

fiamma 

SINCE 1977

Vela Espresso Machines

espresso machines experts





Vela

Commercial and Home Espresso Machines

EN The Vela espresso machines are created with a love that is felt in every cup of espresso. Ranging from deluxe model Vela PressureProfile to the powerful Vela Dual machines, this line brings precision and pleasure to baristas and coffee business makers.

PT Criámos as máquinas espresso Vela com tanta atenção e amor que é sentido em cada chávena. Desde o modelo deluxe Vela PressureProfile até às poderosas máquinas Vela Dual, esta linha traz precisão e prazer aos baristas e profissionais de café.

DE In jeder Vela Espressomaschine steckt viel Herzblut, und das schmeckt man in jedem Espresso. Ob die luxuriöse Vela PressureProfile oder die leistungsstarke Vela Dual – die Vela-Maschinen vereinen höchste Präzision mit purem Kaffeevergnügen.

FR Les machines à espresso Vela Dual sont créées avec un amour qui se ressent dans chaque tasse. Du modèle de luxe Vela PressureProfile aux puissantes machines Vela Dual, cette gamme apporte précision et plaisir aux baristas et aux cafetiers.

ES Las máquinas de espresso Vela Dual han sido creadas con un amor que se siente en cada taza de espresso. Abarcando desde el modelo de lujo Vela PressureProfile hasta las potentes máquinas Vela Dual, esta línea aporta precisión y placer a los baristas y a los creadores de negocios de café.

Vela





Vela
PP

Vela Pressure Profile Machine ID



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

EN Top extraction technology all packed into this 1-group machine: With PressureProfiling, dual boiler technology and very powerful steam, Fiamma Vela PressureProfile prepares your recipes for perfect specialty espresso, cup after cup.

PT É com tecnologia de extração da última geração como PressureProfiling, tecnologia de dupla caldeira e vapor muito potente que a Vela PressureProfile prepara o espresso perfeito, chávena após chávena.

DE Mit modernster Extraktionstechnologie wie PressureProfiling, Dual-Boiler-System und superstarkem Dampf bereitet die Vela PressureProfile den perfekten Espresso zu - Tasse um Tasse.

FR C'est avec une technologie d'extraction de pointe comme le PressureProfiling, la technologie à double chaudière et un vapeur très puissante que la Vela PressureProfile prépare l'espresso parfait en chaque tasse.

ES Gracias a la tecnología de extracción más moderna, como PressureProfiling, la tecnología de caldera doble y el vapor muy potente, la Vela PressureProfile prepara el espresso perfecto, en cada taza.



PressureProfiling

Precision with every shot

EN Enjoy full potential of your specialty coffee with PressureProfiling technology. Easily adjust pressure throughout the brewing process with a simple touch of the e-lever. This feature empowers baristas to craft unique recipes tailored to each bean's character. Moreover, the Vela enables you to store and recall up to 5 recipes, complete with pressure profiles. Elevate your coffee craftsmanship with precision and ease.

PT Tire o melhor dos seus cafés de especialidade com a tecnologia PressureProfiling. Pode ajustar a pressão a qualquer momento durante o processo de extração com um simples toque na alavanca eletrónica. Assim os baristas podem criar receitas únicas, adaptadas ao carácter de cada grão de café. Também é possível gravar e reproduzir até 5 receitas com os seus próprios perfis de pressão na Vela.

DE Kreieren Sie Ihren perfekten Kaffee! Die Pressure-Profiling-Technologie bietet Ihnen die volle Kontrolle über den Brühvorgang. Passen Sie den Druck mit einem einfachen Hebel an und entdecken Sie neue Geschmacksdimensionen. Mit der Vela Pressure Profile können Sie bis zu 5 individuelle Rezepte speichern und diese beliebig oft wiederholen.

FR Tirez tout le potentiel de vos grains de café. La technologie PressureProfiling vous permet d'ajuster la pression tout au long du processus d'infusion d'un simple effleurement du levier électronique. Les baristas peuvent ainsi créer des recettes uniques, adaptées au caractère de chaque type de café. En outre, la Vela permet de créer et de rappeler jusqu'à 5 recettes avec leurs propres profils de pression.

