

X54

 **FAEMA**

Via A. Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy
Tel. +39 02 90 04 91

faema.com

PUBLIFAEMA 96.1234560



IT/ENG/FR/DE/ES/PT



X54 GRANDITALIA

 **FAEMA**



FAEMA X54 Granditalia, la soluzione ideale per chi ricerca una produttività elevata, la massima flessibilità e facilità d'uso, la qualità e l'eleganza FAEMA. L'eccellente qualità in tazza è garantita da innovazioni tecnologiche come:

- due macinini alimentati con tecnologia inverter e dotati di macine più performanti in termini di produttività (19,2 Kg/h). Infatti, grazie ai motori trifase non risentono delle fluttuazioni di potenza, garantendo una maggiore costanza della macinatura e quindi della qualità in tazza;
- il boiler caffè;
- la caldaia acqua calda/vapore con tecnologia Smart Boiler;
- il dispositivo acqua aggiunta per la preparazione di café crème e caffè lunghi dall'aroma e dal gusto bilanciati;
- l'AutoSteam per montare o riscaldare elevate quantità di latte automaticamente;
- il cappuccinatore automatico con pompa a ingranaggi (MilkPS).

FAEMA X54 Granditalia, the ideal solution for those customers who look for high performances, great flexibility and user friendliness, together with FAEMA quality and elegance. The excellent in-the-cup quality is guaranteed by technological innovations such as:

- two grinder-dosers powered by inverter technology and featuring grinding-stones with a high performance level (19.2 kg/h). Thanks to the threephase motors they do not feel the effects of power supply fluctuations and guarantee grinding consistency and therefore a superior in-the-cup quality;
- the coffee boiler;
- the hot water / steam boiler equipped with the Smart Boiler technology;
- the water by-pass, a device to deliver well-balanced in taste and aroma long coffee and café crème;
- the AutoSteam to heat or froth large quantities of milk without manual intervention;
- the automatic milk-frother with a gear pump (MilkPS).

FAEMA X54 Granditalia, la solution idéale avec une productivité élevée, une flexibilité et une simplicité d'emploi, une qualité en tasse et une élégance dignes de la renommée de la marque FAEMA. L'excellente qualité en tasse est garantie par des innovations technologiques telles que:

- deux moulins-doseurs alimentés par la technologie "inverter" et dotés de meules plus performantes en termes de productivité (19,2 kg/h). En effet, les moteurs triphasés sont insensibles aux fluctuations de puissance: ils garantissent ainsi une mouture et une qualité en tasse constantes;
- la chaudière café;
- la chaudière eau chaude/vapeur avec technologie Smart Boiler;
- le dispositif "Rajout d'eau" qui permet de débiter des cafés crèmes et des cafés longs équilibrées en terme d'arôme et de goût;
- l'AutoSteam, qui permet de chauffer ou fouetter des grandes quantités de lait automatiquement;
- le cappuccinateur automatique doté d'une pompe à engrenages (MilkPS).

FAEMA X54 Granditalia ist ideal für alle, die hohe Leistungen, höchste Flexibilität und Bedienungsfreundlichkeit, Faema Qualität und Eleganz suchen. Die Spitzenqualität in der Tasse wird von technologischen Neuerungen gewährleistet wie:

- Zwei Dosiermühlen mit Umkehrertechnologie gespeist und mit leistungsstärkeren Mahlwerken in Bezug auf Produktivität (19,2 Kg/St.). Dank den dreiphasigen Motoren unterliegen sie keinen Leistungsschwankungen und es wird mehr Kostanz bei der Mahlung und bei der Qualität in der Tasse gewährleistet;
- der Kaffeeboiler;
- die Heißwasser- Dampfkessel mit Smart Boiler Technologie;
- die Vorrichtung Zusatzwasser, zur Zubereitung von im Aroma und Geschmack ausgeglichenen Getränken (wie der Creme-Kaffee);
- das AutoSteam, zur Aufschäumung und Erhitzung großer Mengen Milch ohne jegliche Eingriffe;
- der automatische Milchaufschäumer mit Zahnrادpumpe (MilkPS).

La **X54 Granditalia** es una máquina superautomática que ofrece unas prestaciones extraordinarias llegando a producir hasta 260 tazas de espresso o 250 tassa de café crème a la hora, garantizando una calidad en la taza que cumple la tradición de FAEMA y ofreciendo un menú amplio y variado.

X54 Granditalia está disponible en dos versiones:

- AutoSteam: equipada con una salida de erogación de café, un tubo de vapor estándar y uno AutoSteam;
- MilkPS: equipada con Cappuccino System con sistema MilkPS y un tubo de vapor estándar.

