

MACINACAFFÈ, MACINADOSATORI & MACINADOSATORI ELETTRONICI
COFFEE GRINDER, GRINDER DOSER & ELECTRONIC GRINDER DOSER



INDICE
INDEX

F5
Macinadosatore / Grinder Doser **10**

F6
Macinadosatore / Grinder Doser **11**

F63 K
Macinadosatore conico / Conical Grinder Doser **12**

F71 K
Macinadosatore conico / Conical Grinder Doser **13**

F5 D
Macinacaffè / Grinder **14**

F6 D
Macinacaffè / Grinder **15**

F64 E
Macinadosatore Elettronico / Electronic Grinder Doser **16**

F64 EVO
Macinadosatore Elettronico / Electronic Grinder Doser **17**

F83 E
Macinadosatore Elettronico / Electronic Grinder Doser **18**

F63 EK
Macinadosatore Elettronico conico
Electronic conical Grinder Doser **19**

F71 EK
Macinadosatore Elettronico conico
Electronic conical Grinder Doser **20**

F71 DK
Macinacaffè conico / Conical Grinder **21**

F4 nano
Macinadosatore per caffè / Coffee grinder doser **22**

F4 E nano
Macinadosatore Elettronico / Electronic Grinder Doser **23**

IL PIACERE QUOTIDIANO CHE NASCE DA UNA GRANDE TRADIZIONE

THE EVERYDAY PLEASURE THAT COMES FROM A GREAT TRADITION

Il caffè torrefatto all'italiana è una specialità che tutto il mondo conosce: un modo di iniziare bene la giornata, di concludere degnamente un pranzo, di concedersi una deliziosa pausa nella giornata. E un caffè di qualità realmente eccellente, dev'essere lavorato sin dagli inizi a regola d'arte. A partire naturalmente dalla fase così delicata ed essenziale della tostatura, dopo di che esso viene confezionato e inviato a migliaia di bar ed esercizi pubblici, dove sarà macinato al momento, preparato e servito. Fra tutti questi passaggi la macinatura ha un'importanza decisiva, essendo il momento in cui il caffè diventa polvere: essa dovrà risultare fine ed uniforme, sempre uguale e senza alcuna variazione nella sua consistenza. Solo così, il caffè regala un profumo, un sapore ineguagliabile. Fiore all'occhiello anche per quei bar, hotels e ristoranti abituati ad offrire solo il meglio alla propria clientela.

Italian roasted coffee is a speciality known throughout the world: it is a good way to begin the day, fittingly end a lunch, or indulge in a delicious break during the day. A truly excellent quality coffee must be processed to perfection right from the start. Naturally, the first delicate and essential stage is roasting. The coffee beans are then packaged and sent to thousands of bars and restaurants, where they are freshly ground, and coffee is prepared and served. One of the most important stages is grinding, as it is the moment when the coffee beans become powder: this must be fine and uniform, always consistent and with no variation in texture. Only in this way can coffee provide its fragrance and unique taste. It is also the pride and joy of bars, hotels and restaurants that are used to offering their customers only the best.







PASSIONE PER IL CAFFÈ, DA PIÙ DI SETTANT'ANNI
A PASSION FOR COFFEE FOR OVER SEVENTY YEARS

Quando il ventiseienne Pietro Fiorenzato inaugurò la propria azienda, a Mestre nel 1936, aveva già acquisito specifica esperienza come collaboratore di una delle poche fabbriche di macinadosatori allora esistenti. Di suo, oltre alle conoscenze, mise la passione e una forte propensione ad offrire sin da allora un binomio in perfetto equilibrio tra qualità ed innovazione. L'attività conobbe una continua espansione, che però fu interrotta bruscamente durante la Seconda guerra mondiale, quando un bombardamento distrusse la fabbrica. Reagire fu certamente difficile, ma Pietro Fiorenzato mise in campo tutte le proprie energie per far rinascere l'azienda: le fotografie presenti qui a fianco mostrano quei giorni felici del 1948 in cui la fabbrica, nuovamente edificata, riprese la sua attività. Nei decenni successivi la produzione prosegue nel segno dell'alta qualità, per cui da sempre è noto il marchio FIORENZATO. Ma è a partire dal 2005 che i due nipoti del fondatore – Manuel e Christian – decidono di imprimere una forte svolta aziendale, impegnandosi con ancora maggior slancio nella ricerca e nell'applicazione tecnologica.

