

ESPRESSO

MACHINES

fiamma

EXPERTS



fiamma 

S I N C E 1 9 7 7



Fiamma se guía por el deseo de crear equipos
fiabes e innovadores que satisfagan plenamente
las necesidades y expectativas de sus usuarios,
generando así un valor añadido para nuestros clientes.

Coffee & Love
since 1977



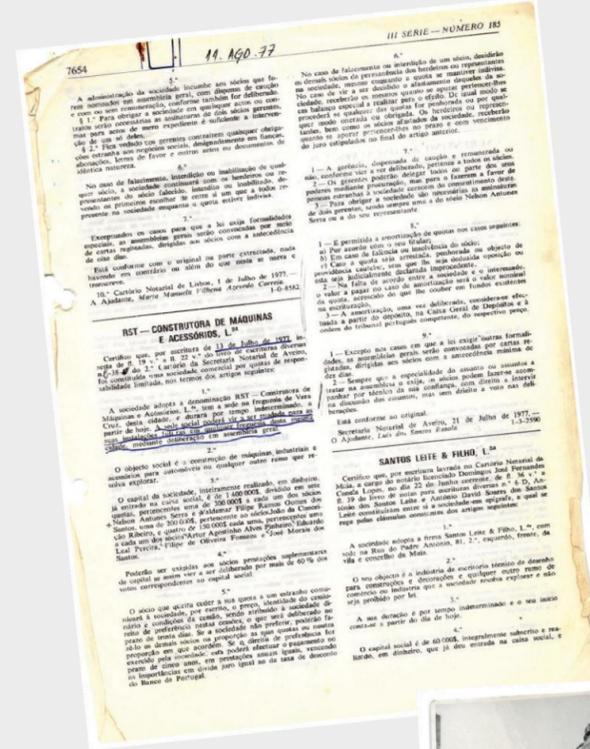
fiamma



Herencia Fiamma

espresso machines experts

Fundada en 1977 en la encantadora ciudad costera de Aveiro, Portugal, la empresa se dedicó inicialmente al sector automóvil.



Aveiro



fiamma





Fiamma start-up

espresso machines experts



Los primeros productos fueron cargadores de baterías para automóviles.



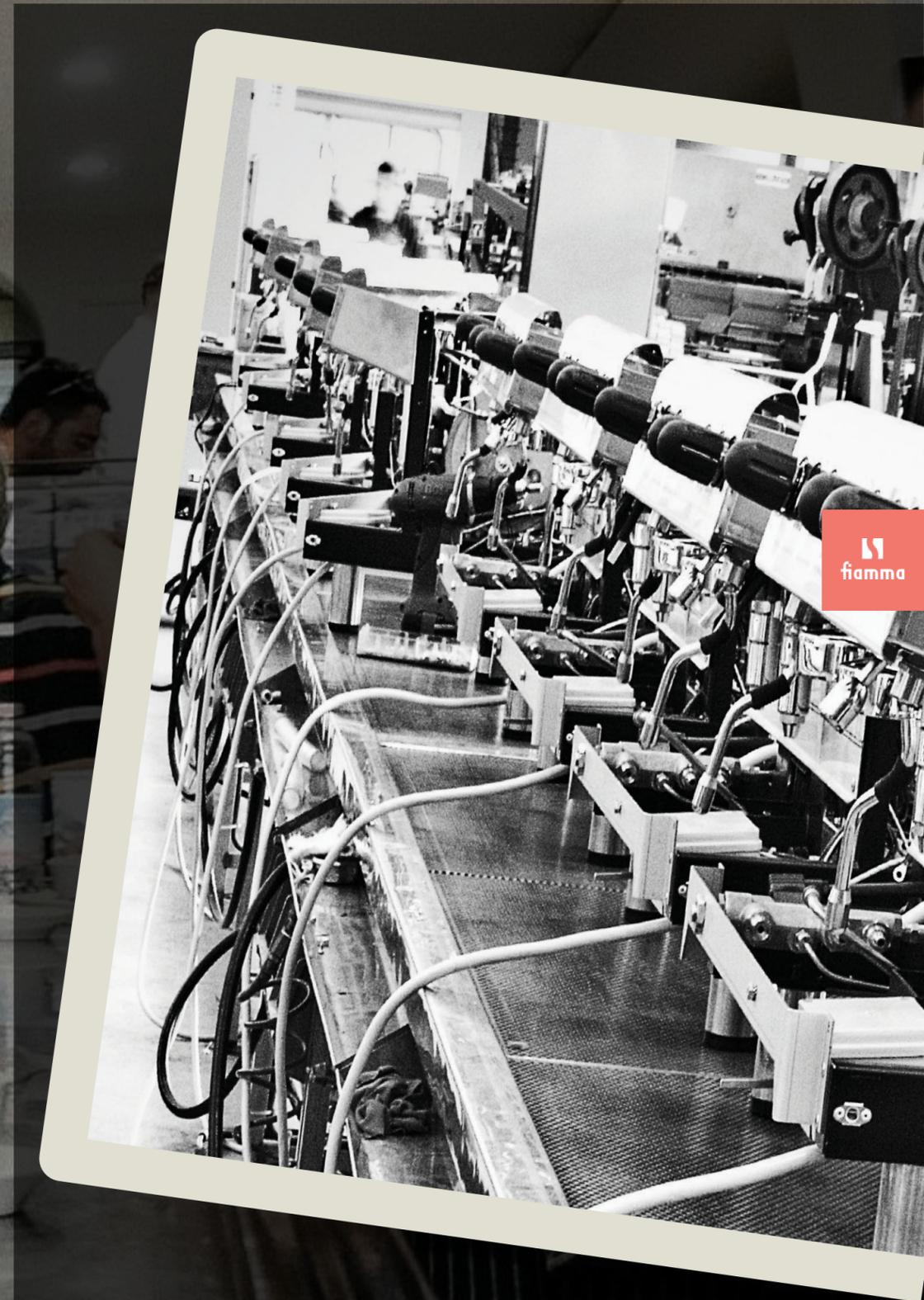
fiamma

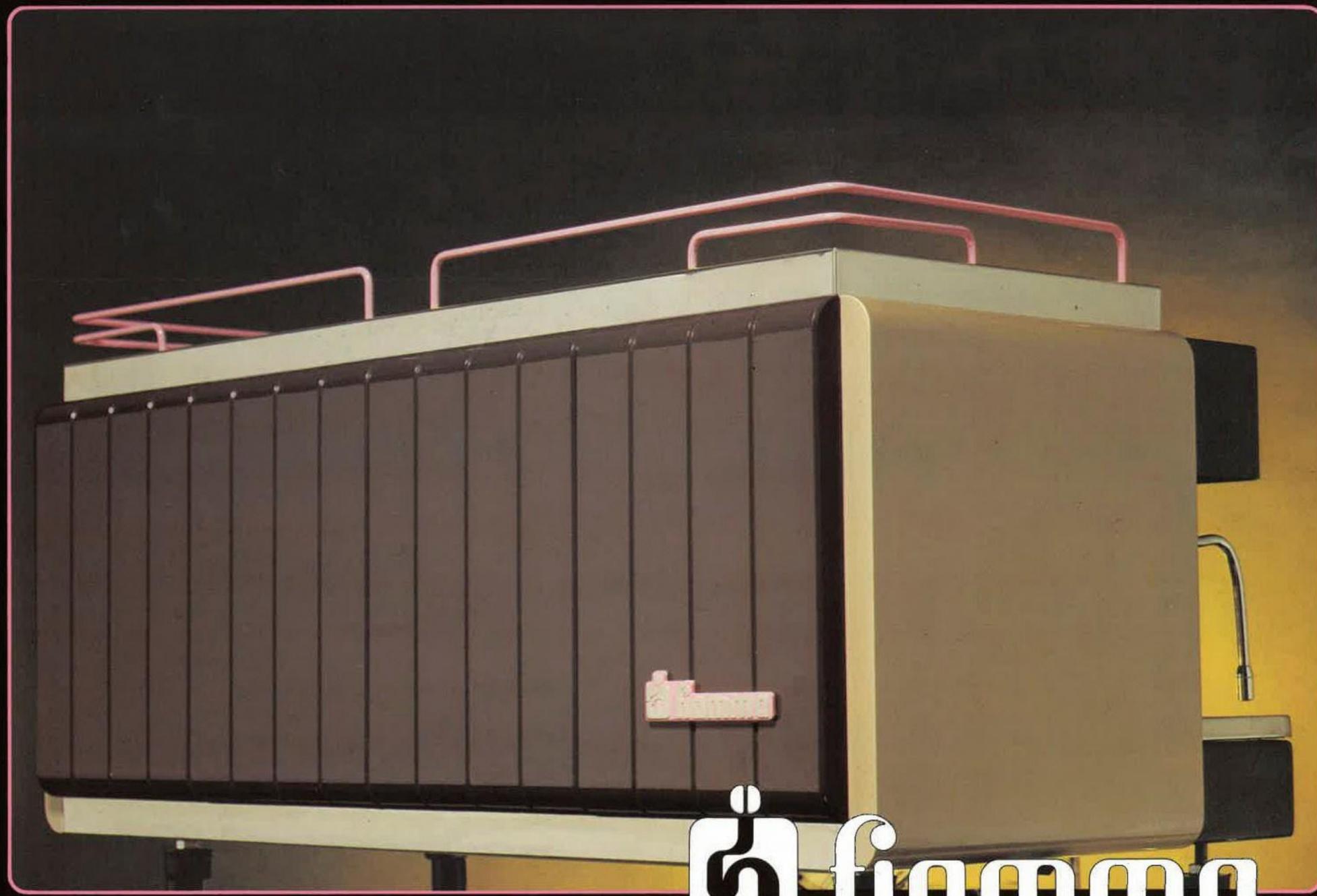


Consiguiendo ser expertos de máquinas espresso

espresso machines experts

En 1979, todo cambió muy rápidamente y, inspirada por amigos y lugares italianos, la joven empresa portuguesa comenzó un nuevo rumbo.



