Fiorenzato

ITALIAN COFFEE GRINDERS

SINCE 1936



MACINADOSATORI
MACINACAFFÉ

COFFEE GRINDERS
GRINDERDOSERS

www.fiorenzato.it


CAFE AU LAIT
BLACK
CAFE BREVARIST
CAPPUCCINO
CAFFE LATTE
QUANG
ESPRESSO
DOUBLE SHOT
PANNA
DRY CAPPUCCINO
MACCHIA
LUNGO
FRAPPE
KOPI TUBRU
Flavored coffee
Vietnamese
MOCHA
Greek Coffee
Instant coffee

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 specialty 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 OTTANT'ANNI
A PASSION FOR COFFEE FOR OVER EIGHTY 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 grinderdoser 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, SUPERIOR PERFORMANCE

L'impulso verso l'innovazione ha permesso a FIORENZATO di realizzare nel tempo modelli e soluzioni all'avanguardia, per ogni esigenza di macinatura del caffè nel settore bar. Ne è un chiaro esempio il 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, con display a colori grande e intuitivo, senza 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 sull'usura delle macine. L'obiettivo di essere i primi sul mercato è confermato dai rivoluzionari modelli XGi che erogano dosi di caffè calcolate in grammi e non più in secondi! L'esclusivo brevetto XGi garantisce precisione e costanza delle dosi, anche quando tutti gli altri parametri di macinazione vengono modificati. Ed infine il nuovo F4 Filter, per chi ama il caffè-filtro da preparare con la classica percolatrice a filtri assorbenti, sempre più diffusa nei bar e nei locali di tendenza: un macinadosatore pensato per assecondare i gusti di chi non beve solo caffè espresso.

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. We have achieved our aim of being at the forefront of the market with our revolutionary XGi models, which now dispense doses of coffee calculated in grammes and no longer in seconds! The exclusive XGi solution guarantees the precision and consistency of doses, even when all the other grinding parameters are changed. And then, the new F4 Filter has arrived for those who love filter coffee brewed in a classic coffee maker with absorbent filters, now increasingly popular in trendy bars, cafes, restaurants etc.: a grinderdoser designed to meet the tastes of those who do not only drink espresso coffee.


XGi


XGi
26 °C
44%
10:30 am
F64

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 caffè 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 grinderdosers 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.

COLORI / COLOURS



Grigio / *Grey*
RAL 9006

Nero / *Black*
RAL 9017

Nero opaco / *Matt black*
RAL 9017

Bianco / *White*
RAL 9003

Bianco perla / *Pearl white*
RAL 1013

Rosso / *Red*
RAL 3002

Altri colori a richiesta
Other colours on demand

Inverter technology

Inverter technology è il brevetto aziendale esclusivo che trasferisce la tecnologia propria dei macinatori industriali a quelli da bar: il sistema compattato 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.

Inverter technology is the exclusive company patent which transfers technology for industrial grinders to ones for bars: the system made compact ensures absolute precision and consistency for grinding, reducing motor consumption, operating noiselessly and showing exceptional reliability even when in operation for a long time.















CODICI / CODES

XGi

macinadosatori smart
smart coffee grinders

A

con microinterrutore per riempimento automatico del dosatore
with microswitch for automatic filling doser

