

Nau Espresso Machines

espresso machines experts



NAU



Nau Espresso Treasures

For your favorite coffee moment

EN Enjoy every second of your espresso ritual with the Fiamma Nau. This little gem of a coffee machine is a masterpiece, designed for purists and equipped with professional technology. Whether at home or in restaurants, the Nau is perfect for the passionate barista.

PT Desfrute de cada segundo do seu ritual de café espresso com a Fiamma Nau. Esta pequena joia do café é uma obra-prima, desenvolvida para os puristas e equipada com tecnologia profissional. Em casa ou no sector da restauração, a Nau é perfeita para aficionados do café.

DE Erleben Sie jede Sekunde Ihres Espressorituals mit der Fiamma Nau. Dieses kleine Kaffee-Juwel ist ein Meisterstück, entwickelt für Puristen und ausgestattet mit professioneller Technologie. Egal, ob zu Hause oder in der Gastronomie, die Nau ist perfekt für leidenschaftliche Baristas.

FR Vivez chaque seconde de votre rituel espresso avec la Fiamma Nau. Ce petit bijou de café est un chef-d'œuvre, conçu pour les puristes et équipé d'une technologie professionnelle. Que ce soit à la maison ou dans la restauration, la Nau est parfaite pour les baristas passionnés.

ES Experimente cada segundo de su ritual del espresso con la Fiamma Nau. Esta pequeña joya del café es una obra maestra, desarrollada para puristas y equipada con tecnología profesional. Ya sea en casa o en la hostelería, la Nau es perfecta para los baristas apasionados.



Nau Classica



Nau Classica Dual



Nau Just





Nau Classica

Nau Classica Machine ID



TYPE TIPO

COMMERCIAL + HOME USE

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

SINGLE BOILER + MANUAL CHRONOMETER

GROUPS GRUPOS

NOSTALGIC GROUP + LEVETTA

EN Charming details like the manual chronometer by renowned Hanhart® watch makers and expert extraction technology enables baristas to celebrate delicious espresso. Internal and removable water tank.

PT Detalhes de charme, como o cronómetro manual dos conceituados relojeiros Hanhart® e a tecnologia de extração especializada, permitem que os baristas celebrem um espresso delicioso. Depósito de água interno e amovível.

DE Charmante Details wie der manuelle Chronometer der renommierten Uhrenmanufaktur Hanhart® und die fachmännische Extraktionstechnologie ermöglichen es Baristas, köstlichen Espresso zu zelebrieren. Interner und abnehmbarer Wassertank.

FR Des détails charmants comme le chronomètre manuel de la célèbre maison horlogère Hanhart® et la technologie d'extraction experte permettent aux baristas de célébrer un espresso délicieux. Réservoir d'eau interne et amovible.

ES Detalles encantadores como el cronómetro manual de la prestigiosa firma relojera Hanhart® y la tecnología de extracción experta permiten a los baristas disfrutar de un espresso exquisito. Depósito de agua interno y extraíble.







Nau Classica



Nau Classica

Hanhart® Chronometer

Count every moment of the espresso experience with the manual Hanhart® chrono

Conte cada momento da experiência do café espresso com o cronómetro manual da Hanhart®

