

E91 Ambassador
SPECIAL EDITION



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

E91 Ambassador
SPECIAL EDITION



Pubblifaema: 57.1234560 Photo: A. Natale



All'inizio degli anni '90 Faema incaricò Giugiaro Design di concepire un prodotto che potesse richiamare il prestigio e i successi di un modello vissuto come "epico" nella propria storia industriale: la E61. Il designer si collegò agli stili del fortunato progenitore, introducendovi caratterizzazioni formali aggiornate che, unite a nuove prestazioni ed accessori, resero la nuova macchina del tutto rispondente alle aspettative. Nacque così la E91. Oggi Faema propone E91 Ambassador SE (Special Edition), la nuova versione di questo modello diventato sinonimo di eleganza e qualità nel mondo. E91 Ambassador SE è disponibile nelle versioni automatica e semiautomatica, da 2 o 3 gruppi.

Au début des années 90 Faema chargea Giugiaro Design de réaliser un produit pouvant rappeler le prestige et les succès d'un modèle vécu comme « épique » dans son histoire industrielle: la E61. Le designer se basa sur les éléments stylistiques de cet heureux ancêtre et introduisit des formes mises à jour qui, avec de nouveaux accessoires et prestations, rendirent la nouvelle machine fidèle aux attentes du fabricant. Ainsi il naquit la E91 Ambassador. Aujourd'hui Faema propose la E91 Ambassador Special Edition (SE), nouvelle version de ce modèle devenu synonyme d'élégance et qualité dans le monde entier. La E91 Ambassador SE est disponible dans les versions automatiques et semi-automatiques en 2 et 3 groupes.

Al principio de los años '90, Faema encargó a Giugiaro Design que realizara un producto que hiciera revivir el prestigio y los sucesos de un modelo percibido como "épico" en la propia historia industrial: la E61. El designer basó su proyecto en los recursos estilísticos del modelo anterior originario, introduciendo formas actualizadas que, junto a las nuevas prestaciones y a los accesorios, hicieron la nueva máquina perfectamente correspondiente a las esperanzas. Así nació la E91. Hoy en día Faema propone la E91 Ambassador SE (Special Edition), la nueva versión de este modelo que es sinónimo de elegancia y calidad en el mundo. La E91 Ambassador SE está disponible en las versiones automática y semiautomática de 2 o 3 grupos.

At the beginning of the 90s, Faema appointed Giugiaro Design to create a product which could recall the prestige and success of a legendary model in Faema's industrial history: the E61. The designer based his project on the stylistic elements of the successful ancestor. Up-to-date shape characteristics combined with new performances made the new machine perfectly match the original expectations. Thus the E91 came to light. Today Faema introduces E91 Ambassador SE (Special Edition), the new version of a machine which has become synonymous with elegance and quality all over the world. The machine is available into the automatic and semi-automatic 2 and 3-group models.

Zu Beginn der 90er-Jahre beauftragte Faema die Designfirma Giugiaro Design mit der Konzeption eines Produkts, das sich an das Prestige und die Erfolge des „legendären“ Modells der hauseigenen Industriegeschichte nähern könnte: die E61. Der Designer hielt sich an die typischen Stilelemente des glücklichen Vorfahrens, fügte aktuelle förmliche Kennzeichnungen sowie neue Leistungen und Zubehörteile hinzu und entwickelte somit eine neue Espressomaschine, die den Erwartungen vollends entsprach. So entstand die E91. Heute stellt Faema die E91 Ambassador SE (Special Edition) vor, die neue Version dieses Modells, das nunmehr weltweit als Synonym für Eleganz und Qualität bekannt ist. E91 Ambassador SE ist in der automatischen und halbautomatischen Versionen verfügbar, von 2 oder 3 Gruppen.

No início dos anos 90 Faema encarregou a Giugiaro Design a criação de um produto que pudesse recordar o prestígio e os sucessos de um modelo vivido como "épico" na própria história industrial: a E61. O designer se uniu aos estilos do afortunado progenitor, introduzindo-lhe caracterizações formais actualizadas que, unidas às novas prestações e acessórios, transformaram a nova máquina em tudo que correspondia às expectativas. Surge assim a E91. Hoje Faema apresenta E91 Ambassador SE (Special Edition), a nova versão deste modelo convertido em sinónimo de elegância e qualidade no mundo. A E91 Ambassador SE está disponível nos modelos automáticos e semi-automáticos de 2 o 3 grupos.