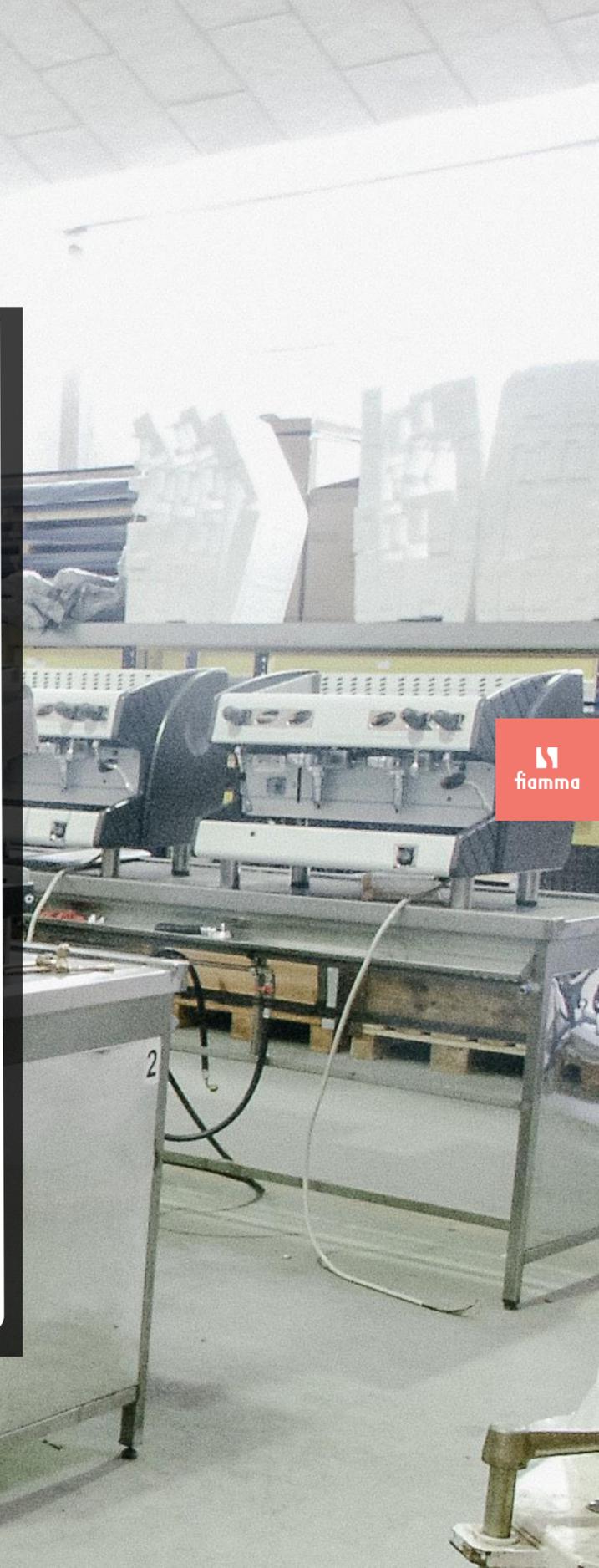


 **fiamma**



Fábrica Fiamma antes

espresso machines experts





Fábrica Fiamma hoy

espresso machines experts



Corte por láser



Automatización



Kardex



fiamma





espresso machines experts





Fiamma global



espresso machines experts



Fundada en 1977 en la encantadora ciudad costera de Aveiro, Portugal, Fiamma ha creado una red internacional de socios, que hoy abarca más de 75 países en todo el mundo. Los baristas de todo el mundo confían en su máquina Fiamma para servir deliciosas bebidas de café.





Máquinas Espresso Fiamma: Overview General

espresso machines experts



NAU



VELA



VELA DUAL



ASTROLAB MULTIBOILER



ASTROLAB PRESSURE PROFILE



Premium



MARINA



CARAVEL



QUADRANT



COMPASS SINGLE BOILER



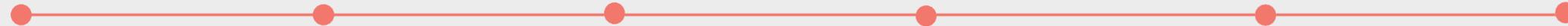
COMPASS DUALBOILER



COMPASS MULTIBOILER



Comercial





Gama Premium: Segmentos de Precio

14 K



astrolab pp

12 K



astrolab mb

10 K

8 K

6 K



vela dual



vela pp



vela 9bar



vela classica

4 K

2 K



nau just



nau classica





Gama Comercial: Segmentos de Precio

7K



compass mb

6K

5K



compass db

4K



quadrant



compass se

3K



caravel

2K



marina

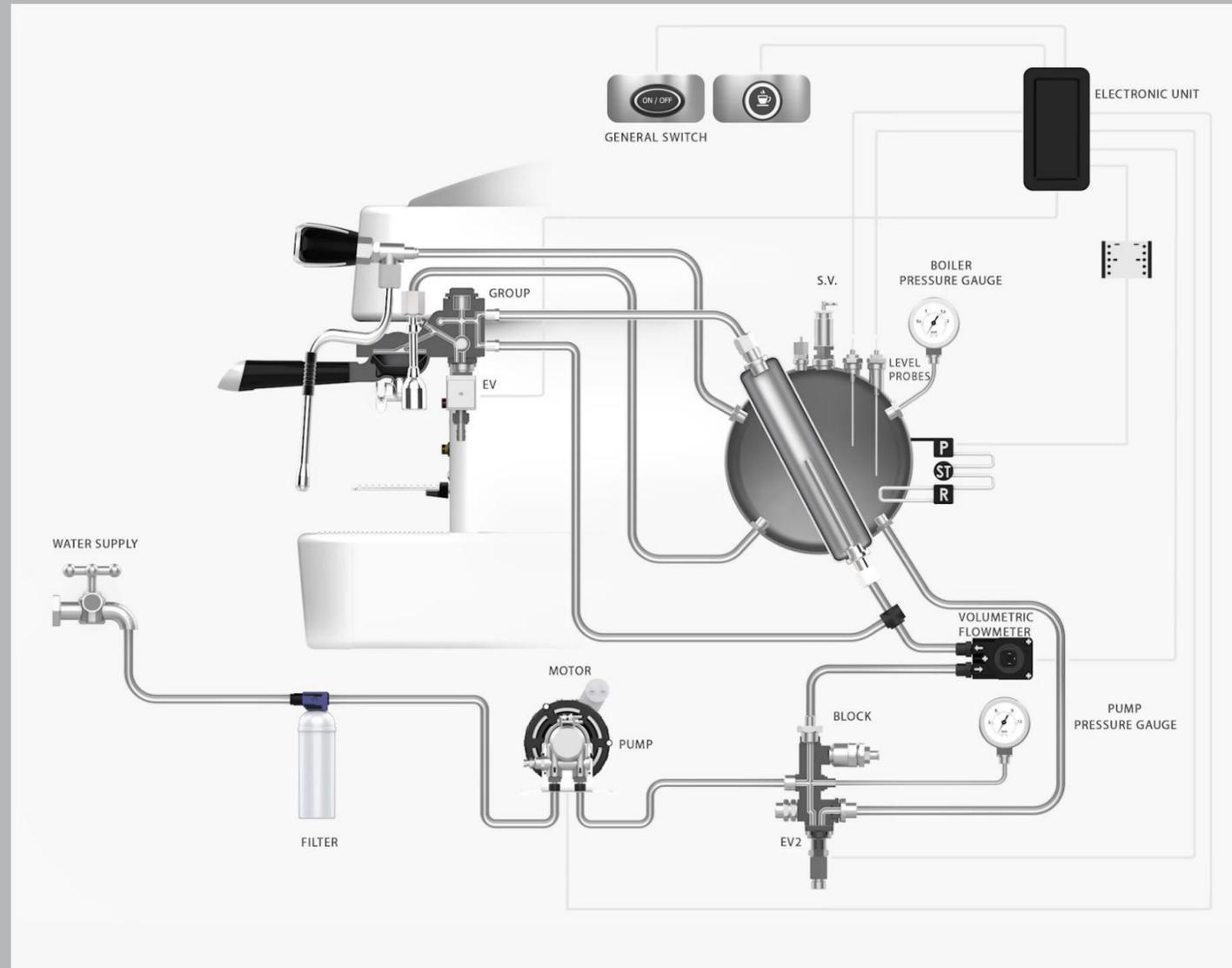


fiamma





Tipos de Máquinas Espresso: Caldera individual con intercambiador de calor



Estándares Fiamma:

