

RANGE / REIHE

## Jubilé



**JUBILÉ A1**



**JUBILÉ A2**

## Legend



**LEGEND S1**



**LEGEND S2**



**LEGEND S3**

# E 61



PUBLIFAEMA 84.2400000



**FAEMA**

Via A. Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy  
Tel. +39 02 90 04 81

[www.faema.com](http://www.faema.com)



EN / DE

# E61



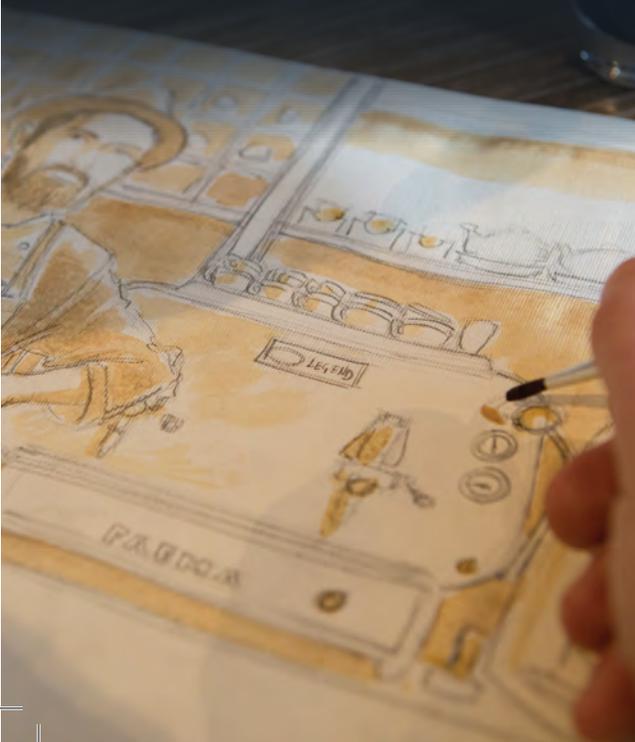
**FAEMA**



## THE ART OF FAEMA

EXPRESS YOUR ART illustrates the legendary brand and product, conjuring up atmospheres replete with passion, art, tradition, quality and coffee culture, stepping into the world of the barman.

The FAEMA coffee machine is the tool that allows you to set your passion for coffee in motion and enhance your artistic skills.



# Express your Art



## Kunst von Faema

*EXPRESS YOUR ART erzählt vom Mythos der Marke und des Produkts, lässt eine Atmosphäre voller Leidenschaft, Kunst, Tradition, Qualität und Kaffeekultur anklingen und wird durch das Universum des Baristas inspiriert. Die FAEMA-Kaffeemaschine wird zum Werkzeug, mit dem die eigene Kaffeeliebe und Kunst interpretiert und zelebriert werden.*



## E61, THE STORY CONTINUES

It is 1961 and Faema writes an important page in its own history and in that of espresso coffee machines by introducing the E61, an immediate success thanks to its revolutionary technical solutions and its stainless steel elegant body. Faema presents now a new edition of its jewel. Though built maintaining the original design and materials, E61 features updated devices: an automatic boiler fill, a built in volumetric pump, two pressure gauges, to control the pump and the boiler pressure, and the adjustable thermal balancing system (Faema patent). E61 is available in the semi-automatic version "Legend" and in the automatic one "Jubilé", which features dosed hot water and beverage selections.





