

ENOVA



100
1912 - 2012
GRUPPO CIMBALI

FAEMA

Ai professionisti del caffé espresso Faema propone Enova, una macchina progettata e realizzata per soddisfare le esigenze di chi vuole rendere più facile e piacevole un buon espresso.

Enova è la macchina per caffé espresso e cappuccino che, rispettando i principi di qualità e tradizione tipici del marchio Faema, unisce funzionalità e stile moderno ed elegante. I colori accattivanti, le linee morbide, il design attuale rendono questa macchina unica. Enova è disponibile nelle versioni a 1, 2 e 3 gruppi, automatiche (A) o semiautomatiche (S). Nelle prime l'erogazione avviene secondo dosi precedentemente programmate, mentre nelle seconde l'erogazione è attivata e disattivata dall'operatore.

La versione automatica è disponibile nella versione che permette l'impiego di tazze e bicchieri con altezza fino a 118 mm.

Aux professionnels du café Faema propose Enova, une machine conçue et réalisée pour répondre aux besoins de ceux qui veulent rendre facile et agréable un bon espresso.

En respectant les principes de qualité et de tradition typiques de la marque Faema, Enova est la machine à café espresso et cappuccino qui allie fonctionnalité et style moderne et élégant. Ses couleurs attrayantes, ses lignes souples et son design actuel rendent cette machine unique en son genre.

Enova est disponible en 1, 2 et 3 groupes. Dans sa version automatique (A), les doses sont pré-programmées. Dans sa version semi-automatique (S), le dosage s'effectue manuellement.

La version automatique est disponible dans une version pour verres hauts qui permet la préparation de boissons qui nécessitent des récipients ou des tasses d'une hauteur maximale de 118 mm.

A los profesionales del café espresso Faema propone Enova, una máquina diseñada y realizada para satisfacer las exigencias de quien desea hacer más fácil y agradable un buen espresso.

Enova es la máquina para café espresso y cappuccino que, respetando los principios de calidad y tradición que distinguen a la marca Faema, une la funcionalidad con un estilo moderno y elegante. Los colores atractivos, las líneas suaves y el diseño actual hacen que esta máquina sea única.

Enova está disponible en las versiones de 1, 2 y 3 grupos automáticas (A) y semiautomáticas (S). En las máquinas automáticas, la erogación es efectuada con dosis programadas de antemano, mientras que en las semiautomáticas es el operador quien activa y detiene la erogación.

La versión automática está disponible también en una versión que permite la preparación de bebidas en recipientes hasta 118 mm de altura.

Enova is the new Faema machine for espresso coffee professionals. Enova was designed to deliver an excellent in-the-cup result with limited effort.

Enova combines functionality with a modern, elegant style, in line with Faema's best tradition in espresso coffee machines. Its appealing colours, soft lines and modern design make Enova a unique machine. Enova is available in the 1-, 2- and 3-groups, automatic (A) and semiautomatic (S) versions. Coffee is delivered according to previously programmed doses in the automatic models, whereas the operator activates and deactivates the delivery in the semiautomatic models.

The automatic version is available also in a version which allows the use of tall cups or glasses (up to 118 mm / 12 oz).

Faema schlägt dem Profi-Kaffeemeister die Enova vor, diese Kaffeemaschine vereinfacht und erleichtert dem Barista die Zubereitung eines guten Espressos. Enova ist die Espresso- und Cappuccinomaschine, welche ohne auf die Qualität und Tradition von Faema zu verzichten, ihre Funktionalität mit einem modernen und eleganten Stil vereint. Attraktive Farben, zarte Linien und das aktuelle Design machen Enova einzigartig.

Enova ist mit 1, 2 oder 3 Gruppen, automatisch (A) oder halb-automatisch (S) verfügbar. In der automatischen Version findet die Ausgabe durch vorprogrammierte Dosen statt; in der halb-automatischen Version wird die Ausgabe von dem Barista an- und ausgeschaltet.

Die automatische Version ist auch in der erhöhten Version verfügbar, für Tassen und Gläser bis zu 118 mm.

Aos profissionais do café a Faema propõe a Enova, uma máquina concebida e realizada para satisfazer as exigências de quem deseja tornar mais fácil e agradável um bom expresso.

A Enova é a máquina para café espresso e cappuccino que, respeitando os princípios de qualidade de tradição típicos da marca Faema, reune a funcionalidade com um estilo moderno e elegante. As cores cativantes, as linhas suaves, o design actual fazem com que esta máquina seja especial.

A Enova está disponível nas versões de 1, 2 e 3 grupos, automáticas (A) e semi-automáticas (S). Nas primeiras a saída é feita segundo doses programadas com antecedência, enquanto que nas segundas a saída é activada e desactivada pelo operador.