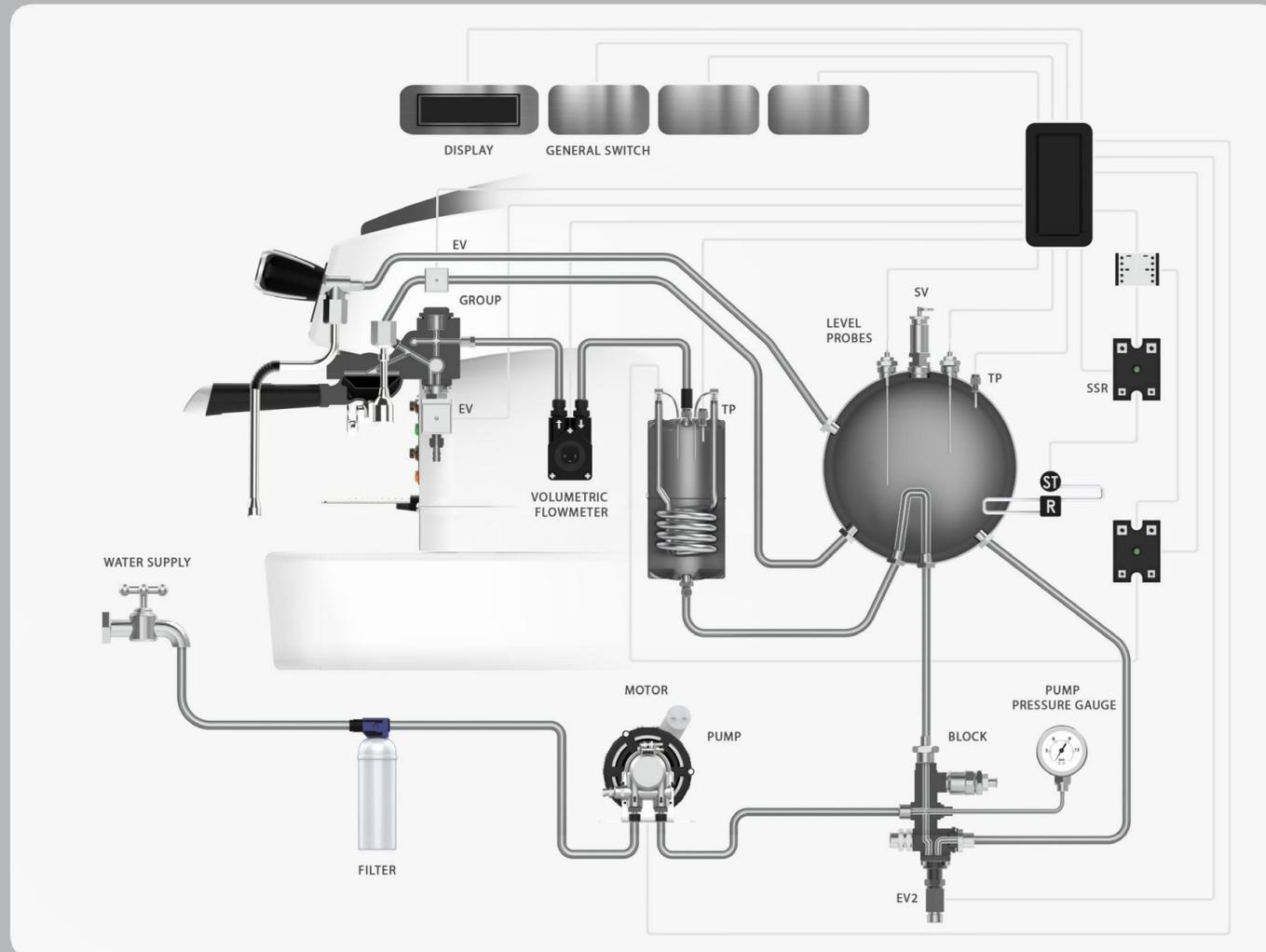
- Sondas de doble nivel
- Inyección de agua desde la parte superior del circuito de café
- Drenaje de caldera
- Bombas de agua de alto rendimiento 180 l/h
- Partes de latón CW 510 I (99,98% libre de plomo).



fiamma



Tipos de Máquinas Espresso: Máquina de espresso de doble caldera



Estándares Fiamma:

- Sondas de doble nivel
- Drenaje de caldera estándar
- Bombas de agua de alto rendimiento 180 l/h
- Calderas de café con refuerzo 2,5 kW/1,2 l
- Partes de latón CW 510 l (99,98% libre de plomo)
- Portafiltros de acero inoxidable
- Duchas IMS
- Elección flexible de filtros.



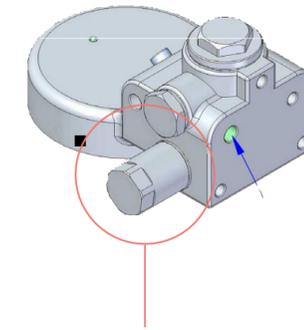


FIAMMA® SPI: PRE-INFUSIÓN ESTÁTICA

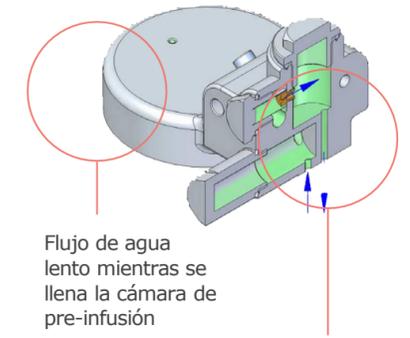


Al inicio de la extracción, el agua llena una cámara de infusión dentro del grupo, proporcionando una pre infusión suave de la pastilla de café.

→ **Funcionamiento mecánico, sin resortes ni piezas pequeñas necesarias.**

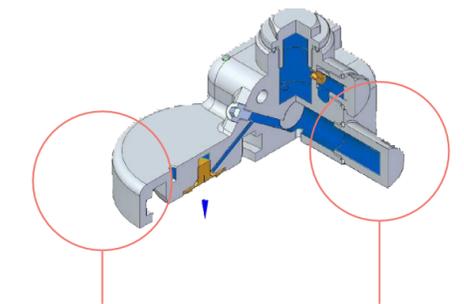


Cámara de pre-infusión



Flujo de agua lento mientras se llena la cámara de pre-infusión

Válvula solenoide



Flujo de agua a plena presión después de llenar la cámara de pre infusión

Cámara de pre-infusión



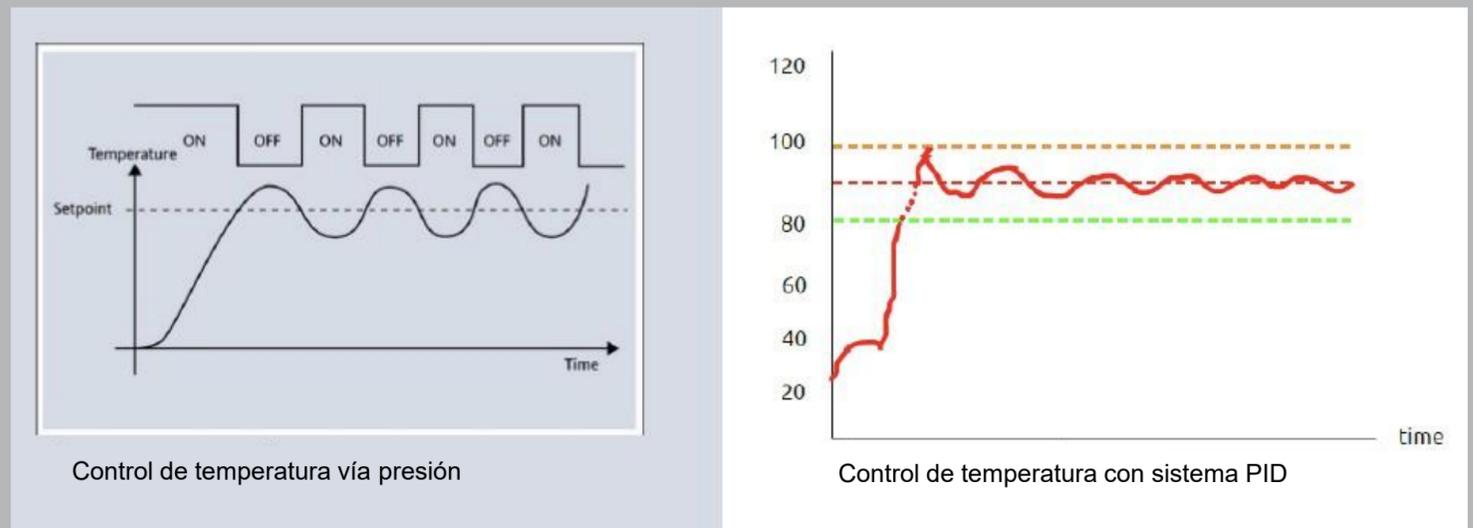


FIAMMA® PID CONTROL DE LA TEMPERATURA



Un controlador PID utiliza un algoritmo para alcanzar la temperatura ajustada considerando la inercia de la temperatura anterior. Los elementos calefactores se “activan” de manera intermitente justo antes de alcanzar la temperatura deseada.