When twenty-six year old Pietro Fiorenzato founded his own company in Mestre in 1936, he had already gained specific experience collaborating with one of the few coffee grinder-doser factories existing at the time. To his knowledge, he added his passion and a strong inclination to offer, from that moment onwards, the perfect balance of quality and innovation. His business continued to grow but it was brought to a halt during the Second World War, when his factory was destroyed by bombing. It was certainly tough but Pietro Fiorenzato used all his energies to rebuild the business: the photos here, at the side, show those halcyon days in 1948, when the newly built factory resumed its activities. In the following decades, production continued with a focus on high quality, for which the FIORENZATO trademark has always been known. In 2005, the founder's two grandsons – Manuel and Christian – decided to bring about a significant change in the company by paying increased attention to research and the application of technology.



TECNOLOGIE AVANZATE, PER OFFRIRE PRESTAZIONI SUPERIORI
CUTTING-EDGE TECHNOLOGY FOR SUPERIOR PERFORMANCE

L'impulso verso l'innovazione ha permesso a FIORENZATO di realizzare modelli e soluzioni all'avanguardia, per ogni esigenza di macinatura nel settore bar. Ne è un chiaro esempio il rivoluzionario sistema Inverter – con brevetto aziendale esclusivo – che trasferisce una tecnologia propria dei macinatori industriali a quelli da bar: il sistema, compattato in modo da non aumentare le dimensioni del macina caffè, assicura precisione e costanza assolute allo standard di macinatura, diminuisce i consumi del motore, lavora in modo silenzioso e dimostra una eccezionale affidabilità anche in caso di prestazioni prolungate. Precorrere i tempi, offrire per primi le soluzioni richieste dal mercato, è una vocazione aziendale che si è concretizzata anche nella creazione del display touchscreen con tecnologia CapSense, ora con display a colori più grande e più intuitivo, senza più tasti reali bensì solo virtuali: una scelta davvero innovativa – in un settore dove la tastiera è sottoposta a sollecitazioni continue per un gran numero di ore – con risultati straordinari in termini di efficienza, resistenza e lunga durata nel tempo. Il display consente inoltre la visualizzazione di statistiche sul consumo di caffè e il controllo usura macine.

The drive towards innovation allowed FIORENZATO to manufacture state-of-the-art products and solutions for all grinding needs in the bar sector. A good example is the revolutionary Inverter system, with its exclusive company patent, which transfers technology for industrial grinders to ones for bars: the system, made compact to avoid increasing the size of the coffee grinder, ensures absolute precision and consistency for grinding, reducing motor consumption, operating noiselessly and showing exceptional reliability even when in operation for a long time. Anticipating the times and being the first to offer the solutions the market demands is a company strategy that has also led to touchscreen displays with CapSense technology, now with a bigger and more intuitive full-color display and virtual keys instead of real ones: a truly innovative choice, in a sector where the keyboard is under continuous stress for many hours, which provides extraordinary results in terms of efficiency, resistance and durability over time. The display also shows statistics on coffee consumption and wear monitoring for the grinders.


