FIORENZATO

PERFECTING GRINDING SINCE 1936

FIORENZATO

PERFECTING GRINDING SINCE 1936

ALTE PRESTAZIONI E FACILITÀ D'USO PER CAFFÉ A REGOLA D'ARTE.

Passione, capacità imprenditoriale, ricerca continua dell'eccellenza sono gli ingredienti che rendono unica la storia di Fiorenzato. Una storia tutta italiana, nata nella provincia di Venezia, che da più di ottant'anni rappresenta l'avanguardia tecnologica nel mondo dei macina caffè e dei macinadosatori professionali.

Ogni articolo Fiorenzato possiede soluzioni costruttive,meccaniche e tecnologiche tali da garantire semplicità d'uso, piena rispondenza granulometrica del macinato alle impostazioni e precisione nelle dosi erogate per l'intera durata della vita operativa. Caratteristiche qualitative riconosciute a livello globale tanto da permettere all'Azienda di insediarsi stabilmente ai vertici del mercato italiano ed estero con una distribuzione che attualmente coinvolge 70 Paesi.

HIGH PERFORMANCE AND EASE OF USE *FOR STATE-OF-THE-ART COFFEE.*

Passion, entrepreneurial vision and a never-ending quest for excellence are the ingredients which make Fiorenzato's story truly unique. Born near Venice, Fiorenzato has been representing the technological vanguard in professional grinders and grinder-dosers for over 80 years.

Each and every Fiorenzato article presents mechanical, technological and engineering solutions to ensure ease of use, full granulometric correspondence and maximum precision in dose delivery for the entire operating life. Qualities widely recognized as top-of-the-range, enough to guarantee the brand's leadership in Italy and abroad, with a distribution coverage over 70 countries.

TECNOLOGIE AVANZATE, PER OFFRIRE PRESTAZIONI SUPERIORI.

Percorrere i tempi, offrire per primi le soluzioni richieste dal mercato, sfruttare la tecnologia per garantire un risultato in tazza perfetto: l'innovazione ha permesso a Fiorenzato di progettare macinadosatori sempre più evoluti ed efficienti, garantendo prestazioni eccezionali e facilità di utilizzo.

Il segreto?
Trasferire la tecnologia dei macinatori industriali a quelli da bar. Ogni macinadosatore è in grado di assicurare precisione e costanza assolute, diminuire i consumi, lavorare in modo silenzioso e offrire una eccezionale affidabilità anche in caso di utilizzo prolungato.

ADVANCED TECHNOLOGIES, *TO OFFER SUPERIOR PERFORMANCE.*

Keeping ahead of the times, being the first to offer the solutions required by the market and to the exploit the right technology to guarantee the perfect cup of coffee: through innovation, Fiorenzato has been able to design increasingly advanced and efficient grinder-dosers, with exceptional performances and guaranteed ease of use.

The secret?
The transfer of the industrial grinders technology to coffee-shop grinders. Each grinder-doser is able to ensure absolute precision and consistency, reduce consumption, run silently and offer exceptional reliability even when used over a long period of time.

MACINIAMO QUALITÀ.

Fiorenzato è l'unica azienda a produrre le macine utilizzando un materiale destinato appositamente all'uso alimentare. Si tratta dell'acciaio M340, che ha caratteristiche eccezionali:

- **sicurezza** garantita per uso alimentare;
- alta **resistenza** alla corrosione e all'usura;
- elevata **tenacità**;
- ottima **lucidità**.

Le nostre macine vengono lavorate interamente da un unico macchinario a controllo numerico. Ciò permette di produrre le macine in un'unica fase, garantendo così una perfetta ripetibilità e performance di altissima qualità per ogni macina.

GRINDING QUALITY.

Fiorenzato is the only company that is producing grinder burrs made with materials especially vetted for food preparation such as the astouning steel M340:

- *highly **safe** for food preparation;*
- *highly **resistant** to corrosion and wearing;*
- *highly **solid**;*
- *easily **polishable**.*

Our grinder burrs are internally produced by a number-controlled device, allowing for a manufacturing process that is all in one phase and thus ensuring high repeatability and very high standard for each and every grinder burr.

