

PROFESSIONAL LINE

Fiorenzato



Doge





UNA STORIA DI AUTENTICO SAPORE A HISTORY OF REAL TASTE

“Il tempo è nostro alleato. Ci ha visto crescere, ci ha dotato di esperienza e di competenza. E così, una lunga tradizione e un’innata vocazione all’eccellenza hanno qualificato i nostri prodotti, che ci rendono competitivi a livello internazionale”.

C.S. Macchine per caffè produce macchine per caffè di alta qualità, realizzate per ottenere un’ottima erogazione e l’aroma più vero dell’espresso italiano. L’azienda è specializzata inoltre nella produzione di macinadosatori, che garantiscono una perfetta macinatura e un risultato di precisione, per gustare un caffè da autentici intenditori.

Siamo lieti di presentarvi due marchi prestigiosi: Fiorenzato e Doge. Il marchio Fiorenzato, denominazione di una storica azienda veneziana già presente sul mercato dal 1936, che si aggiunge al know-how maturato nel settore dal personale dell’azienda in oltre venticinque anni di operato. Il marchio Doge è uno dei fiori all’occhiello della nostra produzione e presenta una vasta gamma di macinadosatori.

Massima competenza, indiscussa professionalità e pura passione hanno condotto C.S. Macchine per caffè allo studio, alla progettazione e alla realizzazione interna di prodotti affidabili, certificati, semplici nell’utilizzo e nella manutenzione, destinati a durare nel tempo. Sono queste le doti migliori dei nostri prodotti, che vi invitiamo a scoprire.

“Time is our ally. Time has seen us grow up and build up experience and competence.”

That is how a long tradition and inborn vocation for excellence helped to qualify our products as internationally competitive.

C.S. Coffee machines produces high quality coffee machines, made for an optimum deliver and the most true aroma of the Italian espresso. The company is also specialized in the production of coffee grinders, that guarantee a perfect grinding and a precise result, to enjoy coffee as an authentic connoisseurs.

We are pleased to present You two prestigious brands: Fiorenzato and Doge. Fiorenzato is prestigious brand of a historical Venetian company in the market since 1936. This added to the know-how gained in the sector by the company’s staff for over 25 years.

The brand Doge The Doge is one of the jewels of our production and presents a wide range of grinders.

Ultimate competence, undiscussable undisputable professionalism and pure passion brought C.S. Macchine per caffè to study, develop and build in-house reliable, certified, user-friendly and easily maintained products, which will last forever.

These are the best qualities of our products, we invite you to discover.



MACCHINE PER CAFFÈ
COFFEE MACHINES

LIDO
LIDO TALL
PIAZZA S.MARCO
DUCALE
DUCALE TALL
DUCALE COMPATTA
VENEZIA
VENEZIA LIÒ
BRICOLETTA
BRICOLETTA VOLANTE
BRICOLETTA CAMPANILE
COLOMBINA

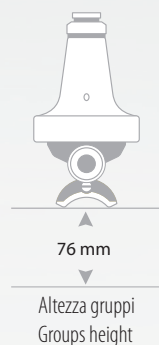
MACINADOSATORI
COFFEE GRINDERS

DOGE 63-83
DOGE CONICO
DOGE SUBITO
JUNIOR

ACCESSORI
ACCESSORIES



LIDO



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Disponibile a 2 o 3 gruppi
- Disponibile in versione manuale a levetta o automatica con elettronica a dosatura programmabile tramite tastiere
- Pompa volumetrica incorporata, calibrata e con filtro
- Autolivello acqua in caldaia
- Vetrolivello visivo illuminato
- Manometro a doppio controllo pressione caldaia/pompa
- Resistenza a 6 poli, lunga quanto la caldaia per una migliore stabilità termica
- Rubinetto di scarico caldaia
- Possibilità di caricare manualmente la caldaia agendo direttamente sulla elettrovalvola del massello
- Preinfusione (agendo sulla centralina è programmabile dalla tastiera, solo sulla versione elettronica)
- Pulsanti retroilluminati (si attivano alla loro attivazione, solo versione elettronica)
- 2 lance vapore in ottone e rame cromato con gommino anti scottatura
- 1 erogatore acqua calda
- Griglia con ampio spazio appoggia tazze

