

X1

IT/ENG/FR
DEU/ESP/POR

PUBLIFAEMA 95.1234560

X1

euro-MILANI
DISTRIBUTING

Phone: (905) 501-8600 Toll Free Fax: (905) 501-9737 | info@euromilan.com
115 Matheson Boulevard East, Mississauga, ON L4Z 1X8
euromilan.com or shopeuromilan.com



 **FAEMA**



X1 è una macchina superautomatica pensata per quei locali dotati di spazi operativi limitati e caratterizzati da consumi giornalieri medi (fino a 150 tazze circa). Semplice da usare, X1 è in grado di garantire una qualità in tazza superiore. X1 può preparare un menù completo di bevande di elevata qualità. Partendo dal caffè in grani, il gruppo garantisce un'estrazione in linea con quella della tradizione LaCimbali. Anche le bevande a base di latte fresco sono di qualità superiore grazie al MilkPS e al TurboSteam.



X1 is a superautomatic machine designed for locations where espresso coffee is not the core business (up to 150 cups per day) and space is a critical factor. Easy to use, X1 guarantees a superior in-the-cup quality. X1 delivers a complete coffee menu utilizing coffee beans and fresh milk. The quality of the beverages is guaranteed by LaCimbali's renowned expertise in espresso extraction and by innovative milk frothing devices such as the TurboSteam and the MilkPS.

La X1 est une machine tout-automatique pensée pour ces établissements qui ont à disposition des espaces de travail réduits et qui sont caractérisés par des productions moyennes pendant la journée de travail (jusqu'à 150 tasses environ). Simple dans son utilisation, la X1 garantit une excellente qualité du produit dans la tasse. La X1 peut préparer une carte café complète de boissons de qualité élevée. Partant du café en grains, le groupe garantit une extraction en accord avec les standards de la tradition LaCimbali. Grâce au MilkPS et au TurboSteam, même les boissons à base de lait frais sont d'une qualité supérieure.



X1 ist ein Vollautomat, welcher für jene Lokale gedacht wurde, die unter kleinen Platzbedingungen einen täglichen Durchschnittsverbrauch (bis zum 150 Tassen) haben. X1 ist einfach zu benutzen und gewährleistet die Spitzenqualität in der Tasse. X1 kann ein vollständiges erster Qualität Getränkemenü bereiten. Die Gruppe gewährleistet eine Extraktion aus der Kaffeebohnen, die der LaCimbali Tradition gemäss ist. Dank dem MilkPS und dem TurboSteam sind auch die Frischmilchgetränke erstklassig.

La X1 es una máquina superautomática pensada para aquellos locales que tienen un espacio de trabajo limitado y que se caracterizan por consumos diarios medios (hasta unas 150 tazas). Sencilla en el empleo, la X1 garantiza una calidad en taza superior. La X1 puede preparar un menú completo de bebidas de calidad elevada. Partiendo del café en grano, el grupo garantiza una extracción de acuerdo con la tradición LaCimbali. También las bebidas a base de leche fresca tienen una calidad superior gracias al MilkPS y al TurboSteam.

A X1 é uma máquina superautomática pensada para aqueles locais que têm um espaço de trabalho limitado e que se caracterizam por consumos diários médios (até umas 150 chávenas). Simples no emprego, a X1 garante uma qualidade na chávena superior. A X1 pode preparar um menu completo de bebidas de qualidade elevada. Partindo do café em grão, o grupo garante uma extracção em linha com a tradição LaCimbali. Também as bebidas a base de leite fresco têm uma qualidade superior graças ao MilkPS e ao TurboSteam.





SMARTBOILER

Ottimizza le performance di acqua calda e vapore evitando cali produttivi anche nelle ore di massimo impiego (brevettato).

A patented boiler management system, which significantly boosts steam and hot water capacity, thus avoiding production drops also during rush hours.

Optimise les performances de l'eau chaude et de la vapeur en évitant les baisses de production même aux heures d'affluence (breveté).

Optimiert die Leistung von Heißwasser und Dampf, vermeidet Abfall in der Produktion, auch in Zeiten höchster Beanspruchung (patentiert).

Optimiza la capacidad productiva de agua caliente y vapor, evitando disminuciones productivas incluso durante las horas punta (patentado).

Optimiza a performance da água quente e do vapor evitando perdas de produtividade mesmo nas horas de ponta (patenteado).



AUTOSTEAM

Tubo vapore che eroga contemporaneamente vapore misto ad aria così da permettere di riscaldare o montare elevate quantità di latte, senza intervento manuale (brevettato).

A steam wand that simultaneously delivers steam and air, allowing the hands-free heating or frothing of large amounts of milk without manual intervention (patented).