ES Obtenga todo el potencial de sus granos de café. La tecnología PressureProfiling permite ajustar la presión durante todo el proceso de preparación con un simple toque de la palanca electrónica. Esto permite a los baristas crear recetas únicas, adaptadas al carácter del tipo de café. También puede crear y recuperar hasta 5 recetas con sus propios perfiles de presión en la Vela.

e-lever: One touch commands extraction
e-lever:
Ativa a extração com um simples toque

Program up to 5 favorite PressureProfiles
Programa até 5 perfis de pressão

Short cut buttons: Instant hot water or flush
Botões rápidos:
Água quente e flush imediatos

Vela Pressure Profile
Custom Finishing

Technical Features



Pressure Profiling

Pressure Profiling
Perfis de Pressão



e-lever

Electronic lever for extraction control
Alavanca eletrônica que controla a extração



Dual Boiler

1 Coffee water boiler + 1 water/steam boiler
1 Caldeira de café + 1 caldeira de água/ vapor



Multiple PID

Precise temperature control on 3-points: Water/
steam boiler, coffee water and group
Controlo da temperatura precisa em 3 pontos:
Caldeira de água/ vapor, caldeira de café e grupo



Digital Management

Digital Management
Gestão digital



DHG: Dry Heated Group

Exact control of group temperature
Grupo aquecido com resistência elétrica



Heat-insulated Boilers

Boilers wrapped in heat jackets
Caldeiras com isolamento térmico



Plug'n'Play FLEX

Works with internal water tank or connection to
water net
Funciona com tanque interno ou ligação à rede
hídrica



Vela Pressure Profile
Standard Color

Barista Features



Half-turn Steam Knobs

Quick and precise control of steam flux
Controlo imediato e preciso do fluxo de vapor



Temperature-controlled Hot Water

Portioned water temperature
Água quente doseada e misturada



LED-lights

LED-lit workspace
Zona de trabalho iluminada



Cool Touch

Safe and fast working with heat-insulated steam
wand
Operação rápida e fácil com lança isolada
termicamente



Brew Pilot

Easy monitoring of extraction times via the
generous display
Fácil monitorização do tempo de extração através
do display digital



Instant Flush

Activate the group flush with one touch on the
shortcut button
Ativa o "flush" automático do grupo com apenas um
toque



VortexPro

Guarantees the perfect swirl of any kind of milk
Emulsão perfeita com qualquer tipo de leite

Fiamma® Vela espresso machines blend in beautifully in your coffee shop, micro-roastery or restaurant. Talk to us about what look you favor for your machine!

PT As máquinas Fiamma® Vela não só preparam um café espresso perfeito, mas também dão um aspeto sofisticado à sua coffee shop, microtorrefação ou restaurante. Fale connosco sobre como personalizar a sua máquina!

DE Fiamma® Vela-Maschinen machen nicht nur köstlichen Espresso, sondern sehen in Ihrem Café, Ihrer Rösterei oder Restaurant auch hervorragend aus. Sprechen Sie mit uns darüber, wie Sie Ihre Maschine individuell gestalten können!

FR Les machines Fiamma® Vela ne se contentent pas de préparer un délicieux espresso, elles sont également très esthétiques dans votre café ou votre restaurant. Consultez-nous pour savoir comment personnaliser votre machine!

ES Las máquinas Fiamma® Vela no sólo hacen un espresso delicioso, sino que también tienen un aspecto precioso en su cafetería, micro-torrefacción o restaurante. Consúltenos sobre cómo personalizar su máquina.



Vela PP Customized



Vela NineBar
Standard Color

Vela 9bar

Vela NineBar Machine ID

TYPE TIPO

COMMERCIAL + HOME USE

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

DUAL BOILER + PID

GROUPS GRUPOS

1 GR

EN The Vela NineBar allows baristas to fine-tune their coffee with dual boiler technology, PID and digital management. It brings stylish design, classic 9bar functioning for true purists - with the velocity of short-cut buttons and powerful steam.

PT A Vela Ninebar permite tirar o melhor do café com tecnologia de dupla caldeira, PID e gestão digital. Traz muito estilo e a clássica extração a 9 bar para puristas exigentes, com a facilidade dos botões de atalho e vapor potente.