E91 Ambassador
SPECIAL EDITION

La grafica del nuovo pannello comandi, il marchio Faema in evidenza sulla paratoia frontale, le impugnature ergonomiche dei portafiltri e il capiente piano poggiatazze esaltano il fascino di una macchina dal design accattivante, sottolineato dall'acciaio inox garanzia di solidità ed igiene.

Le graphisme du nouveau tableau de commandes, le logo Faema mis en valeur sur le panneau frontal, les poignées ergonomiques des porte-filtres et le grand plan pour les tasses exaltent le charme d'une machine caractérisée par un design attrayant, souligné par l'inox, garantie de solidité et hygiène.

La grafica del nuevo panel de mandos, la marca Faema resaltando en el panel frontal, las empuñaduras ergonómicas de los porta-filtros y la capaz bandeja apoya-tazas exaltan la fascinación de una máquina de diseño cautivador, destacado por el acero inoxidable, una garantía de solidez y higiene.

The control panel new graphics, the evident Faema logo, the ergonomic filter-holder handles and the wide cup shelf are characteristic elements in E91 design, which is enriched by the use of stainless steel to guarantee sturdiness and hygiene.

Die Grafik der neuen Bedienblende, die gut sichtbar an der vorderen Blende angebrachte Marke Faema, die ergonomischen Griffe der Filterhalter und die große Tassenablage lassen den Anreiz der Maschine mit ihrem attraktivem Design erst richtig zur Geltung kommen. Für Stabilität und Hygiene sorgt hingegen der Edelstahl.

A resolução gráfica do novo painel de comandos, a marca Faema em evidência no corpo frontal, os cabos ergonómicos dos porta filtros e o notável plano apoia chávenas acentuando o encantamento de uma máquina de design cativante, fabricada em aço inox como garantia de solidez e higiene.



L'eccezione 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.

E91 Ambassador
SPECIAL EDITION

CAPPUCCINO MAGIC CAPPUCCINOMATIC

Le versioni semiautomatiche possono essere equipaggiate con il Cappuccino Magic, che consente di montare ed erogare il latte in tazza automaticamente. Come per le dosi caffè, anche la dose del latte è determinata manualmente dall'operatore.

Semi-automatic models can be equipped with the Cappuccino Magic, which allows the automatic frothing and delivery of milk directly into a cup. The dose of milk, like that of espresso coffee, is manually set by the barista.

Les versions semi-automatiques sont équipées du système Cappuccino Magic qui fouette et débite automatiquement le lait directement dans une tasse. Comme pour les doses de café, même la quantité de lait est déterminée manuellement par l'utilisateur.

Die halbautomatischen Versionen können mit Cappuccino Magic ausgestattet werden, der die Milch automatisch aufschäumt und in der Tasse ausgibt, die bereits den Kaffee enthält. Die Milch- und Kaffeedosierungen werden vom Bediener manuell gewählt.

Los modelos semiautomáticos están equipados con el dispositivo Cappuccino Magic, que bate y eroga automáticamente la leche en una taza. Al igual que las dosis de café, también en las dosis de leche se determina manualmente por el operador.

Os modelos semi-automáticos são dotados do dispositivo Cappuccino Magic, que bate e distribui automaticamente o leite directamente numa chávena. Como as doses de café, também a do leite é determinada manualmente pelo operador.

Le versioni automatiche possono essere equipaggiate con il Cappuccinomatic, che consente di preparare il cappuccino e altre bevande a base di latte montato semplicemente premendo un tasto: il latte montato ed il caffè vengono erogati nella medesima tazza secondo le dosi e le proporzioni programmate.

The automatic models can be equipped with the Cappuccinomatic, which allows preparing cappuccinos and other milk based beverages by simply pushing a button: frothed milk and espresso coffee are delivered into the same cup according to the programmed doses.

Les versions automatiques peuvent être équipées du Cappuccinomatic, qui permet de préparer le cappuccino et d'autres boissons à base de lait fouetté en appuyant simplement sur une touche: le lait fouetté et le café sont alors débités dans la même tasse en fonction des doses et des proportions programmées.

