Precise temperature settings for reliable thermal stability
Temperaturas precisas = estabilidade térmica

Technical Features



Static Pre-Infusion

Soft infusion of the coffee cake
Pré-infusão suave



Volumetric Control

Programmable drink portions
Doses programáveis



Quick Drain

Quick drainage of boiler
Rápido esvaziamento da caldeira





	COMPASS 1 SE	COMPASS SE COMPACT	COMPASS 2 SE	COMPASS 3 SE
Groups Grupos	1	2	2	3
Boiler technology Tecnologia	Single boiler with heat exchanger Caldeira com sistema termossifônico			
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID	PID	PID
Digital Management Gestão digital	●	●	●	●
Shot timer	●	●	●	●
LED light Iluminação LED	●	●	●	●
Boiler capacity Capacidade caldeira	5 l	6 l	11 l	18 l
Hot water Água quente	1	1	1	1
Steam wands Lanças de vapor	1	1	2	2
Automatic cleaning Limpeza automática	●	●	●	●
Power Potência	1.95 kW	2.7 kW	3.7 kW	5.2 kW
Power supply Alimentação	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V/ 400 V ~2 N
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	560x600x590 mm/ 40 kg	560x600x590 mm/ 47 kg	750x600x590 mm/ 64 kg	960x600x590 mm/ 80 kg
Packaging/ weight Embalagem/ peso	710x710x750 mm/ 54 kg	710x710x750 mm/ 61 kg	870x710x750 mm/ 76 kg	1080x710x750 mm/ 98 kg
Standard color Cor standard	● ○	● ○	● ○	● ○

Quadrant



Quadrant 2 Barista Edition Tall Cups White

Exploring the best coffee with Quadrant machines

EN The best of both worlds: Electronic control and barista tools together with traditional single boiler system, producing excellent espresso!

PT O melhor de dois mundos: controlo electrónico e ferramentas de barista combinam com o sistema tradicional de caldeira única, produzindo um excelente espresso!

DE Das Beste aus beiden Welten: Topmoderne elektronische Steuerung und zahlreiche Barista-Tools kombiniert mit dem traditionellen Ein-Kessel-System!

FR Le meilleur des deux mondes : le contrôle électronique et les commodités du barista de pair avec le système traditionnel à une chaudière, produisant un excellent espresso!

ES Lo mejor de ambos mundos: el control electrónico y las herramientas para el barista se combinan con el sistema tradicional de una sola caldera, ¡para producir un espresso excelente!