TIPO DI MACINE / *TYPE OF GRINDER BURRS*			
flat		conical	
DIAMETRO/ *DIAMETER*			
58 mm	64 mm	83 mm	71 mm
DURATA IN KG / *LIFE IN KG*			
58mm 370kg		64mm 600kg	
83mm 900kg		71mm 1200kg	

DARK-T BURRS

Siamo fieri di presentare le nuove Dark-T®, un'evoluzione delle nostre macine M340, create per esaltare ulteriormente le performance della macinatura.

Il rivestimento nero a base di carbonio con struttura simile al diamante garantisce una durata maggiore rispetto alle macine standard.

Caratteristiche

- **Rivestimento:** a base di carbonio con struttura simile al diamante, depositato con tecnologia PaCVD.
- **Colore:** nero
- **Durata:** maggiore rispetto alle macine standard
- **Base:** macine Fiorenzato M340

We are proud to present the new Dark-T®, an evolution of our M340 burrs, created to further enhance grinding performances.

The carbon-based black coating with diamond-like structure guarantees a longer life than standard burrs.

Features

- **Coating:** carbon with diamond-like structure, deposited with PaCVD technology
- **Color:** black
- **Lifetime:** improved durability compared to std burrs
- **Base:** Fiorenzato M340 burrs

TRAMOGGIA PERSONALIZZABILE

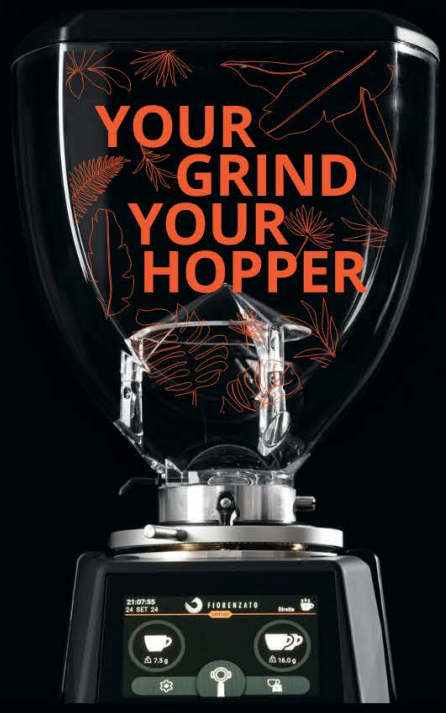
La tramoggia personalizzabile esclusiva progettata da Fiorenzato unisce estetica e funzionalità, permettendo ai clienti di utilizzarla per comunicare il proprio brand in modo innovativo. Il suo stile unico si adatta a qualsiasi ambiente di lavoro, rendendola uno strumento straordinario che valorizza il tuo spazio.

Inclusa di default nei macinacaffè delle linee Sense, XGi e Pro, resta comunque disponibile come optional per l'intera gamma, offrendo a tutti la possibilità di integrare questo accessorio innovativo nel proprio setup. Un dettaglio che fa la differenza, combinando prestazioni professionali e personalizzazione in un solo elemento.

CUSTOMIZABLE HOPPER

The exclusive customizable hopper designed by Fiorenzato combines aesthetics and functionality, allowing customers to use it as a means to communicate their brand in a new way. Its unique style can adapt to any work environment making it an extraordinary tool that elevates your space.

Included by default in the grinders from the Sense, XGi, and Pro lines, it remains available as an optional accessory for the entire range, giving everyone the opportunity to integrate this innovative component into their setup. A detail that makes the difference, combining professional performance and personalization in a single element.


YOUR
GRIND
YOUR
HOPPER

CUSTOMIZE

YOUR

HOPPER

TECNOLOGIA SENSE

Preciso, affidabile, facile da utilizzare: ogni macinacaffè SENSE è progettato per garantire una precisione ineguagliabile ad ogni dose grazie alla bilancia integrata nella forcella, che permette di ottenere sempre la quantità perfetta di caffè nel portafiltro.