ACCESSORI E OPTIONALS

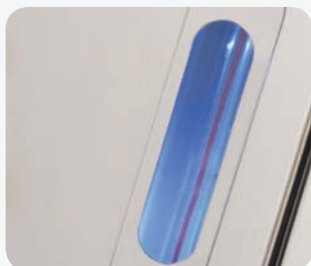
- Scaldatasse
- Lance antiscottature
- Sistema di bilanciamento termico che aiuta ad eliminare i residui di acqua nei fondi
- Adattatore per caffè in cialda
- Adattatore per caffè in capsula
- Addolcitore manuale
- Addolcitore automatico

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available with 2 or 3 groups
- Available in manual version with lever or in an automatic version with keypads to program the dispenser
- Built-in volumetric pump, calibrated and with filter
- Automatic water level control of the boiler
- Illuminated sight glass
- Boiler/pump double pressure control gauge
- 6-poles resistor, long as the boiler for a better thermal stability
- Boiler draining tap
- Possibility of manual loading of the boiler by acting directly on the solenoid valve on the distributor
- Pre-brewing (programmable by keypad, only electronic version)
- Backlit buttons (they light on at their activation, electronic version only)
- 2 brass and chromed copper steam nozzles with anti-burn rubber
- 1 hot water dispenser
- Large cup tray

ACCESSORIES AND OPTIONALS

- Cup warmer
- Anti-burn nozzles
- Heat balancing system that helps to eliminate residues of water in the sediments
- Adapter for coffee pod
- Adapter for coffee capsules
- Manual water softener
- Automatic water softener



NOTE DISTINTIVE

- Possibilità di programmare la macchina con il sistema a deconto (solo versione elettronica)
- Possibilità di fare sullo stesso gruppo caffè in polvere, in cialde e in capsule cambiando solamente il tipo di portafiltro
- Termica costante ed omogenea grazie alla modularità della macchina
- Facilità di intervento anche grazie al carico posto sulla parte superiore della caldaia
- Struttura solida e robusta, con caldaia serrata sulla struttura e supporto gruppi consistente, studiati per evitare snervamenti e rotture dei tubi superiori dei gruppi
- Design moderno
- Spazio appoggiatasse, il più ampio di tutti i ns. modelli

DISTINCTIVE FEATURES

- Possibility to program the machine with credit system (electronic version only)
- Possibility of using powder coffee, pods and capsules on a single group only by changing the type of filter
- Constant and homogeneous heat thanks to the modularity of the machine
- Simple intervention also thanks to the load on top of the boiler
- Solid and robust structure, with boiler tightened on the structure and consistent groups support designed to prevent breakage of upper tubes of the groups
- Modern design
- Cup tray, the largest of our models

COLORI / COLOURS

- nero / black
- rosso / red
- azzurino / light blue
- crema / beige

	Gruppi/Groups	
	2	3
Altezza/Height	54 cm	54 cm
Larghezza/Width	88 cm	113 cm
Profondità/Depth	56 cm	56 cm
Peso/Weight	61 kg	76 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity	10,4 lt	19,7 lt
Potenza resistenza/Power resistor	3500 W	4000 W
Voltaggio/Voltage	230V, 400V	230V, 400V

LIDO TALL



- Disponibile solo in versione elettronica a dosatura programmabile tramite tastiera (2 e 3 gruppi)
- Ha i gruppi più alti; la distanza del beccuccio alla griglia è di 112 mm.
- Griglia aggiuntiva per diminuire la distanza a 87 mm

- Available in electronic version only, with programmable dosing via keypads (2 or 3 groups)
- It has higher groups; the distance between spout and grid is 112 mm
- Additional grid to reduce the distance to 87 mm



	Gruppi/Groups	
	2	3
Altezza/Height	57,5 cm	57,5 cm
Larghezza/Width	88 cm	113 cm
Profondità/Depth	56 cm	56 cm
Peso/Weight	62 kg	77 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity	10,4 lt	19,7 lt
Potenza resistenza/Power resistor	3500 W	4000 W
Voltaggio/Voltage	230V, 400V	230V, 400V

NOTA DISTINTIVA

- Disponibile il sistema "Economizzatore", una particolare modifica per quelli che sfruttano in particolare l'erogatore dell'acqua calda. Questo sistema permette di erogare quantitativi superiori di acqua evitando che la caldaia perda la sua stabilità termica

DISTINCTIVE FEATURE

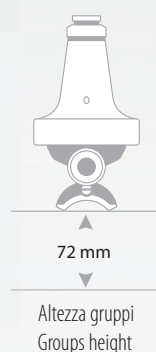
- Available with system "Economizer", a special modification for those who use a lot of water. This system can provide higher amount of water from the boiler without losing its thermal stability.