T

con timer
with timer

M

con interruttore manuale
with manual switch

K

con macine coniche
with conical blades

E

modelli elettronici
electronic models

EVO

modelli elettronici ad alta velocità
high speed electronic models

D

macinacaffè drogheria
grocery grinder

GAMMA PRODOTTI / PRODUCTS RANGE

XGi MACINADOSATORI ELETTRONICI / **XGi** *ELECTRONIC COFFEE GRINDERS* p. **14**

F64 E XGi 16

F64 EVO XGi 17

F83 E XGi 18

F71 KE XGi Conico / *Conical* 19

MACINADOSATORI / *COFFEE GRINDERS* **20**

F4 A **nano** 22

F5 A·T·M 23

F6 A·T·M 24

F63 KA Conico / *Conical* 25

F71 KA Conico / *Conical* 26

MACINADOSATORI ELETTRONICI / *ELECTRONIC COFFEE GRINDERS* **28**

F4 E nano 30

F64 E 31

F64 EVO 32

F83 E 33

F63 KE Conico / *Conical* 34

F71 KE Conico / *Conical* 35

MACINACAFFÈ DROGHERIA / *GROCERY GRINDERDOSERS* **36**

F5 D T·M 38

F6 D T·M 39

F71 KD T·M Conico / *Conical* 40

F4 Eco 41

MACINADOSATORE FILTRO / *FILTER COFFEE GRINDER* **42**

F4 Filter 43

XG*i*

thinking smart

SYSTEM COVERED BY EXCLUSIVE RIGHTS



La tecnologia è al servizio della precisione nei modelli "smart" XG*i*: la dose di caffè diventa una costante fissa che non cambia nel tempo! Grazie all'innovativo brevetto dei macinadosatori XG*i*, la quantità di caffè erogato, CALCOLATA IN GRAMMI E IMPOSTATA UNA SOLA VOLTA, non cambierà garantendo dosi precise ed evitando gli sprechi.

Technology dedicated to precision in the XG*i* "smart" models: the dose of coffee becomes a fixed constant that does not change over time! Thanks to the innovative solution of the XG*i* coffee grinder, the quantity of coffee dispensed, **CALCULATED IN GRAMS AND SET ONLY ONCE**, will not change, guaranteeing precise doses and avoiding any waste.



dispositivo per la taratura e la pesatura della dose di caffè
device used to calibrate and weigh the dose of coffee



regolatore macinatura micrometrica
micrometric grinding adjustment



tubo estraibile per facilitare la pulizia
removable tube to make cleaning easier

MACINADOSATORI ELETTRONICI
ELECTRONIC COFFEE GRINDERS



F64 E XG*i*

pag. 16



F64 EVO XG*i*

pag. 17



F83 E XG*i*

pag. 18



F71 KE XG*i*

pag. 19



display touch
touch display



macine piane, coniche e red speed lunga durata
flat, conical and red speed long duration blades



blocco ghiera - blocco campana
ring nut lock - coffee bean hopper lock



ventola di raffreddamento automatica
automatic cooling fan

F64 E XGi

Macinadosatore elettronico

Electronic coffee grinder



OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



macine red speed / *red speed blades*

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in grammi** ***in grams***
regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile, con appoggio** ***adjustable, with support***
potenza / *power*	**350 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 64 mm**
giri macine / *blades revs*	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**18 kg**
dimensioni / *dimensions*	**255x635x320 mm**

F64 EVO XGi

Macinadosatore elettronico

Electronic coffee grinder

OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



macine red speed / *red speed blades*



DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in grammi** ***in grams***
regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile, con appoggio** ***adjustable, with support***
potenza / *power*	**350 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 64 mm**
giri macine / *blades revs*	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**18 kg**
dimensioni / *dimensions*	**255x635x320 mm**

NOTA / *NOTE*

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

The motor cooling fan is activated electronically.

F83 E XG*i*

Macinadosatore elettronico

Electronic coffee grinder



OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



macine red speed / *red speed blades*

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in grammi** ***in grams***
regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile, con appoggio** ***adjustable, with support***
potenza / *power*	**650 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 83 mm**
giri macine / *blades revs*	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**20 kg**
dimensioni / *dimensions*	**255x700x310 mm**

F71 KE XG*i*

Macinadosatore elettronico conico

Electronic conical coffee grinder

Inverter technology

energy saving guaranteed

OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



macine red speed / *red speed blades*



DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in grammi** ***in grams***
regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile, con appoggio** ***adjustable, with support***
potenza / *power*	**850 watt**
tipo di macine *blades type*	**coniche** ***conical***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 71 mm**
giri macine / *blades revs*	**300/min (50 Hz)** **300/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**25 kg**
dimensioni / *dimensions*	**255x700x310 mm**

NOTA / *NOTE*

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

The motor cooling fan is activated electronically.



Macinadosatori in metallo pressofuso verniciato, con regolazione di macinatura micrometrica continua. Sono estremamente robusti e versatili, disponibili in diversi modelli: manuali, automatici e con timer. Strumenti professionali pensati per il bar e per ogni tipo di locale.

