

FAEMA E71 產品介紹





DC
GIUGIARO DESIGN

E71

coffee service

www.ricco.com.tw

目錄

- 目標
- 設計
- 尺寸規格
- 人體工學
- 技術
- 環保
- 配件



目標

- **FAEMA**系列的最新旗艦產品
- 時尚優雅的設計，同時回顧**FAEMA E61**的傳統
- 咖啡師的藝術和技能發揮著核心作用
- 符合**WCE**要求：加熱穩定性，人體工程學和用戶界面
- 創新技術和先進功能
- 食品安全和可持續性

ricco
coffee service
www.ricco.com.tw

設計

- 優雅的設計，而又喚起**FAEMA E61** 的傳統
- **GIUGIARO DESIGN**的設計是**FAEMA E91**、**EMBLEMA**的長期合作夥伴，國際知名的設計工作室贏得了眾多聲望，包括 **Compasso d'Oro ADI** 在**1991** 年和 **2014** 年的兩個項目。



Ricco
coffee service
www.ricco.com.tw

尺寸規格



	2GR	3GR
寬度(mm)	794	1034
深度(mm)	614	614
高度(mm)	485	485
重量(Kg)	71	90
用電(KW)	6.2~7.4	7.5~8.8

人體工學&操作介面



- 新的用戶界面，**4.3**英寸觸控螢幕和**TFT**顯示螢幕。
- 對於觸控顯示器上的每個選擇按鈕，您可以對釀造時間和劑量進行編程。
- 觸摸屏顯示器的圖形界面基於交互式圖標，使其對所有用戶都非常直觀。

www.ricco.com.tw

人體工學&操作介面

- 方便的大容量杯式加熱器表面
- 長而符合人體工程學的蒸汽棒，帶防燙式的E61型尖端，帶4 x 1.5 mm孔。
- 新穎時尚的凸起支撐使其易於在機器下清潔。
- 穩定的托盤和水盤網，堅固且易於清潔。
- 照明工作區。
- 符合人體工程學的沖泡手把及上把角度10°（柔軟觸感）。



GTi技術

- 借助 **GTi**技術，可以完全響應咖啡世界的變化
- 關鍵詞是 “靈活性” 、 “人體工程學” 、 “設計” 。
- 完全參數靈活設置，以獲得更精準的流量

