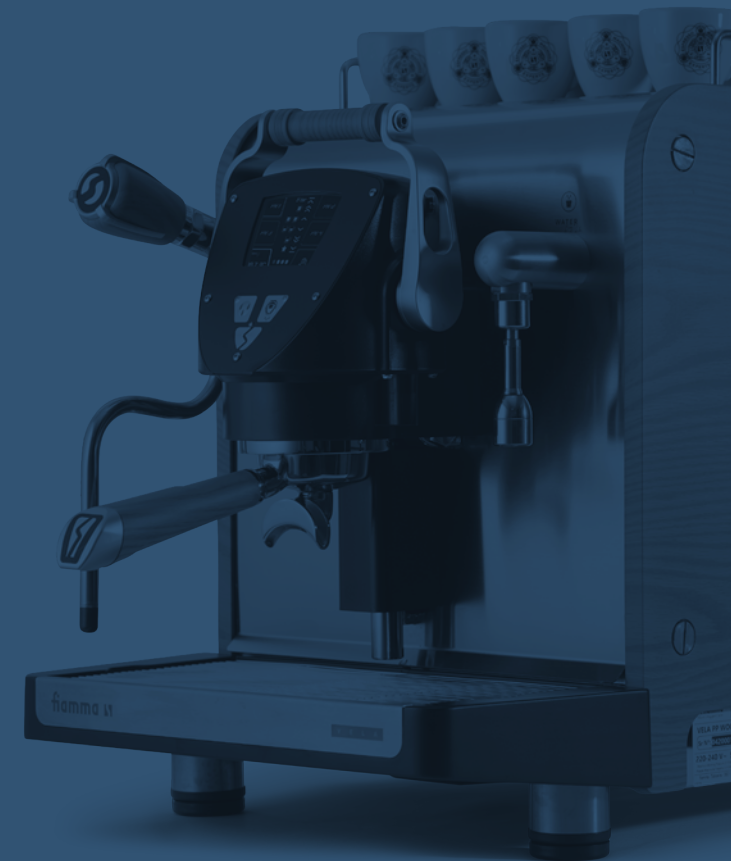


fiamma 

S I N C E 1 9 7 7

V E L A



Espresso Machines Experts



Deluxe espresso

EN Meet the ideal luxury coffee machine for your home, office or specialty coffee shop. Inspired by the maritime culture of the Portuguese navigators, Vela is a cutting-edge machine with advanced features. A perfect blend in design and performance so the barista can pursue the best of every single extraction.

PT Uma máquina de café de luxo ideal para a sua casa, escritório ou coffee shop de especialidade. Inspirada pela cultura marítima dos navegadores portugueses, a Vela é uma máquina de vanguarda, uma mistura perfeita entre design e desempenho para que os baristas possam procurar o melhor de cada extracção.

DE Eine Luxus-Kaffeemaschine für Ihr Zuhause, Ihr Büro oder Ihren Specialty Coffee Shop. Inspiriert von der maritimen Kultur der portugiesischen Seefahrer, eröffnet die Vela neue Horizonte für Espressogenuss auf höchstem Niveau.

FR Voici la machine à café de luxe idéale pour votre maison, votre bureau ou votre boutique de specialty coffee. Inspirée par la culture maritime des navigateurs portugais, Vela est une machine à la pointe de la technologie avec des fonctionnalités avancées. Un mélange parfait de design et de performance pour que le barista puisse tirer le meilleur de chaque extraction.

ES Conozca la máquina de café de lujo ideal para su hogar, oficina o cafetería especializada. Inspirada en la cultura marítima de los navegantes portugueses, Vela es una máquina de vanguardia con características avanzadas. Una mezcla perfecta de diseño y rendimiento para que el barista pueda perseguir lo mejor de cada extracción.



pressure



Pressure
Profile



Dual Boiler



Multiple
PID



Digital
Management



Brew
Pilot



Insulated
boilers



360°
mobility knobs



Temp. Control
Hot Water



"Cool Touch"
wand



LED
lighting



Plug & Play

profile

VELA

PRESSURE PROFILE

EN State-of-the-art extraction technology will give you tailwind for a magic coffee journey! With PressureProfiling, dual boiler technology and very powerful steam.

PT A mais moderna tecnologia de extracção dar-lhe-á um vento à medida para uma viagem mágica de café! Com PressureProfiling, tecnologia de dupla caldeira e vapor muito potente.

DE Modernste Extraktionstechnologie gibt Ihnen Rückenwind für einen zauberhaften Kaffeeegenuss! Com PressureProfiling, Dual-Boiler-Technologie und sehr starker Dampf.

FR Une technologie d'extraction de pointe vous donnera le vent en poupe pour une voyage de café magique! Com PressureProfiling, technologie à Dual Boiler et vapeur très puissante.