Coffee grinders in painted die-cast metal with micrometric adjustment without stop points. Extremely sturdy and versatile, they come in various models: manual, automatic and with a timer. These professional appliances are ideal for bars, cafes, restaurants etc.



regolatore macinatura micrometrica
micrometric grinding adjustment



regolazione dose
dose adjustment



macine piane, coniche e red speed lunga durata
flat, conical and red speed long duration blades

MACINADOSATORI
COFFEE GRINDERS



F4A **nano**
pag.22



F5 A·T·M
pag. 23



F6 A·T·M
pag. 24



F63 KA
pag. 25



F71 KA
pag. 26

F6 A·T·M
F63 KA
F71 KA



blocco ghiera - blocco campana
ring nut lock - coffee bean hopper lock

F63 KA
F71 KA



ventola di raffreddamento automatica
automatic cooling fan

F5 T
F6 T



interruttore timer
timer switch

F4A nano automatic

Macinadosatore

Coffee grinder

OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



pressino telescopico / *telescopic tamper*



campana 250g / *coffee bean hopper 250g*



dosatore sinistro / *LH dispenser*



DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella / *fork*	**standard**
potenza / *power*	**250 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 58 mm**
giri macine / *blades revs*	**1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**
regolazione dose per battuta *dispenser unit adjustment for shots*	**5,5 - 10 g**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**500 g**
capacità dosatore *doser capacity*	**200 g**
peso netto / *net weight*	**10 kg**
dimensioni / *dimensions*	**169x473x240 mm**

F5 A automatic
F5 T timer
F5 M manual

Macinadosatore
Coffee grinder



OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



pressino telescopico / *telescopic tamper*



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*



dosatore sinistro / *LH dispenser*

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella / *fork*	**standard**
potenza / *power*	**350 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 64 mm**
giri macine / *blades revs*	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
regolazione dose per battuta *dispenser unit adjustment for shots*	**5,5 - 10 g**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
capacità dosatore *doser capacity*	**250 g**
peso netto / *net weight*	**14 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x615x270 mm**

F6 A automatic
F6 T timer
F6 M manual

Macinadosatore
Coffee grinder



OPTIONALS


pressino in metallo / *metallic tamper*

pressino telescopico / *telescopic tamper*


macine red speed / *red speed blades*


campana 500g / *coffee bean hopper 500g*


dosatore sinistro / *LH dispenser*

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella / *fork*	**standard**
potenza / *power*	**650 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 83 mm**
giri macine / *blades revs*	**1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**
regolazione dose per battuta *dispenser unit adjustment for shots*	**5,5 - 10 g**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
capacità dosatore *doser capacity*	**250 g**
peso netto / *net weight*	**16 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x670x270 mm**

F63 KA automatic

Macinadosatore conico

Conical coffee grinder

Inverter technology

energy saving guaranteed

OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



pressino telescopico / *telescopic tamper*



macine red speed / *red speed blades*



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*



dosatore sinistro / *LH dispenser*

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella / *fork*	***standard***
potenza / *power*	**850 watt**
tipo di macine *blades type*	**coniche** ***conical***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 63 mm**
giri macine / *blades revs*	**300/min (50 Hz)** **300/min (60 Hz)**
regolazione dose per battuta *dispenser unit adjustment for shots*	**5,5 - 10 g**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
capacità dosatore *doser capacity*	**250 g**
peso netto / *net weight*	**21 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x670x270 mm**

NOTA / *NOTE*

La ventola di raffreddamento viene attivata tramite termostato.

The cooling fan is activated via a thermostat.

F71 KA automatic

Macinadosatore conico

Conical coffee grinder

Inverter technology

energy saving guaranteed

OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



pressino telescopico / *telescopic tamper*



macine red speed / *red speed blades*



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*



dosatore sinistro / *LH dispenser*

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella / *fork*	**standard**
potenza / *power*	**850 watt**
tipo di macine *blades type*	**coniche** ***conical***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 71 mm**
giri macine / *blades revs*	**450/min (50 Hz)** **500/min (60 Hz)**
regolazione dose per battuta *dispenser unit adjustment for shots*	**5,5 - 10 g**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
capacità dosatore *doser capacity*	**250 g**
peso netto / *net weight*	**21 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x670x270 mm**

NOTA / *NOTE*

La ventola di raffreddamento viene attivata tramite termostato.

The cooling fan is activated via a thermostat.



Macinadosatori elettronici con display LCD touchscreen, schermo a colori grande e intuitivo che mostra anche le statistiche di consumo del caffè e il controllo dell'usura delle macine. Macinatura istantanea. La regolazione elettronica della dose, singola o doppia, è calcolata in secondi. Strumenti professionali, ideali per il bar e per ogni tipo di locale.