- Macine piane in **M340** (rivestimento Dark-T®);
- Display **touchscreen** intuitivo;
- **Statistiche plus** facilmente accessibili per un costante controllo delle prestazioni;
- **Due modalità di erogazione:** Diretta e Master Mode che permette di salvare e riconoscere il portafiltro;
- **Sistema anti-jamming brevettato:** la bilancia flottante permette di continuare a macinare anche su superfici irregolari e di resistere a shock e forze esterne;
- **Funzionalità "Riprendi-Dose":** se il portafiltro viene rimosso per errore prima della fine dell'erogazione, la dose erogata viene "ricordata" per 5 secondi offrendo la possibilità di riprendere e completare la macinatura.

Disponibile anche nella variante PRO, con camera di macinatura facilmente estraibile per una manutenzione rapida e semplificata.

SENSE TECHNOLOGY

Accurate, reliable, easy to use: thanks to the weighing system built into the fork that ensures always the exact grams of ground coffee in the portafilter, the SENSE coffee grinders are designed to ensure unmatched precision for every dose.

- *Flat **M340** burrs (Dark-T® coating);*
- *User-friendly **touchscreen** display;*
- ***Plus statistics** allowing performance tracking and constant data accessibility;*
- ***Double delivery mode:** Direct and Master Mode that allows the portafilter to be saved and detected;*
- ***Anti-Jamming patented system:** The floating scale allows the grinder to be used even on irregular surfaces; shock-resistant, less influenced by external forces;*
- *"**Dose Resume" function:** No more errors caused by removing the portafilter before the delivery completion. The delivered dose is held in memory for 5 seconds to allow the porta filter repositioning to complete the dose.*

Also available in PRO variant with easily removable grinding chamber for quick and easy maintenance.

deep black | glossy black | nardò grey | classic grey

pearl white | artic white | glossy red

F64 EVO SENSE

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat M340 with Dark-T® coating

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

450 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 3kg al giorno / *Up to 3kg per day*

BILANCIA INCORPORATA/*BUILT-IN SCALE*

regolazione in grammi, precisione +/- 0,1g
adjustment in grams, +/- 0,1g precision

F83 E SENSE

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 83 mm

TIPO/*TYPE*
Flat M340 with Dark-T® coating

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
900 kg*

POTENZA/*POWER:*

650 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 6kg al giorno / *Up to 6kg per day*

BILANCIA INCORPORATA/*BUILT-IN SCALE*

regolazione in grammi, precisione +/- 0,1g
adjustment in grams, +/- 0,1g precision

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

F64 EVO PRO SENSE

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat M340 with Dark-T® coating

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

450 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 3kg al giorno / *Up to 3kg per day*

BILANCIA INCORPORATA/*BUILT-IN SCALE*

regolazione in grammi, precisione +/- 0,1g
adjustment in grams, +/- 0,1g precision

F83 E PRO SENSE

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 83 mm

TIPO/*TYPE*
Flat M340 with Dark-T® coating

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
900 kg*

POTENZA/*POWER:*

650 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 6kg al giorno / *Up to 6kg per day*

BILANCIA INCORPORATA/*BUILT-IN SCALE*

regolazione in grammi, precisione +/- 0,1g
adjustment in grams, +/- 0,1g precision

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

XGi

La linea più tecnologica di Fiorenzato.

Per ottenere un espresso di qualità bisogna rispettare alcune basilari ma importanti regole. Una di queste è il mantenimento di una dose di caffè costante.
Per questo Fiorenzato ha brevettato XGi, il macinadosatore che permette di impostare una sola volta l'esatta quantità di caffè desiderato, calcolandola in grammi e garantendo dosature sempre perfette. Qual è il segreto? Grazie alla cella di carico collocata nella parte inferiore dei macinacaffè XGi e a un software che registra ed elabora i dati, ogni dose contiene l'esatta quantità di caffè richiesta e garantisce un risultato in tazza sempre perfetto.