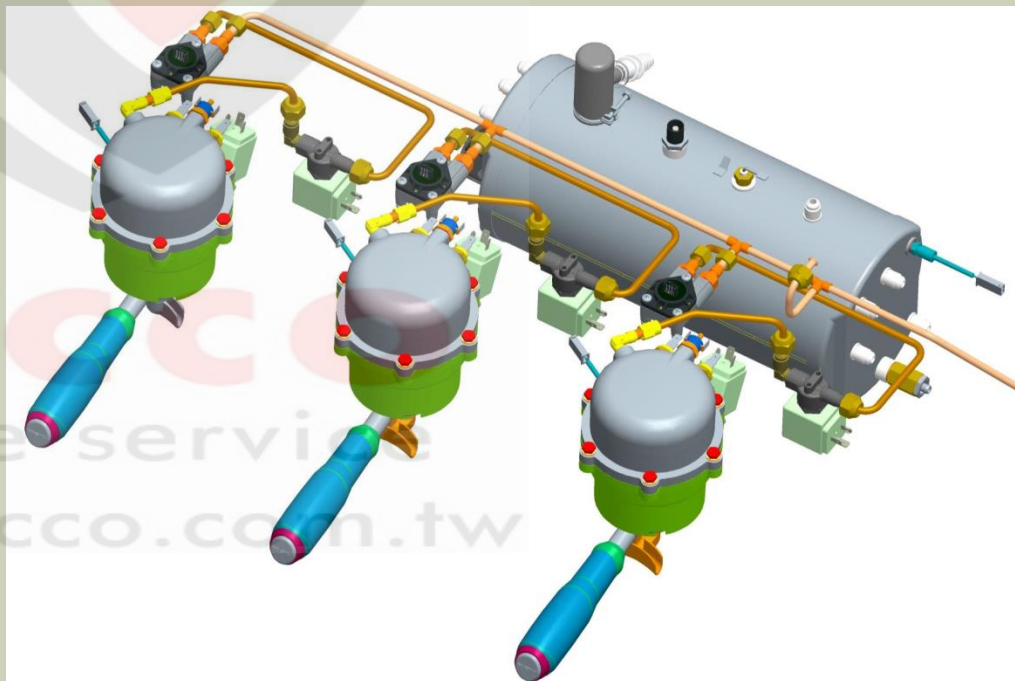


★**E71** 引入 **GT-i**系統，配備獨立鍋爐，可以設定完美的水溫。

★隨著**GT-i**推出了電子輸液控制，以定制各種萃取數據

技術

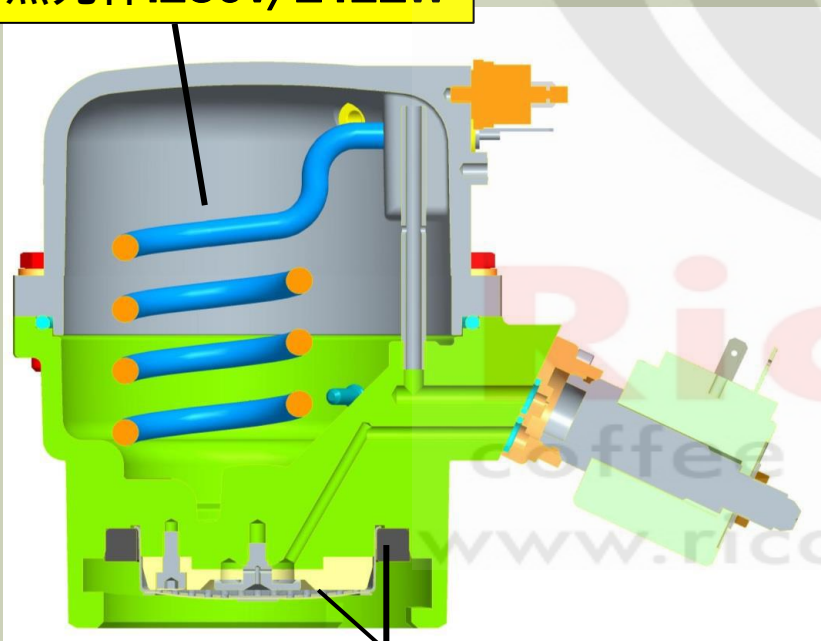
- 新的 **Faema**加熱系統配有獨立的咖啡鍋
- 獨立的熱水和蒸汽鍋爐系統。可根據不同溫度編程的熱水（3個按鈕）
- 鍋爐容量：7升；咖啡鍋爐:0.6L*2 or 3
- 不銹鋼
- 電源：220V/60Hz
- 功率:6200W-7400W



技術

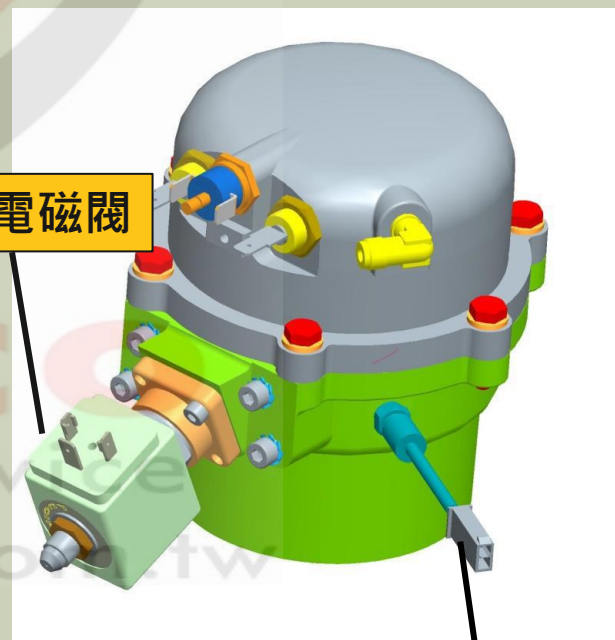
- 具有高熱穩定性的咖啡鍋爐：WCE標準，標準偏差為+ 0.55°C
- 能夠個性化每組頭的溫度