SUPER PROFESSIONALI



PIAZZA S. MARCO



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Disponibile a 1, 2, 3 e 4 gruppi
- Macchina a gruppi di erogazione a leva
- Autolivello acqua in caldaia
- Vetrolivello visivo illuminato (ad esclusione del modello a 1 gruppo)
- 2 manometri per controllo pressione caldaia/pompa
- Resistenza a 6 poli, lunga quanto la caldaia per una migliore stabilità termica
- Salva resistenza
- Rubinetto di scarico caldaia (ad esclusione del modello a 1 gruppo)
- Possibilità di caricare manualmente la caldaia agendo direttamente sulla elettrovalvola del massello
- Scaldatzze di serie (ad esclusione del modello a 1 gruppo)
- Predisposizione uscita scaldatzze vapore (ad esclusione del modello a 1gr)
- Predisposizione per allacciamento alla pompa
- 2 lance vapore in ottone e rame cromato con gommino anti scottatura (ad esclusione del modello a 1 gruppo)
- 1 erogatore acqua calda
- Griglia con ampio spazio appoggia tazze
- Filtri da 9 gr e 18 gr di serie

ACCESSORI E OPTIONALS

- Lance antiscottature
- Addolcitore manuale
- Addolcitore automatico

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available with 1, 2, 3 or 4 groups
- Brewing groups with lever
- Automatic water level control of the boiler
- Illuminated sight glass (except for the model with 1 group)
- 2 boiler/pump pressure control gauge
- 6-poles resistor, long as the boiler for a better thermal stability
- Resistor saving
- Boiler draining tap (except for the model with 1 group)
- Possibility of manual loading of the boiler by acting directly on the solenoid valve on the distributor
- Cup warmer as standard (except for the model with 1 group)
- Steam provision output for cup warmer (except for the model with 1 group)
- Provision for connection to the pump
- 2 brass and chromed copper steam nozzles with anti-burn rubber (except for the model with 1 group)
- 1 hot water dispenser
- Large cup tray
- Standard 9 gr and 18 gr filters

ACCESSORIES AND OPTIONALS

- Anti-burn nozzles
- Manual water softener
- Automatic water softener



IL VERO ESPRESSO NAPOLETANO THE REAL NEAPOLITAN ESPRESSO



COLORI / COLOURS



NOTE DISTINTIVE

- Gruppi a leva facilmente ispezionabili
- Possibilità di intervenire su ogni gruppo singolarmente, escludendo l'ingresso dell'acqua sul gruppo tramite una vite di regolazione
- Termica costante ed omogenea grazie alla modularità della macchina
- Facilità di intervento anche grazie al carico posto sulla parte superiore della caldaia
- Struttura solida e robusta, con caldaia serrata sulla struttura e supporto gruppi consistente, studiati per evitare snervamenti e rotture dei tubi superiori dei gruppi

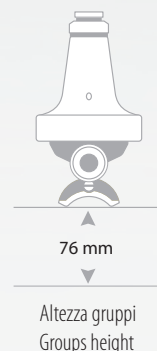
DISTINCTIVE FEATURES

- The group with lever can be easily inspected
- Possibility to act on each group separately, excluding the water flow in the group thanks to an adjustment screw
- Constant and homogeneous heat thanks to the modularity of the machine
- Simple intervention also thanks to the load on top of the boiler
- Solid and robust structure, with boiler tightened on the structure and consistent groups support designed to prevent breakage of upper tubes of the groups

	Gruppi/Groups			
	1	2	3	4
Altezza/Height	80 cm	80 cm	80 cm	80 cm
Larghezza/Width	49 cm	77 cm	101 cm	125 cm
Profondità/Depth	57 cm	57 cm	57 cm	57 cm
Peso/Weight	54 kg	76 kg	95 kg	121 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity	4,7 lt	12 lt	19,7 lt	29 lt
Potenza resistenza/Power resistor	2700 W	4000 W	4500 W	6000 W
Voltaggio/Voltage	230V, 400V	230V, 400V	230V, 400V	400V