The most technological line of Fiorenzato.

In order to obtain a quality espresso you must respect some basic but very important rules. One ofthese is to keep constant the dose of coffee. This is why Fiorenzato patented an exclusive system able to guarantee perfect results every time: introducing the XGi grinder-dosers, requiring just a onetime setting of the right amount of coffee to be dispensed, calculated in grams and thus always perfect. Its secret? With XGi grinder-dosers, the amount of coffee dispensed – calculated in grams and set one time only – remains constant, thereby ensuring precise dosing, preventing waste and offering a perfect cup of coffee every time.

Meno sprechi, perché consente di regolare in modo esatto la quantità di caffè da macinare.
***Less waste**, because it allows you to precisely adjust the amount of coffee to be ground;*

Controllo costante dei grammi macinati, perché il software monitora il peso anche quando la macchina è in stand-by.
***Constant control** of the number of ground grams, thanks to the software monitoring the weight even when the machine is on stand-by;*

Maggiore precisione e qualità, perché la grammatura di ogni singola dose è sempre uguale.
***Greater precision** and quality, because the weight of each individual dose in grams is always the same;*

Estrema facilità di utilizzo, perché il barista deve indicare una sola volta quanti grammi di caffè vuole ottenere.
***Extremely easy to use**, as the barista only has to specify how many grams of coffee they want to obtain once.*

deep black
glossy black
nardò grey
classic grey
pearl white
artic white
glossy red

F64 EVO XGi

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

600 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 3kg al giorno / *Up to 3kg per day*

F83 E XGi

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 83 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
900 kg*

POTENZA/*POWER:*

850 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 7kg al giorno / *Up to 7kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

F64 EVO PRO XGi

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat fast

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

600 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 3kg al giorno / *Up to 3kg per day*

F83 E PRO XGi

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 83 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
900 kg*

POTENZA/*POWER:*

850 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 7kg al giorno / *Up to 7kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

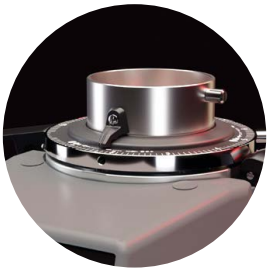
PRO

Macinatura professionale.

Prestazioni eccellenti, grande affidabilità, facilità di utilizzo: tutto quello che serve per preparare un caffè da veri Pro. Fiorenzato presenta la prima gamma di macinadosatori professionali dotati di camera estraibile a sgancio rapido. Una piccola rivoluzione che permette di gestire gli spazi dedicati alla macinatura del caffè in modo semplice, intuitivo e rapido. Infatti basta sganciare le due leve situate ai lati del macinacaffè per estrarre agilmente la camera di macinatura, senza modificare la distanza tra le macine.

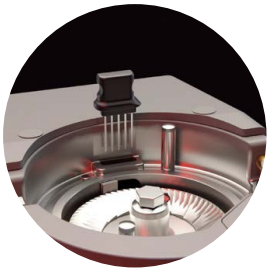
Grind like a pro.

Superb performance, great reliability, total ease of use: everything you need to make coffee likea real Pro. Fiorenzato presents the first range of professional coffee grinders with a new poerful detachable grinding chamber easy to release. A small revolution that allows to manage spaces dedicated to coffee grinding in a simple, fast and intuitive way. In fact, simply release the two levers located on either side of the coffee grinder to easily remove the grinding chamber, without changingthe distance between the grinders.