X54 Granditalia é uma máquina superautomática que oferece desempenhos extraordinários, chegando a produzir até 260 chávenas de espresso ou 250 chávenas de café crème por hora, garantindo uma qualidade em chávena que faz jus à tradição FAEMA e um menu amplo e variado.

X54 Granditalia encontra-se disponível em duas versões:

- AutoSteam: dotada de bico distribuidor de café, um tubo vapor padrão e AutoSteam;
- MilkPS: dotada de Cappuccino System com sistema MilkPS e um tubo vapor padrão.

MILK FUNCTIONS

MilkPS

Consente di preparare automaticamente il cappuccino e le altre bevande a base di latte montato. Il becco erogatore è dotato di una maniglia ergonomica per una più rapida e precisa regolazione in altezza. Per il prelievo del latte viene usata una pompa ad ingranaggi incorporata, che consente di:

- ottenere una dose in tazza sempre costante;
- personalizzare la temperatura del latte per ogni tasto-selezione (sistema esclusivo - brevettato);
- frazionare l'erogazione del latte a temperature diverse al fine di preparare bevande stratificate;
- prelevare il latte anche da contenitori posti sotto al banco-bar;
- garantire condizioni ottimali d'igiene grazie allo svuotamento automatico del circuito latte a fine ciclo.

It allows preparing cappuccinos and other frothed milk based drinks automatically. The delivery spout is equipped with an ergonomic handle so that it can be regulated more rapidly and with greater precision. A gear pump pushes the milk through the frother. Thanks to the exclusive MilkPS, you can:

- create a pressurised flow to obtain a consistent in-the cup milk dose;
- customize milk temperature for each selection (patented);
- deliver milk portions at different temperatures to prepare stratified beverages;
- place the fridge under the counter;
- assure ideal hygiene conditions by automatically emptying the milk circuit at the end of each delivery cycle.

Permet de préparer automatiquement le cappuccino et toute autre boisson à base de lait fouetté. Le bec débiteur est équipé d'une poignée ergonomique qui permet de le régler en hauteur plus rapidement et précisément. Le prélèvement du lait s'effectue grâce à une pompe à engrenages incorporée qui permet de:

- obtenir une dose en tasse toujours constante;
- personnaliser la température du lait pour chaque touche de sélection (système exclusif - breveté);
- délivrer des portions de lait à températures différents pour préparer des boissons stratifiées;
- prélever le lait d'unités réfrigérées positionnées sous le comptoir;
- assurer des conditions optimales d'hygiène grâce à la purge automatique du circuit lait à la fin du cycle.

Ermöglicht die automatische Zubereitung von Cappuccino und anderen Milchgetränken. Die Brühgruppe ist mit einem ergonomischen Griff ausgestattet, um eine schnellere und präzisere Regulierung in der Höhe zu garantieren. Zur Entnahme der Milch wird eine eingebaute Zahnradschleuse verwendet, die es ermöglicht:

- eine durchgängig konstante Dosierung in der Tasse zu erzielen;
- die Milchtemperatur je Auswahl Taste zu personalisieren (Exklusives System - patentiert);
- Milchportionen bei verschiedenen Temperaturen zur Zubereitung von Schichtgetränken auszugeben;
- die Milch auch aus einem unter der Theke gestellten Behälter zu entnehmen;
- optimale hygienische Bedingungen zu garantieren dank der automatischen Entleerung des Milchkreislaufes am Ende des Zyklus.



AutoSteam

Permite preparar automáticamente cappuccino y otras bebidas a base de leche montada. La salida de erogación de las bebidas incorpora un asa ergonómica para una rápida y precisa regulación de la altura. La salida de la leche se efectúa a través de una bomba con engranajes incorporada que, gracias al MilkPS, permite:

- *obtener una dosis siempre constante de leche en la taza;*
- *personalizar la temperatura de la leche con cada tecla de selección (sistema exclusivo, patentado);*
- *erogar cantidades de leche a temperaturas diferentes para permitir la preparación de bebidas estratifi cadas;*
- *sacar la leche de contenedores colocados debajo de la barra;*
- *garantizar condiciones óptimas de higiene gracias al vaciado automático del circuito de leche al fi nal del ciclo de erogación.*

Permite preparar automaticamente o cappuccino e as restantes bebidas à base de leite montado. O bico distribuidor encontra-se dotado de uma pega ergonómica para uma regulação mais rápida e precisa em altura. Para extrair o leite é usada uma bomba de engrenagens incorporada, que permite:

- *obter uma dose sempre constante em chávena;*
- *personalizar a temperatura do leite para cada botão de selecção (sistema exclusivo - patenteado);*
- *distribuir fracções de leite a temperaturas diferentes para a preparação de bebidas estratifi cadas;*
- *extrair o leite também de recipientes postos debaixo da bancada do bar;*
- *garantir as condições óptimas de higiene graças ao esvaziamento automático do circuito do leite ao fi m do ciclo de distribuição.*

Tubo vapore che eroga contemporaneamente vapore misto ad aria così da permettere di riscaldare o montare elevate quantità di latte, senza intervento manuale (brevettato).