- ✓ FIAMMA® QUADRANT BARISTA
- ✓ FIAMMA® COMPASS DB
- ✓ FIAMMA® VELA DUAL
- ✓ FIAMMA® COMPASS MB
- ✓ FIAMMA® COMPASS SE
- ✓ FIAMMA® NAU JUST
- ✓ FIAMMA® VELA NINEBAR
- ✓ FIAMMA® VELA PP
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB MB
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB PP



fiamma





FIAMMA® DHG: GRUPO CALENTADO EN SECO



Grupo calentado en seco: El grupo se calienta mediante un elemento eléctrico y se controla con un termoPID.

→ Control exacto de la temperatura de cada grupo.

- ✓ FIAMMA® COMPASS DB
- ✓ FIAMMA® VELA DUAL
- ✓ FIAMMA® COMPASS MB
- ✓ FIAMMA® NAU JUST
- ✓ FIAMMA® VELA NINEBAR
- ✓ FIAMMA® VELA PP
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB MB
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB PP





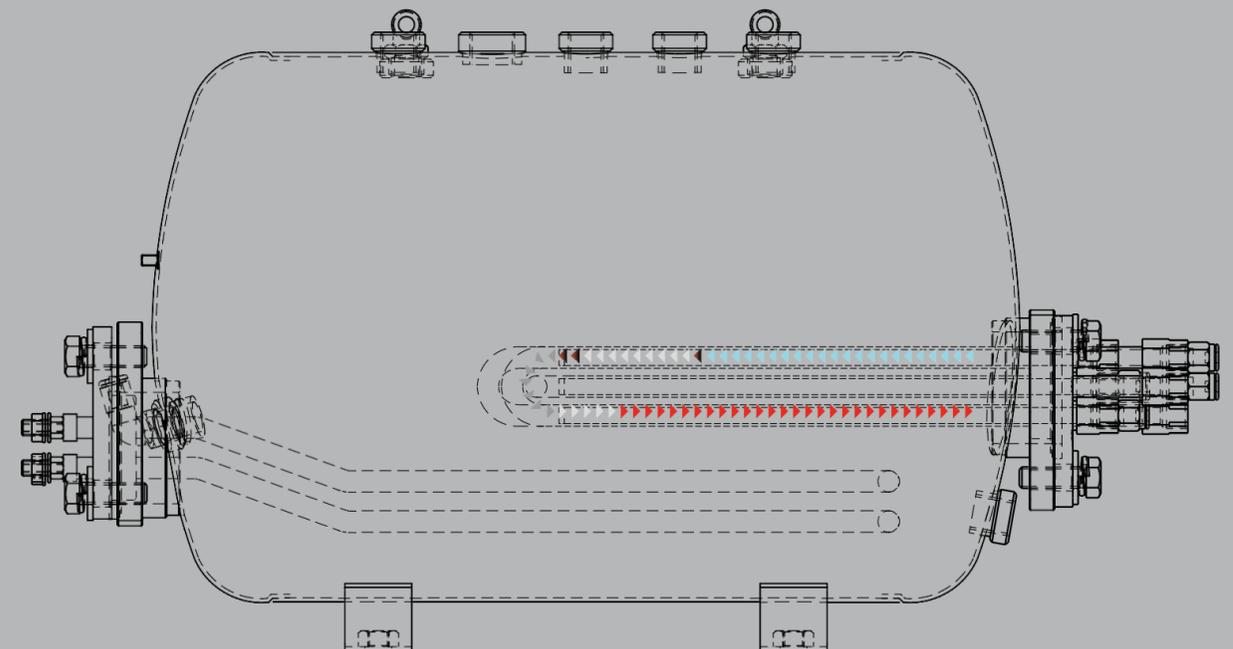
FIAMMA® PHS: SISTEMA DE PRECALENTAMIENTO



Antes de llegar a la caldera de café, el agua pasa por la caldera de vapor y se calienta hasta 75°C, garantizando una perfecta estabilidad de temperatura.

- Estabilidad térmica
- Mayor rendimiento
- Calentamiento más rápido y eficiente del agua de café.

- ✓ FIAMMA® COMPASS DB
- ✓ FIAMMA® VELA DUAL
- ✓ FIAMMA® COMPASS MB
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB MB
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB PP





FIAMMA® PERFILADO DE PRESIÓN



Las bombas individuales permiten al barista controlar electrónicamente la presión de cada extracción de 2 a 10 bar.

- La presión puede adaptarse a las características especiales del grano de café.
- La pre infusión se define manualmente.

- ✓ FIAMMA® VELA PP
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB PP





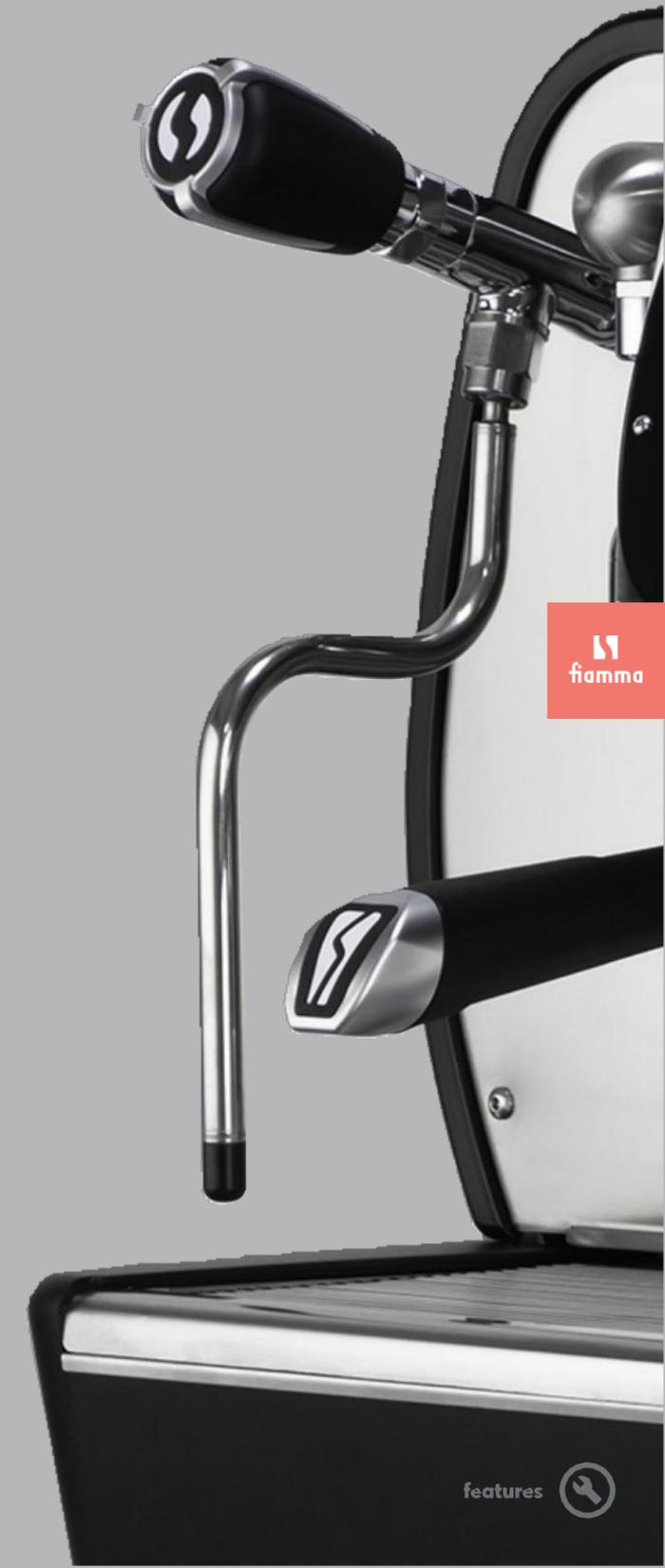
FIAMMA® VAPORIZADOR COOL TOUCH



Aislamiento térmico
Fácil rotación
Vapor potente
VortexPRO

- Seguridad
- Flujo de trabajo más rápido
- Ergonomía fácil de usar para el barista