加熱元件:230V/1421W



Faema 墊圈及分水網

沖泡電磁閥

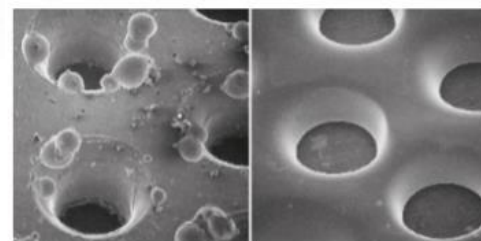
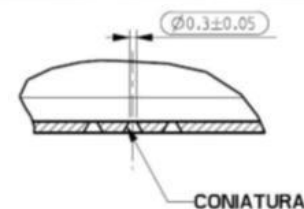


溫度探針

濾杯技術

E71 標配的單和雙濾杯是 **COMPETITION** 類型，具有以下重要功能：

- 1. 重新校準可以使孔直徑保持一致，確恆定均勻的分配
- 2. 孔為圓形，帶有錐截面。孔的內壁是有光澤，沒角度或毛刺。
- 3. 這些獨特功能允許咖啡脂向外滑動，從而防止流障礙。
- 4. 電鍍拋光表面。
- 這最小化了表面微粗糙度，此完成確保：
 - 1. 光滑，易於清潔的表面
 - 2. 特別衛生，無污染的表面
 - 3. 顯著降低污垢附力，促進去除咖啡殘渣。