DUCALE



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Disponibile a 1, 2, 3 o 4 gruppi
- Disponibile in versione manuale a levetta, semiautomatica a pulsante o automatica con elettronica a dosatura programmabile tramite tastiere
- Pompa volumetrica incorporata, calibrata e con filtro
- Autolivello acqua in caldaia
- Vetrolivello visivo (escluso modello a 1 gruppo)
- Manometro a doppio controllo pressione caldaia/pompa
- Resistenza a 6 poli, lunga quanto la caldaia per una migliore stabilità termica
- Rubinetto di scarico caldaia (escluso modello a 1 gruppo)
- Possibilità di caricare manualmente la caldaia agendo direttamente sulla elettrovalvola del massello
- Preinfusione (agendo sulla centralina è programmabile dalla tastiera, solo sulla versione elettronica)
- 2 lance vapore in ottone e rame cromato con gommino anti scottatura (escluso modello a 1 gruppo)
- 1 erogatore acqua calda
- Griglia con ampio spazio appoggia tazze
- Scaldatasse di serie nelle versioni a pulsante e a levetta (escluso modello a 1 gruppo)

ACCESSORI E OPTIONALS

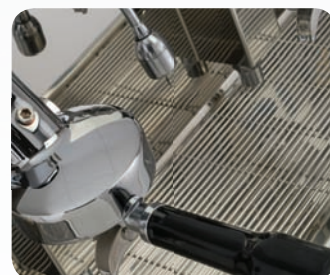
- Scaldatasse (escluso modello a 1 gruppo)
- Lance antiscottature
- Sistema di bilanciamento termico che aiuta ad eliminare i residui di acqua nei fondi
- Adattatore per caffè in cialda
- Adattatore per caffè in capsula
- Addolcitore manuale
- Addolcitore automatico

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available with 1, 2, 3 or 4 groups
- Available in manual version with lever, semi-automatic version with button or automatic with electronics for programmable dosing via keypads
- Built-in volumetric pump, calibrated and with filter
- Automatic water level control of the boiler
- Sight glass (except for the model with 1 group)
- Boiler/pump double pressure control gauge
- 6-poles resistor, long as the boiler for a better thermal stability
- Boiler draining tap (except for the model with 1 group)
- Possibility of manual loading of the boiler by acting directly on the solenoid valve on the distributor
- Pre-brewing (programmable by keypad, only in electronic version)
- 2 brass and chromed copper steam nozzles with anti-burn rubber (except for the model with 1 group)
- 1 hot water dispenser
- Large cup tray
- Cup warmer as standard in manual and semi-automatic version (except for the model with 1 group)

ACCESSORIES AND OPTIONALS

- Cup warmer (except for the model with 1 group)
- Anti-burn nozzles
- Heat balancing system that helps to eliminate residues of water in the sediments
- Adapter for coffee pod
- Adapter for coffee capsules
- Manual water softener
- Automatic water softener



COLORI / COLOURS

- nero goffrato / black texturised
1, 2, 3 gruppi / 1, 2, 3 groups
- deluxe
1, 2, 3 gruppi / 1, 2, 3 groups
- retrò
1, 2, 3, 4 gruppi / 1, 2, 3, 4 groups



NOTE DISTINTIVE

- Possibilità di programmare la macchina con il sistema a deconto (solo versione elettronica)
- Possibilità di fare sullo stesso gruppo caffè in polvere, in cialde e in capsule cambiando solamente il tipo di portafiltro
- Termica costante ed omogenea grazie alla modularità della macchina
- Facilità di intervento anche grazie al carico posto sulla parte superiore della caldaia
- Struttura solida e robusta, con caldaia serrata sulla struttura e supporto gruppi consistente, studiati per evitare snervamenti e rotture dei tubi superiori dei gruppi