- ✓ FIAMMA® VELA DUAL
- ✓ FIAMMA® COMPASS MB
- ✓ FIAMMA® VELA NINEBAR
- ✓ FIAMMA® VELA CLASSICA
- ✓ FIAMMA® VELA PP
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB MB
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB PP





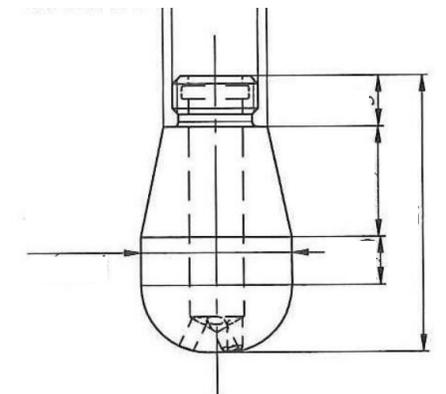
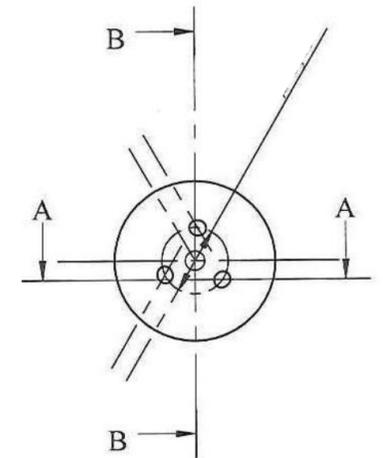
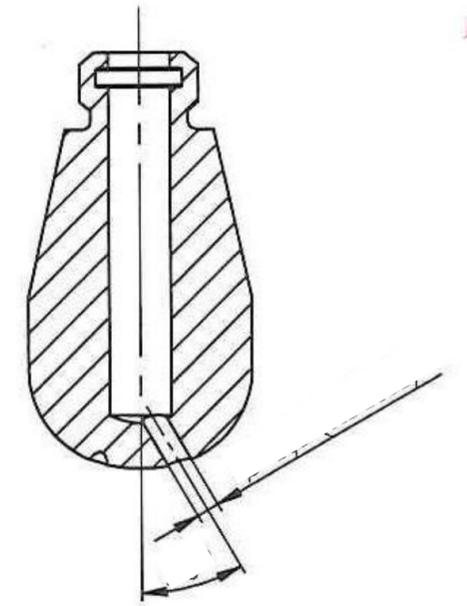
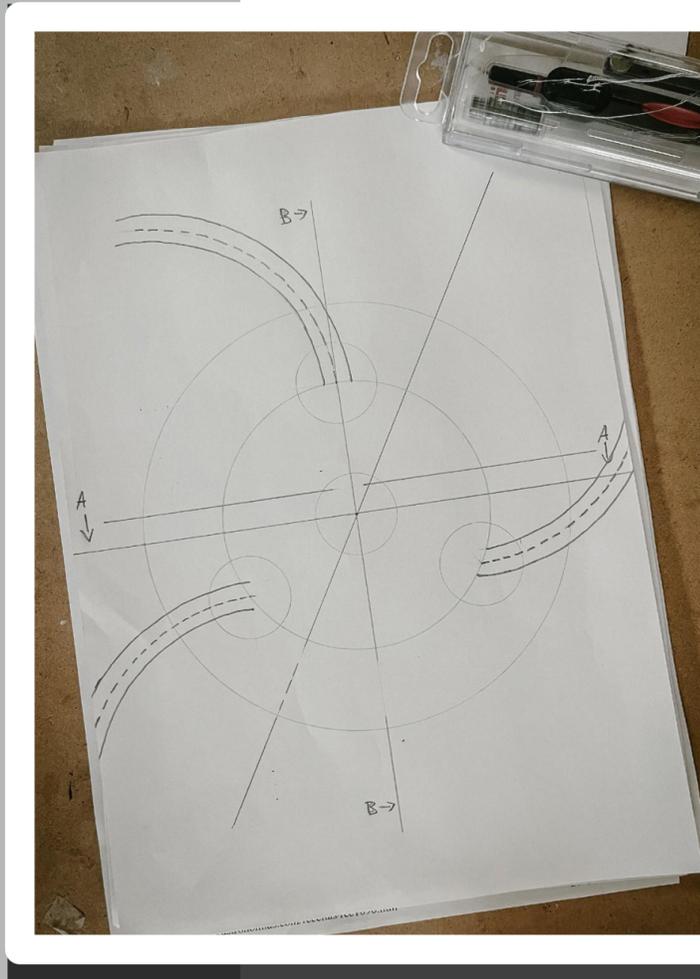
FIAMMA® VORTEX PRO



Vortex Pro - boquillas de vapor exclusivas de Fiamma de 3 agujeros con doble inclinación entre ellas y el centro de la boquilla, para garantizar el remolino perfecto en cualquier tipo de leche.

- Vortex potente
- Ayuda a los baristas a crear Latte Art.

- ✓ FIAMMA® ASTROLAB PP
- ✓ FIAMMA® VELA PP
- ✓ FIAMMA® COMPASS
- ✓ FIAMMA® QUADRANT



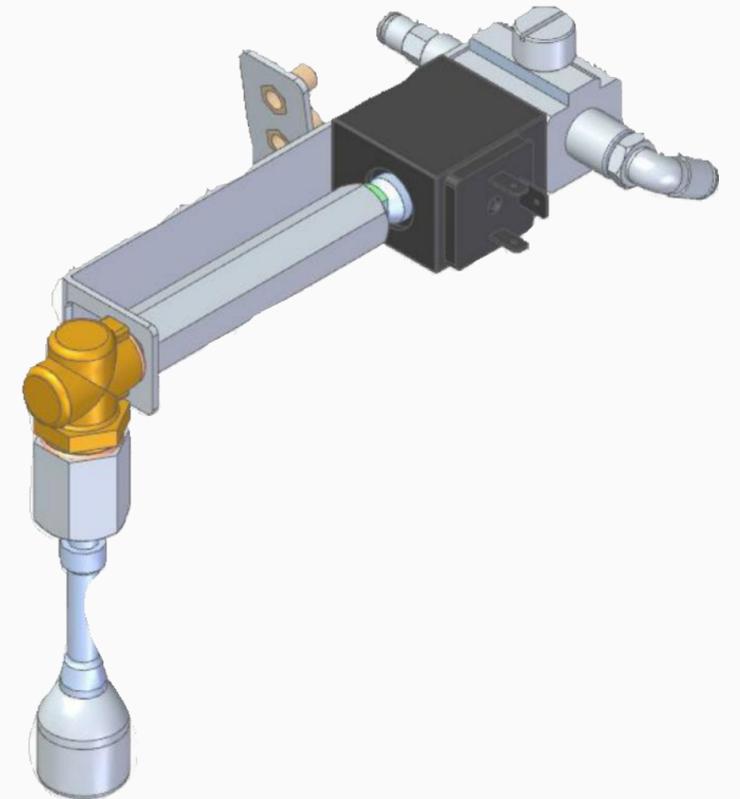


FIAMMA® AGUA CALIENTE CON CONTROL DE TEMPERATURA



- Flujo uniforme de agua caliente
- Operación segura
- Control preciso de la temperatura.

- ✓ FIAMMA® COMPASS MB
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB MB
- ✓ FIAMMA® ASTROLAB PP
- ✓ OTHER MODELS AS OPTIONAL



fiamma

features





ECHO



ECHO de Fiamma es una solución de gestión remota desarrollada para máquinas de café, conectada a sensores que transmiten información técnica y alertas en tiempo real.

espresso machines experts

fiamma 



- ✓ FIAMMA[®] QUADRANT DSP
- ✓ FIAMMA[®] COMPASS DB





FIAMMA NAU

espresso machines experts



fiamma

FIAMMA® NAU

Línea *prosumer*, adecuada para uso doméstico y semiprofesional
Disponibles en versión de caldera simple y doble
Vapor potente
Plug & Play y conexión directa a agua.



fiamma



premium





FIAMMA NAU JUST, SISTEMA DE PERFORMANCE FIAMMA DHG + DB PARA EL HOGAR



espresso machines experts



FIAMMA® NAU JUST



fiamma



premium





FIAMMA NAU CLASSICA



espresso machines experts

Grupo retro
con "levetta" para
experiencia manual
del barista



Doble caldera
(Versión PRO)



Cronómetro manual

Los pequeños detalles de lujo cuentan. Cronómetro Hanhart es una característica exclusiva en máquinas espresso.