Facilità di estrazione della camera

Easily detachable grinding chamber



Manutenzione e pulizia più veloci e semplici

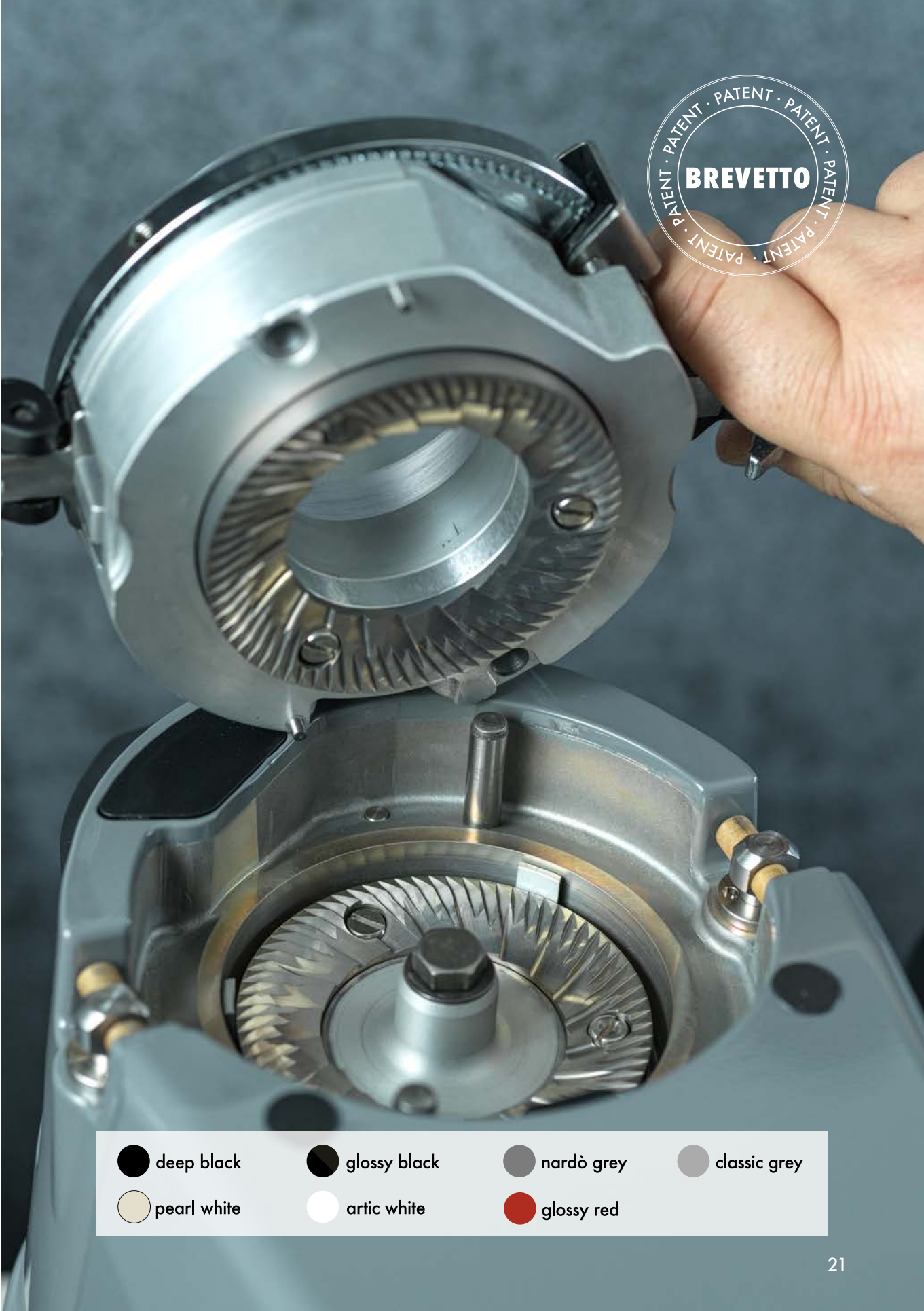
Easy and quick cleaning and maintenance

Nessuna variazione granulometrica

No grinding point setting variation

Ritenzione ridotta fino al 50% rispetto ai modelli precedenti

Up to 50% less coffee retention



deep black
glossy black
nardò grey
classic grey
pearl white
artic white
glossy red

F5 A PRO

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

350 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/
RECOMMENDED CONSUMPTION