Lance vapeur qui débite simultanément vapeur et air afin de permettre de chauffer ou fouetter de grandes quantités de lait automatiquement, sans aucune intervention manuelle (breveté).

Dampfhahn, das gleichzeitig gemischten Dampf an die Luft freigibt, so dass höhere Mengen an Milch erhitzt oder aufgeschäumt werden können, ohne dass ein manueller Eingriff nötig ist (patentiert).

Tubo de vapor que eroga vapor mezclado con aire permitiendo así calentar o montar grandes cantidades de leche sin asistencia manual (patentado).

Tubo de vapor que distribui simultaneamente vapor misto com ar de forma a permitir aquecer ou montar grandes quantidades de leite, sem intervenção manual (patenteado).



MILKPS

Il sistema MilkPS consente di montare il latte a freddo, utilizzando solo aria, o a caldo, impiegando vapore, per un menu latte ancora più ampio.

Con il MilkPS è possibile:

- ottenere una dose in tazza sempre costante;
- personalizzare la temperatura del latte per ogni tasto-selezione (sistema esclusivo - brevettato);
- frazionare l'erogazione del latte a temperature diverse al fine di preparare bevande stratificate.

The MilkPs system allows frothing the milk either without heating it by using the air only, or heating it by using air and steam, thus delivering an even wider milk menu.

Thanks to the exclusive MilkPS, you can:

- create a pressurised flow to obtain a consistent in-the-cup milk dose;
- customize milk temperature for each selection (patented);
- deliver milk portions at different temperatures to prepare stratified beverages.

Le systeme MilkPS permet de faire mousser le lait à froid, simplement en utilisant de l'air, ou à chaud, au moyen de la vapeur, pour offrir un menu lait encore plus riche.

Le MilkPS permet de :

- obtenir une dose en tasse toujours constante;
- personnaliser la température du lait pour chaque touche de sélection (système exclusif - breveté);
- délivrer des portions de lait à températures différents pour préparer des boissons stratifiées.

MilkPS System ermöglicht das kalte Aufschäumen der Milch nur mit Luft oder heißes Aufschäumen durch den Einsatz von Dampf für eine noch umfangreichere Auswahl.

Mit MilkPS system es ermöglicht:

- eine durchgängig konstante Dosierung in der Tasse zu erzielen;
- die Milchttemperatur je Auswahltaste zu personalisieren (Exklusives System - patentiert);
- Milchportionen bei verschiedenen Temperaturen zur Zubereitung von Schichtgetränken auszugeben.

El Milk PS permite de montar la leche en frío, empleando sólo aire, o en caliente, empleando vapor y aire, para un menú leche más rico.

El MilkPS permite:

- obtener una dosis siempre constante de leche en la taza;
- personalizar la temperatura de la leche con cada tecla de selección (sistema exclusivo, patentado);
- erogar cantidades de leche a temperaturas diferentes para permitir la preparación de bebidas estratificadas.

O sistema MilkPs permite montar o leite a frio, utilizando apenas ar, ou a quente, utilizando vapor, para um menu de leite ainda mais rico.

Com o MilkPs è possível:

- obter uma dose sempre constante em chávena;
- personalizar a temperatura do leite para cada botão de selecção (sistema exclusivo - patenteado);
- distribuir fracções de leite a temperaturas diferentes para a preparação de bebidas estratificadas.

SELF WASH

La macchina esegue automaticamente cicli di lavaggio programmabili nell'arco della giornata lavorativa.

Il nuovo cappuccinatore è di facile smontaggio e pulizia. La pompa a ingranaggi è in grado di garantire condizioni ottimali d'igiene grazie allo svuotamento automatico del circuito latte a fine ciclo.

The machine automatically performs programmable wash cycles during working hours.

The new milk frother is easy to disassemble and clean.

The gear pump assures ideal hygiene conditions by automatically emptying the milk circuit at the end of each delivery cycle.

La machine effectue des cycles de lavage programmables pendant la journée de travail.

Le nouveau cappuccinateur se démonte et se nettoie simplement. La pompe à engranages assure des conditions optimales d'hygiène grâce à la purge automatique du circuit lait à la fin du cycle.

Die Maschine verlangt im Laufe eines Arbeitstages programmierbare Waschzyklen.

Der neue Milchaufschäumer ist einfach auszubauen und zu reinigen. Die Zahnrادpumpe gewährleistet die beste Hygiene dank der automatischen Entleerung des Milchkreises am Ende des Zyklus.

La máquina realiza ciclos de lavado programables durante el día de trabajo.

El nuevo cappuccinador se desmonta y se limpia fácilmente. La bomba con engranajes garantiza condiciones óptimas de higiene gracias al vaciado automático del circuito de leche al final del ciclo de erogación.