ES ¡La tecnología de extracción más avanzada le dará el viento de cola para un café mágico journey! Com PressureProfiling, tecnología de doble caldera y vapor muy potente.



velda



Dual Boiler



Multiple
PID



Digital
Management



Static
Pre-Infusion



Insulated
boilers



360°
mobility knobs



Shot
Timers



"Cool Touch"
wand



LED
lighting



Plug & Play

VELA

NINE BAR

EN Fine-tune your coffee with Dual Boiler technology, PID and digital management. Classy style, classic 9bar functioning for true purists, with the velocity of short-cut buttons and powerful steam.

PT Retire o melhor do seu café com a tecnologia dualboiler, PID e gestão digital. Muito estilo e a clássica extração a 9 bar para puristas exigentes, com a facilidade dos botões de atalho e vapor potente.

DE Gehen Sie in die Feinabstimmung Ihres Kaffees mit Dual Boiler Technologie, PID und digitalem Management. Elegantes Design, klassischer 9-Bar-Betrieb für echte Puristen, mit Extra-Geschwindigkeit dank Short-Cut-Tasten und starkem Dampf.

FR Réglez votre café avec précision grâce à la technologie Dual Boiler, au PID et à la gestion digitale. Un style élégant, un fonctionnement classique à 9 bars pour les vrais puristes, avec la rapidité des boutons de short-cut et une vapeur puissante.

ES Afine su café con la tecnología de doble caldera, PID y gestión digital. Estilo elegante, funcionamiento clásico de 9 bares para los verdaderos puristas, con la velocidad de los botones de acceso directo y un potente vapor.



dual

dual



Dual Boiler



Digital
Management



Multiple
PID



PHS



360°
mobility knobs



Static
Pre-Infusion



Energy
saving



Dosed
Hot Water



Cool Touch
wands



Barista
Ergonomics



Shot
Timers



LED
lighting

VELA

DUAL

EN New: The commercial sized Vela! Powerful and packed with all the features sought after by the most demanding baristas. Enjoy impressive thermal stability, delicious espresso and easy operation.

PT Nova: A Vela em tamanho comercial! Poderosa e repleta de todas as características procuradas pelos baristas mais exigentes. Desfrute de impressionante estabilidade térmica, delicioso café espresso e fácil operação.

DE Neu: Die Vela im Power-Format! Leistungsstark und vollgepackt mit allen Funktionen, die anspruchsvolle Baristas suchen. Genießen Sie beeindruckende thermische Stabilität, köstlichen Espresso und einfache Bedienung.

FR Nouvelle: La Vela de taille commerciale! Puissante et dotée de toutes les caractéristiques recherchées par les baristas les plus exigeants. Profitez d'une stabilité thermique impressionnante, d'un espresso délicieux et d'un fonctionnement facile.

ES Nueva: 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.



dual



VELA

DUAL

EN Prepares endless coffee, steam and tea while the dual boiler system and fine-tuned temperature control make sure each cup is a delight.

PT Prepara café, vapor e água quente sem fim com facilidade, enquanto o sistema de caldeira dupla e o controlo de temperatura afinado asseguram que cada chávena é uma delícia.

DE Sorgt spielend für endlosen Kaffee, Dampf und Heisswasser, während das Dual-Boiler-System und die fein abgestimmte Temperaturregelung dafür sorgen, dass jede Tasse ein Hochgenuss ist.

FR Produit du café et thé sans fin, tandis que le système à double chaudière et le contrôle précis de la température garantissent que chaque tasse est un délice.

ES Proporciona café, vapor y agua caliente con facilidad, mientras que el sistema de doble caldera y el control de temperatura ajustado garantizan que cada taza sea una delicia.

custom



EN Now is the moment to bring your vision to life! Create your very own Vela, mixing materials and colors.

PT Agora é o momento de dar vida à sua visão! Crie a sua própria Vela, misturando materiais e cores.

DE Entwerfen Sie Ihre ganz eigene Version der Vela mit den Farben und Materialien Ihrer Wahl

FR C'est le moment de donner vie à votre vision. Créez votre propre Vela avec les couleurs et les matériaux de votre choix.

ES Diseña su propia versión del Vela con los colores y materiales que elija



EN Plug & Play: Prepare your favorite espresso drinks almost anywhere with Vela PressureProfile and Ninebar

PT Plug & Play: Prepare as suas bebidas preferidas para café espresso em quase qualquer lugar com Vela PressureProfile e Ninebar

DE Plug & Play: Bereiten Sie Ihre Lieblings-Espresso-Getränke fast überall mit Vela PressureProfile und Ninebar zu

FR Plug & Play : Préparez vos boissons espresso préférées presque partout avec Vela PressureProfile et Ninebar.