Fino a 2kg al giorno / *Up to 2kg per day*

F6 A PRO

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 83 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1400/min (50Hz) - 1600/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
900 kg*

POTENZA/*POWER:*

650 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/
RECOMMENDED CONSUMPTION

Fino a 6kg al giorno / *Up to 6kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

F71 AK PRO

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 71 mm

TIPO/*TYPE*
Conical

GIRI/*REVS*
450/min (50Hz) - 500/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
1200 kg

POTENZA/*POWER:*

850 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/
RECOMMENDED CONSUMPTION

Fino a 14kg al giorno / *Up to 14kg per day*

F64 E PRO

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

350 watt (50Hz) - 500 watt (60Hz)

CONSUMO CONSIGLIATO/
RECOMMENDED CONSUMPTION

Fino a 2kg al giorno / *Up to 2kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. *7* / *Dark-T option: see page 7*

F64 EVO PRO

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat fast

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

450 watt (50Hz) - 600 watt (60Hz)

CONSUMO CONSIGLIATO/
RECOMMENDED CONSUMPTION

Fino a 3kg al giorno / *Up to 3kg per day*

F83 E PRO

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 83 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
900 kg*

POTENZA/*POWER:*

650 watt (50Hz) - 850 watt (60Hz)

CONSUMO CONSIGLIATO/
RECOMMENDED CONSUMPTION

Fino a 7kg al giorno / *Up to 7kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

F71 EK PRO

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 71 mm

TIPO/*TYPE*
Conical

GIRI/*REVS*
300/min (50Hz) - 300/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
1200 kg

POTENZA/*POWER:*

850 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 14kg al giorno / *Up to 14kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. *7 / Dark-T option: see page 7*

ON DEMAND

Macinatura istantanea per un caffè sempre fresco.

I macinacaffè on demand Fiorenzato offrono display LCD touchscreen con schermo a colori ancora più grandi e intuitivi. Questo consente di visualizzare facilmente le statistiche di consumo del caffè e di controllare lo stato di usura delle macine. La macinatura è istantanea e la regolazione delle dosi avviene elettronicamente, così da garantire l'esatta grammatura del caffè utilizzato. Le dosi possono essere singole o doppie e sono regolabili indipendentemente le une dalle altre. Inoltre, la gamma è disponibile nella versione Pro, con camera di macinatura estraibile in modo semplice e veloce, per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.

Instant grind for always fresh coffee.

The new Fiorenzato professional coffee grinders offer touchscreen LCD displays with even bigger, more user-friendly colour screens. This allows easy viewing of coffee consumption statistics and enables you to check the state of wear of the burrs. Grinding is instant and dose adjustment electronic, so as to guarantee the exact weight of the coffee used. Doses can be single- or double-shot and can be adjusted independently from each other. In addition, the range is available in the Pro version, with a grinding chamber that can be easily and quickly removed, to facilitate cleaning and maintenance operations.

deep black | glossy black | nardò grey | classic grey

pearl white | artic white | glossy red

F4 EVO

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 58 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1400/min (50Hz) - 1600/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
370 kg*

POTENZA/*POWER:*

414 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a1kg al giorno / *Up to 1kg per day*

F64 E

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

350 watt (50Hz) - 500 watt (60Hz)

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 2kg al giorno / *Up to 2kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

F64 EVO

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat fast

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

450 watt (50Hz) - 600 watt (60Hz)

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 3kg al giorno / *Up to 3kg per day*

F83 E

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 83 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
900 kg*

POTENZA/*POWER:*

650 watt (50Hz) - 850 watt (60Hz)

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 7kg al giorno / *Up to 7kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

ON DEMAND

F71 EK

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 71 mm

TIPO/*TYPE*
Conical

GIRI/*REVS*
300/min (50Hz) - 300/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
1200 kg