Regulador 360° de movilidad



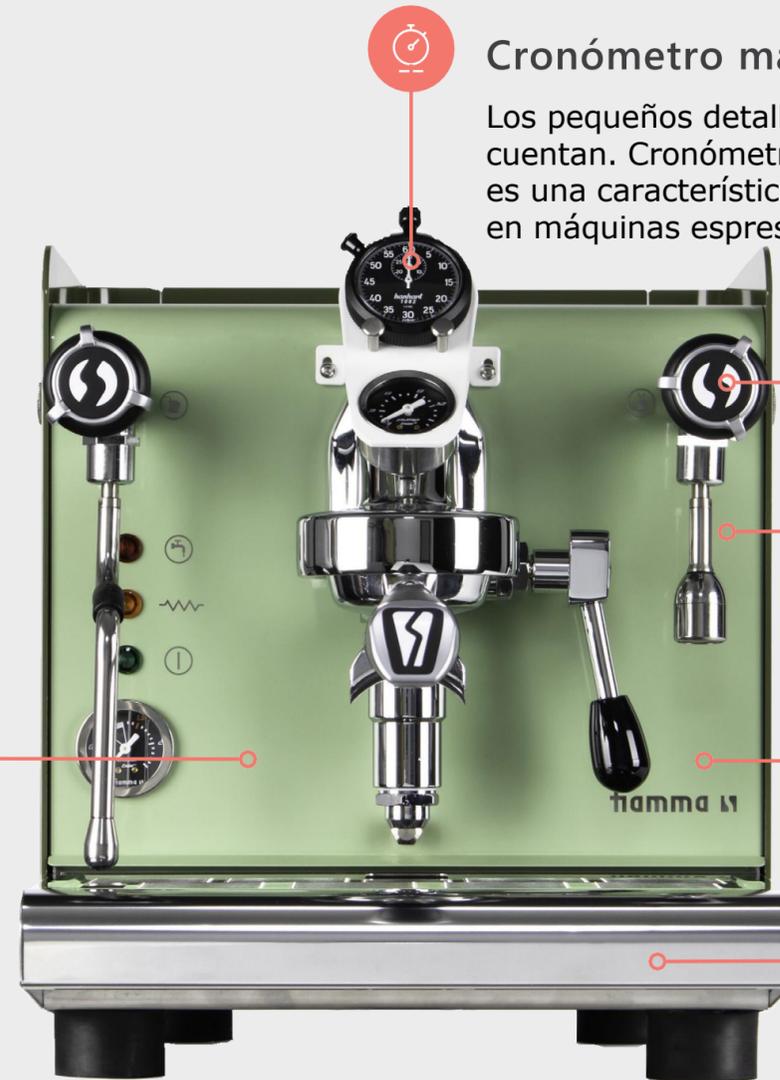
Plug'n'Play



Modelo de caldera dual



Conexión directa a agua
(Versión PRO)



FIAMMA® NAU CLASSICA



FIAMMA® NAU CLASSICA DB



fiamma



premium





FIAMMA NAU



Nau Just



Nau Classica



Nau Classica Dual

Boiler system	Dual	Single with heat exchanger	Dual with heat exchanger
Temperature control	PID	Pressostat	PID
Boiler capacity	0.5 + 0.8 l	2 l	0.8 + 1.2 l
Shot timer	display	Hanhart® chronometer	Hanhart® chronometer
Digital Management	●	-	●
Pre-Infusion	SPI	mechanic	mechanic
Energy options	heat-insulated boilers	heat-insulated boilers	heat-insulated boilers
Pump	vibratory/ rotative (optional) PRO	vibratory/ rotative (optional) PRO	rotative
Plug'n'Play PLUS	3 l tank and drip tray	3 l tank and drip tray	3 l tank and drip tray
Direct water connection	PRO version	PRO version	PRO version



fiamma



premium





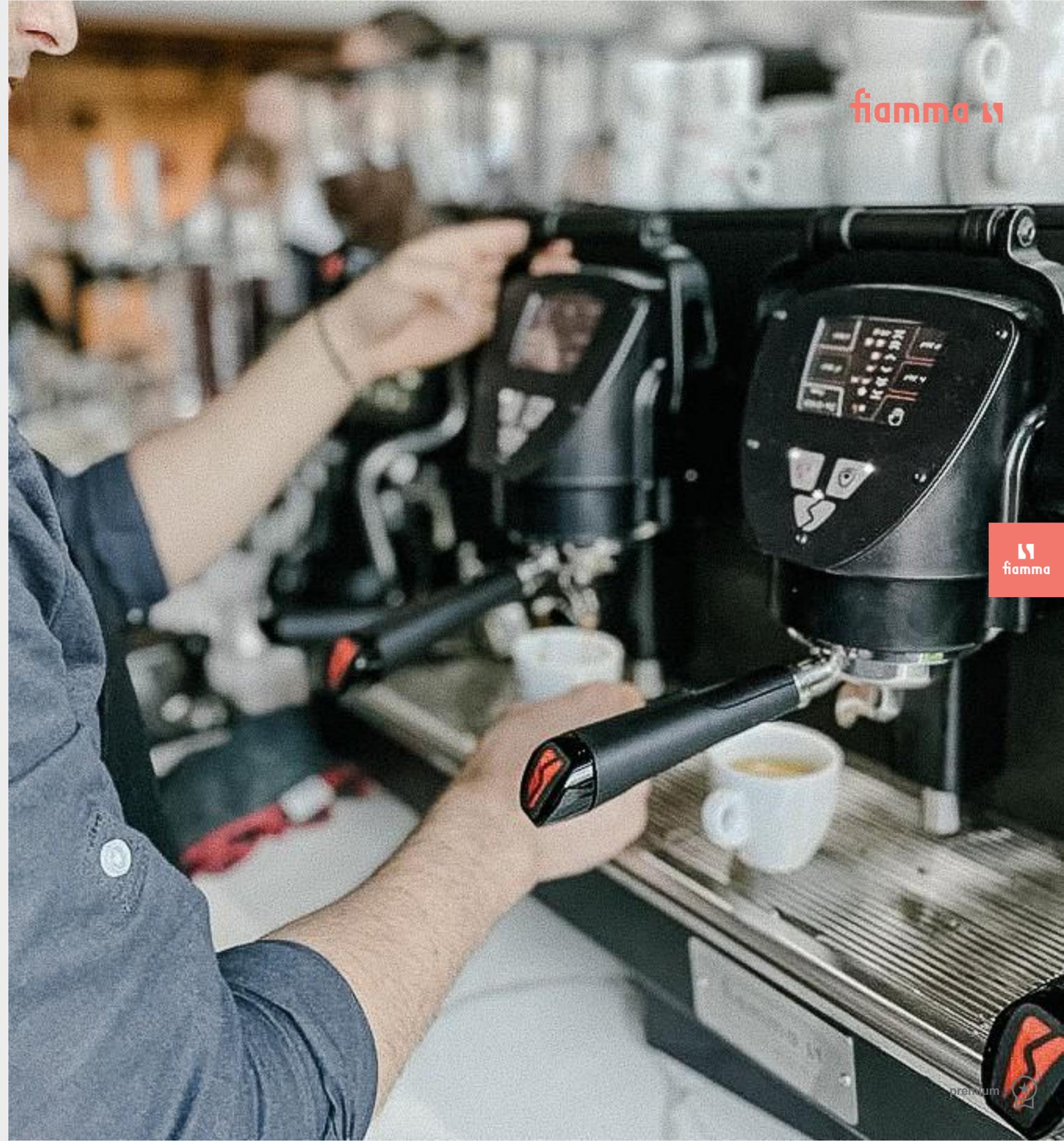
FIAMMA ASTROLAB PRESSURE PROFILE



FIAMMA® ASTROLAB

Ideal para café de especialidad
Línea insignia
Tecnología de vanguardia

espresso machines experts



fiamma



fiamma

premium



FIAMMA ASTROLAB PP



espresso machines experts



FIAMMA® ASTROLAB PRESSURE PROFILE





FIAMMA ASTROLAB MB



espresso machines experts



FIAMMA® ASTROLAB MULTIBOILER



premium





FIAMMA ASTROLAB MB



Astrolab Multiboiler



Astrolab PressureProfile

Sistema de calderas	Multiboiler	Multiboiler
Control de temperatura	PID + DHG + PHS	PID + DHG + PHS
Perfil de Presión	-	●
Control Barista	interfaz	manivela electronica E-lever + interfaz
Gestión digital	●	●
Pantalla	OLED	Pantalla táctil
Opciones de energía	calderas aisladas contra calor / modos ECO	Caldera aislada de temperatura, modos ECO
Limpieza rápida	●	●
Accesorios barista	Luz LED, reguladores de giro rápido, ergonómicos	Luz LED, reguladores de giro rápido, ergonómicos