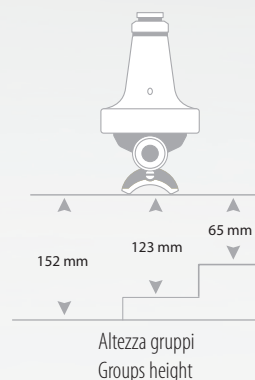
DISTINCTIVE FEATURES

- Possibility to program the machine with credit system (electronic version only)
- Possibility of using powder coffee, pods and capsules on a single group only by changing the type of filter
- Constant and homogeneous heat thanks to the modularity of the machine
- Simple intervention also thanks to the load on top of the boiler
- Solid and robust structure, with boiler tightened on the structure and consistent groups support designed to prevent breakage of upper tubes of the groups

	Gruppi/Groups			
	1	2	3	4
Altezza/Height	45 cm	45 cm	45 cm	45 cm
Larghezza/Width	49 cm	77 cm	101 cm	125 cm
Profondità/Depth	57 cm	57 cm	57 cm	57 cm
Peso/Weight	42 kg	61 kg	77 kg	95 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity	4,7 lt	10,4 lt	19,7 lt	24,9 lt
Potenza resistenza/Power resistor	1800 W / 2700 W	3500 W	4000 W	6000 W
Voltaggio/Voltage	110V / 230V, 400V	230V, 400V	230V, 400V	230V, 400V



DUCALE TALL



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Disponibile a 2 o 3 gruppi
- Disponibile in versione elettronica a dosatura programmabile tramite tastiere
- Ha i gruppi più alti; la distanza del beccuccio alla griglia è di 152 mm.
- Griglie aggiuntive per diminuire la distanza a 123 mm e 65 mm
- Pompa volumetrica incorporata, calibrata e con filtro
- Autolivello acqua in caldaia
- Vetrolivello visivo
- Manometro a doppio controllo pressione caldaia/pompa
- Resistenza a 6 poli, lunga quanto la caldaia per una migliore stabilità termica
- Rubinetto di scarico caldaia
- Possibilità di caricare manualmente la caldaia agendo direttamente sulla elettrovalvola del massello
- Preinfusione (agendo sulla centralina è programmabile dalla tastiera, solo sulla versione elettronica)
- 2 lance vapore in inox con gommino anti scottatura
- 1 erogatore acqua calda
- Griglia con ampio spazio appoggia tazze

ACCESSORI E OPTIONALS

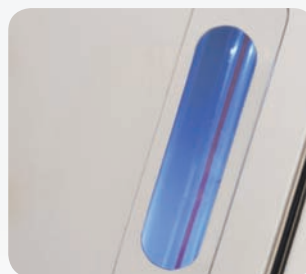
- Scaldatasse
- Lance antiscottature
- Sistema di bilanciamento termico che aiuta ad eliminare i residui di acqua nei fondi
- Adattatore per caffè in cialda
- Adattatore per caffè in capsula
- Addolcitore manuale
- Addolcitore automatico

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available with 2 or 3 groups
- Available in electronic version with keypads to program the dispenser
- It has higher groups; the distance between spout and grid is 152 mm
- Additional grids to reduce the distance to 123 mm and 65 mm
- Built-in volumetric pump, calibrated and with filter
- Automatic water level control of the boiler
- Sight glass
- Boiler/pump double pressure control gauge
- 6-poles resistor, long as the boiler for a better thermal stability
- Boiler draining tap
- Possibility of manual loading of the boiler by acting directly on the solenoid valve on the distributor
- Pre-brewing (programmable by keypad, only in electronic version)
- 2 stainless steel steam nozzles with anti-burn rubber
- 1 hot water dispenser
- Large cup tray

ACCESSORIES AND OPTIONALS

- Cup warmer
- Anti-burn nozzles
- Heat balancing system that helps to eliminate residues of water in the sediments
- Adapter for coffee pod
- Adapter for coffee capsules
- Manual water softener
- Automatic water softener



NOTE DISTINTIVE

- Possibilità di programmare la macchina con il sistema a deconto (solo versione elettronica)
- Possibilità di fare sullo stesso gruppo caffè in polvere, in cialde e in capsule cambiando solamente il tipo di portafiltro
- Termica costante ed omogenea grazie alla modularità della macchina
- Facilità di intervento anche grazie al carico posto sulla parte superiore della caldaia
- Struttura solida e robusta, con caldaia serrata sulla struttura e supporto gruppi consistente, studiati per evitare snervamenti e rotture dei tubi superiori dei gruppi
- Disponibile il sistema "Economizzatore", una particolare modifica per quelli che sfruttano in particolare l'erogatore dell'acqua calda. Questo sistema permette di erogare quantitativi superiori di acqua evitando che la caldaia perda la sua stabilità termica (disponibile solo per versione elettronica)