## E61, eine Legende bis heute

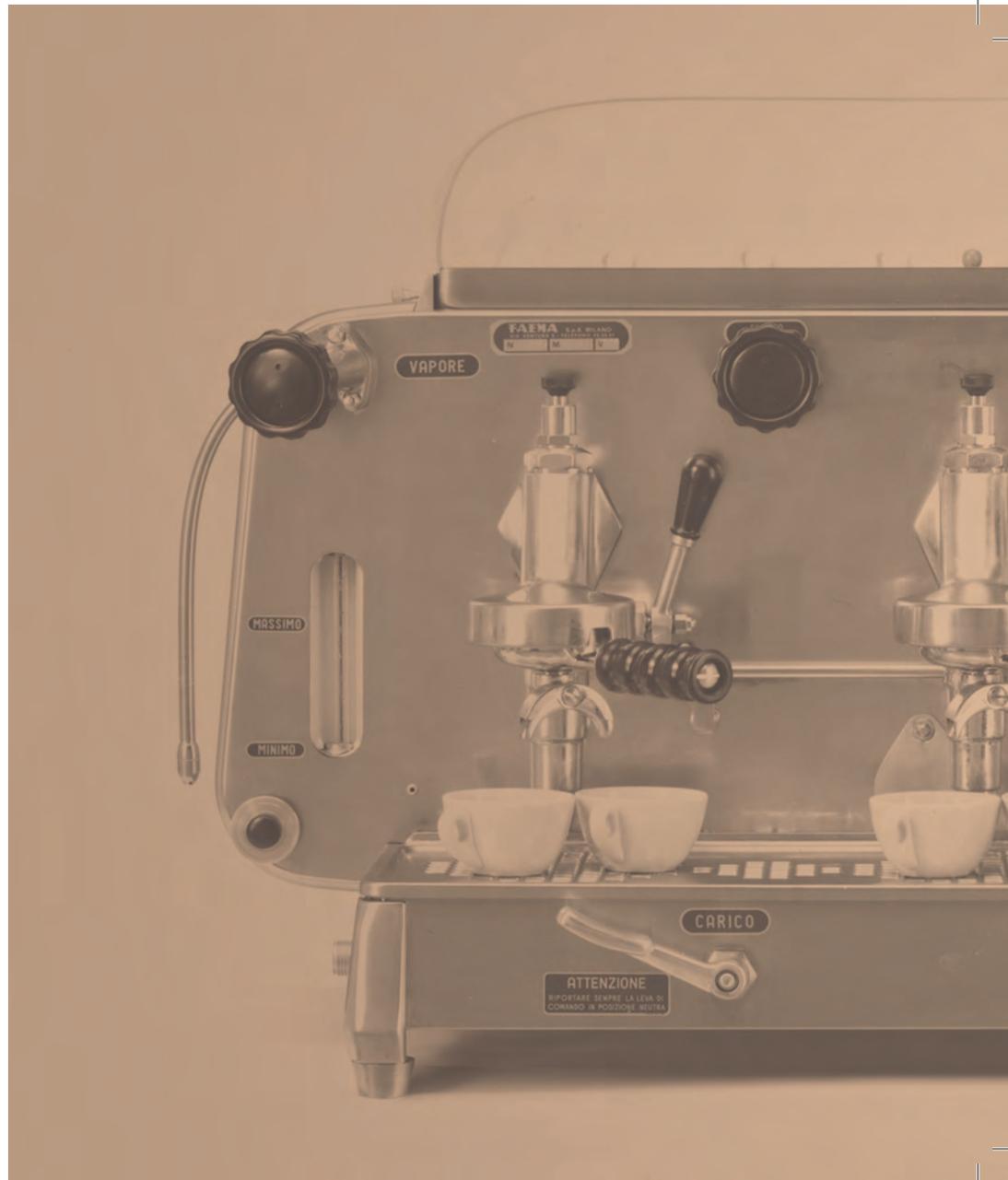
*Man schreibt das Jahr 1961, ein nicht nur für die Firmengeschichte der Faema sondern auch für die Entwicklung der Espressomaschinen sehr bedeutendes Jahr, Faema lanciert das Modell E61. Die E61 fand sofort einen grossen Erfolg, dank ihrer neuen technologischen Lösungen, ihrer aus purem Stahl bestehenden Karosserie und ihrem eleganten Design. Faema bietet heute eine Neuausgabe ihres Schmuckstückes an. In den Formen sowie in den Materialien bleibt sie der „guten alten Zeit“ treu, doch das technische Innenleben der E61 ist auf dem neuesten Stand: automatischen Kesselwasser-Niveaugler, eingebaute volumetrische Pumpe, zwei Manometer für die Druckkontrolle der Pumpen sowie des Kessels und ein System für die Einstellung des thermischen Gleichgewichts (Faema Patent). E61 ist in der halbautomatischen Version „Legend“ und in der automatischen Version „Jubilé“ verfügbar, die durch die dosierten Wasser- und Kaffeeauswahltasten gekennzeichnet ist.*



## WHY IS IT SO SPECIAL

E61 is the first machine to use a volumetric pump to give the water the ideal 9-atmosphere pressure and keep the pressure constant during the whole extraction process, unlike lever machines.

Furthermore, thanks to the preinfusion system, the extension of the contact time between the water and the ground coffee before extraction favours optimal extraction when it comes to the organoleptic properties of the espresso.





## Was ist so besonders an der E61

*E61 benutzte als erste Espressomaschine eine volumetrische Pumpe, um dem Wasser den idealen Druck von 9 bar zu verleihen und diesen Druck während der Erogation konstant zu halten, was bei den Handhebelmaschinen nicht möglich war. Außerdem wurde durch die Preinfusionsmechanik das Heißwasser mit niedrigerem Druck zum Kaffeepulver geleitet, konnte dieses durchtränken und dem Kaffee Zeit zum Aufquellen geben, was eine optimale Extrahierung der organoleptischen Eigenschaften erlaubte.*



## TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN

| JUBILÉ  |                               |                               | LEGEND                        |                               |                               |
|---|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Groups / Gruppen  | 1                             | 2                             | 1                             | 2                             | 3                             |
| Steam wands<br>Dampfhäne  | 2                             | 2                             | 1                             | 1                             | 2                             |
| Hot water wand<br>Teewasserhahn                                   | 1                             | 1                             | 1                             | 1                             | 1                             |
| Boiler capacity (litres)<br>Kesselkapazität (Liter)               | 6                             | 11                            | 6                             | 11                            | 17,5                          |
| Dimensions L x P x H (mm/in)<br>Ausmaße B x T x H (mm/in)         | 550x540x565<br>21.9x21.3x22.2 | 715x540x565<br>28.1x21.3x22.2 | 550x540x565<br>21.9x21.3x22.2 | 715x540x565<br>28.1x21.3x22.2 | 955x540x565<br>37.6x21.3x22.2 |
| Weight (kg/lb)<br>Gewicht (kg/lb)                                 | 51 / 112                      | 60 / 132                      | 51 / 112                      | 60 / 132                      | 80 / 176                      |
| Supply voltage<br>Spannung  | 380-415V3N 50Hz               |
| Max. power at<br>Installierte Leistung bei<br>380-415V3N 50Hz (W) | 3300-3900                     | 4000-4800                     | 3300-3900                     | 4000-4800                     | 4800-5700                     |