DE Klassische 9-Bar-Funktion trifft auf moderne Technologie: Die Vela NineBar vereint traditionelle Brühkunst mit innovativer Technik. Dual-Boiler, PID und digitales Management ermöglichen eine präzise Kaffeezubereitung. Das elegante Design, praktische Shortcut-Tasten und starker Dampf runden das Erlebnis für anspruchsvolle Baristas ab.

FR La Vela NineBar permet aux baristas de peaufiner leur café grâce à la technologie de la double chaudière, au PID et à la gestion numérique. Elle apporte un design élégant, un fonctionnement classique à 9 bars pour les vrais puristes - avec la rapidité des boutons de raccourci et une vapeur puissante.

ES La Vela NineBar permite a los baristas afinar su café con tecnología de doble caldera, PID y gestión digital. Aporta un diseño elegante, un funcionamiento clásico de 9 bares para los verdaderos puristas, con la velocidad de los botones de acceso directo y un vapor potente.



Barista Features



LED-lights

LED-lit workspace
Zona de trabalho iluminada



Cool Touch

Safe and fast working with heat-insulated steam wand
Operação rápida e fácil com lança isolada termicamente



Brew Pilot

Easy monitoring of extraction times via the OLED-display
Fácil monitorização do tempo de extração através do display OLED



Plug'n'Play FLEX

Works with internal water tank or connection to water net
Funciona com tanque de água interno ou ligação à rede hídrica



Programmable Pre-Infusion

Define pre-infusion duration and interval
Pré-infusão programável na duração e pausa



Half-turn Steam Knobs

Quick and precise control of steam flux
Controlo imediato e preciso do fluxo de vapor



VortexPro

Guarantees the perfect swirl of any kind of milk
Emulsão perfeita com qualquer tipo de leite



Technical Features



Dual Boiler

1 Coffee water boiler + 1 water/steam boiler
1 Caldeira de café + 1 caldeira de água/vapor



Digital Management

Digital Management
Gestão digital



Heat-insulated Boilers

Boilers wrapped in heat jackets
Caldeiras com isolamento térmico



Instant Flush

Activate the group flush with one touch on the shortcut button
Ativa o "flush" automático do grupo com apenas um toque