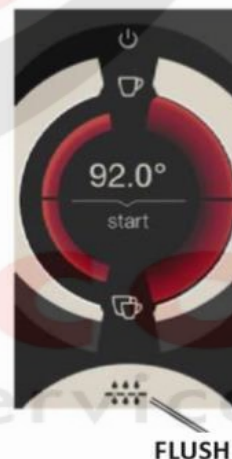
ricco
coffee service
www.ricco.com.tw

技術

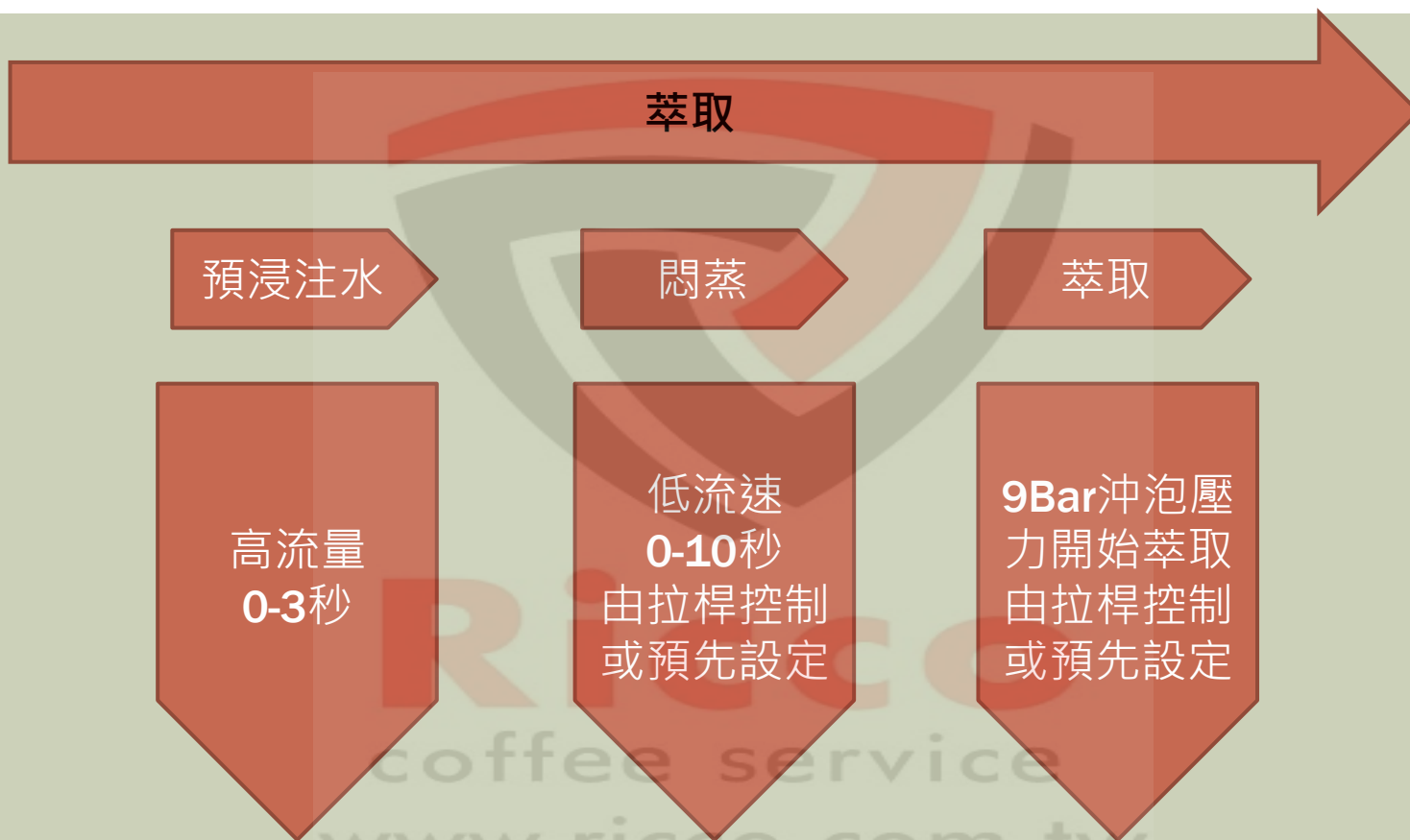
- 為了清除咖啡萃取完的咖啡殘留物，**E71**引用了一個特殊的**FLUSH**按鈕。
- 編程期間可以激活 **FLUSH** 按鈕。
- **FLUSH** 循環包括 通過 閥頭的自由水流，可設定 **1至5秒**。 它也可以通過 **-OFF -**設置停用。
- 設定最大長度為 **5秒**以避免咖啡鍋過熱產生汽化。