Electronic coffee grinders with big and intuitive full-color touchscreen LCD display. Shows coffee consumption statistics and grindstone status on screen. On demand grinding. Electronic adjustment of a single or double dose can be calculated in seconds. These professional appliances are ideal for bars, cafes, restaurants etc.



regolatore macinatura micrometrica
micrometric grinding adjustment



display touch
touch display



macine piane, coniche e red speed lunga durata
flat, conical and red speed long duration blades

MACINADOSATORI ELETTRONICI
ELECTRONIC COFFEE GRINDERS



F4 E nano
pag. 30



F64 E
pag. 31



F64 EVO
pag. 32



F83 E
pag. 33



F63 KE
pag. 34



F71 KE
pag. 35

F64 E
F64 EVO
F83 E
F63 KE
F71 KE



tubo estraibile per facilitare la pulizia
removable tube to make cleaning easier

F83 E
F63 KE
F71 KE



blocco ghiera - blocco campana
ring nut lock - coffee bean hopper lock

F64 EVO
F63 KE
F71 KE



ventola di raffreddamento automatica
automatic cooling fan

F4 E nano

Macinadosatore elettronico

Electronic coffee grinder

OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



campana 250g / *coffee bean hopper 250g*



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper



DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile, con appoggio** ***adjustable, with support***
regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in secondi** ***in seconds***
potenza / *power*	**250 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 58 mm**
giri macine / *blades revs*	**1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**500 g**
peso netto / *net weight*	**11 kg**
dimensioni / *dimensions*	**169x473x240 mm**

F64 E

Macinadosatore elettronico

Electronic coffee grinder



OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



macine red speed / *red speed blades*



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile, con appoggio** ***adjustable, with support***
regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in secondi** ***in seconds***
potenza / *power*	**350 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 64 mm**
giri macine / *blades revs*	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**13 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x615x270 mm**

F64 EVO

Macinadosatore elettronico

Electronic coffee grinder



OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



macine red speed / *red speed blades*



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile, con appoggio** ***adjustable, with support***
regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in secondi** ***in seconds***
potenza / *power*	**350 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 64 mm**
giri macine / *blades revs*	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**13 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x615x270 mm**

NOTA / *NOTE*

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

The motor cooling fan is activated electronically.

F83 E

Macinadosatore elettronico

Electronic coffee grinder



OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



macine red speed / *red speed blades*



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile, con appoggio** ***adjustable, with support***
regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in secondi** ***in seconds***
potenza / *power*	**650 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 83 mm**
giri macine / *blades revs*	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**15 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x670x270 mm**

F63 KE

Macinadosatore
elettronico conico

Electronic conical
coffee grinder

Inverter technology



OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



macine red speed / *red speed blades*



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile, con appoggio** ***adjustable, with support***
regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in secondi** ***in seconds***
potenza / *power*	**850 watt**
tipo di macine *blades type*	**coniche** ***conical***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 63 mm**
giri macine / *blades revs*	**300/min (50 Hz)** **300/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**20 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x670x270 mm**

NOTA / *NOTE*

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

The motor cooling fan is activated electronically.

F71 KE

Macinadosatore
elettronico conico

Electronic conical
coffee grinder

Inverter technology



OPTIONALS



pressino in metallo / *metallic tamper*



macine red speed / *red speed blades*



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile, con appoggio** ***adjustable, with support***
regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in secondi** ***in seconds***
potenza / *power*	**850 watt**
tipo di macine *blades type*	**coniche** ***conical***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 71 mm**
giri macine / *blades revs*	**300/min (50 Hz)** **300/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**20 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x670x270 mm**

NOTA / *NOTE*

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

The motor cooling fan is activated electronically.



Macinacaffè drogheria in metallo pressofuso verniciato. Regolazione di macinatura micrometrica continua. Macinatura istantanea, con porta-sacchetti. Garantisce un basso riscaldamento del caffè macinato e una lunga durata nel tempo. Macinacaffè professionali, ideali per drogherie, bar e ogni tipo di locale.