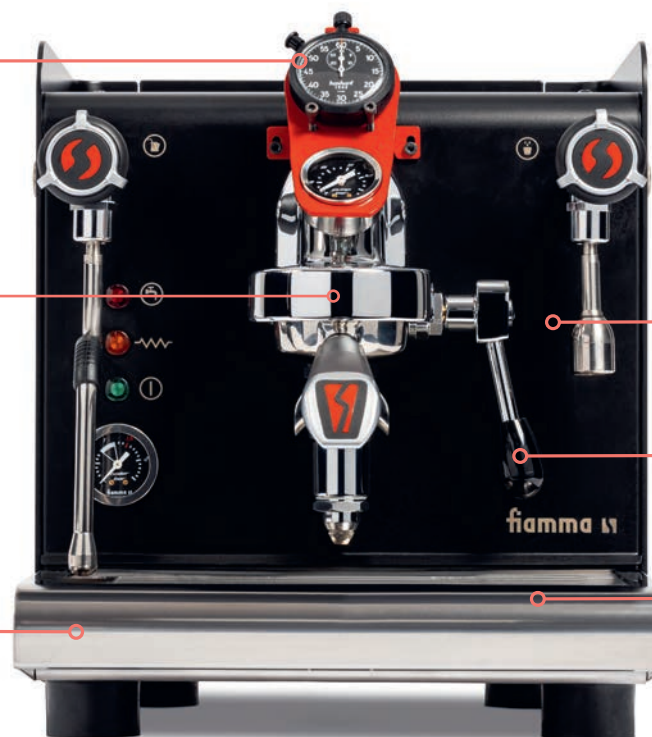
Nostalgic group

Chromed body with levetta
Corpo cromado com levetta

Plug'n'Play

Ready to extract with removable internal water tank & drip tray

Pronto a extrair com o depósito de água interno amovível e o tabuleiro de recolha de água



Heat-insulated boiler

Boiler equipped with heat jacket
Caldeira com isolamento térmico



Levetta

Manual activation of pre-inusion and extraction
Ativação manual da pré-infusão e extração



Direct water connection (PRO Version)

Manual activation of pre-inusion and extraction
Ativação manual da pré-infusão e extração



Nau Classica Dual

Nau Classica Dual Machine ID



TYPE TIPO

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

GROUPS GRUPOS

COMMERCIAL + HOME USE

DOUBLE BOILER + PID + MANUAL CHRONOMETER

NOSTALGIC GROUP + LEVETTA

EN Add dual boiler system and PID-technology to the Nau's emblematic look for an even more fine-tuned extraction - wherever you like with flexible choice between water connection and the integrated water tank.

PT Acrescenta o sistema dual boiler e tecnologia PID ao design emblemático da Nau Classica para aperfeiçoar ainda mais o seu café - onde quiser, graças à escolha flexível entre a ligação de água e o depósito de água integrado.

DE Ergänzen Sie den emblematischen Look der Nau Classica um Dualboiler-System und PID-Technologie und holen Sie alle Details aus Ihrem Kaffee - wo Sie wollen, mit Wasseranschluss oder nur mit dem integrierten Wassertank.

FR Ajoutez le système de double chaudière et la technologie PID au dessin emblématique de la Nau Classica et tirez tous les détails de votre café - où vous voulez, avec un raccordement à l'eau ou seulement avec le réservoir d'eau intégré.

ES Añada el sistema de doble caldera y la tecnología PID al aspecto emblemático de la Nau Classica y saque todo el partido a su café, donde quiera, con una conexión de agua o simplemente con el depósito de agua integrado.







Nau Just
Customized model

Nau Just

Nau Just Machine ID



TYPE TIPO	COMMERCIAL + HOME USE
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	DUAL BOILER + PID
GROUPS GRUPOS	1 GR

EN The Nau Just achieves top performance levels, ensuring precise and continuous temperature stability, allowing the barista to focus on the essentials: crafting delicious espresso with ease

PT A Nau Just atinge níveis de desempenho superiores, assegurando uma estabilidade de temperatura precisa e contínua, permitindo que o barista se concentre no essencial: preparar um delicioso café espresso com facilidade

DE Der Nau Just erreicht Spitzenleistungen und gewährleistet eine präzise und kontinuierliche Temperaturstabilität, so dass sich der Barista auf das Wesentliche konzentrieren kann: die mühelose Zubereitung von köstlichem Espresso.

FR Le Nau Just atteint des niveaux de performance élevés, assurant une stabilité précise et continue de la température, ce qui permet au barista de se concentrer sur l'essentiel : la préparation d'un délicieux espresso en toute simplicité.