Graphic display without
FLUSH activated

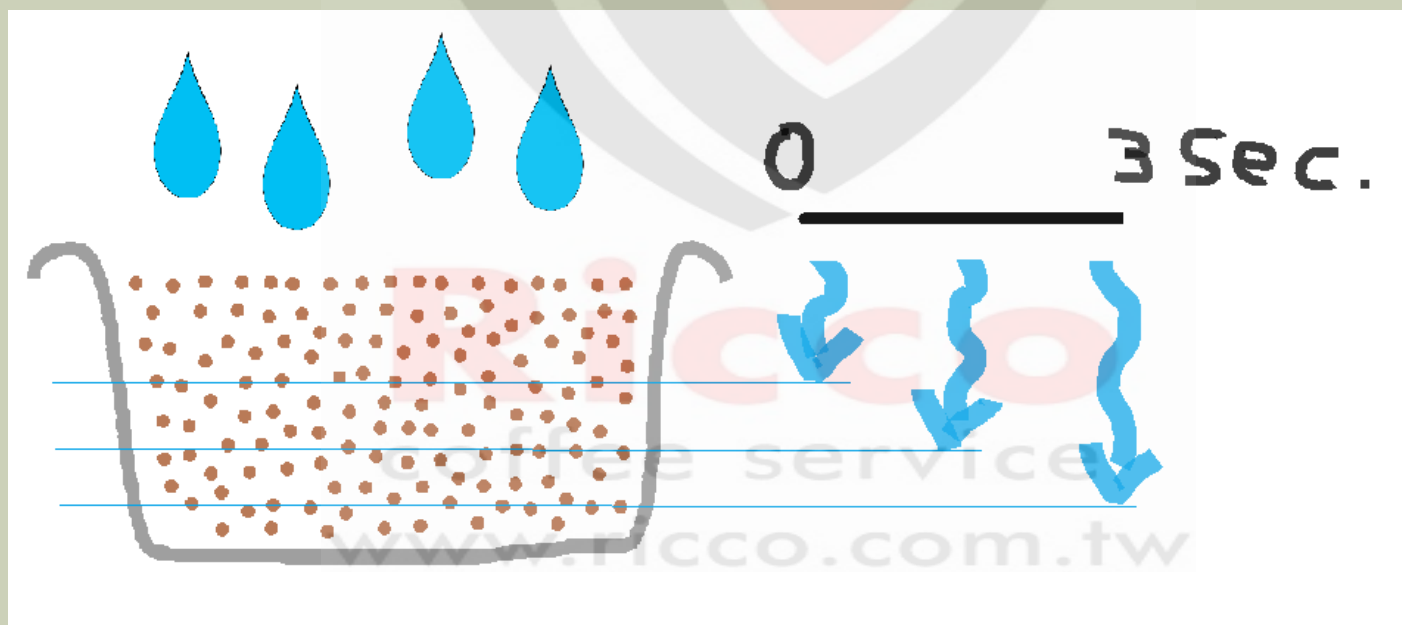


E71咖啡萃取流程



預浸注水

- 預進注水階段使用最大輸水量、流速和低壓。
- 咖啡餅很快被水飽和。
- 這個階段決定了你想以“預進注水”的方式滋潤的咖啡量



預浸注水效果

1 秒