Die automatischen Versionen können mit Cappuccinomatic ausgestattet werden, mit dem Cappuccino und andere Milchschaumgetränke durch eine einfache Tastenbedienung zubereitet werden können. Aufgeschäumte Milch und Espresso kaffee werden gemäß der programmierten Dose und Menge in die selbe Tasse ausgegeben.

Las versiones automáticas se pueden equipar con el Cappuccinomatic, que permite preparar capuccinos y otras bebidas a base de leche montada simplemente apretando un pulsador: la leche montada y el café son erogados en la misma taza según las dosis y las proporciones programadas.

As versões automáticas podem ser equipadas com o Cappuccinomatic, que permite preparar o cappuccino e outras bebidas à base de leite batido simplesmente corregando num botão: o leite batido e o café saem na mesma chávena conforme as doses e as proporções programadas.

AUTO STEAM

Le versioni automatiche possono essere equipaggiate con l'Auto Steam (brevetto Faema), un tubo vapore che eroga contemporaneamente vapore misto ad aria così da permettere di riscaldare o montare grandi quantità di latte senza intervento manuale. Grazie ad un sensore, l'erogazione s'interrompe automaticamente al raggiungimento della temperatura programmata. Il risultato è una crema di latte densa e vellutata di qualità sempre costante.

The automatic models can be equipped with the Auto Steam (Faema patented), a steam wand that simultaneously delivers steam and air thus allowing the hands-free frothing of large quantities of milk without manual intervention. Thanks to a heat sensor, the delivery of steam and air stops automatically when the programmed temperature is achieved, resulting in perfectly frothed milk with consistently dense and velvety cream.

Les versions automatiques peuvent être équipées de l'Auto Steam (brevet Faema), un tuyau vapeur caractérisé par un système, qui débite simultanément vapeur et air afin de permettre de chauffer ou fouetter de grandes quantités de lait automatiquement, sans aucune intervention manuelle. Un détecteur interrompt automatiquement le débit lorsque la température programmée est atteinte. Le résultat est une crème de lait dense et veloutée de qualité constante.

Die automatischen Ausführungen können mit Auto Steam (Patent Faema) ausgestattet werden, einem Dampfahnen, der gleichzeitig Dampf und Luft ausgibt. Dadurch kann man große Mengen Milch, ohne jegliche Eingriffe, automatisch erwärmen oder aufschäumen. Dank einem Sensoren wird die Dampf- und Luftausgabe automatisch gestoppt, sobald die programmierte Temperatur erreicht wird. Das Ergebnis ist ein fester samtiger Milchschaum gleich bleibender Qualität.

Las versiones automáticas se pueden equipar con el Auto Steam (patente Faema), un tubo de vapor que eroga vapor mezclado con aire permitiendo así calentar o montar grandes cantidades de leche sin asistencia manual. Gracias a un sensor, la erogación se interrumpe automáticamente al alcanzar la temperatura programada. El resultado es una crema de leche densa y aterciopelada, de calidad siempre constante.

As versões automáticas podem ser equipadas com o Auto Steam (patente Faema), um tubo para vapor que distribui contemporaneamente vapor misturado com ar, permitindo, assim, aquecer ou montar grandes quantidades de leite sem assistência manual. Graças a um sensor, a saída do vapor é interrompida quando for alcançada a temperatura programada. O resultado é leite perfeitamente montado, caracterizado por uma nata densa e aveludada de qualidade sempre constante.



Posizionare il bricco sotto l'Auto Steam, azionare l'erogazione del vapore e attendere che il latte sia montato.

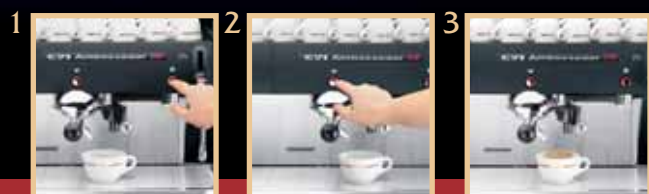
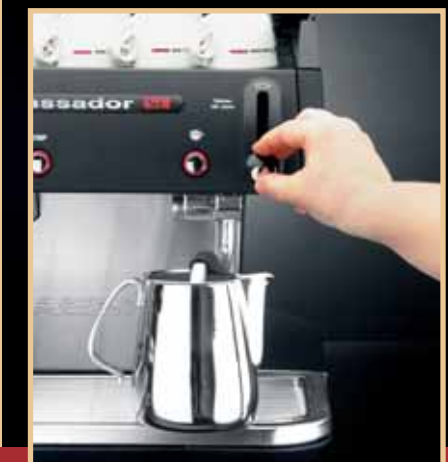
Put the milk pot under the Auto Steam, start the steam delivery and wait until the milk is frothed.

