

**fiamma** 

S I N C E 1 9 7 7

# 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 meticoloso e atenção a todos os pormenores. A partir daqui, começa a sua viagem para torrefacções de café, cafés, cafetarias, 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 meticoloso 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

# Love & Coffee since 1977



# 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 das 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



CARAVEL



QUADRANT



COMPASS SE



COMPASS  
DUAL BOILER



COMPASS  
MULTIBOILER

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

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

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

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

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

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-perfoming 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 PRESURE 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 especialidad estelar!





# Astrolab



Astrolab  
customized/ customizada

# 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 extração a 9 bar.

**DE** Unser Spitzmodell 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 PressureProfile, 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



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 impressionnant, 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  
*Gestão sobre todos os parâmetros  
através do ecrã OLED*



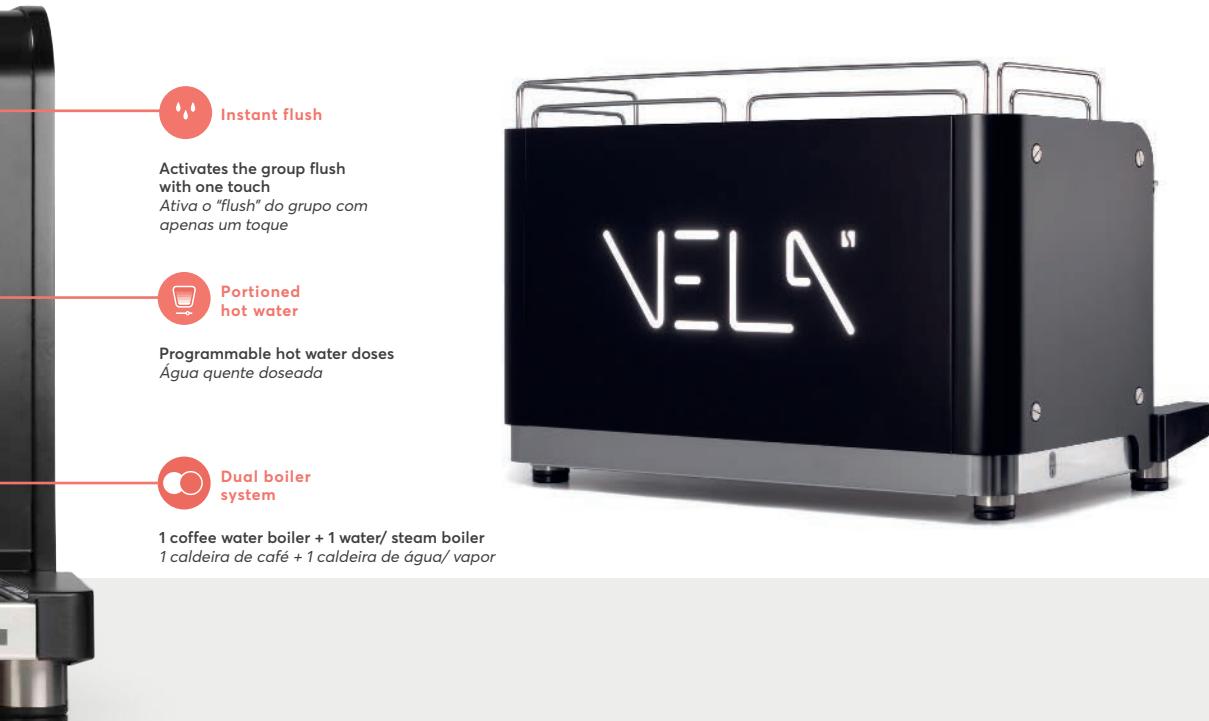
Cool-touch  
Heat-insulated steam wands  
*Lanças de vapor com  
isolamento térmico*



PID temperature control  
PID for precise temperature control  
*PID para controlo preciso da temperatura*



# Vela Dual



 Instant flush  
Activates the group flush with one touch  
Ativa o "flush" do grupo com apenas um toque

 Portioned hot water  
Programmable hot water doses  
Água quente doseada

 Dual boiler system  
1 coffee water boiler + 1 water/ steam boiler  
1 caldeira de café + 1 caldeira de água/ vapor

## 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

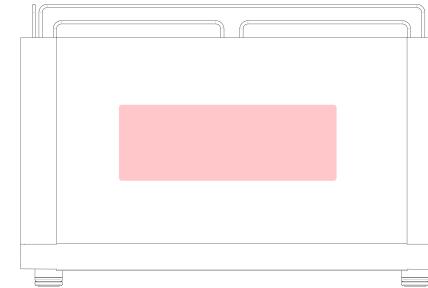


	VELA DUAL 2	VELA DUAL 3
Groups Grupos	2	3
Boiler technology Tecnologia	Dual Boiler	Dual Boiler
Extraction technology Tecnologia extração	Built-in rotary pump	Built-in rotary pump
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID
Digital Management Gestão digital	OLED display	OLED display
Steam boiler 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	●	●

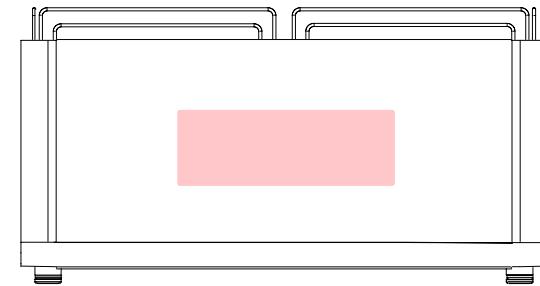
## Customisable backlit signature

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



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.