A steam wand that simultaneously delivers steam and air, allowing the hands-free heating or frothing of large amounts of milk without manual intervention (patented).

Lance vapeur qui débite simultanément vapeur et air afin de permettre de chauffer ou fouetter de grandes quantités de lait automatiquement, sans aucune intervention manuelle (breveté).

Dampfhahn, das gleichzeitig gemischten Dampf an die Luft freigibt, so dass höhere Mengen an Milch erhitzt oder aufgeschäumt werden können, ohne dass ein manueller Eingriff nötig ist (patentiert).

Tubo de vapor que eroga vapor mezclado con aire permitiendo así calentar y montar grandes cantidades de leche sin asistencia manual (patentado).

Tubo de vapor que distribui simultaneamente vapor misto com ar de forma a permitir aquecer e montar grandes quantidades de leite, sem intervenção manual (patenteado).

SPECIAL FEATURES

Display

Il display grafico consente una più facile comunicazione tra macchina e barista.

The graphic display allows the barista to communicate more easily with the machine.

L'écran graphique permet une communication plus facile entre la machine et le barista.

Das graphische Display gestattet eine einfachere Kommunikation zwischen Maschine und Barista.

El display gráfico permite que haya una mejor comunicación entre la máquina y el barista.

Selections

8 oppure 2x7 selezioni bevande e 2 selezioni acqua calda. I pulsanti sono di tipo elettromeccanico, immediati ed affidabili. I tasti di programmazione e lavaggio sono protetti da un apposito sportellino.

8 or 2x7 drink selections and 2 hot water selections. The push buttons are electromechanical, instantaneous and reliable. The programming and wash buttons are protected by a special cover.

8 ou 2x7 sélections boissons et 2 sélections eau chaude. Les touches sont électromécaniques, immédiats et fiables. Les touches de programmation et de lavage sont protégées par un petit volet spécial.

8 oder 2x7 Getränkewahlstasten 2 Heißwasserwahlstasten. Die Druckschalter sind elektromechanisch, schnell und zuverlässig. Die Programmier- und Reinigungstasten werden durch eine entsprechende Klappe geschützt.

8 o 2x7 selecciones bebidas y 2 selecciones agua caliente. Los pulsadores son electromecánicos, inmediatos y fiables. Las teclas de programación y lavado están protegidas con una puerta.

8 ou 2x7 selecções de bebidas e 2 selecções de água quente. Os botões são do tipo electromecânico, imediatos e fiáveis. Os botões de programação e lavagem encontram-se protegidos por uma capa especial.



Multiple Selection

Premendo il tasto corrispondente alla bevanda desiderata tante volte quante sono le erogazioni richieste, la macchina eroga consecutivamente la stessa bevanda.

By pressing the button for the requested drink as many times as drinks are required, the machine delivers the same drink consecutively.

En appuyant plusieurs fois sur la touche correspondant à la boisson désirée, la machine la débite de manière consécutive selon le nombre indiqué.

Durch Drücken der dem jeweils gewünschten Getränk entsprechenden Taste, so oft die Ausgabe gewünscht ist, gibt die Maschine nacheinander das gleiche Getränk aus.

La máquina dispensará consecutivamente la misma bebida tantas veces como hayamos pulsado la tecla seleccionada.

Premindo o botão correspondente à bebida desejada tantas vezes quanto for necessário, a máquina distribui consecutivamente a mesma bebida.

Jug Facility

É possibile stabilire per ogni tasto selezione il numero di erogazioni consecutive.

The number of consecutive deliveries can be set for each selection.

Il est possible de choisir pour chaque touche de sélection le nombre de débits consécutives.

Es besteht die Möglichkeit, für jede Wahltaste die Anzahl der aufeinanderfolgenden Ausgaben festzulegen.

Es posible establecer para cada tecla de selección el número de dispensaciones consecutivas.

É possível estabelecer para cada botão de seleção o número de distribuições consecutivas.

Turbo Function

La fase di macinatura inizia subito dopo l'attivazione dell'erogazione del ciclo precedente.

