

ENOVA



PUBLIFAEMA 90.1234560

ENOVA

Espresso & Cappuccino Stile di Vita Italiano

IT/ENG/FR
DEU/ESP/POR

ENOVA

FAEMA

FAEMA

Via A. Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy
Tel. +39 02 90 04 91

www.faema.com



FAEMA



Enova è la macchina per caffè 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). 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.



Enova ist die Espressound 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 aktuellen Design machen Enova einzigartig. Enova ist mit 1, 2 oder 3 Gruppen, automatisch (A) oder halbautomatisch (S) verfügbar. 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.



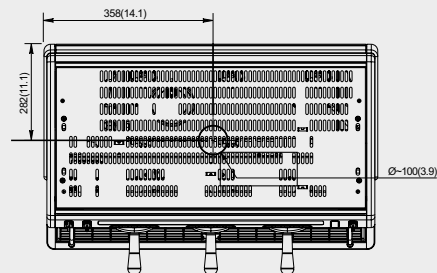
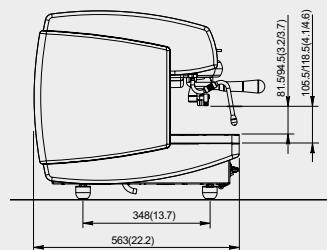
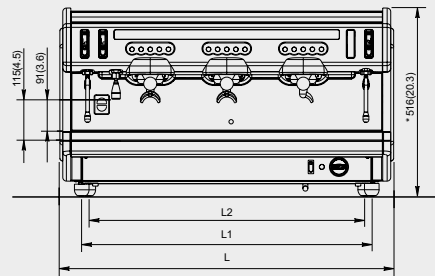
Enova combines functionality with a modern, elegant style, in line with Faema's best tradition in espresso coffee machines. Its appealing colours, soft lines and modern design make Enova a unique machine. Enova is available in the 1-, 2- and 3-groups, automatic (A) and semiautomatic (S) versions. The 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.

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 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.

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. 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.

A Enova é a máquina para café expresso e cappuccino que, respeitando os princípios de qualidade de tradição típicos da marca Faema, reúne 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). 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.

ENOVA



AUTOMATIC



A1



A2



A3

SEMI-AUTOMATIC



S1



S2



S3

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 Dampfahn 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				
Gruppi / Groupes		A1/S1	A2/S2	A3/S3
Capacità Caldaia Boiler Capacity Capacité de la chaudière Kesselkapazität Capacidad caldera Capacidade caldeira	(l)	5	11	17,5
Larghezza x Profondità x Altezza Width x Depth x Height Largeur x Profondeur x Hauteur Breite x Tiefe x Höhe Longitud x Profundidad x Altura Largura x Profundidade x Altura	(mm/in)	400x563x516 15.7x22.2x20.3	716x563x516 28.2x22.2x20.	916x563x516 36.1x22.2x20.3
Peso Weight Poids Gewicht Peso Peso	(kg/lb)	46 / 101,4	66 / 145,51	80 / 176,37
Voltaggio Supply voltage Voltage Spannung Alimentación Alimentação		220-240V 50Hz	380-415V3N 50Hz	380-415V3N 50Hz
Potenza massima a Max. power at Puissance maximum à Installierte Leistung bei Potencia máxima a Potência máxima a	(W)	3100-3500	4300-5000	6200-7500

Optional

Automatic

Auto Steam (not available for all markets)

Cappuccinomatic (not available for all markets)

Scaldatazze / Electrical cup-warmer / Chauffe-tasses électrique
Elektrischer Tassenwärmer / Calienta-tazas / Aqueña-chávenas

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

Semiautomatic

Scaldatazze / Electrical cup-warmer / Chauffe-tasses électrique
Elektrischer Tassenwärmer / Calienta-tazas / Aqueña-chávenas

FEATURES

Automatic

Ogni gruppo è dotato di un tasto per l'erogazione continua ON/OFF.
Erogatore acqua calda in acciaio inox (erogazione continua).
Autolivello acqua in caldaia.
Manometro a doppia scala per il controllo della pressione della pompa e della caldaia.

Each group features one continuous delivery/stop push button.
Stainless steel hot water wand (continuous delivery).
Automatic boiler fill.
Pump and boiler pressure double gauge.

Chaque groupe est équipé d'une touche à débit continu marche / arrêt.
Tuyau eau chaude en acier inox (débit continu).
Niveau chaudière automatique.
Manomètre double pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière.

Jede Gruppe ist mit einer Drucktaste für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen.
Inox-Teewasserhahn (stufenlose Ausgabe).
Automatischer Kesselwasser-Niveauregler.
Doppel Manometer für Pumpe - und Kesseldruckkontrolle.

Cada grupo está equipado con un pulsador de erogación continua erogación/stop.
Tubo agua caliente en acero inox (erogación continua).
Autonivel agua en caldera.
Manómetro doble para controlar la presión de la bomba y de la caldera.

Cada grupo está equipado com uma tecla de distribuição contínua distribuição/stop.
Tubo água quente em aço inox (distribuição contínua).
Autonivelador água na caldeira.
Manómetro doble para controlar a pressão da bomba e da caldeira.

Semiautomatic

*Ogni gruppo è dotato di un tasto per l'erogazione continua ON/OFF.
Erogatore acqua calda in acciaio inox (erogazione continua).
Autolivello acqua in caldaia.
Manometro a doppia scala per il controllo della pressione della pompa e della caldaia.*

*Each group features one continuous delivery/stop push button.
Stainless steel hot water wand (continuous delivery).
Automatic boiler fill.
Pump and boiler pressure double gauge.*

*Chaque groupe est équipé d'une touche à débit continu marche / arrêt.
Tuyau eau chaude en acier inox (débit continu).
Niveau chaudière automatique.
Manomètre double pour le contrôle de la pression de la pompe et de la chaudière.*

*Jede Gruppe ist mit einer Drucktaste für stufenlose Kaffeeausgabe und Stop-Funktion versehen.
Inox-Teewasserhahn (stufenlose Ausgabe).
Automatischer Kesselwasser-Niveauregler.
Doppel Manometer für Pumpe - und Kesseldruckkontrolle.*

*Cada grupo está equipado con un pulsador de erogación continua erogación/stop.
Tubo agua caliente en acero inox (erogación continua).
Autonivel agua en caldera.
Manómetro doble para controlar la presión de la bomba y de la caldera.*

*Cada grupo está equipado com uma tecla de distribuição contínua distribuição/stop.
Tubo água quente em aço inox (distribuição contínua).
Autonivelador água na caldeira.
Manómetro doble para controlar a pressão da bomba e da caldeira.*

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