Quadrant 2 CV DSP Black



Quadrant 2 CV DSP White



Quadrant Barista Edition



Digital Management

Program and monitor
via color touch-screen
display



Shot timers

Monitor extraction
time at a glance



LED lighting

For a comfortable
working experience

fiamma

Machine ID Quadrant Barista Edition

TYPE TIPO

COMMERCIAL

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

HEAT EXCHANGER + PID + DIGITAL MANAGEMENT

GROUPS GRUPOS

2 GR/ 3 GR TALL CUPS



Machine ID Quadrant DSP

TYPE TIPO

COMMERCIAL

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

HEAT EXCHANGER + PID +
DIGITAL MANAGEMENT

GROUPS GRUPOS

2 GR/ 3 GR TALL CUPS

Machine ID Quadrant

TYPE TIPO

COMMERCIAL

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

HEAT EXCHANGER

GROUPS GRUPOS

2 GR/ 3 GR TALL CUPS



Quadrant 2 Black



	QUADRANT 2 BARISTA EDITION	QUADRANT 3 BARISTA EDITION	QUADRANT 2 DSP	QUADRANT 3 DSP	QUADRANT 2 QUADRANT 2 CV	QUADRANT 3
Groups Grupos	2	3	2	3	2	3
Boiler technology Tecnologia	Single boiler with heat exchanger Caldeira com sistema termossifónico					
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	11 l	18 l	11 l	18 l	11 l	18 l
Temperature control Controlo de temperatura	PID		PID		Pressostat Pressóstato	
Digital Management Gestão digital	●		●		-	
Shot timers	standard		-		-	
Hot water Água quente	1 portioned 1 doseada		1 portioned 1 doseada		1 manual	
Temperature-controlled hot water (mixed) Água quente misturada	optional opcional		optional opcional		-	
Steam wands Lanças de vapor	2		2		2	
Cool Touch steam wands Lanças de vapor atérmicas	optional opcional		optional opcional		optional opcional	
LED lighting Iluminação LED	●		optional opcional		optional opcional	
Overall power Potência total	3.7 kW	5.2 kW	3.7 kW	5.2 kW	3.7 kW	5.2 kW
Power supply Alimentação	-220-240 V	-220-240 V/ 400 V ~2 N	-220-240 V	-220-240 V/ 400 V ~2 N	-220-240 V	-220-240 V/ 400 V ~2 N
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	750x600x595 mm/ 62 kg	960x600x595 mm/ 79 kg	750x600x595 mm/ 62 kg	960x600x595 mm/ 79 kg	750x600x595 mm/ 62 kg	960x600x595 mm/ 79 kg
Packaging Embalagem	870x710x750 mm/ 80 kg	1080x710x750 mm/ 96 kg	870x710x750 mm/ 80 kg	1080x710x750 mm/ 96 kg	870x710x750 mm/ 80 kg	1080x710x750 mm/ 96 kg
Standard color Cor standard	● ○		● ○		● ○	

Caravel



fiamma



Caravel for Great Coffee Business



EN Fiamma's Caravel brings you power and reliability, cup after cup. It will provide you with an excellent espresso, and we made her very easy to operate.

PT A Caravel da Fiamma traz-lhe potência e fiabilidade, chávena após chávena. Proporciona um excelente espresso, e nós tornámo-la muito fácil de operar.

DE Die Caravel von Fiamma bringt Ihnen Kraft und Zuverlässigkeit, Tasse für Tasse. Sie liefert Ihnen einen ausgezeichneten Espresso, und lässt sich spielend leicht bedienen.

FR La Caravel de Fiamma vous apporte puissance et fiabilité, tasse après tasse. Elle vous fournira un excellent espresso, et nous l'avons rendue très facile à utiliser.

ES La Caravel de Fiamma le ofrece potencia y fiabilidad, taza tras taza. Le proporcionará un excelente espresso, y la hemos hecho muy fácil de manejar.



Caravel 2 CV Tall Cups White



Machine ID **Caravel**

TYPE TIPO

COMMERCIAL

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

HEAT EXCHANGER

GROUPS GRUPOS

1 GR/ COMPACT / 2 GR/ 3 GR TALL CUPS/ SMALL CUPS



Volumetric control

Electronic models with programmable portions



Static Pre-Infusion



Tall Cups or Small Cups



Caravel 2 CV Tall Cups Black





	CARAVEL 1/ CARAVEL 1 CV	CARAVEL 2 COMPACT/ CARAVEL 2 COMPACT CV	CARAVEL 2/ CARAVEL 2 CV	CARAVEL 3/ CARAVEL 3 CV
Groups Grupos	1	2	2	3
Boiler technology Tecnologia	Single boiler with heat exchanger Caldeira com sistema termossifônico			
Boiler capacity Capacidade caldeira	5 l	6.5 l	11 l	18 l
Hot water Água quente	1	1	1	1
Steam wands Lanças de vapor	1	1	2	2
Cup warmer Escalda-chávenas	-	-	●	●
Power Potência	1.95 kW	2.7 kW	3.7 kW	5.2 kW
Power supply Alimentação	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V/ 400 V ~2 N
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	475x565x530 mm/ 45 kg	475x565x530 mm/ 52.5 kg	665x565x530 mm/ 59 kg	875x565x530 mm/ 76 kg
Packaging Embalagem	630x630x670 mm/ 56 kg	630x630x670 mm/ 62 kg	790x630x670 mm/ 77 kg	1080 x 710 x 740 mm/ 94 kg
Standard color Cor standard	● ○	● ○	● ○	● ○

Marina





Marina Espresso



EN Small but powerful, the Marina is ideal for those who demand a perfect espresso at locations with lower consumption or even at home.

PT Pequena mas potente, a Marina é ideal para aqueles que exigem um espresso perfeito em locais com menor consumo ou mesmo em casa.

DE Die kleine, aber leistungsstarke Marina ist ideal für alle, die einen perfekten Espresso in Betrieben mit geringerem Verbrauch oder sogar zu Hause wünschen.

FR Petite mais puissante, la Marina est idéale pour ceux qui exigent un espresso parfait dans des lieux à faible consommation ou même à la maison.

ES Pequeña pero potente, la Marina es ideal para los emplazamientos que exigen un espresso perfecto en lugares de menor consumo o incluso en el hogar.