1.5秒



2秒



2.5秒

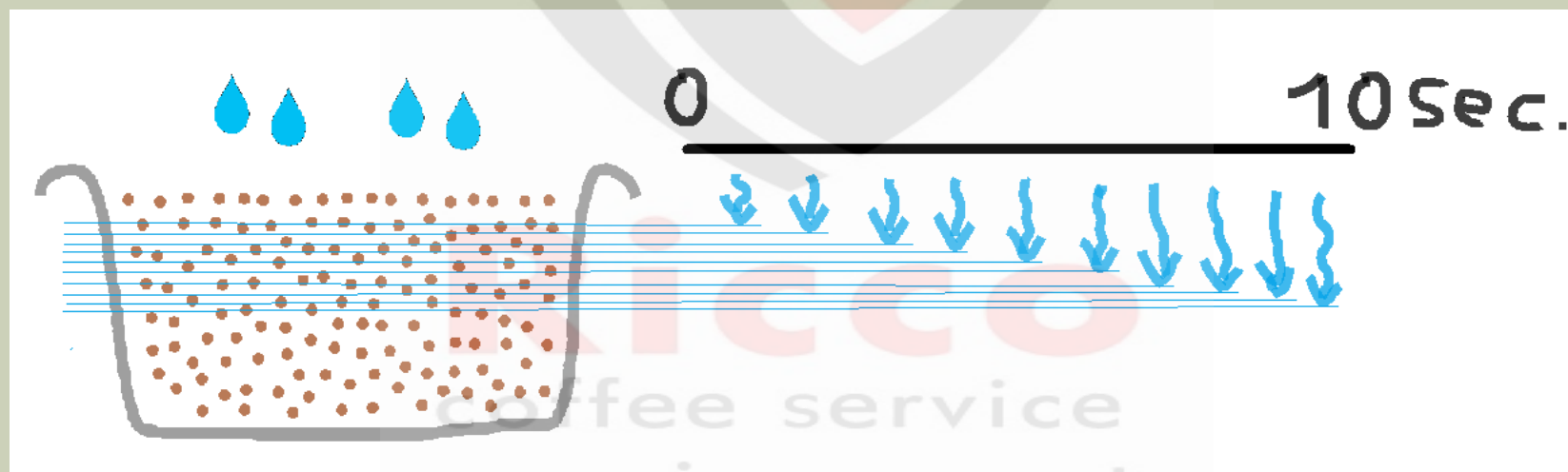


3秒

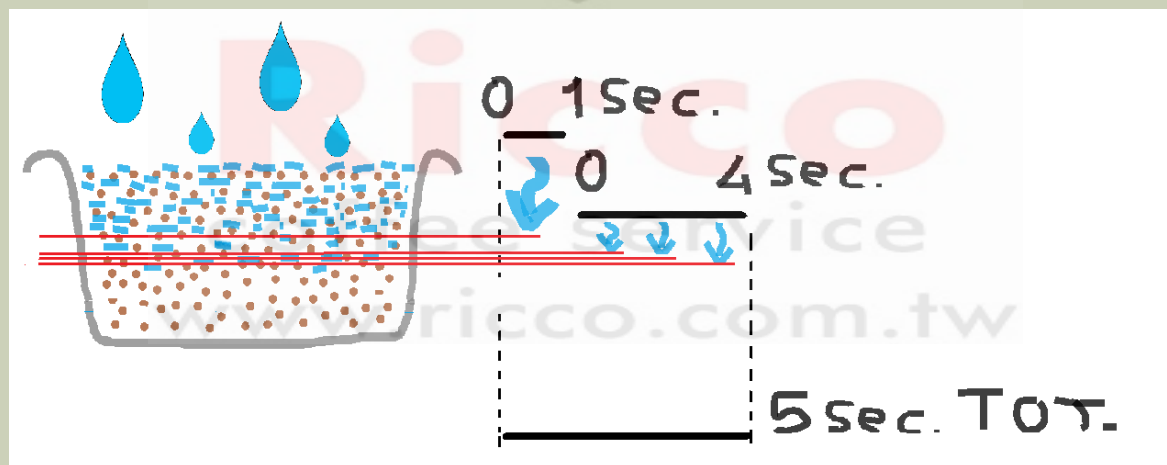
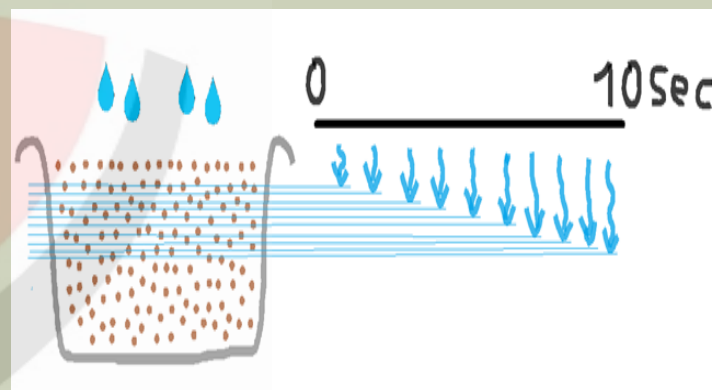
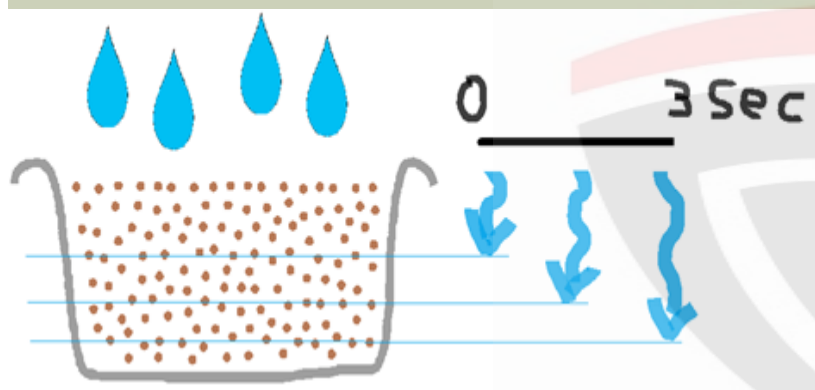