DISTINCTIVE FEATURES

- Possibility to program the machine with credit system (electronic version only)
- Possibility of using powder coffee, pods and capsules on a single group only by changing the type of filter
- Constant and homogeneous heat thanks to the modularity of the machine
- Simple intervention also thanks to the load on top of the boiler
- Solid and robust structure, with boiler tightened on the structure and consistent groups support designed to prevent breakage of upper tubes of the groups
- Available with system "Economizer", a special modification for those who use a lot of water. This system can provide higher amount of water from the boiler without losing its thermal stability.

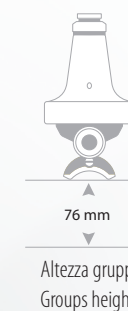
COLORI / COLOURS



retrò

	Gruppi/Groups	
	2	3
Altezza/Height	55 cm	55 cm
Larghezza/Width	77 cm	101 cm
Profondità/Depth	55 cm	55 cm
Peso/Weight	58 kg	70 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity	10,4 lt	19,7 lt
Potenza resistenza/Power resistor	3500 W	4000 W
Voltaggio/Voltage	230V, 400V	230V, 400V

DUCALE COMPATTA



CARATTERISTICHE TECNICHE DISTINTIVE

- Disponibile a 2 gruppi
- Disponibile in versione elettronica a dosatura programmabile tramite tastiere e versione pulsante
- Disponibile il sistema "Economizzatore", una particolare modifica per quelli che sfruttano in particolare l'erogatore dell'acqua calda. Questo sistema permette di erogare quantitativi superiori di acqua evitando che la caldaia perda la sua stabilità termica (solo versione elettronica)

DISTINCTIVE TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available with 2 groups
- Available in electronic version with keypads to program the dispenser
- Available with system "Economizer", a special modification for those who use a lot of water. This system can provide higher amount of water from the boiler without losing its thermal stability (electronic version only).

COLORI / COLOURS



nero goffrato / black texturised



deluxe



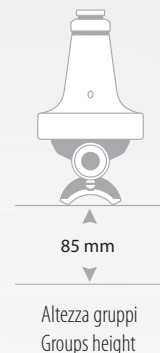
retrò

	Gruppi/Groups
	2
Altezza/Height	45 cm
Larghezza/Width	49 cm
Profondità/Depth	57cm
Peso/Weight	51 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity	4,7 lt
Potenza resistenza/Power resistor	1800 W / 2700 W
Voltaggio/Voltage	110V / 230V, 400V





VENEZIA



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Disponibile a 2 o 3 gruppi
- Disponibile in versione semiautomatica a pulsante o automatica con elettronica a dosatura programmabile tramite tastiere
- Pompa volumetrica incorporata, calibrata e con filtro
- Autolivello acqua in caldaia
- Vetrolivello visivo
- Manometro a doppio controllo pressione caldaia/pompa
- Resistenza a 6 poli, lunga quanto la caldaia per una migliore stabilità termica
- Possibilità di caricare manualmente la caldaia agendo direttamente sulla elettrovalvola del massello
- Preinfusione (agendo sulla centralina è programmabile dalla tastiera, solo sulla versione elettronica)
- 2 lance vapore in inox con gommino anti scottatura
- 1 erogatore acqua calda
- Griglia con ampio spazio appoggia tazze

ACCESSORI E OPTIONALS

- Scaldatasse
- Lance in inox
- Adattatore per caffè in cialda
- Adattatore per caffè in capsula
- Addolcitore manuale
- Addolcitore automatico

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available with 2 or 3 groups
- Available in semi-automatic version with button or automatic version with keypads to program the dispenser
- Built-in volumetric pump, calibrated and with filter
- Automatic water level control of the boiler
- Sight glass
- Boiler/pump double pressure control gauge
- 6-poles resistor, long as the boiler for a better thermal stability
- Possibility of manual loading of the boiler by acting directly on the solenoid valve on the distributor
- Pre-brewing (programmable by keypad, only in electronic version)
- 2 stainless steel steam nozzle with anti-burn rubber
- 1 hot water dispenser
- Large cup tray