A versão automática está disponível também, numa versão que permite o emprego de recipientes até 118 mm de altura.

L'eccellenza del risultato in tazza è assicurata dal sistema termosifonico a termica variabile (brevetto Faema), grazie al quale la temperatura di ogni gruppo è facilmente regolabile attraverso una ghiera. Inoltre, il sistema di miscelazione dell'acqua calda migliora la qualità dell'acqua e consente un significativo risparmio di energia.

L'excellence du café en tasse est assurée par le système d'équilibrage thermique réglable (brevet Faema), grâce auquel la température de chaque groupe peut se régler facilement à l'aide d'une bague. Par ailleurs, le système de mélange de l'eau chaude améliore la qualité de l'eau et permet une économie d'énergie significative.

La excelencia del resultado en la taza está asegurada por el sistema termosifónico con regulación térmica variable (patente Faema), gracias al cual la temperatura de cada grupo se puede ajustar fácilmente girando una virola. Además, el sistema de mezcla del agua caliente mejora la calidad del agua y permite conseguir un notable ahorro de energía.



The excellent in-the-cup result is assured by the adjustable thermal balancing system (Faema patented), thanks to which the temperature of each group can be easily set according to the type of coffee used. Furthermore, the hot water mixing system improves the water quality and allows significant energy-saving.

Das hervorragende Ergebnis in der Tasse wird durch ein System mit einstellbarem thermischem Gleichgewicht (Patent Faema) gewährleistet, durch das die Temperatur jeder Gruppe leicht über einen Ring reguliert werden kann. Außerdem optimiert das Heißwasser-Mischsystem die Wasserqualität und trägt zu einer erheblichen Energieersparnis bei.

A excelência do resultado na chávena é garantida pelo sistema em termo sifão com térmica variável (patente Faema), graças ao qual a temperatura de cada grupo pode ser facilmente regulada através de um aro. Além disso, o sistema de mistura da água quente melhora a qualidade da água e permite de poupar energia de modo significativo.

AUTO STEAM

Il tubo vapore brevettato Auto Steam permette di riscaldare o montare elevate quantità di latte, senza intervento manuale.

The Auto Steam patented steam wand allows for hands-free heating or frothing of large quantities of milk.

Der patentierte Dampfahnh Auto Steam erlaubt das Erwärmen oder Aufschäumen großer Milchmengen, ohne manuell einzugreifen.

La lance vapeur breveté Auto Steam permet de chauffer ou de monter une grande quantité de lait, sans intervention manuelle.

El tubo vapor patentado Auto Steam permite calentar o montar elevadas cantidades de leche sin tener que intervenir manualmente.

O tubo vapor patenteado Auto Steam permite aquecer ou montar elevadas quantidades de leite, sem necessidade de intervenção manual.

ENOVA

S1



Semiautomatica
Semiautomatic
Semi-automatique

Halb-automatisch
Semiautomática
Semiautomática

- Ogni gruppo è dotato di un tasto per l'erogazione continua ON/OFF
- Each group features one continuous delivery/stop push button.
- Chaque groupe est équipé d'une touche à débit continu marche / arrêt.
- Jede Gruppe ist mit einer Drucktaste für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen.
- Cada grupo está equipado con un pulsador de erogación continua erogación/stop.
- Cada grupo está equipado com uma tecla de distribuição contínua distribuição/stop.

S2



- Erogatore acqua calda in acciaio inox (erogazione continua)
- Stainless steel hot water wand (continuous delivery)
- Tuyau eau chaude en acier inox (débit continu)
- Inox-Teewässerhahn (stufenlose Ausgabe)
- Tubo agua caliente en acero inox (erogación continua)
- Tubo água quente em aço inox (distribuição contínua)

- Autolivello acqua in caldaia
- Automatic boiler fill
- Niveau chaudière automatique
- Automatischer Kesselwasser-Niveauregler
- Autonivel agua en caldera
- Autonivelador água na caldeira

S3



- Manometro a doppia scala per il controllo della pressione della pompa e della caldaia
- Pump and boiler pressure double gauge
- Manomètre double pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière
- Doppel Manometer für Pumpe - und Kesseldruckkontrolle
- Manómetro doble para controlar la presión de la bomba y de la caldera
- Manómetro doble para controlar a pressão da bomba e da caldeira

Optional

Scaldatazzze | Electrical cup-warmer | Chauffe-tasses électrique
Elektrischer Tassenwärmer | Calienta-tazas | Auenta-chávenas