Plug'n'Play

Marina CV DI is made for operation without water connection

Machine ID Marina

TYPE TIPO	COMMERCIAL
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	HEAT EXCHANGER WITH VIBRATORY OR ROTARY PUMP
GROUPS GRUPOS	1 GR



Volumetric control

Electronic models with programmable portions



Static Pre-Infusion



Marina CV Red Customized



Marina CV DI White



Marina Black

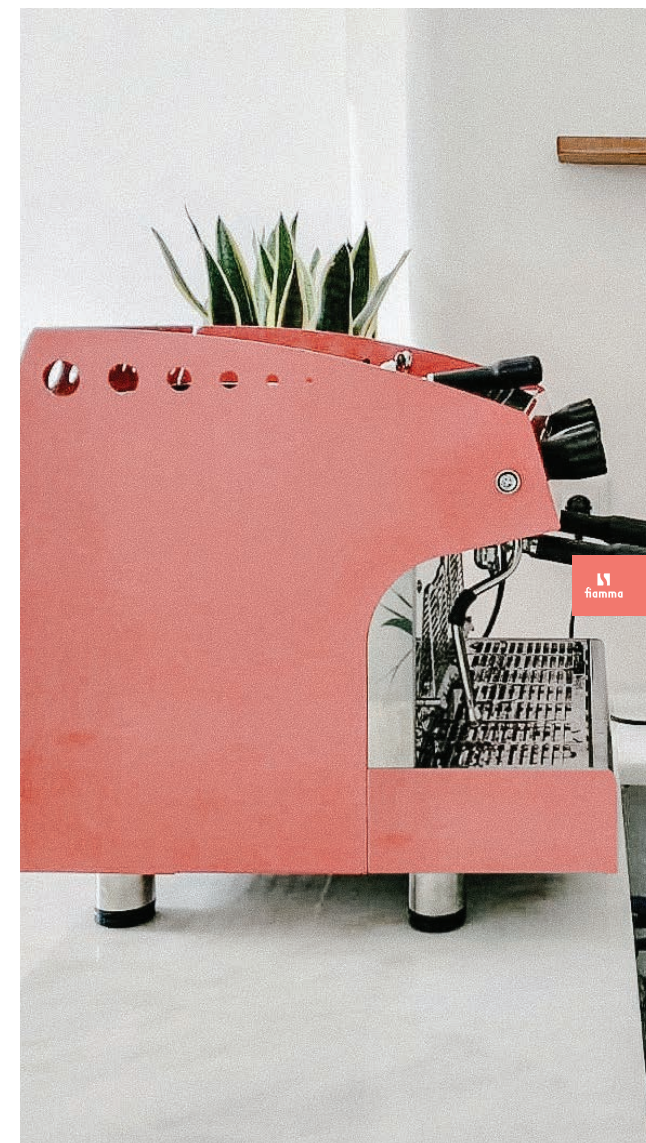


Rotary Pump

Rotary pump available as optional



	MARINA	MARINA PRO	MARINA CV	MARINA CV PRO	MARINA CV DI
Groups Grupos	1	1	1	1	1
Boiler technology Tecnologia	Single boiler with heat exchanger Caldeira com sistema termossifônico				
Pump Bomba	vibratory vibratória	rotary rotativa	vibratory vibratória	rotary rotativa	vibratory vibratória
Boiler capacity Capacidade caldeira	3 l	3 l	3 l	3 l	3 l
Hot water tap Torneira de água quente	1	1	1	1	1
Steam wands Lanças de vapor	1	1	1	1	1
Water tank Reservatório d'água	-	-	-	-	2.5 l
Power Potência	1.8 kW	1.95 kW	1.8 kW	1.95 kW	1.8 kW
Power supply Alimentação	~220-240 V/ 50-60 Hz	~220-240 V/ 50-60 Hz	~220-240 V/ 50-60 Hz	~220-240 V/ 50-60 Hz	~220-240 V/ 50-60 Hz
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	375x530x485 mm/ 31 kg	375x530x485 mm/ 33.5 kg	375x530x485 mm/ 31 kg	375x530x485 mm/ 33.5 kg	375x530x485 mm/ 31 kg
Packaging Embalagem	570x520x580 mm/ 34 kg	570x520x580 mm/ 38 kg	570x520x580 mm/ 34 kg	570x520x580 mm/ 38 kg	570x520x580 mm/ 36 kg
Standard color Cor standard	●	●	●	●	●