A máquina efectua ciclos de lavagem programáveis durante o dia de trabalho.

O novo cappuccinador desmontase e limpa-se simplesmente. A bomba de engrenagens garante óptimas condições de higiene graças ao esvaziamento automático do circuito do leite ao fim do ciclo de distribuição.



L'ARTE DI FAEMA

EXPRESS YOUR ART racconta il mito del brand e del prodotto, richiama atmosfere colme di passione, arte, tradizione, qualità e cultura per il caffè, andando ad intercettare l'universo del Barista.

La macchina FAEMA diventa lo strumento per interpretare la propria passione per il caffè ed esaltare la propria arte.



Express your Art

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.



		X1		
		Caffè	AS	MilkPS
Tasti di selezione dosati ("2x" grazie al tasto "Shift") <i>Dosed beverage selections ("2x" thanks to the "Shift" button)</i> <i>Touches de sélection dosées ("2x" grâce à la touche «Shift»)</i>	<i>Anzahl dosierte Wahltasten ("2x" dank der Shifttaste)</i> <i>Teclas de selección dosificadas ("2x" gracias a la tecla "Shift")</i> <i>Seleções bebidas ("2x" graças ao botão "Shift")</i>	2 x 8	2 x 8	2 x 8
Selezioni acqua calda <i>Hot water selections</i> <i>Touches de sélection eau chaude</i>	<i>Teewasserwahltasten</i> <i>Teclas de agua caliente</i> <i>Seleções água quente</i>	1	1	1
Erogatore acqua calda <i>Hot water wand</i> <i>Tuyau eau chaude</i>	<i>Teewasserhahn</i> <i>Tubo agua caliente</i> <i>Tubo água quente</i>	1	1	1
Lancia vapore <i>Steam wand</i> <i>Tuyau vapeur</i>	<i>Dampfhähne</i> <i>Tubo vapor</i> <i>Tubo vapor</i>	1	1	1
AutoSteam		-	1	-
Smart Boiler		✓	✓	✓
Caldaia <i>Boiler</i> <i>Chaudière</i>	<i>Kessel Kapazität</i> <i>Capacidad caldera</i> <i>Capacidade caldeira</i>	1	1	1
Capacità caldaia <i>Boiler capacity</i> <i>Capacité chaudière</i>	<i>Kessel Kapazität</i> <i>Capacidad caldera</i> <i>Capacidade caldeira</i>	(l)	2,5	2,5
Macinadosatori <i>Grinder-dosers</i> <i>Moulins-doseurs</i>	<i>Dosiermühlen</i> <i>Molinos-dosificadores</i> <i>Moinhos doseadores</i>	2	2	2
Tramogge <i>Hoppers</i> <i>Trémies</i>	<i>Bohnentrichter</i> <i>Tolvas</i> <i>Tremonhas</i>	(l)	2	2
Capacità tramogge <i>Coffee bean hopper capacity</i> <i>Capacité trémies</i>	<i>Bohnentrichter Kapazität</i> <i>Capacidad de las tolvas</i> <i>Capacidade das tremonhas</i>	(kg)	2 x 0,6	2 x 0,6
Maggiorazione tramogge (fino a 1.2 kg ciascuna) <i>Hopper extension (up to 1.2 kg / 2.6 lb each hopper)</i> <i>Majoration des trémies (jusqu'à 1.2 kg chaque trémie)</i>	<i>Verlängerter Bohnentrichter (je bis zum 1.2 kg)</i> <i>Aumento de las tolvas (hasta 1.2 kg cada tolva)</i> <i>Aumento das tremonhas (hasta 1.2 kg cada tremonha)</i>	OPT	OPT	OPT

DATI TECNICI

Dimensioni: L x P x H <i>Dimensions: W x D x H</i> <i>Dimensões: L x P x H</i>	<i>Abmessungen: B x T x H</i> <i>Dimensiones: L x P x A</i> <i>Dimensões: L x P x A</i>	mm	350 x 620 x 760
Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i>	<i>Gewicht</i> <i>Peso</i> <i>Peso</i>	kg	54
Potenza installata a <i>Max. power absorption at</i> <i>Absorption à</i>	<i>Installierte Leistung bei</i> <i>Potencia instalada a</i> <i>Potência máxima a</i>	220-240V~ 50/60Hz	3100 - 3600
Potenza installata a <i>Max. power absorption at</i> <i>Absorption à</i>	<i>Installierte Leistung bei</i> <i>Potencia instalada a</i> <i>Potência máxima a</i>	208-240V 60Hz (W)	2600 - 3600

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione / *The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice / Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern / Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication / El fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en este manual / O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem aviso prévio, as máquinas tratadas neste manual.*



On demand