ACCESSORIES AND OPTIONALS

- Cup warmer
- Stainless steel nozzles
- Adapter for coffee pod
- Adapter for coffee capsules
- Manual water softener
- Automatic water softener



VENEZIA LIÒ

A RICHIESTA



CARATTERISTICHE TECNICHE DISTINTIVE

- Disponibile a 2 gruppi (senza vetrolivello)
- Disponibile in versione semiautomatica a pulsante o automatica con elettronica a dosatura programmabile tramite tastiere
- Dispenser per l'orzo e le bevande solubili
- Compartimento per vaschette
- Lancia Tè

DISTINCTIVE TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available with 2 groups
- Available in semi-automatic version with button or automatic version featuring with keypads to program the dispenser
- Dispenser for barley and soluble drinks
- Compartment for containers
- Tea nozzle



NOTE DISTINTIVE

- Possibilità di programmare la macchina con il sistema a deconto (solo versione elettronica)
- Possibilità di fare sullo stesso gruppo caffè in polvere, in cialde e in capsule cambiando solamente il tipo di portafiltro
- Termica costante ed omogenea grazie alla modularità della macchina
- Facilità di intervento anche grazie al carico posto sulla parte superiore della caldaia
- Struttura solida e robusta, con caldaia serrata sulla struttura e supporto gruppi consistente, studiati per evitare snervamenti e rotture dei tubi superiori dei gruppi

DISTINCTIVE FEATURES

- Possibility to program the machine with credit system (electronic version only)
- Possibility of using powder coffee, pods and capsules on a single group only by changing the type of filter
- Constant and homogeneous heat thanks to the modularity of the machine
- Simple intervention also thanks to the load on top of the boiler
- Solid and robust structure, with boiler tightened on the structure and consistent groups support designed to prevent breakage of upper tubes of the groups

COLORI / COLOURS

-  nero / black
-  bianco / white
-  rosso / red

	Gruppi/Groups		
	Venezia	Venezia Liò	Venezia Liò
	2	3	2
Altezza/Height	55 cm	55 cm	71 cm
Larghezza/Width	77 cm	101 cm	77 cm
Profondità/Depth	55 cm	55 cm	55cm
Peso/Weight	58 kg	70 kg	66 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity	10,4 lt	19,7 lt	10,4 lt
Potenza resistenza/Power resistor	3500 W	4000 W	3500 W
Voltaggio/Voltage	230V, 400V	230V, 400V	230V, 400V



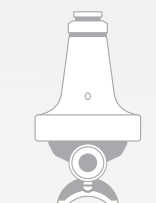


BRICOLETTA



interruttore per risparmio energetico
energy saving push - button

- Possibilità di fare sullo stesso gruppo caffè in polvere, in cialde e in capsule cambiando solamente il tipo di portafiltro
- Possibility of using powder coffee, pods and capsules on a single group only by changing the type of filter



96 mm

Altezza gruppi
Groups height

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

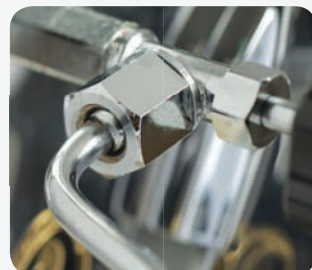
- Disponibile in versioni:
 - a serbatoio: versioni pulsante e a levetta
 - a rete: versioni pulsante, a levetta e elettronica
- Autolivello acqua in caldaia
- Manometro controllo pressione caldaia
- 1 lanca vapore snodata in ottone e rame cromato con gommino anti scottatura
- 1 erogatore acqua calda
- Comando manuale per risparmio energetico, esclusione di un elemento della resistenza caldaia (solo versione a levetta)

ACCESSORI E OPTIONALS

- Sistema di bilanciamento termico che aiuta ad eliminare i residui di acqua nei fondi
- Adattatore per caffè in cialda
- Adattatore per caffè in capsula
- Addolcitore manuale
- Addolcitore automatico