ES La Nau Just alcanza los máximos niveles de rendimiento, garantizando una estabilidad precisa y continua de la temperatura, lo que permite al barista centrarse en lo esencial: elaborar un delicioso espresso con facilidad.





espresso machines experts



fiemme



KEY SPECS	NAU CLASSICA	NAU CLASSICA DUAL	NAU JUST
Groups Grupos	1	1	1
Boiler technology Tecnologia	Single Boiler	Dual Boiler	Dual Boiler
Extraction technology Tecnologia extração	9bar + nostalgic group	9bar + nostalgic group	9bar
Temperature control Controlo de temperatura	Pressostat	PID	PID
Shot timer Temporizador	Manual Hanhart® Chronometer	Manual Hanhart® Chronometer	display
Water tank Depósito de água	3 l removable	3 l removable	3 l removable
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	2 l @ 1.8 kW	1.2 l @ 2.5 kW	0.8 l @ 2 kW
Coffee boiler capacity/ power Caldeira café capacidade/ potência	-	0.8 l @ 1.5kW (PID)	0.5 l @ 1.5 kW (PID)
Hot water Água quente	1 tap	1 tap	-
Steam wand with 360° mobility knob(s) Lança vapor com manípulo 360°	●	-	●
Pump Bomba	vibrating	rotary	vibrating
PRO Version Versão PRO	rotary pump/ direct water connection bomba rotativa/ ligação direta à água	direct water connection	rotary pump/ direct water connection bomba rotativa/ ligação direta à água
Power Potência	1.85 kW	2.55 kW	2.2 kW
Power supply Alimentação	~220~240 V	~220~240 V	~220~240 V
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	337x440x375 mm	337x440x375 mm	337x440x390 mm
Packaging Embalagem	500x595x420 mm	500x595x420 mm	500x595x420 mm
Standard color Cor standard	● ●	● ●	●



	MCF 50 OD	MCF LEO 55 OD
Burrs Mós	Ø 50 mm	Ø 55 mm
Speed Velocidade	1400 rpm	1400 rpm
Grinding time Tempo de moagem	digital	digital
Micrometric regulation Regulação micrométrica	•	•
Portafilter holder Suporte porta-filtro	•	•
Portion programming Programação das doses	3 portions 3 doses	3 portions 3 doses
Hopper capacity Capacidade tremonha	0.25 kg	0.3 kg
Maximum productivity Produtividade máxima	< 1 g/s	< 2.2 g/s
Power Potência	0.22 kW	0.39 kW
Power Supply Alimentação	~220-240 V	~220-240 V
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	152x250x382 mm/ 5.1 kg	131x183x380 mm/ 6.2 kg
Packaging/ weight Embalagem/ peso	210x310x455 mm/ 6 kg	195x415x280 mm / 7.5 kg





Creating for Love & Coffee

EN We have been manufacturing espresso machines since 1977, working hand in hand with the utmost care for every detail - because we know that excellent espresso only comes from a perfectly made machine.

PT Fabricamos máquinas de café espresso desde 1977, trabalhando de mãos dadas, com o maior cuidado em cada detalhe - porque sabemos que um excelente café espresso só vem de uma máquina de café espresso perfeitamente construída.

DE Seit 1977 stellen wir Espressomaschinen her und arbeiten Hand in Hand mit größter Sorgfalt für jedes Detail - denn wir wissen, dass ein exzellenter Espresso nur aus einer perfekt gemachten Espressomaschine kommt.

FR Nous fabriquons des machines à espresso depuis 1977 et nous travaillons main dans la main avec le plus grand soin pour chaque détail, car nous savons qu'un excellent espresso ne peut sortir que d'une machine à espresso parfaitement réalisée.

ES Llevamos fabricando máquinas de espresso desde 1977, trabajando codo con codo y cuidando al máximo cada detalle, porque sabemos que un espresso excelente sólo se consigue con una máquina de espresso perfectamente fabricada.



Espresso Machines Experts

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

www.fiamma.pt

#fiammaespresso



hello@fiamma.pt

+351 234 300 020