

TEOREMA

Espresso e Cappuccino: stile di vita italiano

EN / DE



PUBLIFAEMA 86.24000000

TEOREMA



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

www.faema.com



FAEMA
TEOREMA



TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN

TEOREMA		
Groups / Gruppen	A2	A3
Dimensions: L x P x H (mm/in) Ausmaße L x B x H (mm/in)	776 x 510 x 495 30.6 x 22.4 x 22.4	976 x 510 x 495 38.4 x 30.1 x 22.4
Weight (kg) Gewicht (kg)	70	85
Power installed at Installierte Leistung bei	220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~ 50/60Hz (W)	4200 - 5000 6000 - 7000
Service boiler capacity (litres) Kesselkapazität (Liter)	11	17,5
Finishes available: glossy white Verfügbare Oberflächenausführungen: glänzend weiß		
Configuration: 2 steam wands or 1 AutoSteam Milk 4 wand + 1 steam wand Konfiguration: 2 Dampfzähe oder 1 Lanze AutoSteam Milk 4 + 1 Dampfzähe		



THE ART OF FAEMA

EXPRESS YOUR ART illustrates the legendary brand and product, conjuring up atmospheres replete with passion, art, tradition, quality and coffee culture, stepping into the world of the barman.

The FAEMA coffee machine is the tool that allows you to set your passion for coffee in motion and enhance your artistic skills.



Express your Art

Kunst von Faema

EXPRESS YOUR ART erzählt vom Mythos der Marke und des Produkts, lässt eine Atmosphäre voller Leidenschaft, Kunst, Tradition, Qualität und Kaffeekultur anklingen und wird durch das Universum des Baristas inspiriert. Die FAEMA-Kaffeemaschine wird zum Werkzeug, mit dem die eigene Kaffeeliebe und Kunst interpretiert und zelebriert werden.





TEOREMA HAS ITS OWN PERSONAL DESIGN: A CLEAN, LINEAR STYLE THAT'S ENCHANTING

Teorema is the new coffee/ cappuccino machine from Faema-a byword for the Italian espresso tradition. Designed to exemplify the perfect balance between design and optimum performance, Teorema offers coffee-making professionals a new, contemporary style of service that not only tells of Faema's passion for excellence, but also helps them respond to evolving tastes and consumption styles with constant and flawless quality in the cup, whatever the conditions of use.

Teorema. Individuelles Design. Die Faszination klarer Linien

Faema ist das Synonym für italienische Espresso-Tradition. Die Teorema erfüllt all diese Erwartungen spielend. Zeitlos-geradliniges Design trifft Performance und Zuverlässigkeit. Die Teorema lässt es jeden Profi-Barista spüren: Sie illustriert die Leidenschaft für Spitzenleistungen, zeitgemäße Bedienbarkeit und Stil. Was zählt ist die gleichbleibende Qualität – Tasse für Tasse. So versteht die Teorema ihr Handwerk.



BLUE LIGHTS, GREEN CONSCIENCE

A project for bartenders.

Teorema also means top performance in terms of energy savings and respect for the environment.

Teorema is firm and rational when it comes to managing consumption - a fundamental aspect in modern cafés, where the bartender's (barista's) satisfaction is determined not only by that of his clientèle but also by the possibility to make significant management savings.

**Blaues Licht,
grünes Gewissen**

Ein Projekt, das auf der Seite des Barista steht.

Die Teorema setzt bewusst auf Energieeinsparung und Umweltschutz. Sie ist höchst zuverlässig – trotz oder gerade wegen des geringeren Energieverbrauchs. Dieser Aspekt ist von grundlegender Bedeutung für die Wirtschaftlichkeit moderner Gastronomie. Zufriedene Gesichter bei Gästen, Barista und der Verwaltung – so versteht die Teorema ihr Handwerk.



NEW AUTOSTEAM MILK4 WAND

The excellence and quality of the coffee and cappuccino, and the many other drinks enjoyed nowadays, have always been fundamental for Faema, and Teorema continues this trend without hesitation. The heat-variable thermosyphon system patented by Faema lets you adjust the temperature of each group, without having to switch off the machine. With the new Autosteam Milk4 wand, activated just with a button, you can produce 4 different milk recipes: non-frothed hot milk, little foam standard foam, plenty of foam.

Die neue Dampfzange AutoSteam Milk 4

Geschmack und Qualität in der Tasse stehen bei Faema seit jeher an erster Stelle. Auch die Teorema folgt diesem Grundsatz. Das Faema-patentierete thermische System ermöglicht die Regelung der Brühtemperatur an jeder Gruppe, ohne die Maschine ausschalten zu müssen. Die neue Dampfzange AutoSteam Milk4, die mit einer einzigen Taste betätigt werden kann, bietet vier Grundeinstellungen: heiße, nicht aufgeschäumte Milch, wenig Schaum, Standard-Schaum und viel cremiger Schaum.