FIAMMA VELA



FIAMMA® VELA

Línea de máquinas
espresso de primera
categoría para puristas del
diseño y del espresso.

fiamma



fiamma



espresso machines experts

premium





FIAMMA VELA PRESSURE PROFILE

fiamma



espresso machines experts



FIAMMA® VELA PRESSURE PROFILE



fiamma



premium





FIAMMA VELA 9BAR



espresso machines experts



Gestión digital

- Grifos de giro rápido
- Limpieza instantánea de duchas
- Dry Heated Group
- Vaporizadores Cool Touch
- VortexPro



FIAMMA® VELA NINEBAR

Grifos de giro rápido

PID

Pre-Infusión estática

Doble cladera

Plug'n'Play FLEX
Depósito de agua de 4,5 l extraíble y bandeja de goteo + fácil conexión a red de agua



fiamma





FIAMMA VELA CLASSICA



espresso machines experts

Perillas 360° de movilidad



Grupo retro



Vaporizadores Cool-touch



VortexPro



Temporizador de extracción



PID



Plug'n'Play

Depósito de agua de 4,5 l extraíble y bandeja de goteo + fácil conexión a red de agua



FIAMMA® VELA CLASSICA



fiamma



premium





FIAMMA VELA



espresso machines experts



Vela Classica



Vela 9Bar



Vela PressureProfile

Sistema de calderas	Single with heat exchanger	Dual + DHG	Dual + DHG
Perfil de presión	-	-	●
Control de Temperatura	PID	PID	PID
Gestión digital	-	●	●
Opciones de energía	Caldera aislada de temperatura	Modos Eco, Caldera aislada de temperatura	Modos Eco, Caldera aislada de temperatura
Plug'n'Play PLUS	●	●	●
Ergonomía barista	●	●	●
Limpieza instantánea	-	●	●





espresso machines experts



fiamma 

FIAMMA® VELA DUAL

Potente y eficiente
La cafetera Fiamma Vela Advanced
de tamaño comercial incluye
funciones de barista



fiamma

commercial

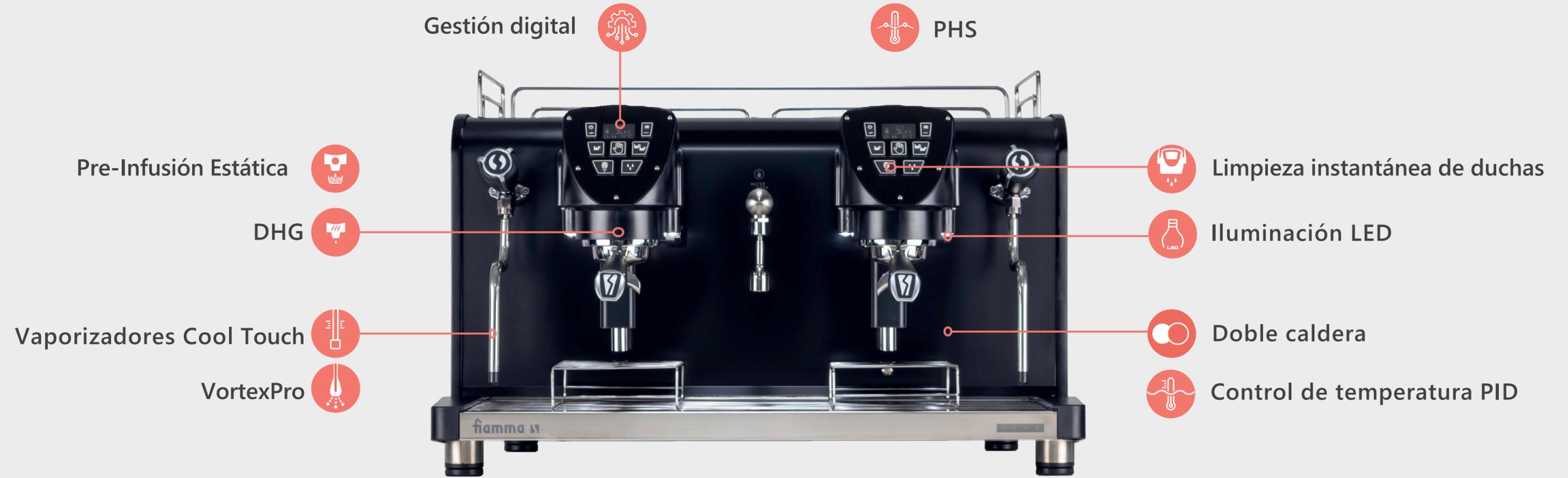




FIAMMA VELA DUAL



espresso machines experts



FIAMMA® VELA DUAL



commercial





FIAMMA VELA DUAL



Vela Dual

Sistema de calderas	Dualboiler + DHG + PHS
Temporizador de extracción vía PID	●
OLED-Display	●
Digital Management	●
Shot timers	●
Tazas pequeñas	●
Energy saving options	eco-modes, sequential heating
Apertura rápida de grifo	●





FIAMMA COMPASS CALDERA SIMPLE

¡NUEVA!



Fiamma Compass, caldera simple

Sistema tradicional con control electrónico de intercambio de flujo de calor.



fiamma 



fiamma





FIAMMA COMPASS CALDERA SIMPLE

¡NUEVA!



espresso machines experts

Pre-Infusión estática



Drenaje rápido



Temporizador de extracción



Iluminación LED



Control de temperatura PID

FIAMMA® COMPASS SE



Versión compacta



fiamma



commercial





FIAMMA COMPASS CALDERA SIMPLE

¡NUEVA!



Compass SE

Sistema de calderas	Caldera unitaria con intercambiador de temperatura
Control de temperatura PID	●
Temporizador de extracción	●
Tazas pequeñas	opcional
Apertura rápida de grifo	●
Iluminación LED	●
Vaciado rápido de caldera	●
Opciones de ahorro energético	Interruptor de apagado de grupo





FIAMMA COMPASS DB

fiamma 



Gestión digital



Temporizadores de extracción

PHS



DHG



Pre-Infusión estático



Control de temperatura PID



Doble caldera



ECHO de Fiamma



Iluminación LED



Agua mixta (opcional)



Vaporizadores Cool Touch (opcional)



VortexPro (opcional)



FIAMMA® COMPASS DUALBOILER

espresso machines experts



fiamma



commercial





FIAMMA COMPASS DB

fiamma 



Compass DB

Sistema de calderas	Dual Boiler + DHG + PHS
Control de temperatura PID	●
Gestión digital	●
Pre-infusión ajustable	●
Temporizador de extracción	●
Grifos de giro rápido	
Opciones de ahorro energético	Modos Eco/ interruptor de apagado de grupo / Calentamiento secuencial