	MCF C 65 GROCERY	MCF 50 OD	MCF LEO 55 OD	MCF 65 OD TOUCH	MCF 75 OD COMPETITION	MCF 68 K OD
Burrs Mós	Ø 65 mm	Ø 50 mm	Ø 55 mm	Ø 65 mm	Ø 75 mm (titanium)	Ø 68 mm (conical grindstones)
Speed Velocidade	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm	350 rpm
Grinding time Tempo de moagem	-	digital	digital	digital	digital	digital
Micrometric regulation Regulação micrométrica	-	●	●	●	●	●
Portafilter holder Suporte porta-filtro	-	●	●	●	●	●
Portion programming Programação das doses	-	3 portions 3 doses	3 portions 3 doses	3 portions 3 doses	3 portions 3 doses	3 portions 3 doses
Hopper capacity Capacidade tremonha	1.4 kg	0.25 kg	0.3 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Maximum productivity Produtividade máxima	up to 6 kg/24h	up to 1 g/s	até 2.2 g/s	up to 2.5 g/s	up to 4 g/s	up to 4.5 g/s
Power Potência	0.34 kW	0.22 kW	0.39 kW	0.48 kW	0.52 kW	0.8 kW
Power Supply Alimentação	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	230x370x600 mm / 12.5 kg	152x250x382 mm/ 5.1 kg	131x183x380 mm / 6.2 kg	194x308x550 mm / 8.9 kg	230x370x600 mm / 12.8 kg	250x360x635 mm / 16.6 kg
Packaging/ weight Embalagem/ peso	440x300x750 mm / 14 kg	210x310x455 mm / 6 kg	-	360x270x640 mm / 11 kg	440x300x750 mm / 15.3 kg	n.a. / n.a.



	MCF 50	MCF 58 A	MCF 65 A	MCF 75 A	MCF 68 K A
Burrs Mós	Ø 50 mm	Ø 58 mm	Ø 65 mm	Ø 75 mm	Ø 68 mm (conical cónicas)
Speed Velocidade	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm	350 rpm
Micrometric regulation Regulação micrométrica	-	-	-	-	.
Portion regulation Regulação da dose		5.5-8.5 g	5.5-8.5 g	5.5-8.5 g	5.5-8.5 g
Portafilter holder Suporte porta-filtro					
Hopper capacity Capacidade tremonha	0.25 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg	1.4 kg
Maximum productivity Produtividade máxima	1 kg/24h	1 kg/24h	4 kg/24h	6 kg/24h	8 kg/24h
Power Potência	0.15 kW	0.3 kW	0.34 kW	0.8 kW	0.52 kW
Power Supply Alimentação	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	152x250x382 mm/ 5.2 kg	194x308x430 mm/ 8.5 kg	230x370x600 mm/ 11.8 kg	250x360x635 mm/ 16.2 kg	250x360x635 mm/ 17.3 kg
Packaging/ weight Embalagem/ peso	310x210x460 mm/ 6 kg	360x270x590 mm/ 10 kg	440x300x700 mm/ 14 kg	460x330x750 mm/ 18 kg	460x330x750 mm/ 19.1 kg

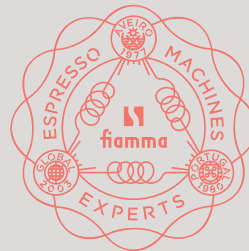
Disclaimer: The information in this catalogue is as precise as possible. Fiamma reserves the right to alter its range and products without priour notice.

Aviso legal: As informações contidas neste catálogo são tão exactas quanto possível. A Fiamma reserva-se o direito de alterar a sua gama e os seus produtos sem aviso prévio

Die Angaben in diesem Katalog sind so genau wie möglich. Fiamma behält sich das Recht vor, sein Angebot und seine Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.

Clause de non-responsabilité: Les informations contenues dans ce catalogue sont aussi précises que possible. Fiamma se réserve le droit de modifier sa gamme et ses produits sans préavis.

Descargo de responsabilidad: La información contenida en este catálogo es lo más precisa posible. Fiamma se reserva el derecho de modificar su gama y sus productos sin previo aviso.



Espresso Machines Experts

RST - Fiamma, SA
Apartado 3136
3801-101 Aveiro
Portugal

www.fiamma.pt

#fiammaespresso



hello@fiamma.pt

+351 234 300 020