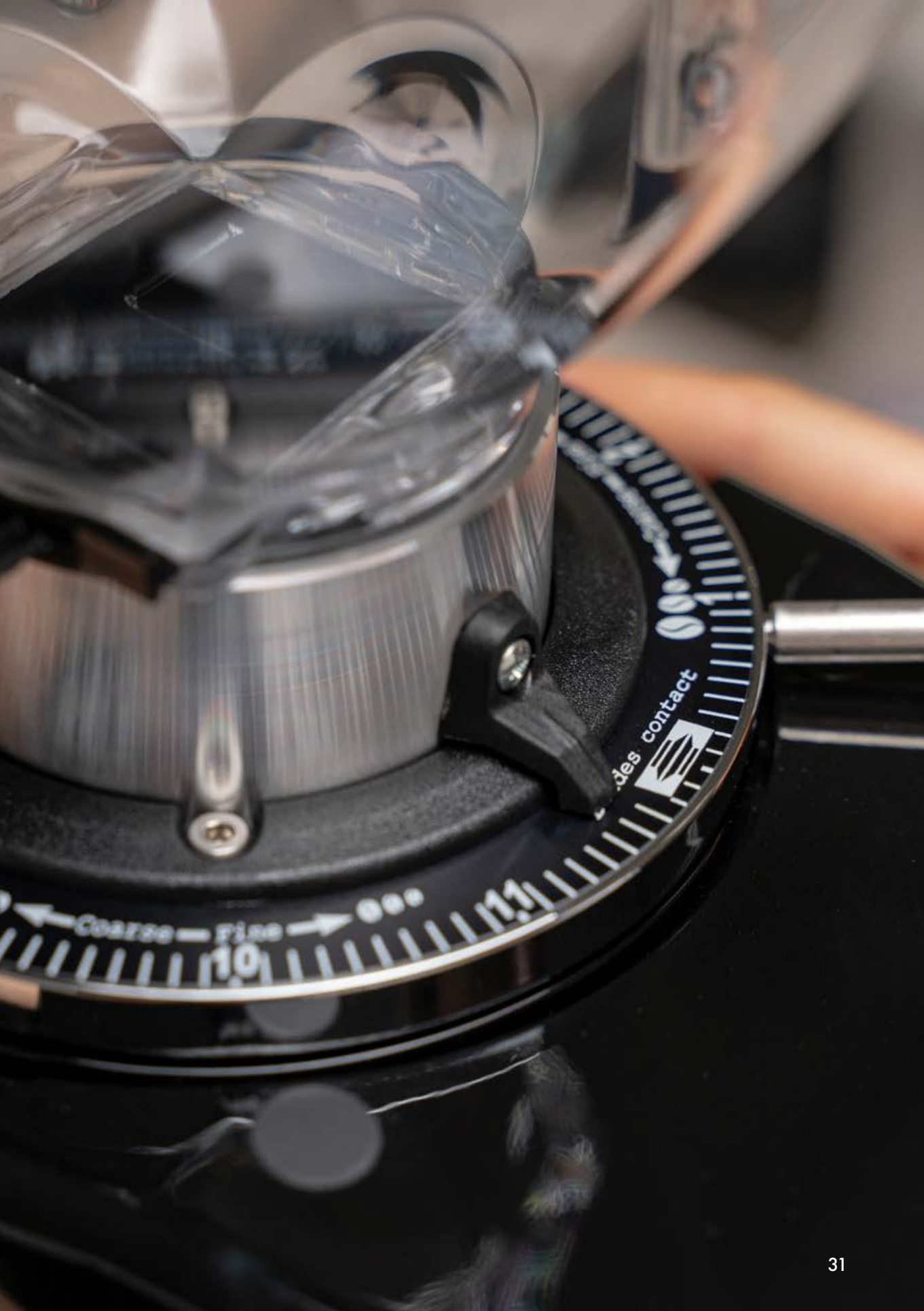
POTENZA/*POWER:*

850 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 14kg al giorno / *Up to 14kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*


Coarse
Fine
10
11
contact

TRADITIONAL E GROCERY

Qualità e affidabilità che durano nel tempo.