26 °C
44%
Fiorenzato
10:30 am
Wed 1 Oct 2014
Today: 76
Week: 355
Total: 1571


Fiorenzato

PRODOTTI SEMPRE AL VERTICE DI GAMMA, CHE ABBINANO L'EFFICIENZA ALLO STILE

TOP-OF-THE-RANGE PRODUCTS FOR EFFICIENCY AND STYLE

Un prodotto FIORENZATO offre il meglio di sé anche in condizioni operative estreme, là dove i consumi di caffè sono molto alti. Ma ai sistemi di controllo costante della macinatura, alla semplicità di utilizzo, alle prestazioni sempre affidabili, alla durata nel tempo – tutti motivi che hanno consolidato il marchio a livello internazionale –, questi prodotti assommano l'eleganza di un design degno di ben figurare nei locali pubblici più esclusivi. Un elemento non secondario, che – unito alla bassa rumorosità di esercizio – rende i macina caffé e macinadosatori FIORENZATO dei preziosi strumenti di lavoro per tutti i professionisti del settore bar. Una garanzia sotto ogni punto di vista, perché frutto di una vasta esperienza e di una ricerca continua sotto l'aspetto sia tecnologico che estetico.

A FIORENZATO product offers the best even under extreme operating conditions, when coffee consumption is very high. In addition to constant monitoring of grinding, ease of use, reliable performance and durability over time, which are all factors that have strengthened the trademark on an international scale, these products have an elegant design that makes them stand out in the most exclusive bars and restaurants. This important feature, combined with low operating noise, makes FIORENZATO coffee grinders and grinder-dosers valuable work tools for all professionals in the bar sector. This all-round guarantee is the outcome of longstanding experience and ongoing research into technologies and aesthetic appeal.

F5

Macinadosatore
Grinder Doser

Modello M:
con interruttore Manuale

Modello A:
con Microinterruttore Automatico e possibilità di riempimento del dosatore totale o parziale

Modello T:
con Timer

M Model:
with manual switch

A Model:
with automatic microswitch and choice of partial filling of the dispenser

T Model:
with Timer

Grigio / Grey
RAL 9006

Nero / Black
RAL 9017

Bianco / White
RAL 9003

Bianco Perla
Pearl White
RAL 1013

Rosso / Red
RAL 3002



Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua	
Verniciatura standard	
Forcella standard	
Regolazione macinatura con ghiera	
Potenza: **350 Watt**	
Macine piane diametro: **64 mm**	
Giri macine:	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**	
Regolazione dose: **5,5 - 8 gr**	
Peso netto: **14 kg**	
Dimensioni: **230x615x270mm**	
Optional:	Pressino telescopico Dosatore sinistro

Continuous micrometric grinding adjustment	
Standard varnishing	
Standard fork	
Grinding adjustment with ring nut	
Power: 350 Watt	
Grinders flat disk of diameter: **64 mm**	
Grinder rev.:	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**	
Dispenser unit adjustment: **5,5 - 8 gr**	
Net weight: **14 kg**	
Dimensions: **230x615x270mm**	
Optional:	Telescopic pressing unit LH dispenser



Interruttore Timer.
Timer switch.



Regolatore macinatura micrometrica.
Micrometric grinding adjustment.



Regolazione dose.
Dose adjustment.

Macinadosatore
Grinder Doser

F6

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua	
Verniciatura standard	
Forcella top	
Piattino raccoglicaffè in acciaio inox	
Regolazione macinatura con ghiera	
Potenza: **650 Watt**	
Macine piane diametro: **83 mm**	
Giri macine:	**1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**	
Regolazione dose: **5,5 - 8 gr**	
Peso netto: **20 kg**	
Dimensioni: **230x670x270mm**	
Optional:	Pressino telescopico Dosatore sinistro

Continuous micrometric grinding adjustment	
Standard varnishing	
Top fork	
Stainless steel drip tray	
Grinding adjustment with ring nut	
Power: **650 Watt**	
Grinders flat disk of diameter: **83 mm**	
Grinder rev.:	**1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**	
Dispenser unit adjustment: **5,5 - 8 gr**	
Net weight: **20 kg**	
Dimensions: **230x670x270mm**	
Optional:	Telescopic pressing unit LH dispenser

Modello M:
con interruttore Manuale

Modello A:
con Microinterruttore Automatico e possibilità di riempimento del dosatore totale o parziale

Modello T:
con Timer

M Model:
with manual switch

A Model:
with automatic microswitch and choice of partial filling of the dispenser

T Model:
with Timer



Regolatore macinatura micrometrica.
Micrometric grinding adjustment.