FIAMMA® COMPASS DB 3

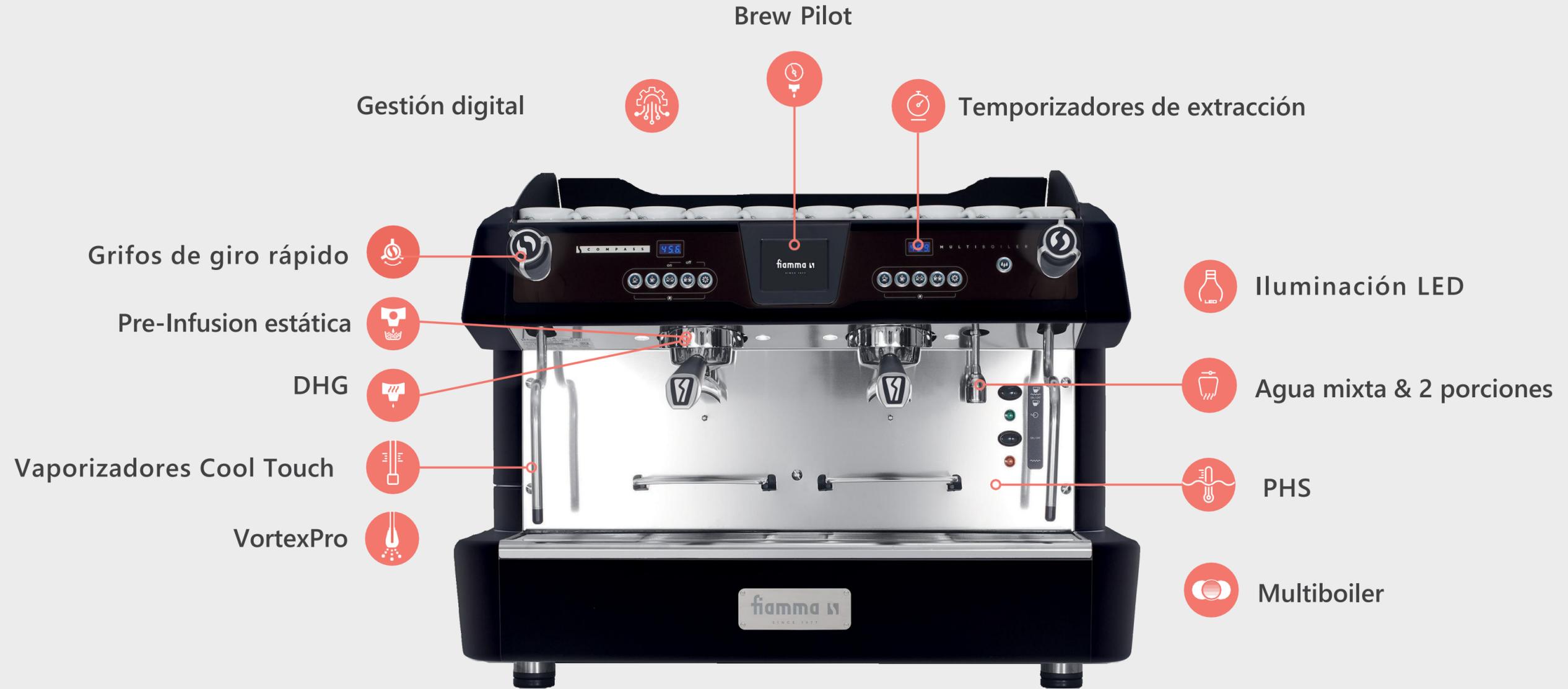




FIAMMA COMPASS MB



espresso machines experts



FIAMMA® COMPASS MULTIBOILER



commercial





FIAMMA COMPASS MB



espresso machines experts

Indicador de infusión (Brew pilot)

Asegura que la extracción esté siempre perfecta con el visual Brew Pilot en la pantalla principal



Gestión digital

Monitorea y controla todos los parámetros desde la amplia pantalla táctil



Temporizadores de extracción

Controla el tiempo de extracción con un solo vistazo para cada grupo



Agua mixta & 2 porciones programables.



fiamma



commercial





FIAMMA COMPASS MB



Compass MB

Sistema de calentamiento multiboiler	agua/vapor de caldera + 1 caldera por grupo + PHS
Control de temperatura PID	●
Gestión digital	●
Pantalla táctil	●
Temporizador de extracción	●
Grifos de giro rápido	●
Opciones de ahorro energético	modos ecos /interruptor de apagado de grupo
Ergonomía barista	Caldera aislada de temperatura
Disponibilidad de tazas pequeñas	●





FIAMMA QUADRANT



espresso machines experts

Gestión digital



Ergonomía del barista



Control de temperatura PID



Pre-Infusión estática



Temporizadores de extracción



Iluminación LED



Vaporizadores Cool Touch (opcional)



ECHO de Fiamma



FIAMMA® QUADRANT BARISTA



fiamma



commercial





FIAMMA QUADRANT



espresso machines experts



Quadrant CV



Quadrant DSP



Quadrant Barista

Caldera única con intercambiador de calor	●	●	●
Control de temperatura PID	-	●	●
Versión semi-automática disponible	●	-	-
Gestión digital	-	●	●
Temporizador de extracción	-	Vía pantalla	independiente
ECHO (IOT) disponible	-	●	●
Iluminación LED	opcional	opcional	●



fiamma



commercial





FIAMMA CARAVEL



espresso machines experts

Calienta tazas
(grupos 2 y 3)



Vaporizadores Cool Touch
opcional



Tazas altas o pequeñas
(grupos de 2 y 3)



Pre-Infusión estática



Iluminación LED
opcional



Acceso fácil



Modelo compacto disponible



fiamma



commercial





FIAMMA CARAVEL



Caravel CV

Caldera única con intercambiador de calor	●
Versión semi automática disponible	●
1-3 Grupos	●
Versión compacta disponible	●
Modelo con tazas pequeñas disponible	●
Calienta tazas	●
Iluminación LED opcional	●



FIAMMA® CARAVEL 1 CV



FIAMMA® CARAVEL 2 CV
COMPACT



FIAMMA® CARAVEL 2 CV



FIAMMA® CARAVEL 3 CV





FIAMMA MARINA



fiamma 

espresso machines experts

Grifos de giro rápidos
(grupos 2 y 3)



Plug'n'Play
(modelos CV DI)



Bomba
(bomba rotativa opcional para Marina PRO)



SPI



Cool Touch
(opcional)



Próximamente:

Sonda de doble nivel
Nuevos teclados.



fiamma

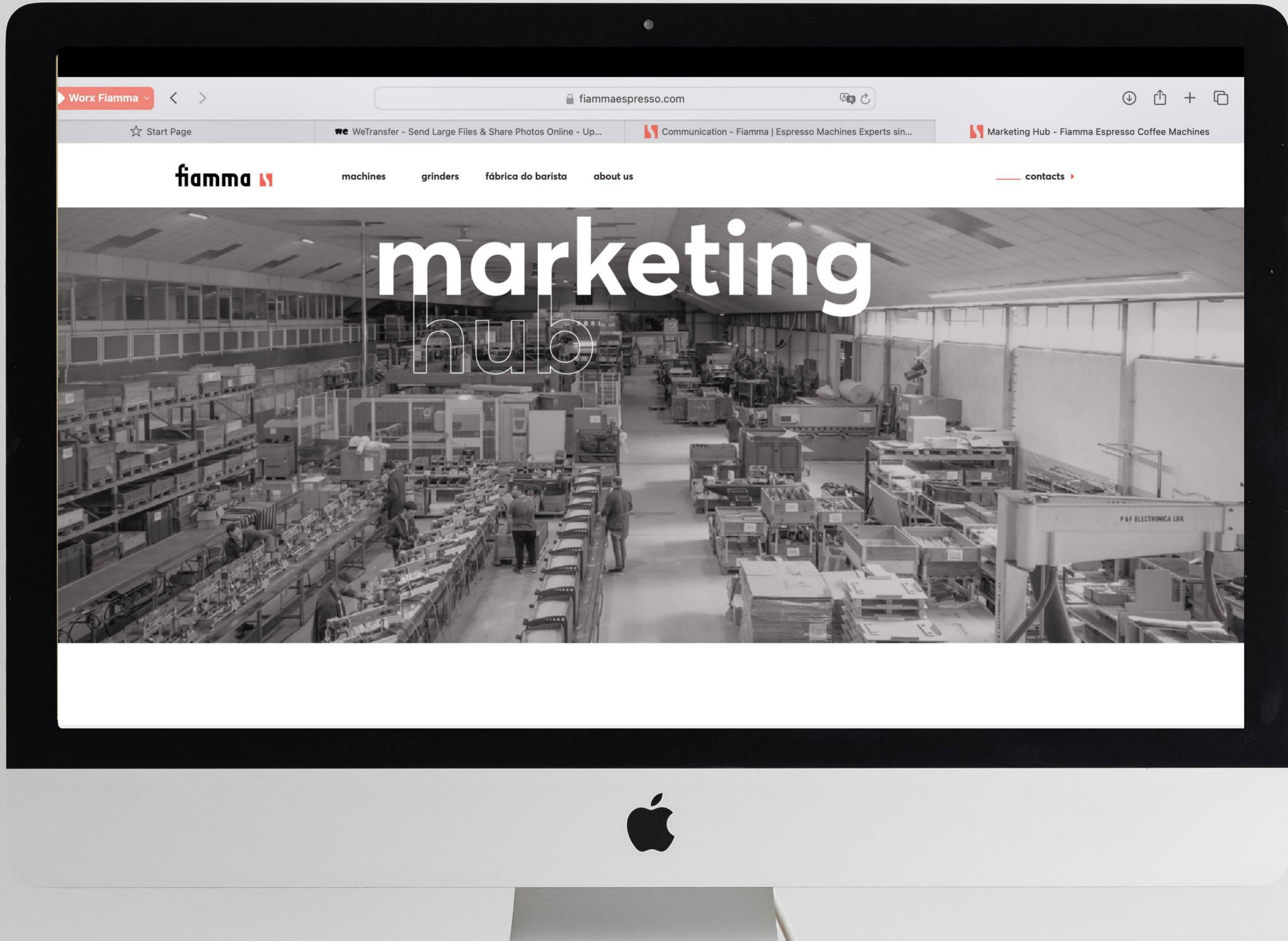


commercial





espresso machines experts



Worx Fiamma

fiammaespresso.com

Start Page

WeTransfer - Send Large Files & Share Photos Online - Up...

Communication - Fiamma | Espresso Machines Experts sin...

Marketing Hub - Fiamma Espresso Coffee Machines

fiamma

[machines](#)

[grinders](#)

[fábrica do barista](#)

[about us](#)

[contacts](#)

marketing hub



fiamma

#fiammaespresso



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

www.fiamma.pt

hello@fiamma.pt

+351 234 300 020