ES Plug & Play: Prepare sus bebidas espresso favoritas casi en cualquier lugar con Vela PressureProfile y Ninebar



EN Perfect for charming — coffee places from bustling coffee shop to design boutique

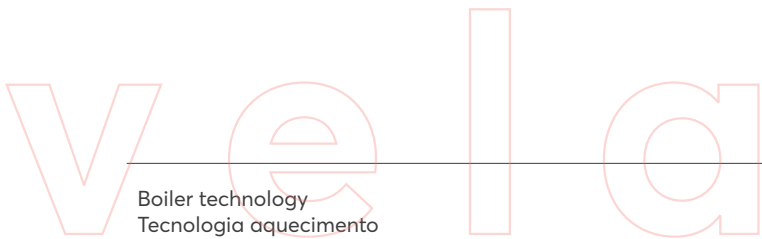
PT Perfeita para cafés especiais, desde a coffee shop à concept store

DE Perfekt für charmante Locations vom belebten Café bis zur Design-Boutique

FR Parfait pour les cafés spéciaux, des cafés animés aux boutiques de design

ES Perfecto para lugares de café especiales, desde una bulliciosa cafetería hasta una boutique de diseño





	VELA PP	VELA NINEBAR
Boiler technology Tecnologia aquecimento	Dual Boiler	Dual Boiler
Extraction technology Tecnologia extração	Gear pump + e-lever	Built-in rotative pump
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID
Internal Water tank Depósito de água	4.5 l	4.5 l
Digital management Gestão digital	Touch-screen display Ecrã tátil gráfico	display OLED
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	4 l @ 1.8 kW	4 l @ 1.8 kW
Coffee boiler capacity/ power Caldeira café capacidade/ potência	0.5 l @ 1.5 kW	0.5 l @ 1.5 kW
1 Hot water with temperature control 1 Água quente com controlo de temperatura	•	manual
Cool Touch steam wand with 360° lever taps Lança vapor Cool Touch com mobilidade 360°	1	1
Standard color Cor standard		
Overall power Potência total	2.5 ~ 3.6 kW	3.6 kW
Power supply Alimentação	~220-240 V	~220-240 V
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	396x535x495 mm/ 39 kg	396x535x495 mm/ 39 kg
Packaging Embalagem	680x550x630 mm / 44 kg	680x550x630 mm / 44 kg

	VELA DUAL 2	VELA DUAL 3
Groups Grupos	2	3
Boiler technology Tecnologia	Dual Boiler	Dual Boiler
Extraction technology Tecnologia extração	Built-in rotative pump	Built-in rotative pump
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID
Digital Management Gestão digital	display OLED	display OLED
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 0.8 l @ 2 kW	1 x 0.8 l @ 2 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 with 360° lever taps Lança vapor Cool Touch com mobilidade 360°	2	2
Standard color Cor standard	●	●
Overall power Potência total	3.5 @ 5.5 kW	4.2 @ 6.2 kW
Power supply Alimentação	-220-240 V/ 400 V ~2 N	-220-240 V/ 400 V ~2 N
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	800x534x517 mm	1010x534x517 mm
Packaging Embalagem	870x710x740 mm	1080x710x740 mm



v e l a

EN There are things in a coffee that you can't explain. Stories waiting to happen. Ideas that energize you. Magic! And then there are things that you can explain: How to prepare a perfect espresso. What you need to create a delightful experience. Easy.

fiamma

SINCE 1977

PT Há coisas num café que não se podem explicar. Histórias à espera de acontecer. Ideias que te animam. Magia! E depois há coisas fáceis de explicar: Como preparar um café espresso perfeito. Criar uma experiência encantadora.

DE Es gibt Dinge in einem Kaffee, die man nicht erklären kann. Geschichten, die darauf warten, zu passieren. Ideen, die dich beflügeln. Magie! Und dann gibt es Dinge, die man einfach erklären kann: Was man braucht, um einen köstlichen Espresso zuzubereiten.

FR Il y a des choses dans un café qu'on ne peut pas expliquer. Des histoires qui attendent de se produire. Des idées qui vous donnent de l'énergie. De la magie ! Et puis il y a des choses que vous pouvez expliquer : Comment préparer un espresso parfait. Ce dont vous avez besoin pour créer une expérience délicieuse. Facile.

ES Hay cosas en un café que no se pueden explicar. Historias que esperan suceder. Ideas que te llenan de energía. Magia. Y luego hay cosas que se pueden explicar: Cómo preparar un espresso perfecto. Lo que necesitas para crear una experiencia deliciosa. Fácil.



fiamma

S I N C E 1 9 7 7



Espresso Machines Experts

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

www.fiamma.pt

hello@fiamma.pt
+351 234 300 020