

Fiorenzato

ITALIAN COFFEE GRINDERS

SINCE 1936



MACINADOSATORI
MACINACAFFÉ

COFFEE GRINDER
GRINDERDOSER

www.fiorenzato.it



CAFE AU LAIT BLACK COFFEE

CAFE AU LAIT BLACK COFFEE

CAFE BRUVA RIST

CAPPUCCINO CAFE LATTE

LIANG ESPRESSO CON

DOUBLE SHOT PANN

DRY CAPPUCCINO MACCHIA LUNGO

FRAPPE KOFI TURBU

Flavored coffee VIETNAMESE

MOCHA Greek Coffee HAN

Instant coffee CAFE

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 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 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.



XGi





1
2
3
T1 7.8
T2 16.0
T3 17.2

XG-i
☕ 🖐 ☕

26 °C 44%
Florenza
Today: 76
Week: 355
Total: 1571
10:30 am
Wed 1 Oct 2017
☕ 🖐 ☕

F64 EV

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 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.

codici codes

xgi

macinadosatori smart
smart coffee grinders

A

con microinterruttore 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



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.

colori colours



Grigio / Grey
RAL 9006



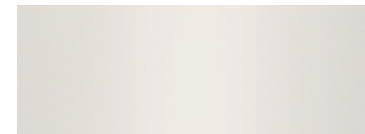
Nero / Black
RAL 9017



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

GAMMA PRODOTTI / PRODUCTS RANGE

XGi MACINADOSATORI ELETTRONICI / **XGi** ELECTRONIC COFFEE GRINDERS

p. **12**

F64 E XGi	14
F64 EVO XGi	15
F83 E XGi	16
F71 KE XGi Conico / Conical	17
F63 KE XGi Conico / Conical	18

MACINADOSATORI / COFFEE GRINDERS

20

F4 nano A	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

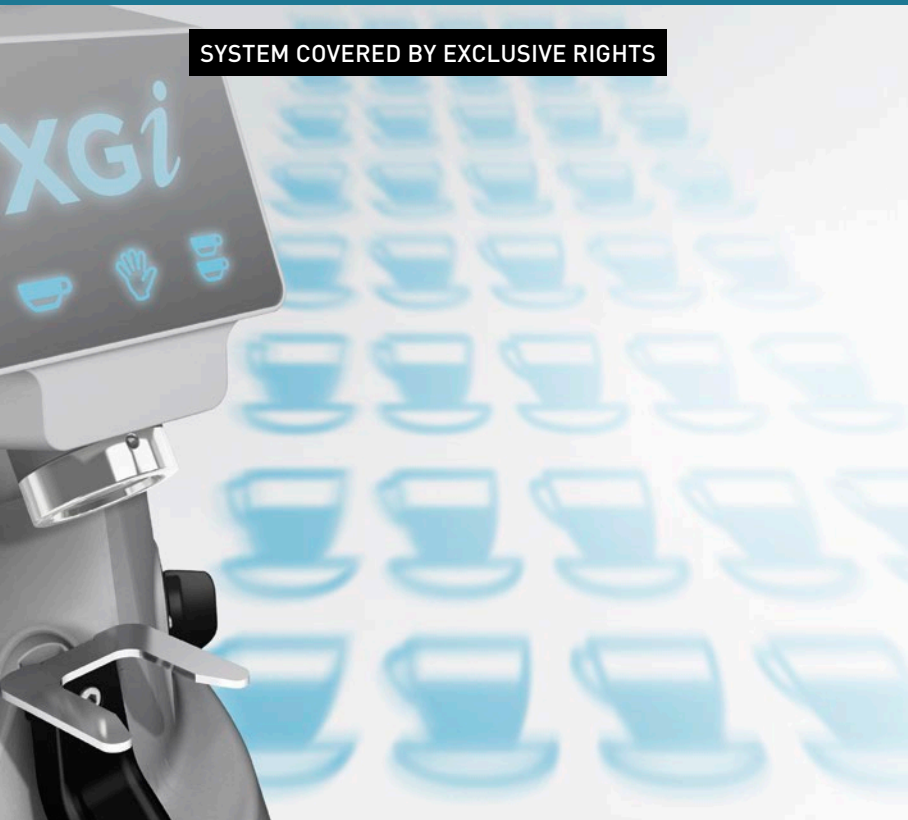
F5 D T-M	38
F6 D T-M	39
F71 KD T-M Conico / Conical	40
F4 Eco	41

MACINADOSATORE FILTRO / FILTER COFFEE GRINDER

42

F4 Filter	43
------------------	----

SYSTEM COVERED BY EXCLUSIVE RIGHTS



LA TECNOLOGIA È AL SERVIZIO DELLA PRECISIONE NEI MODELLI “smart” **XGi**: LA DOSE DI CAFFÈ DIVENTA UNA COSTANTE FISSA CHE NON CAMBIA NEL TEMPO!