Regolazione dose.
Dose adjustment.



Interruttore Timer.
Timer switch.



Grigio / Grey
RAL 9006

Nero / Black
RAL 9017

Bianco / White
RAL 9003

Bianco Perla
Pearl White
RAL 1013

Rosso / Red
RAL 3002

F63 K

Macinadosatore conico
Conical Grinder Doser

Modello A:
con Microinterruttore
Automatico

A Model:
with automatic
microswitch

Inverter technology

- Grigio / Grey RAL 9006
- Nero / Black RAL 9017
- Bianco / White RAL 9003
- Bianco Perla Pearl White RAL 1013
- Rosso / Red RAL 3002



Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua	
Verniciatura standard	
Forcella standard	
Regolazione macinatura con ghiera	
Potenza: 650 Watt	
Macine coniche diametro: **63 mm**	
Giri macine: **450/min (50 Hz) - 500/min (60 Hz)**	
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**	
Peso netto: **22 kg**	
Dimensioni: **230x670x270mm**	
Raffreddamento motore: ventola con termostato che si attiva solo con il surriscaldamento del macinadosatore	
Optional:	Pressino telescopico Dosatore sinistro

Continuous micrometric grinding adjustment	
Standard varnishing	
Standard fork	
Grinding adjustment with ring nut	
Power: **650 Watt**	
Grinders conical disk of diameter: **63 mm**	
Grinder rev.: **450/min (50 Hz) - 500/min (60 Hz)**	
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**	
Net weight: **22 kg**	
Dimensions: **230x670x270mm**	
Motor cooling: fan with thermostat activating only when the grinder doser overheats	
Optional:	Telescopic pressing unit LH dispenser



Ventola di raffreddamento automatica.
Automatic cooling fan.



Macine coniche.
Conical grinders.

Macinadosatore conico
Conical Grinder Doser

F71 K

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua
Verniciatura standard
Forcella standard
Regolazione macinatura con ghiera
Potenza: **850 Watt**
Macine coniche diametro: **71 mm**
Giri macine: **450/min (50 Hz) - 500/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**
Peso netto: **22 kg**
Dimensioni: **230x670x270 mm**
Raffreddamento motore: ventola con termostato che si attiva solo con il surriscaldamento del macinadosatore
Optional: Pressino telescopico Dosatore sinistro

Continuous micrometric grinding adjustment
Standard varnishing
Standard fork
Grinding adjustment with ring nut
Power: **850 Watt**
Grinders conical disk of diameter: **71 mm**
Grinder rev.:**450/min (50 Hz) - 500/min (60 Hz)**
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**
Net weight: **22 kg**
Dimensions: **230x670x270 mm**
Motor cooling: fan with thermostat activating only when the grinder doser overheats
Optional: Telescopic pressing unit LH dispenser

Modello A:
con Microinterruttore
Automatico

A Model:
with automatic
microswitch



Ventola di raffreddamento automatica.
Automatic cooling fan.



Macine coniche.
Conical grinders.



Inverter technology

- Grigio / Grey RAL 9006
- Nero / Black RAL 9017
- Bianco / White RAL 9003
- Bianco Perla Pearl White RAL 1013
- Rosso / Red RAL 3002