Vela PProfile +  
Vela Ninebar



Internal water tank  
and drip tray, can be  
connected to water net  
Funciona com tanque  
interno ou ligação à rede  
hídrica



Vela Ninebar



Vela PressureProfile



Vela Classica



Heat-insulated steam wand  
Lança de vapor com  
isolamento térmico



## 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 petite masterpiece - the Nau seamlessly blends nostalgic design elements with expert extraction. Tailored for diverse environments, from offices and bars 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'œuvre 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'espesso.

**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 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 espresso 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  
Gestão e controlo através do ecrã tátil



Adjustable Pre-infusion

Programmable duration of pre-infusion  
Duração da pré-infusão ajustável



MultiBoiler System

Independent boilers: 1 main boiler, 1 coffee water boiler per group  
Caldeiras independentes:  
1 caldeira água/ vapor, 1 caldeira de água de café por grupo

# Compass Multiboiler





Compass 2 Multiboiler Tall Cups White



**Shot timer**  
Monitor extraction time  
Visualiza o tempo de extração



**Dosed & mixed water**  
Dosed and mixed hot water  
Água quente doseada e misturada



**Cool-touch**  
Heat-insulated steam wands  
Lanças de vapor com isolamento térmico

**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** Progammierbare 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



## 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

 **Compass**  
DualBoiler



 **Digital Management**

Control all parameters via display  
*Gestão de todos os parâmetros através do ecrã*

 **PID temperature control**

Precise temperature settings for reliable thermal stability  
*Temperaturas precisas para estabilidade térmica*

 **ECHO Connectivity**

IOT solution for remote management  
*Ligaçāo IOT para gestão remota*



# Compass DualBoiler

## LED lighting

Barista workspace  
Iluminação da  
zona de trabalho

## Dual boiler system

Independent boiler for steam/ water  
and 1 coffee water boiler  
Caldeiras independentes para água/  
vapor e 1 caldeira de água de café



## 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 Tecnología	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

## Smart features for 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 chávena.

**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 aúna 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 + DOSE CONTROL

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



**fiamma**  
**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



**Quick-turn knobs**  
Quick and precise action  
Ativação rápida e precisa



**Static Pre-Infusion**  
Soft infusion of the coffee  
Pré-infusão suave



**Dose Control**  
Programmable doses  
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 <b>heat exchanger</b>   Caldeira com <b>sistema termostifônico</b>			
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID	PID	PID
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**

Control all parameters via display  
Gestão de todos os parâmetros através do ecrã



**Shot timers**

Monitor extraction time at a glance  
Visualiza o tempo de extração



**LED lighting**

Barista workspace  
Iluminação da zona de trabalho

**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 <b>heat exchanger</b>   Caldeira com <b>sistema termossifónico</b>			
Boiler capacity Capacidade caldeira	11 l	18 l	11 l	18 l	11 l	18 l
Temperature control Controlo de temperatura	PID		PID		Pressostat   Pressóstatos	
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



# 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



Dose control

Electronic models (CV) with  
programmable doses  
Modelos eletrônicos com doses  
programáveis



Static  
Pre-Infusion

Automatic mechanic pre-infusion  
Pré-infusão mecânica automática



Tall Cups or  
Small Cups

Copos altos ou chávenas clássicas



Caravel 2 CV Tall Cups Black  
(Customized: LEDs)





	CARAVEL 1/ CARAVELI 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 termostifônico			
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	-	-	●	●
Dose control Controlo das doses	CV model	CV model	CV model	CV model
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
LED lighting Iluminação LED	optional   opcional	optional   opcional	optional   opcional	optional   opcional
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.

## Machine ID Marina

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



### Plug'n'Play

Marina CV DI is made for operation without water connection  
Marina CV DI funciona sem ligação à rede hídrica



Dose control  
Electronic models with programmable doses  
Modelos eletrônicos com doses programáveis



Static Pre-Infusion  
Automatic mechanic pre-infusion  
Pré-infusão automática mecânica



Marina CV Red  
Customized



Marina CV DI  
White



Marina Black



Rotary Pump  
Rotary pump available as optional  
Bomba rotativa disponível como opcional



	MARINA	MARINA PRO	MARINA CV	MARINA CV PRO	MARINA CV DI
Groups Grupos	1	1	1	1	1
Boiler technology Tecnologia	Single boiler with <b>heat exchanger</b>   Caldeira com sistema termostifônico				
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
Dose control Controlo das doses	-	-	●	●	●
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	4 portions   4 doses	3 portions   3 doses	3 portions   3 doses
Hopper capacity Capacidade tremonha	1.4 kg	0.25 kg	0.3 kg	1.2 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 3.3 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	194x307x560 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	280x190x415 / 7.5 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

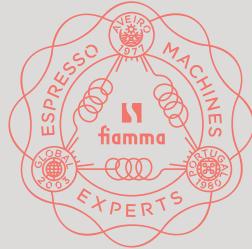
Disclaimer: The information in this catalogue is as precise as possible. Fiamma reserves the right to alter its range and products without prior notice.

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](http://www.fiamma.pt)

#fiammaespresso



hello@fiamma.pt  
+351 234 300 020