Grazie all'innovativo brevetto dei macinadosatori **XGi**, la quantità di caffè erogato, calcolata in grammi e impostata **UNA SOLA VOLTA**, non cambierà garantendo dosature precise ed evitando sprechi.

TECHNOLOGY DEDICATED TO PRECISION IN THE **XGi** “smart” MODELS: THE DOSE OF COFFEE BECOMES A FIXED CONSTANT THAT DOES NOT CHANGE OVER TIME!

Thanks to the innovative solution of the **XGi** 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



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

MACINADOSATORI ELETTRONICI ELECTRONIC COFFEE GRINDERS



F64 E XGi
pag. 14



F64 EVO XGi
pag. 15



F83 E XGi
pag. 16



F63 KE XGi
pag. 17



F71 KE XGi
pag. 18



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



display touch
touch display



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



ventola di raffreddamento automatica
automatic cooling fan

F64 E XGi

Macinatore elettronico

Electronic coffee grinder

OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	in grammi in grams
regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	continua continuous
verniciatura / <i>varnishing</i>	standard
forcella / <i>fork</i>	standard
potenza / <i>power</i>	350 watt
tipo di macine <i>blades type</i>	piane flat
diametro macine / <i>blades diameter</i>	Ø 64 mm
giri macine / <i>blades revs</i>	1350/min (50 Hz) 1550/min (60 Hz)
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	1,5 kg
peso netto / <i>net weight</i>	18 kg
dimensioni / <i>dimensions</i>	230x645x285 mm

CE

F64 EVO XGi

Macinatore 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* **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* **18 kg**

dimensioni / *dimensions* **230x645x285 mm**

NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento del motore
si attiva elettronicamente.

*The motor cooling fan
is activated electronically.*

CE

F83 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 <i>doses adjustment</i>	in grammi in grams
regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	continua continuous
verniciatura / <i>varnishing</i>	standard
forcella / <i>fork</i>	standard
potenza / <i>power</i>	650 watt
tipo di macine <i>blades type</i>	piane flat
diametro macine / <i>blades diameter</i>	Ø 83 mm
giri macine / <i>blades revs</i>	1350/min (50 Hz) 1550/min (60 Hz)
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	1,5 kg
peso netto / <i>net weight</i>	20 kg
dimensioni / <i>dimensions</i>	230x700x285 mm

CE

F71 KE XGi

Macinatore elettronico conico

Electronic conical coffee grinder



OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	in grammi in grams
regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	continua continuous
verniciatura / <i>varnishing</i>	standard
forcella / <i>fork</i>	standard
potenza / <i>power</i>	850 watt
tipo di macine <i>blades type</i>	coniche conical
diametro macine / <i>blades diameter</i>	Ø 71 mm
giri macine / <i>blades revs</i>	300/min (50 Hz) 300/min (60 Hz)
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	1,5 kg
peso netto / <i>net weight</i>	25 kg
dimensioni / <i>dimensions</i>	230x700x285 mm

NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

The motor cooling fan is activated electronically.



F63 KE XGi

Macinatore elettronico conico

Electronic conical coffee grinder



OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	in grammi in grams
regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	continua continuous
verniciatura / <i>varnishing</i>	standard
forcella / <i>fork</i>	standard
potenza / <i>power</i>	850 watt
tipo di macine <i>blades type</i>	coniche conical
diametro macine / <i>blades diameter</i>	Ø 63 mm
giri macine / <i>blades revs</i>	300/min (50 Hz) 300/min (60 Hz)
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	1,5 kg
peso netto / <i>net weight</i>	25 kg
dimensioni / <i>dimensions</i>	230x700x285 mm

NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

The motor cooling fan is activated electronically.







interruttore timer
timer switch



regolatore macinatura micrometrica
micrometric grinding adjustment



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

MACINADOSATORI COFFEE GRINDERS



F4 nano

pag.22



F5

pag. 23



F6

pag. 24



F63 K

pag. 25



F71 K

pag. 26



regolazione dose
dose adjustment



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



ventola di raffreddamento automatica
automatic cooling fan

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 <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	continua <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	standard
forcella / <i>fork</i>	standard
potenza / <i>power</i>	250 watt
tipo di macine <i>blades type</i>	piane <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	Ø 58 mm
giri macine / <i>blades revs</i>	1400/min (50 Hz) 1600/min (60 Hz)
regolazione dose per battuta <i>dispenser unit adjustment for shots</i>	5,5 - 10 g
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	500 g
capacità dosatore <i>doser capacity</i>	200 g
peso netto / <i>net weight</i>	10 kg
dimensioni / <i>dimensions</i>	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 <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	continua <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	standard
forcella / <i>fork</i>	standard
potenza / <i>power</i>	350 watt
tipo di macine <i>blades type</i>	piane <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	Ø 64 mm
giri macine / <i>blades revs</i>	1350/min (50 Hz) 1550/min (60 Hz)
regolazione dose per battuta <i>dispenser unit adjustment for shots</i>	5,5 - 10 g
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	1,5 kg
capacità dosatore <i>doser capacity</i>	250 g
peso netto / <i>net weight</i>	14 kg
dimensioni / <i>dimensions</i>	230x615x270 mm