A1



Automatica
Automatic
Automatique
Automática

Automatisch
Automática
Automática

- Ogni gruppo è dotato di quattro tasti di selezione dosati e di uno per l'erogazione continua ON/OFF.
- Each group features four selections with programmable shot dosing and one continuous delivery/stop push button.
- Chaque groupe est équipé de 4 sélections à dosage programmable et d'une touche à débit continu marche / arrêt.
- Jede Gruppe ist mit 4 Wahlmöglichkeiten mit vorprogrammierter Ausgabemenge und einer Drucktaste für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen.
- Cada grupo está equipado con 4 pulsadores de selección dosificados y uno de erogación continua erogación/stop.
- Cada grupo está equipado com 4 teclas de seleção doseadas e com uma de distribuição contínua distribuição/stop.

A2



- Erogatore acqua calda in acciaio inox (erogazione dosata - 1 selezione a leva)
- Stainless steel hot water wand (dosed delivery – 1 lever selection)
- Tuyau eau chaude en acier inox (débit dosé – 1 sélection à levier)
- Inox-Teewasserhahn (dosierte Ausgabe – 1 Hebeleinstellung)
- Tubo agua caliente en acero inox (erogación dosificada - 1 selección a palanca)
- Tubo água quente em aço inox (distribuição doseada - 1 seleção a alavanca)

- Autolivello acqua in caldaia
- Automatic boiler fill
- Niveau chaudière automatique
- Automatischer Kesselwasser-Niveauregler
- Autonivel agua en caldera
- Autonivelador água na caldeira

A3



- Manometro a doppia scala per il controllo della pressione della pompa e della caldaia
- Pump and boiler pressure double gauge
- Manomètre double pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière
- Doppel Manometer für Pumpe - und Kesseldruckkontrolle
- Manómetro doble para controlar la presión de la bomba y de la caldera
- Manómetro doble para controlar a pressão da bomba e da caldeira

Optional

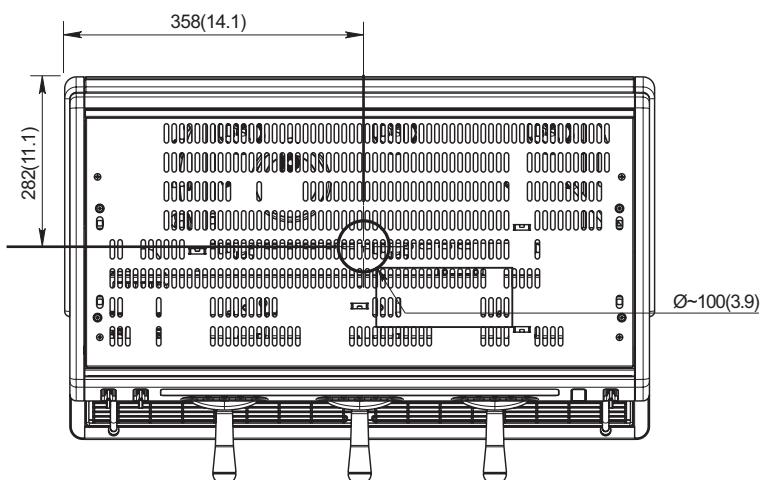
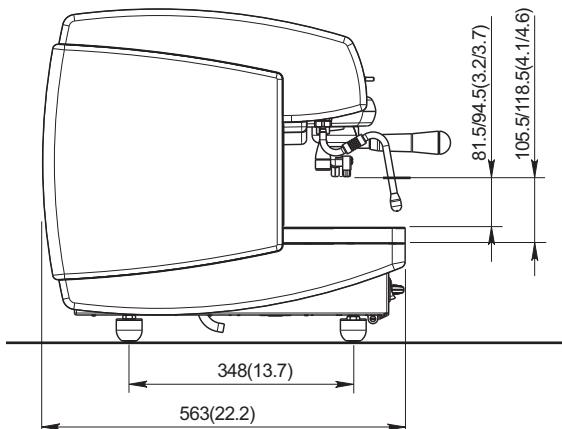
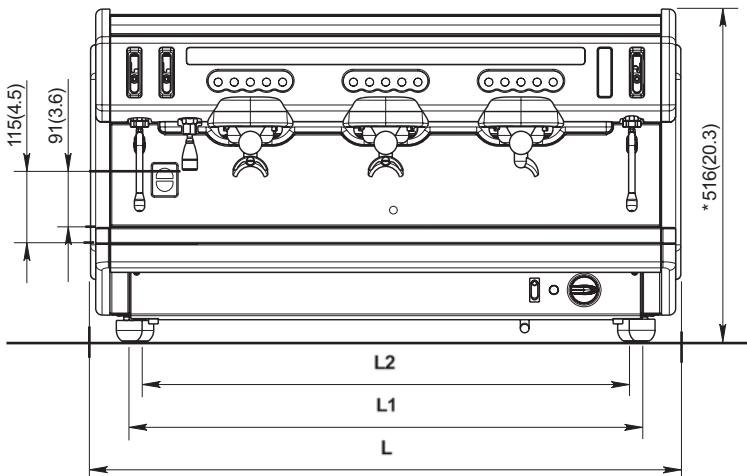
Auto Steam (not available for all markets)