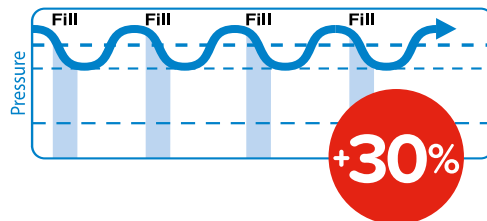
SMARTBOILER

The Smart Boiler technology intensifies hot water and steam performance, optimising the restoration of the hot water level in the boiler and ensuring a thermal equilibrium, providing the maximum steam production at all times. That's why the result in the cup is always perfect, even in conditions of intense use.

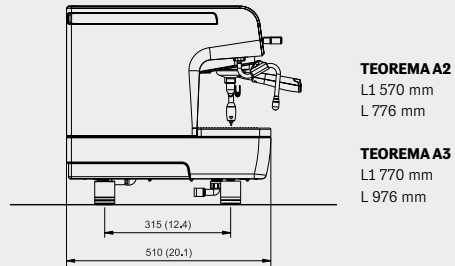
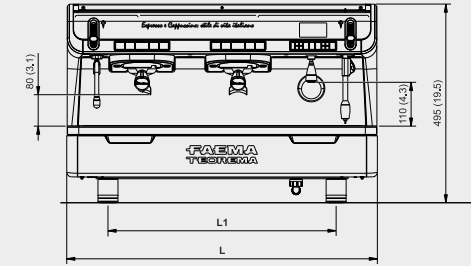
SmartBoiler

Das patentierte SmartBoiler-System garantiert gleichbleibenden Wasser- und Dampfdruck. Sämtliche Einzelkomponenten des Heizkreislaufs sind sensorüberwacht, selbst bei Hochleistungsbetrieb ist die Teorema standfest und zuverlässig – ohne Druck- oder Temperaturabfall.

SMARTBOILER

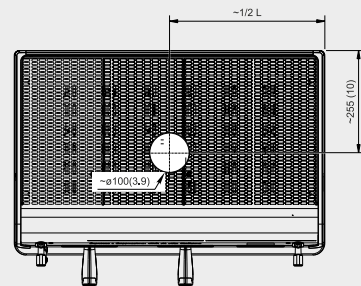


TEOREMA



TEOREMA A2
L1 570 mm
L 776 mm

TEOREMA A3
L1 770 mm
L 976 mm



Teorema A2



Teorema A3



Teorema A3

Tall cup



Tall cup version / Erhöhte Version H 562 mm



FOOD SAFETY WITH RUVECTO TECK

To guarantee optimum food safety, Gruppo Cimbali exclusively uses Ruveco Teck - a special covering treatment for all machine parts that come into contact with water and steam, able to drastically reduce the release of metals into dispensed drinks. With Faema, quality and food safety are always top of the list!

RuvecoTeck – Hygiene ohne Kompromisse

Die Gruppo Cimbali setzt bei der Lebensmittelsicherheit exklusiv auf RuvecoTeck. Alle mit Wasser und Dampf in Kontakt kommenden Maschinenteile werden einer RuvecoTeck-Behandlung unterzogen. Eine Auswaschung von Metallen ist somit weitestgehend ausgeschlossen. Faema steht für Qualität und Lebensmittelsicherheit!



STANDBY FUNCTION: SAVE ENERGY WHILE IMPROVING PERFORMANCE

The Standby function lowers the boiler pressure when the machine is not dispensing, resuming full operating status in just 60-90 seconds. The boiler is covered with a special material with a high insulation co-efficient that minimises heat loss.

Die Stand-by-Funktion: Energieersparnis unter Hochleistung

Die Stand-by-Funktion senkt den Kesseldruck zu Leerlaufzeiten, nach 60 bis 90 Sekunden ist die Teorema bereits wieder voll belastbar. Hocheffiziente Kesselisolierungen verringern Wärmeverlust und Stromverbrauch.



THE ADVANTAGES OF ADVANCED ELECTRONICS

Teorema uses advanced electronics to ensure top performance and practicality, and for managing additional cards including those for Wi-Fi connections (for monitoring the machine).

Die Vorteile fortschrittlicher Elektronik

Die Funktionalität der Teorema gibt den Standard moderner Espressomaschinen vor: Verschiedene Steckplätze – unter anderem für Wi-Fi-Anschlüsse – erleichtern Wartung und Verwaltung.

BLUETOOTH SYSTEM

Teorema adopts the Bluetooth system to communicate with the MD 3000 On-demand grinder-doser; in this way, grinding and dosing is regulated to always ensure a perfect espresso.

Bluetooth system

Die Teorema kommuniziert via Bluetooth-Schnittstelle mit der Dosiermühle MD 3000 On Demand. Der Mahlgrad wird ständig kontrolliert und angepasst, nie war höchste Espresso-Qualität so gleichbleibend einfach.