Mette le pot sous l'Auto Steam, actionner le débit de la vapeur et attendre que le lait soit fouetté.

Stellen Sie den Krug mit der Milch unter das Auto Steam, betätigen Sie die Dampfausgabe und warten Sie auf das Aufschäumen der Milch.

Poner el jarro bajo del Auto Steam, accionar la erogación del vapor y esperar que la leche sea batida.

Colocar o jarro debaixo do Auto Steam, accionar a saída do vapor e esperar que o leite seja montado.



S2



Semiautomatica a 2 gruppi
Machine semi-automatique à 2 groupes
Máquina semiautomática de 2 grupos

2 group semi-automatic machine
2-gruppige halb-automatische Maschine
Máquina semiautomática de 2 grupos

A2



Automatica a 2 gruppi
Machine automatique à 2 groupes
Máquina automática de 2 grupos

2 group automatic machine
2-gruppige automatische Maschine
Máquina automática de 2 grupos

S3



Semiautomatica a 3 gruppi
Machine semi-automatique à 3 groupes
Máquina semiautomática de 3 grupos

3 group semi-automatic machine
3-gruppige halb-automatische Maschine
Máquina semiautomática de 3 grupos

A3



Automatica a 3 gruppi
Machine automatique à 3 groupes
Máquina automática de 3 grupos

3 group automatic machine
3-gruppige automatische Maschine
Máquina automática de 3 grupos

EVI Ambassador
SPECIAL EDITION

Semiautomatica Halbautomatisch
 Semiautomatic Semiautomáticas
 Semi-automatiques Semiautomáticas

2 lance vapore multidirezionali in acciaio inox
 2 stainless steel multidirectional steam wands
 2 tuyaux vapeur en acier inox orientables
 2 schwenkbare Inox -Dampfhähne
 2 tubos vapor móviles en acero inox
 2 tubos vapor em aço inox móveis

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

Pompa volumetrica incorporata
 Built in volumetric pump
 Pompe volumétrique incorporée
 Eingebaute volumetrische Pumpe
 Bomba volumétrica incorporada
 Bomba volumétrica incorporada

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

Manometro controllo pressione pompa
 Pump pressure gauge
 Manomètre contrôle pression pompe
 Manometer für Pumpedruckkontrolle
 Manómetro para la presión de la bomba
 Manómetro para a pressão da bomba

Manometro controllo pressione caldaia
 Boiler pressure gauge
 Manomètre contrôle pression chaudière
 Manometer für Kesseldruckkontrolle
 Manómetro para la presión de la caldera
 Manómetro para a pressão da caldeira

Riscaldamento elettrico
 Electrical heating
 Chauffage électrique
 Elektrische Heizung
 Calentamiento eléctrico
 Aquecimento eléctrico

Optional

CAPPUCCINO MAGIC

Scaldatasse
 electrical cup-warmer
 chauffe-tasses électrique
 elektrischer Tassenwärmer
 calienta-tazas
 aquecenta-chávenas



Automatica Automatisch
 Automatic Automáticas
 Automatiques Automáticas

2 lance vapore multidirezionali in acciaio inox
 2 stainless steel multidirectional steam wands
 2 tuyaux vapeur en acier inox orientables
 2 schwenkbare Inox -Dampfhähne
 2 tubos vapor móviles en acero inox
 2 tubos vapor em aço inox móveis

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

Pompa volumetrica incorporata
 Built in volumetric pump
 Pompe volumétrique incorporée
 Eingebaute volumetrische Pumpe
 Bomba volumétrica incorporada
 Bomba volumétrica incorporada

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

Manometro controllo pressione pompa
 Pump pressure gauge
 Manomètre contrôle pression pompe
 Manometer für Pumpedruckkontrolle
 Manómetro para la presión de la bomba
 Manómetro para a pressão da bomba

Manometro controllo pressione caldaia
 Boiler pressure gauge
 Manomètre contrôle pression chaudière
 Manometer für Kesseldruckkontrolle
 Manómetro para la presión de la caldera
 Manómetro para a pressão da caldeira