DHG: Dry Heated Group

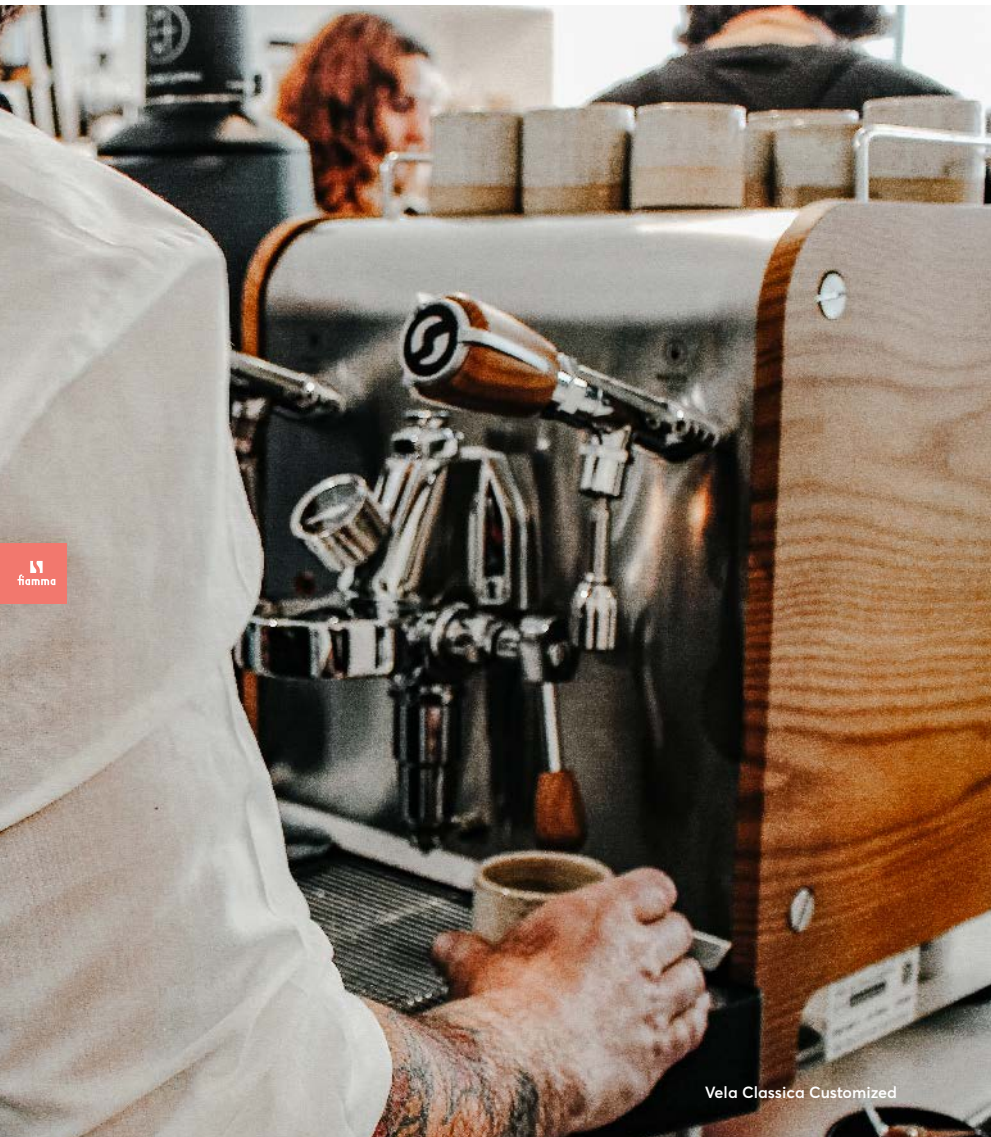
Exact control of the temperature of each group head
Grupo aquecido com resistência elétrica: Controlo exato da temperatura do grupo



SPI: Static Pre-infusion

Soft pre-infusion
Pré-infusão estática





Vela Classica Customized

Vela Classica

Vela Classica Machine ID

TYPE TIPO

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

GROUPS GRUPOS

COMMERCIAL + HOME USE

SINGLE BOILER + PID

1 LEVETTA GROUP

EN The Vela Classica adds a nostalgic touch to the espresso making ritual while remaining true to top-quality modern extraction technology with PID and shot timer.

PT A Vela Classica acrescenta um toque nostálgico ao ritual de fazer café espresso, mantendo-se fiel à tecnologia de extração moderna de alta qualidade com PID e shot timer.

DE Die Vela Classica verleiht dem Ritual der Espressozubereitung einen nostalgischen Touch und bietet dabei moderne Extraktionstechnologie mit PID und Shot-Timern.

FR La Vela Classica ajoute une touche de nostalgie au rituel de la préparation de l'espresso tout en restant fidèle à la technologie moderne d'extraction de haute qualité avec PID et shot timers.

ES La Vela Classica añade un toque nostálgico al ritual de la preparación del espresso, al tiempo que se mantiene fiel a la tecnología de extracción moderna de máxima calidad con PID y temporizador de extracción.



Vela Classica
Standard Color



Barista Features



Nostalgic Group

Chromed group with lever
Grupo cromado com leveta



Cool Touch

Safe and fast working with heat-insulated steam wand
Operação rápida e fácil com lança isolada termicamente



Levetta

Levetta for manual start of extraction
Alavanca para ativar a extração



Half-turn Steam Knob

Quick and precise control of steam flux
Controlo imediato e preciso do fluxo de vapor



Technical Features



PID

PID for precise temperature control and shot timer
PID com dupla função: Controlo preciso da temperatura e shot timer



Manometer

Group head pressure gauge
Manómetro de pressão do grupo



Plug'n'Play FLEX

Works with internal tank or connection to water net
Funciona com tanque interno ou ligação à rede hídrica