La linea Traditional comprende i macinadosatori e i macinacaffè drogheria.
I macinadosatori Fiorenzato sono realizzati in metallo pressofuso verniciato e offrono una regolazione della macinatura micrometrica e continua. Sono estremamente robusti e versatili, disponibili in 3 diversi modelli: manuali, automatici e con timer.

Inoltre, alcuni modelli della gamma sono disponibili nella versione Pro, con camera di macinatura estraibile in modo semplice e veloce, per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione. I macinacaffè drogheria offrono una macinatura istantanea e ogni macchina è dotata di portasacchetti. Inoltre, questa linea consente di non riscaldare eccessivamente il caffè macinato, preservando la consistenza degli aromi e garantendo prestazioni eccellenti che durano nel tempo.

Quality and reliability that last over time.

The Traditional line includes grinders and coffee grinders grocery. Fiorenzato grinders are made of painted die-cast metal and offer a regulation of micrometric and continuous grinding. They are extremely robust and versatile, available in 3 different models: manual, automatic and with timer. The grocery grinders offer instant grinding and each machine is equipped with rack. In addition, this line allows you not to over-heat the ground coffee, preserving the consistency of the aromas and ensuring excellent performance that last over time. In addition, the range is available in the Pro version, with a grinding chamber that can be easily and quickly removed, to facilitate cleaning and maintenance operations.

<table>
<tr><td colspan="2">MODELLO A/A MODEL:
con microinterruttore per dosatore di riempimento automatico/
with microswitch for automatic filling doser
(F4 · F5 · F6 · F71)</td></tr>
<tr><td>MODELLO T/T MODEL:
con timer/with timer
(F5 · F6 · F5 D · F6 D · F71 DK)</td><td>MODELLO M/M MODEL:
con interruttore manuale/with manual switch
(F5 · F6 · F5 D · F6 D · F71 DK)</td></tr>
</table>

deep black
glossy black
nardò grey
classic grey
pearl white
artic white
glossy red

F4 A

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 58 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1400/min (50Hz) - 1600/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
370 kg

POTENZA/*POWER:*

250 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 1kg al giorno / *Up to 1kg per day*

F5

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

350 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 2kg al giorno / *Up to 2kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

F6

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 83 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1400/min (50Hz) - 1600/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
900 kg*

POTENZA/*POWER:*

650 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 6kg al giorno / *Up to 6kg per day*

F71 AK

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 71 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
450/min (50Hz) - 500/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
1200 kg

POTENZA/*POWER:*

850 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 14kg al giorno / *Up to 14kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

F4 ECO**

** Disponibile in nero sabbiato / *Available in sandblasted black*

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 58 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1400/min (50Hz) - 1600/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
370 kg

POTENZA/*POWER:*

250 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 1kg al giorno / *Up to 1kg per day*

F5 D

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 64 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1350/min (50Hz) - 1550/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
600 kg*

POTENZA/*POWER:*

350 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 2kg al giorno / *Up to 2kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. 7 / *Dark-T option: see page 7*

F6 D

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 83 mm

TIPO/*TYPE*
Flat

GIRI/*REVS*
1400/min (50Hz) - 1600/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
900 kg*

POTENZA/*POWER:*

650 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 6kg al giorno / *Up to 6kg per day*

F71 DK

MACINE/*BURRS:*

DIAMETRO/*DIAMETER*
Ø 71 mm

TIPO/*TYPE*
Conical

GIRI/*REVS*
300/min (50Hz) - 300/min (60Hz)

DURATA/*LIFE*
1200 kg

POTENZA/*POWER:*

850 watt

CONSUMO CONSIGLIATO/ *RECOMMENDED CONSUMPTION*

Fino a 14kg al giorno / *Up to 14kg per day*

*Opzione Dark-T: vedi pag. *7* / *Dark-T option: see page 7*

Visit our website!

Follow us on:

FIORENZATO

Via Rivale, 18
30036 Santa Maria di Sala (VE) - ITALY
Phone +39.049.628716

info@fiorenzato.it