F5 D

Macinacaffè
Grinder

Modello M:
con interruttore Manuale

Modello T:
con Timer

M Model:
with manual switch

T Model:
with Timer



Grigio / Grey
RAL 9006

Nero / Black
RAL 9017

Bianco / White
RAL 9003

Bianco Perla
Pearl White
RAL 1013

Rosso / Red
RAL 3002

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua	Continuous micrometric grinding adjustment
Verniciatura standard	Standard varnishing
Forcella standard	Standard fork
Regolazione macinatura con ghiera	Grinding adjustment with ring nut
Potenza: **350 Watt**	Power: **350 Watt**
Macine piane diametro: **64 mm**	Grinders flat disk of diameter: **64 mm**
Giri macine: **1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**	Grinder rev.: **1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**	Coffee bean container capacity: **1,5 kg**
Regolazione dose: **5,5 - 8 gr**	Dispenser unit adjustment: **5,5 - 8 gr**
Peso netto: **14 kg**	Net weight: **14 kg**
Dimensioni: **230x615x270 mm**	Dimensions: **230x615x270 mm**



Regolatore macinatura micrometrica.
Micrometric grinding adjustment.



Interruttore Timer.
Timer switch.

Macinacaffè
Grinder

F6 D

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua
Verniciatura standard
Forcella top
Regolazione macinatura con ghiera
Potenza: **650 Watt**
Macine piane diametro: **83 mm**
Giri macine: **1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**
Regolazione dose: **5,5 - 8 gr**
Peso netto: **20 kg**
Dimensioni: **230x670x270 mm**

Modello M:
con interruttore Manuale

Modello T:
con Timer

Continuous micrometric grinding adjustment
Standard varnishing
Top fork
Grinding adjustment with ring nut
Power: **650 Watt**
Grinders flat disk of diameter: **83 mm**
Grinder rev.: **1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**
Dispenser unit adjustment: **5,5 - 8 gr**
Net weight: **20 kg**
Dimensions: **230x615x270 mm**

M Model:
with manual switch

T Model:
with Timer



Regolatore macinatura micrometrica.
Micrometric grinding adjustment.



Interruttore Timer.
Timer switch.



Grigio / Grey
RAL 9006

Nero / Black
RAL 9017

Bianco / White
RAL 9003

Bianco Perla
Pearl White
RAL 1013

Rosso / Red
RAL 3002

F64 E

Macinadosatore elettronico
Electronic Grinder Doser

Modello E:
Sistema monodose

E Model:
Single-dose system



Grigio / Grey
RAL 9006

Nero / Black
RAL 9017

Bianco / White
RAL 9003

Bianco Perla
Pearl White
RAL 1013

Rosso / Red
RAL 3002

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua	
Verniciatura standard	
Forcella standard	
Regolazione macinatura con ghiera	
Potenza:	**350 Watt**
Macine piane diametro: 64 mm	
Giri macine:	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani:	**1,5 kg**
Peso netto:	**14 kg**
Dimensioni:	**230x615x270 mm**

Continuous micrometric grinding adjustment	
Standard varnishing	
Standard fork	
Grinding adjustment with ring nut	
Power:	**350 Watt**
Grinders flat disk of diameter:	**64 mm**
Grinder rev.:	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
Coffee bean container capacity:	**1,5 kg**
Net weight:	**14 kg**
Dimensions:	**230x615x270 mm**



Display TOUCH.

Macinadosatore elettronico
Electronic Grinder Doser

F64 EVO

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua
Verniciatura standard
Forcella standard
Regolazione macinatura con ghiera
Potenza: **350 Watt**
Macine piane diametro: **64 mm**
Giri macine: **1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**
Peso netto: **14 kg**
Dimensioni: **230x615x270 mm**
Raffreddamento motore: ventola con termostato che si attiva solo con il surriscaldamento del macinadosatore

Continuous micrometric grinding adjustment
Standard varnishing
Standard fork
Grinding adjustment with ring nut
Power: 350 Watt
Grinders flat disk of diameter: 64 mm
Grinder rev.: **1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**
Net weight: **14 kg**
Dimensions: **230x615x270 mm**
Motor cooling: fan with thermostat activating only when the grinder doser overheats



Display TOUCH.



Ventola di raffreddamento automatica.
Automatic cooling fan.