Grinderdosers in painted die-cast metal with micrometric adjustment without stop points. On-demand grinding, with small bag holder. A long-lasting, durable product that will never overheat the coffee. These professional grinderdosers are ideal for grocery stores, bars, cafes, restaurants etc.



regolatore macinatura micrometrica
micrometric grinding adjustment



macine piane, coniche e red speed lunga durata
flat, conical and red speed long duration blades

F5 DT·M
F6 DT·M
F71 KDT·M



blocca sacchetto
bag retainer

MACINACAFFÈ DROGHERIA
GROCERY GRINDERDOSERS



F5 DT·M
pag. 38



F6 DT·M
pag. 39



F71 KDT·M
pag. 40



F4 Eco
pag. 41

F6 DT·M
F71 KDT·M



blocco ghiera - blocco campana
ring nut lock - coffee bean hopper lock

F71 KDT·M



ventola di raffreddamento automatica
automatic cooling fan

F5 DT
F6 DT
F71 KDT



interruttore timer
timer switch

F5 DT timer
F5 DM manual

Macinacaffè
drogheria

Grocery
grinderdoser



OPTIONALS



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
porta sacchetto / *bag holder*	**standard**
potenza / *power*	**350 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 64 mm**
giri macine / *blades revs*	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**13 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x615x270 mm**

F6 DT timer
F6 DM manual

Macinacaffè drogheria

Grocery grinderdoser



OPTIONALS



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*



macine red speed / *red speed blades*

DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
porta sacchetto / *bag holder*	**standard**
potenza / *power*	**650 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 83 mm**
giri macine / *blades revs*	**1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**15 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x670x270 mm**

F71 KDT timer
F71 KDM manual

Macinacaffè drogheria conico

Grocery conical grinderdoser

Inverter technology

energy saving guaranteed

OPTIONALS



campana 500g / *coffee bean hopper 500g*



macine red speed / *red speed blades*



DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
porta sacchetto / *bag holder*	**standard**
potenza / *power*	**850 watt**
tipo di macine *blades type*	**coniche** ***conical***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 71 mm**
giri macine / *blades revs*	**300/min (50 Hz)** **300/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**1,5 kg**
peso netto / *net weight*	**19 kg**
dimensioni / *dimensions*	**230x670x270 mm**

NOTA / *NOTE*

La ventola di raffreddamento viene attivata tramite termostato.

The cooling fan is activated via a thermostat.

F4 Eco

Macinacaffè
drogheria

Grocery
grinderdoser

OPTIONALS



campana 250g / *coffee bean hopper 250g*



DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
forcella *fork*	**regolabile** ***adjustable***
potenza / *power*	**250 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 58 mm**
giri macine / *blades revs*	**1400/min (50 Hz)** **1600/min (60 Hz)**
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**500 g**
peso netto / *net weight*	**10 kg**
dimensioni / *dimensions*	**169x473x240 mm**



Il macinadosatore per “caffè filtro”, da preparare con la classica percolatrice a filtri assorbenti che richiede un caffè macinato a granulometria media. Questo tipo di caffè è sempre più richiesto nei bar e nei locali di tendenza, ma F4 Filter è adatto anche per l’uso casalingo.

The coffe grinder for “filter coffee” brewed in a classic coffee maker with absorbent filters, using medium grain size ground coffee. This type of coffee is increasingly in demand in trendy bars, cafes, restaurants etc. but the F4 Filter is also ideal for home use.



regolatore macinatura micrometrica
micrometric grinding adjustment



leva scaricamento caffè residuo
coffee dregs emptying lever



display touch
touch display

F4 Filter

MACINADOSATORE FILTRO
FILTER COFFEE GRINDER



DATI TECNICI / *TECHNICAL DATA*

regolazione macinatura micrometrica con ghiera *ring nut micrometric grinding adjustment*	**continua** ***continuous***
verniciatura / *varnishing*	**standard**
potenza / *power*	**250 watt**
tipo di macine *blades type*	**piane** ***flat***
diametro macine / *blades diameter*	**Ø 64 mm**
giri macine / *blades revs*	**1350/min (50 Hz)** **1550/min (60 Hz)**
regolazione delle dosi *doses adjustment*	**in secondi** **3 programmi memorizzabili** ***in seconds*** ***3 memory programs***
capacità campana *coffee bean hopper capacity*	**250 g**
capacità contenitore caffè macinato *ground coffee container capacity*	**100 g**
peso netto / *net weight*	**11 kg**
dimensioni / *dimensions*	**169x473x240 mm**

we grind coffee
all around the world



FIORENZATO M.C. srl

via Rivale, 18 - 30036 Santa Maria di Sala (VE) Italy
tel. +39 049 628716 - fax +39 049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

IMAGINA TV - 12/2019 - COD. 991000001



MACINADOSATORI
MACINACAFFÉ

COFFEE GRINDERS
GRINDERDOSERS

www.fiorenzato.it