F6 A
F6 T
F6 M

automatic

timer

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



F63 KA automatic

Macinadosatore
conico

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



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

NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento viene attivata
tramite termostato.

*The cooling fan is activated
via a thermostat.*







regolatore macinatura micrometrica
micrometric grinding adjustment



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



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

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



display touch
touch display



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



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



F64 E

Macinadosatore
elettronico

Electronic
coffee grinder

OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



forcella regolabile / adjustable fork



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

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



F64 EVO

Macinadosatore
elettronico

Electronic
coffee grinder

OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



forcella regolabile / adjustable fork



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera ring nut micrometric grinding adjustment	continua <i>continuous</i>
verniciatura / varnishing	standard
forcella / fork	standard
regolazione delle dosi doses adjustment	in secondi <i>in seconds</i>
potenza / power	350 watt
tipo di macine blades type	piane <i>flat</i>
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

Macinatore elettronico

Electronic coffee grinder

OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



forcella regolabile / adjustable fork



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

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



F63 KE

Macinatore elettronico conico

Electronic conical coffee grinder



OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



forcella regolabile / adjustable fork



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

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

NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

The motor cooling fan is activated electronically.



F71 KE

Macinatore elettronico conico

Electronic conical coffee grinder



OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



pressino laterale destro o sinistro
right or left side tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



forcella regolabile / adjustable fork



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

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

NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

The motor cooling fan is activated electronically.





interruttore timer
timer switch



regolatore macinatura micrometrica
micrometric grinding adjustment



blocca sacchetto
bag retainer

MACINACAFFÈ DROGHERIA GROCERY GRINDERDOSERS



F5 D
pag. 38



F6 D
pag. 39



F71 KD
pag. 40



F4 Eco
pag. 41



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



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



ventola di raffreddamento automatica
automatic cooling fan

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 <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	continua <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	standard
porta sacchetto / <i>bag holder</i>	standard
potenza / <i>power</i>	350 watt
tipo di macine <i>blades type</i>	piane <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	Ø 64 mm
giri macine / <i>blades revs</i>	1350/min (50 Hz) 1550/min (60 Hz)
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	1,5 kg
peso netto / <i>net weight</i>	13 kg
dimensioni / <i>dimensions</i>	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 <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	continua <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	standard
porta sacchetto / <i>bag holder</i>	standard
potenza / <i>power</i>	650 watt
tipo di macine <i>blades type</i>	piane <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	Ø 83 mm
giri macine / <i>blades revs</i>	1400/min (50 Hz) 1600/min (60 Hz)
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	1,5 kg
peso netto / <i>net weight</i>	15 kg
dimensioni / <i>dimensions</i>	230x670x270 mm



F71 KDT
F71 KDM

timer

manual

Macinacaffè
drogheria conico

*Grocery conical
grinderdoser*



OPTIONALS



campana 500g / coffee bean hopper 500g



macine red speed / red speed blades



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	continua <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	standard
porta sacchetto / <i>bag holder</i>	standard
potenza / <i>power</i>	850 watt
tipo di macine <i>blades type</i>	coniche <i>conical</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	Ø 71 mm
giri macine / <i>blades revs</i>	300/min (50 Hz) 300/min (60 Hz)
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	1,5 kg
peso netto / <i>net weight</i>	19 kg
dimensioni / <i>dimensions</i>	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 <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	continua <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	standard
forcella <i>fork</i>	regolabile <i>adjustable</i>
potenza / <i>power</i>	250 watt
tipo di macine <i>blades type</i>	piane <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	Ø 58 mm
giri macine / <i>blades revs</i>	1400/min (50 Hz) 1600/min (60 Hz)
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	500 g
peso netto / <i>net weight</i>	10 kg
dimensioni / <i>dimensions</i>	169x473x240 mm



regolatore macinatura micrometrica
micrometric grinding adjustment



leva blocco bicchiere
beaker locking lever



display touch
touch display

F4 Filter

MACINADOSATORE FILTRO FILTER COFFEE GRINDER



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

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

CE

we grind coffee
all around the world



FIorenzato M.C. srl

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



MACINADOSATORI
MACINACAFFÉ

COFFEE GRINDER
GRINDERDOSER

www.fiorenzato.it