Modello E:
Sistema monodose

E Model:
Single-dose system



Grigio / Grey
RAL 9006

Nero / Black
RAL 9017

Bianco / White
RAL 9003

Bianco Perla
Pearl White
RAL 1013

Rosso / Red
RAL 3002

F83 E

Macinadosatore elettronico
Electronic Grinder Doser

Modello E:
Sistema monodose

E Model:
Single-dose system



Grigio / Grey
RAL 9006

Nero / Black
RAL 9017

Bianco / White
RAL 9003

Bianco Perla
Pearl White
RAL 1013

Rosso / Red
RAL 3002

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua	
Verniciatura standard	
Forcella standard	
Regolazione macinatura con ghiera	
Potenza: 650 Watt	
Macine piane diametro: **83 mm**	
Giri macine:	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**	
Peso netto: **20 kg**	
Dimensioni: **230x670x270 mm**	

Continuous micrometric grinding adjustment	
Standard varnishing	
Standard fork	
Grinding adjustment with ring nut	
Power: 650 Watt	
Grinders flat disk of diameter: **83 mm**	
Grinder rev.:	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**	
Net weight: **20 kg**	
Dimensions: **230x670x270 mm**	



Display TOUCH.

Macinadosatore elettronico conico
Electronic conical Grinder Doser

F63 EK

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua
Verniciatura standard
Forcella standard
Regolazione macinatura con ghiera
Potenza: **650 Watt**
Macine coniche: **63 mm**
Giri macine: **450/min (50 Hz)** **500/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**
Peso netto**: 19 kg**
Dimensioni**: 230x670x270 mm**
Raffreddamento motore: ventola con termostato che si attiva solo con il surriscaldamento del macinadosatore

Continuous micrometric grinding adjustment
Standard varnishing
Standard fork
Grinding adjustment with ring nut
Power: **650 Watt**
Conical grinders: **63 mm**
Grinder rev.: **450/min (50 Hz)** **500/min (60 Hz)**
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**
Net weight: **19 kg**
Dimensions: **230x670x270 mm**
Motor cooling: fan with thermostat activating only when the grinder doser overheats

Modello E:
Sistema monodose

E Model:
Single-dose system



Display TOUCH.



Macine coniche.
Conical grinders.



Inverter technology

Grigio / Grey
RAL 9006

Nero / Black
RAL 9017

Bianco / White
RAL 9003

Bianco Perla
Pearl White
RAL 1013

Rosso / Red
RAL 3002

F71 EK

Macinadosatore elettronico conico
Electronic conical Grinder Doser

Modello E:
Sistema monodose

E Model:
Single-dose system



Inverter technology

- Grigio / Grey RAL 9006
- Nero / Black RAL 9017
- Bianco / White RAL 9003
- Bianco Perla Pearl White RAL 1013
- Rosso / Red RAL 3002

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua
Verniciatura standard
Forcella standard
Regolazione macinatura con ghiera
Potenza: **850 Watt**
Macine coniche diametro: **71 mm**
Giri macine: **450/min (50 Hz)** **500/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**
Peso netto: **19 kg**
Dimensioni: **230x670x270 mm**
Raffreddamento motore: ventola con termostato che si attiva solo con il surriscaldamento del macinadosatore

Continuous micrometric grinding adjustment
Standard varnishing
Standard fork
Grinding adjustment with ring nut
Power: **850 Watt**
Grinders conical disk of diameter: **71 mm**
Grinder rev.: **450/min (50 Hz)** **500/min (60 Hz)**
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**
Net weight: **19 kg**
Dimensions: **230x670x270 mm**
Motor cooling: fan with thermostat activating only when the grinder doser overheats



Display TOUCH.



Macine coniche.
Conical grinders.