The grinding phase begins immediately after the activation of the previous cycle delivery.

La phase de mouture commence immédiatement après l'activation du débit du cycle précédent.

Die Mahlphase beginnt sofort nach der Aktivierung der Ausgabe des vorangegangenen Zyklus.

La máquina comienza a moler inmediatamente después de activar el suministro del ciclo anterior.

A fase de moagem iniciase logo após a ativação da distribuição do ciclo anterior.

COFFEE

2 tramogge per 2 diversi tipi di caffè in grani e sportello per il decaffeinato in polvere. Le 2 tramogge, della capacità di 1,3 Kg l'una, sono dotate di fotocellula che segnala quando la tramoggia è vuota.

2 hoppers for 2 different types of coffee beans and a hatch for decaffeinated ground coffee. The 2 hoppers, each with a 1,3 kg capacity, are equipped with a photocell that indicates when the hopper is empty.

2 trémies pour 2 types de café en grains différents et un volet pour le décaféiné moulu. Les 2 trémies, d'une capacité de 1,3 kg chacune, sont équipées d'une photocellule qui signale quand la trémie est vide.

2 Bohnentrichter für 2 unterschiedliche Kaffeetypen in Bohnenform und Klappe für den Entkoffeinierten in Pulverform. Die 2 Bohnentrichter mit je einer Kapazität von 1,3 Kg sind mit Fotozellen ausgestattet, die signalisieren, wann der Bohnentrichter leer ist.

Dos tolvas para dos tipos diferentes de café en grano y una puerta para el descafeinado en polvo. Las dos tolvas, con una capacidad de 1,3 kg cada una, están equipadas con una fotocélula que indica cuando están vacías.

2 tremonhas para 2 tipos de café em grão diferentes e caixa para o descafeinado em pó. As 2 tremonhas, com a capacidade de 1,3 kg cada uma, encontram-se dotadas de uma fotocélula que assinala quando a tremonha se encontra vazia.



Smart Boiler

Ottimizza le performance di acqua calda e vapore evitando cali produttivi anche nelle ore di massimo impiego (brevettato).

A patented boiler management system, which significantly boosts steam and hot water capacity, thus avoiding production drops also during rush hours.

Optimise les performances de l'eau chaude et de la vapeur en évitant les baisses de production même aux heures d'affluence (breveté).

Optimiert die Leistung von Heißwasser und Dampf, vermeidet Abfall in der Produktion, auch in Zeiten höchster Beanspruchung (patentiert).

Optimiza la capacidad productiva de agua caliente y vapor, evitando disminuciones productivas incluso durante las horas punta (patentado).

Optimiza a performance da água quente e do vapor evitando perdas de produtividade mesmo nas horas de ponta (patenteado).



Perfect Grinding System (PGS)

Il sistema PGS riduce al minimo gli interventi di regolazione della macinatura. Durante l'erogazione la macchina tiene costantemente monitorati tutti i parametri di estrazione ed esegue automaticamente le eventuali correzioni di macinatura e dose di macinato per un risultato in tazza ottimale.

The PGS system reduces to the minimum the grinding adjustments. During coffee delivery, the machine constantly keeps monitored all the extraction parameters and automatically performs any necessary corrections of the grinding and of the ground coffee dose for an optimal in-the-cup result.

Le système PGS réduit au minimum le réglage de la mouture. Pendant le débit, la machine maintient constamment surveillé tous les paramètres d'extraction et effectue automatiquement les corrections nécessaires de la mouture et de la dose de café moulu pour un résultat optimal dans la tasse.

Das PGS-System verringert die Eingriffe zur Mahlgradeinstellung auf ein Minimum. Während der Abgabe werden ständig alle Extraktionsparameter von der Maschine überwacht und automatisch eventuelle Korrekturen beim Mahlgrad und der Mahlmenge ausgeführt, damit das Ergebnis in der Tasse immer optimal ist.

El sistema PGS reduce al mínimo el reglaje de la molienda. Durante la erogación, la máquina mantiene monitoreados constantemente todos los parámetros de extracción y efectúa automáticamente las correcciones necesarias de la molienda y de la dosis de café molido para un resultado en la taza optimal.

O sistema PGS reduz ao mínimo a regulação da moagem. Durante a distribuição, a máquina mantém constantemente monitorados todos os parâmetros de extração e executa automaticamente as correções necessárias de moagem e dose de café moído para um ótimo resultado na chávena.