Cappuccinomatic (not available for all markets)

Scaldatasze | Electrical cup-warmer | Chauffe-tasses électrique
Elektrischer Tassenwärmer | Calienta-tazas | Auenta-chávenas

Versione bicchieri alti | Tall cup version | Version pour verres hauts
Erhöhte Version | Versión vasos altos | Versão copos altos

ENOVA



	1	2	3
L mm inches	400 15.7	716 28.2	916 36.1
L1 mm inches	280 11	596 23.5	796 31.3
L2 mm inches	228 9	560 22	760 29.9

La versione automatica è disponibile nella versione che permette l'impiego di tazze e bicchieri con altezza fino a 118 mm.

The automatic version is available also in a version which allows the use of tall cups or glasses (up to 118 mm / 12 oz).

La version automatique est disponible dans une version pour verres hauts qui permet la préparation de boissons qui nécessitent des récipients ou des tasses d'une hauteur maximale de 118 mm.

Die automatische Version ist auch in der erhöhten Version verfügbar, für Tassen und Gläser bis zu 118 mm.

La versión automática está disponible también en una versión que permite la preparación de bebidas en recipientes hasta 118 mm de altura.

A versão automática está disponível também, numa versão que permite o emprego de recipientes até 118 mm de altura.



gruppi groups groupes Gruppen grupos grupos

1 2 3

Capacità caldaia (litri)

Boiler capacity (litres)

Capacité de la chaudière (litres)

Kesselkapazität (Liter)

5

11

17,5

Capacidad caldera (litros)

Capacidad caldeira (litros)

Larghezza x Profondità x Altezza (mm/in)

Width x Depth x Height (mm/in)

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm/in)

Breite x Tiefe x Höhe (mm/in)

Longitud x Profundidad x Altura (mm/in)

Largura x Profundidade x Altura (mm/in)

400x563x516

716x563x516

916x563x516

15.7x22.2x20.3

28.2x22.2x20.3

36.1x22.2x20.3

Peso (kg/lb)

Weight (kg/lb)

Poids (kg/lb)

Gewicht (kg/lb)

Peso (kg/lb)

Peso (kg/lb)

49 / 108

66 / 145.51

80 / 176.37

Voltaggio

Supply voltage

Voltage

Spannung

Alimentación

Alimentação

220-240V 50Hz

380-415V3N 50Hz

380-415V3N 50Hz

Potenza massima (W)

Max. power at (W)

Puissance absorbée (W)

Installierte Leistung (W)

3100-3600

4300-5000

6200-7500

Potencia Máxima (W)

Potência máxima (W)



ENOVA

ENOVA



Dal 1945 Faema produce macchine per caffè espresso dal design elegante e dalla tecnologia innovativa. Per questo e per la professionalità della rete di vendita e di assistenza, le macchine Faema sono apprezzate in tutto il mondo.

Depuis 1945 Faema produit des machines à café espresso caractérisées par un design élégant et par une technologie innovante. La qualité de ses produits et le professionnalisme de son réseau de vente et d'assistance rendent la marque Faema connue et appréciée dans le monde entier.

Desde 1945 Faema produce máquinas de café espresso caracterizadas por un diseño elegante y una tecnología innovadora. Por eso y por la profesionalidad de la red de venta y asistencia, las máquinas Faema se aprecian en todo el mundo.

Faema has been producing espresso coffee machines with distinctive elegant design and always innovative technological features since 1945. Faema has become a renown brand all over the world thanks to the quality of its products and to its distribution and after-sales network.

Seit 1945 stellt Faema Espressokaffeemaschinen her, die elegantes Design und Technologie vereinbaren. Dank der Qualität der Produkte, der Spezialisierung des Verkaufnetzes und des Kundendienstes ist Faema eine weltweit bekannte und vortreffliche Marke.

Desde 1945 a Faema produz máquinas de café espresso, caracterizadas por um desenho elegante e uma tecnologia inovadora. Por isso e pela profissionalidade da rede de venda e assistência, as máquinas Faema são apreciadas em todo o mundo.



Via A. Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy

© +39 02 90 04 81

www.faema.com