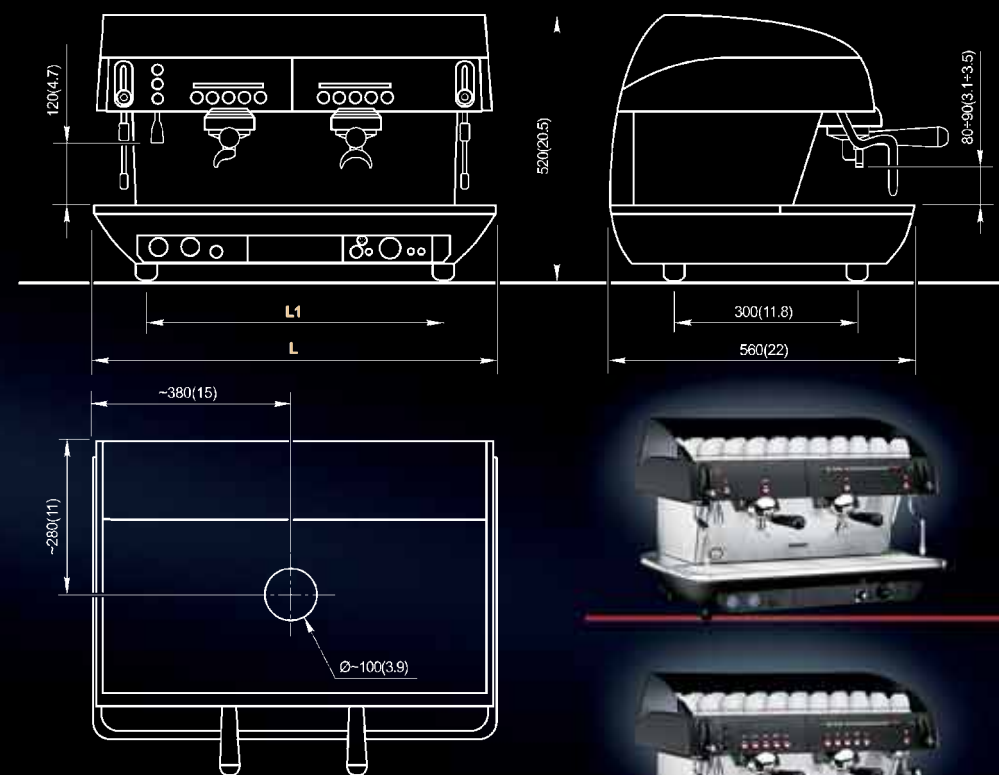
Riscaldamento elettrico
 Electrical heating
 Chauffage électrique
 Elektrische Heizung
 Calentamiento eléctrico
 Aquecimento eléctrico

Optional

AUTO STEAM

CAPPUCCINOMATIC

Scaldatasse
 electrical cup-warmer
 chauffe-tasses électrique
 elektrischer Tassenwärmer
 calienta-tazas
 aquecenta-chávenas



		2	3
L	mm	760	1000
	inches	30	39.4
L1	mm	555	785
	inches	21.8	30.9



gruppi groups groupes Gruppen grupos grupos

Capacità caldaia (litri)
 Boiler capacity (litres)
 Capacité de la chaudière (litres)
 Kesselkapazität (Liter)
 Capacidad caldera (litros)
 Capacidade caldeira (litros)

11

17,5

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)

760x560x520
 30x22x20.5

1000x560x520
 39.4x22x20.5

Peso (kg/lb)
 Weight (kg/lb)
 Poids (kg/lb)
 Gewicht (kg/lb)
 Peso (kg/lb)
 Peso (kg/lb)

65 / 143

86 / 189

Voltaggio
 Supply voltage
 Voltage
 Spannung
 Alimentación
 Alimentação

380÷415V3N 50Hz

380÷415V3N 50Hz

Potenza massima a 380÷415V3N 50Hz (W)
 Max. power at 380÷415V3N 50Hz (W)
 Puissance absorbée à 380÷415V3N 50Hz (W)
 Installierte Leistung bei 380÷415V3N 50Hz (W)
 Potencia Máxima a 380÷415V3N 50Hz (W)
 Potência máxima a 380÷415V3N 50Hz (W)

5100 - 6100

6400 - 7700



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. - Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication. - Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranmeldung zu ändern. - 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.

E2I Ambassador
 SPECIAL EDITION