		AS	MilkPS
Produzione oraria tazze caffè <i>Coffee cup output per hour</i>	<i>Production horaire tasses café</i> <i>Stundenleistung Kaffeetassen</i>	260	260
Produzione oraria tazze cappuccino (150 cc) <i>One-step 150 cc cappuccino cups per hour</i>	<i>Production horaire tasses cappuccino (150 cc)</i> <i>Stundenleistung Cappuccinotassen (150 cc)</i>	-	190
Produzione oraria acqua calda (l/h 500 cc) <i>Hot water output per hour (l/h 500 cc)</i>	<i>Production horaire eau chaude (l/h 500 cc)</i> <i>Stundenleistung Teewasser (l/h 500 cc)</i>	50	50
Riscaldamento liquidi con lancia standard (l/h 500 cc) <i>Liquid heating with standard steam wand (l/h 500 cc)</i>	<i>Réchauffage liquides avec lance standard (l/h 500 cc)</i> <i>Flüssigkeitenerhitzung mit Standarddampfhahn (l/h 500 cc)</i>	40	40
Riscaldamento liquidi con lancia AutoSteam (l/h 500 cc) <i>Liquid heating with AutoSteam (l/h 500 cc)</i>	<i>Réchauffage liquides avec AutoSteam (l/h 500 cc)</i> <i>Flüssigkeitenerhitzung mit AutoSteam (l/h 500 cc)</i>	26	-
Tasti di selezione dosati <i>Dosed beverage selections</i>	<i>Touches de sélection dosées</i> <i>Anzahl dosierte Wahltasten</i>	8	8
"2x" grazie al tasto "shift" <i>"2x" thanks to the "shift" button</i>	<i>"2x" grace à la touche "shift"</i> <i>"2x" dank der "Shifttaste"</i>	2 x 7	2 x 7
Acqua aggiunta <i>Water by-pass</i>	<i>Rajout d'eau</i> <i>Zusatzwasser</i>	✓	✓
Selezioni acqua calda <i>Hot water selections</i>	<i>Touches de sélection eau chaude</i> <i>Anzahl Teewasserwahltasten</i>	2	2
Erogatore acqua calda <i>Hot water wand</i>	<i>Sortie eau chaude</i> <i>Teewasserhahn</i>	1	1
Lancia vapore <i>Steam wand</i>	<i>Lance vapeur</i> <i>Dampfhähne</i>	1	1
AutoSteam		✓	-
MilkPS		-	✓
PGS		✓	✓
ThermoDrive		✓	✓
Smart Boiler		✓	✓
Caldaia <i>Boiler</i>	<i>Chaudière</i> <i>Kessel</i>	1	1
Capacità caldaia <i>Boiler capacity</i>	<i>Capacité chaudière</i> <i>Kesselkapazität</i> (l)	4	4
Boiler caffè <i>Coffee boiler</i>	<i>Chaudière café</i> <i>Kaffeeboiler</i>	1	1
Capacità boiler caffè <i>Coffee boiler capacity</i>	<i>Capacité chaudière café</i> <i>Kaffeeboilerkapazität</i> (l)	1	1
Macinadosatori <i>Grinder dosers</i>	<i>Moulins-doseurs</i> <i>Dosiermühlen</i>	2	2
Tramogge <i>Coffee bean hoppers</i>	<i>Trémies</i> <i>Bohnentrichter</i>	2	2
Capacità tramogge <i>Coffee bean hopper capacity</i>	<i>Capacité trémies (kg)</i> <i>Bohnentrichterkapazität (kg)</i> (kg)	2 x 1,3	2 x 1,3

DATI TECNICI

Larghezza x Profondità x Altezza <i>Width x Depth x Height</i>	<i>Largeur x Profondeur x Hauteur</i> <i>Breite x Tiefe x Höhe</i>	mm	510 x 660 x 830
Peso <i>Weight</i>	<i>Poids</i> <i>Gewicht</i>	kg	97
Potenza installata a <i>Max. power absorption at</i>	<i>Absorption à</i> <i>Installierte Leistung bei</i>	380-415V3N~ 50Hz	7000 - 9000 W

OPTIONAL

Tramoggia caffè decaffeinato in polvere <i>Decaffeinated ground coffee hopper</i>	<i>Trémie de café décaféiné moulu</i> <i>Koffeinfrei Kaffeemehlbehälter</i>
Scarico fondi diretto <i>External ground disposal</i>	<i>Expulsion extérieure des marcs</i> <i>Direkte Kaffeesatzentleerung</i>
Multicards 1+1+12 <i>Multicards 1+1+12</i>	<i>Multicartes 1+1+12</i> <i>Multicards 1+1+12</i>

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione / *The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice / Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern / Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication / El fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en este manual / O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem aviso prévio, as máquinas tratadas neste manual.*