KEY SPECS	VELA PRESSURE PROFILE	VELA 9BAR	VELA CLASSICA
Groups Grupos	1	1	1
Boiler technology Tecnologia	Dual Boiler	Dual Boiler	Single Boiler
Extraction technology Tecnologia extração	Pressure Profiling	9 bar	9 bar
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID / Pressostat	Pressostat
Digital Management Gestão digital	Touch-screen display ecrã tátil gráfico	OLED display	-
Water tank Depósito de água	4.5 l	4.5 l	4.5 l
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	4 l @ 1.8 kW	4 l @ 1.8 kW	3 l @ 1.8 kW
Coffee boiler capacity/ power Caldeira café capacidade/ potência	1 x 0.5 l @ 1.5kW (PID)	1 x 0.5 l @ 1.5kW (PID)	-
Pre-heated coffee water Água de café pré-aquecida	●	●	-
Hot water Água quente	portioned & mixed doseada & misturada	portioned doseada	manual
Cool Touch steam wand Lança vapor Cool Touch	●	●	●
Overall power Potência total	2.05 ~ 3.6 kW	3.6 kW	1.95 kW
Power sequential mode Potência modo sequencial	2.05 kW	-	-
Power supply Alimentação	~220~240 V	~220~240 V	~220~240 V
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	396x535x495 mm/ 39 kg	396x535x495 mm/ 39 kg	396x535x495 mm/ 35 kg
Packaging Embalagem	680x550x630 mm/ 44 kg	680x550x630 mm/ 44 kg	680x550x630 mm/ 39 kg
Standard color Cor standard	●	●	●
Other colors/ customization Outras cores/ personalização	●	●	●



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 Espressoemaschinen her und arbeiten Hand in Hand mit größter Sorgfalt für jedes Detail - denn wir wissen, dass ein exzellenter Espresso nur aus einer perfekt gemachten Espressoemaschine 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.



Vela Dual 3

Vela Dual Machine ID

TYPE TIPO	COMMERCIAL
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	DUAL BOILER + PID
GROUPS GRUPOS	2 GR/ 3 GR TALL CUPS/ SMALL CUPS

EN The Vela Dual pairs the precision of dual boiler system with powerful capacity. This fully commercial machine safeguards an impressive thermal stability and makes operation easy with digital management and barista ergonomics.

PT A Vela Dual assegura uma estabilidade térmica impressionante, graças ao sistema de dupla caldeira, gerido através de PID e tem a sua utilização facilitada através do teclado dedicado, com gestão digital e ergonomia para o barista.

DE Die Vela Dual verbindet die Präzision des Dual-Boiler-Systems mit enormer Kapazität. Diese Baristamaschine garantiert eine beeindruckende thermische Stabilität und macht die Bedienung mit digitalem Management und Ergonomie spielend einfach.

FR Cette machine à café espresso associe la précision du système PID avec la capacité puissante de deux chaudières. La Vela Dual garantit une stabilité thermique impressionnante et facilite l'utilisation grâce à la gestion numérique et à l'ergonomie du barista.

ES La Vela Dual combina la precisión del sistema PID con la grande capacidad productiva de dos de calderas distintas para café y agua. La Vela Dual garantiza una impresionante estabilidad térmica y facilita el manejo gracias a la gestión digital y la ergonomía del barista.



Vela Dual 2 full white





Technical Features



Dual Boiler

1 Coffee water boiler + 1 water/steam boiler
1 Caldeira de café + 1 caldeira de água/
vapor

Multiple PID

Precise temperature control on 3-points:
Water/ steam boiler, coffee water and
groups
Controlo da temperatura precisa em 3
pontos: Caldeira de água/ vapor, caldeira
de café e grupos

Digital Management

Digital Management
Gestão digital

DHG: Dry Heated Group

Exact control of the temperature of each
group head
Grupo aquecido com resistência elétrica:
Controlo exato da temperatura de cada
grupo

Instant Flush

Activate the group flush with one touch on
the shortcut button
Ativa o "flush" automático do grupo com
apenas um toque

SPI: Static Pre-infusion

Soft pre-infusion
Pré-infusão estática



Vela Dual 2 Tall Cups
Standard Color



Barista Features



Portioned Hot Water

Programmable hot water portions
Porções de água quente programáveis



LED-lights

LED-lit workspace
Zona de trabalho iluminada



Cool Touch

Safe and fast working with heat-insulated steam wand
Operação rápida e fácil com lanças com isolamento térmico



Brew Pilot

Easy monitoring of extraction times via OLED display
Fácil monitorização do tempo de extração através do display OLED



Programmable Pre-infusion

Define pre-infusion duration and interval
Pré-infusão programável na duração e pausa



VortexPro

Guarantees the perfect swirl of any kind of milk
Emulsão perfeita com qualquer tipo de leite



Energy Management



Switch-off

Easy switch-off of individual groups
Possível desligar 2º ou 3º grupo



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.