Macinacaffè conico
Conical Grinder

F71 DK

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua	Continuous micrometric grinding adjustment
Verniciatura standard	Standard varnishing
Forcella top	Top fork
Regolazione macinatura con ghiera	Grinding adjustment with ring nut
Potenza: **650 Watt**	Power: **650 Watt**
Macine coniche: **71 mm**	Conical grinders: **71 mm**
Giri macine: **1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**	Grinder rev.: **1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**	Coffee bean container capacity: **1,5 kg**
Regolazione dose: **5,5 - 8 gr**	Dispenser unit adjustment: **5,5 - 8 gr**
Peso netto: **20 kg**	Net weight: **20 kg**
Dimensioni: **230x670x270 mm**	Dimensions: **230x670x270 mm**
Raffreddamento motore: ventola con termostato che si attiva solo con il surriscaldamento del macinadosatore	Motor cooling: fan with thermostat activating only when the grinder doser overheats

Modello M:
con interruttore Manuale

M Model:
with manual switch



Regolatore macinatura micrometrica.
Micrometric grinding adjustment.



Macine coniche.
Conical grinders.



Inverter technology

Grigio / Grey
RAL 9006

Nero / Black
RAL 9017

Bianco / White
RAL 9003

Bianco Perla
Pearl White
RAL 1013

Rosso / Red
RAL 3002

F4 nano

Macinadosatore per caffè
Coffee grinder doser

Modello A:
con Microinterruttore Automatico e possibilità di riempimento del dosatore totale o parziale

A Model:
with automatic microswitch and choice of partial filling of the dispenser



- Grigio / Grey RAL 9006
- Nero / Black RAL 9017
- Bianco / White RAL 9003
- Bianco Perla Pearl White RAL 1013
- Rosso / Red RAL 3002

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua	
Verniciatura standard	
Forcella standard	
Regolazione macinatura con ghiera	
Potenza:	**250 Watt**
Macine piane diametro:	**58 mm**
Capacità contenitore caffè in grani:	**0,6 Kg**
Capacità contenitore caffè macinato:	**200 g**
Peso Netto:	**10 Kg**
Dimensioni:	**169x473x240 mm**
Giri macine:	**1400/min (50 Hz)**
	1600/min (60 Hz)

Continuous micrometric grinding adjustment	
Standard varnishing	
Standard fork	
Grinding adjustment with ring nut	
Power:	**250 Watt**
Grinders flat disk of diameter:	**58 mm**
Coffee bean container capacity:	**0,6 Kg**
Ground coffee container capacity:	**200 g**
Net weight:	**10 Kg**
Dimensions:	**169x473x240 mm**
Grinder rev.:	**1400/min (50 Hz)**
	1600/min (60 Hz)

Macinadosatore elettronico
Electronic Grinder Doser

F4 E nano

Dati tecnici
Technical data

Regolazione di macinatura micrometica continua
Verniciatura standard
Forcella standard
Regolazione macinatura con ghiera
Potenza: **250 Watt**
Macine piane diametro: **58 mm**
Capacità contenitore caffè in grani: **0,6 Kg**
Peso Netto: **10 Kg**
Dimensioni: **169x473x240 mm**
Giri macine: **1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**

Continuous micrometric grinding adjustment
Standard varnishing
Standard fork
Grinding adjustment with ring nut
Power: **250 Watt**
Grinders flat disk of diameter : **58 mm**
Coffee bean container capacity: **0,6 Kg**
Net weight: **10 Kg**
Dimensions: **169x473x240 mm**
Grinder rev.: **1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**

Modello E:
Sistema monodose

E Model:
Single-dose system



Display TOUCH.



Regolatore macinatura micrometrica.
Micrometric grinding adjustment.



Grigio / Grey
RAL 9006

Nero / Black
RAL 9017

Bianco / White
RAL 9003

Bianco Perla
Pearl White
RAL 1013

Rosso / Red
RAL 3002

FIORENZATO M.C. srl
Via Niedda, 12/B - 35010 Peraga di Vigonza (Padova)
tel. +39 049 628716 - fax +39 049 8956200
info@fiorenzato.it - fiorenzato.it