悶蒸

- 悶蒸階段涉及最小的水輸送。流速和低壓。
- 悶蒸使水非常緩慢地讓粉餅飽和。
- 該階段確定總輸注的長度。



總萃取=預浸泡+悶蒸



蒸氣技術

清理功能

- 其中一個最有趣的功能是“清理”功能，它可以消除在蒸汽分配操作之間的中長間隔中形成的任何冷凝水。
- 通過朝向托盤按下蒸汽手柄並將其保持在該位置幾秒鐘來啟用“清理”功能，釋放手柄後，它將自動返回其原始位置。

模組性

- 蒸汽手柄的另一個特徵是模組化分配。
- 向上按壓手柄時，將遇到兩個不同的位置。

這些可以獲得不同水平的蒸汽強度：

- 位置V1（中途）：50%設置用於中等體積的待加熱飲料
- 位置V2（頂部）：對於中等大容量的待加熱飲料，最大設置為100%



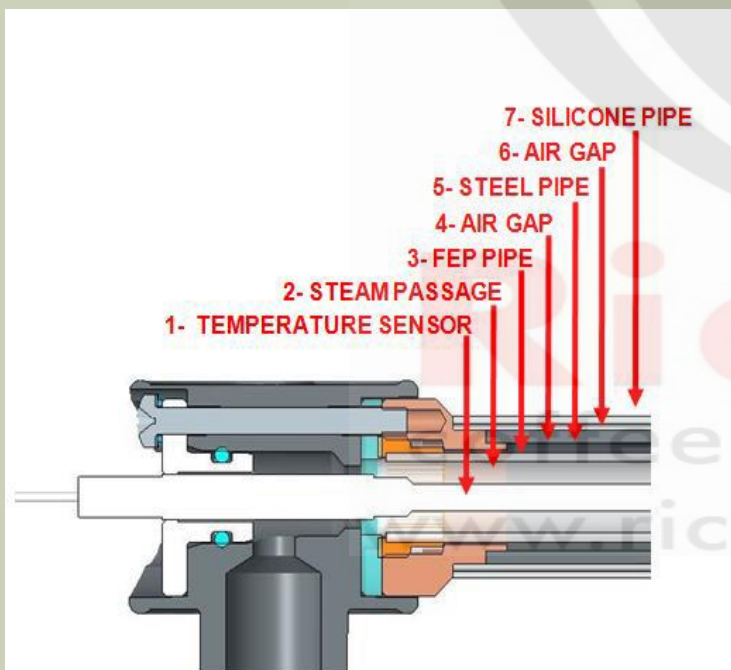
50%



100%

自動蒸氣

- 防粘外部蒸汽棒覆蓋物增強了隔熱性：當牛奶發泡時，在蒸汽分配之前、期間和之後，蒸氣棒的外表面保持適當溫度。
- 主要優點：
- • 舒適的溫度 • 易於清潔 • 減少噪音 • AutoSteamMilk4



自動蒸氣管內有 7 層材料：

- 1.temperature sensor 溫度感應器
- 2.steam passage 通道
- 3. feppipe fepp管
- 4.air gap 空氣間隙
- 5.steel pipe 鋼管
- 6.air gap 空氣間隙
- 7.silicone pipe 矽膠管



歡迎來店參觀選購~

店址:台北市松山區復興北路427巷32號1樓
預約熱線:(02)2715-1476



Ricco

coffee service

www.ricco.com.tw