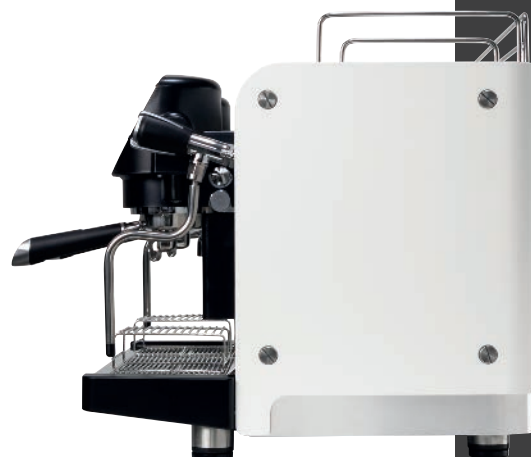
Sequential heating

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



Heat-insulated Boilers

Boilers wrapped in heat jackets
Caldeiras com isolamento térmico

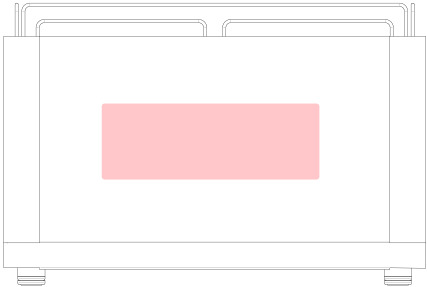


KEY SPECS	VELA DUAL 2	VELA DUAL 3
Groups Grupos	2	3
Boiler technology Tecnologia	Dual Boiler	Dual Boiler
Extraction technology Tecnologia extração	Built-in rotary pump Bomba rotativa	
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID
Digital Management Gestão digital	OLED display	OLED display
Steam 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 Embalagem	870x710x740 mm/ 79 kg	1080x710x740 mm/ 100 kg
Standard color Cor standard	●	●
Other colors/ customization Outras cores/ personalização	●	●

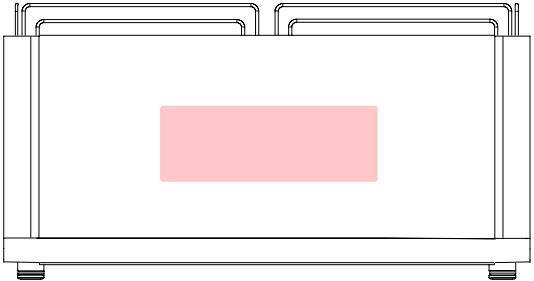
Customisable backlit signature

Turn the Vela Dual into a beacon for your brand with an eye-catching and elegant signature.

Torne a Vela Dual num chamariz para a sua marca com uma assinatura personalizada.



Vela Dual 2: 400x140 mm



Vela Dual 3: 400x140 mm



Vela

Fiamma® Vela espresso machines are equipped with integrated nano-perforated shower screens, redefining espresso extraction.

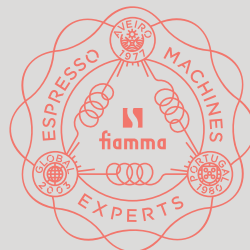


PT As máquinas Fiamma Vela estão equipadas com os filtros de crivos nano-perfurados integrados.

DE Fiamma® Vela-Espressomaschinen sind jetzt mit integrierten nano-perforierten Präzisions-Duschsieben ausgestattet.

FR Les machines Fiamma® Vela sont désormais équipées des filtres intégrés nano-perforés.

ES Las máquinas Fiamma® Vela están ahora equipadas con los filtros integrados nano-perforados.



Espresso Machines Experts

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

www.fiamma.pt

#fiammaespresso



hello@fiamma.pt

+351 234 300 020