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available in this versions:
 - with water tank: push-button and lever version
 - with water system connector: push-button, lever and electronic version
- Automatic water level control of the boiler
- Boiler pressure control gauge
- 1 jointed steam nozzle in brass and chromed copper with anti-burn rubber
- 1 hot water dispenser
- Manual control for energy savings, excluding an element from boiler resistor (lever versions only)



COLORI / COLOURS



retro

ACCESSORIES AND OPTIONALS

- Heat balancing system that helps to eliminate residues of water in the sediments
- Adapter for coffee pod
- Adapter for coffee capsules
- Manual water softener
- Automatic water softener

Gruppi/Groups		1
Altezza/Height		42 cm
Larghezza/Width		30 cm
Profondità/Depth		42 cm
Peso/Weight	tanica	19 kg
	idrica	24 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity		1,25 lt
Potenza resistenza/Power resistor		1800 W
Voltaggio/Voltage		110V, 230V



BRICOLETTA VOLANTE



interruttore per risparmio energetico
energy saving push - button

- Possibilità di fare sullo stesso gruppo caffè in polvere, in cialde e in capsule cambiando solamente il tipo di portafiltro
- Possibility of using powder coffee, pods and capsules on a single group only by changing the type of filter



96 mm

Altezza gruppi
Groups height

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Disponibile in versione manuale a levetta
- Disponibile nelle versioni a serbatoio o con allacciamento alla rete idrica
- Autolivello acqua in caldaia
- 2 manometri controllo pressione pompa e caldaia
- 1 lanca vapore in ottone e rame cromato con gommino anti scottatura
- 1 erogatore acqua calda
- Comando manuale per risparmio energetico, esclusione di un elemento della resistenza caldaia

ACCESSORI E OPTIONALS

- Sistema di bilanciamento termico che aiuta ad eliminare i residui di acqua nei fondi
- Adattatore per caffè in cialda
- Adattatore per caffè in capsula
- Addolcitore manuale
- Addolcitore automatico

COLORI / COLOURS



inox / stainless steel

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available in manual version with lever
- Available in two versions: with water tank or with water system connector
- Automatic water level control of the boiler
- 2 control gauges for pump and boiler
- 1 steam nozzle in brass and chromed copper with anti-burn rubber
- 1 hot water dispenser
- Manual control for energy savings, excluding an element from boiler resistor (lever versions only)



ACCESSORIES AND OPTIONALS

- Heat balancing system that helps to eliminate residues of water in the sediments
- Adapter for coffee pod
- Adapter for coffee capsules
- Manual water softener
- Automatic water softener

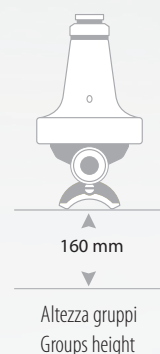
Gruppi/Groups		1
Altezza/Height		37,5 cm
Larghezza/Width		29 cm
Profondità/Depth		41,5 cm
Peso/Weight	tanica	19 kg
	idrica	24 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity		1,25 lt
Potenza resistenza/Power resistor		1800 W
Voltaggio/Voltage		110V, 230V



BRICOLETTA CAMPANILE



- Possibilità di fare sullo stesso gruppo caffè in polvere, in cialde e in capsule cambiando solamente il tipo di portafiltro
- Possibility of using powder coffee, pods and capsules on a single group only by changing the type of filter



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Disponibile in versione automatica con elettronica a dosatura programmabile tramite tastiera
- Disponibile nella versione con allacciamento alla rete idrica
- Autolivello acqua in caldaia
- 1 erogatore acqua calda
- Gruppo alto
- Cassetto battifondi

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available in automatic version with keypad to progra the dispenser
- Available in version with water system connector
- Automatic water level control of the boiler
- 1 hot water dispenser
- Higher group
- Built-in waste drawer



ACCESSORI E OPTIONALS

- Sistema di bilanciamento termico che aiuta ad eliminare i residui di acqua nei fondi
- Adattatore per caffè in cialda
- Adattatore per caffè in capsula
- Addolcitore manuale
- Addolcitore automatico

ACCESSORIES AND OPTIONALS

- Heat balancing system that helps to eliminate residues of water in the sediments
- Adapter for coffee pod
- Adapter for coffee capsules
- Manual water softener
- Automatic water softener



COLORI / COLOURS



inox / stainless steel

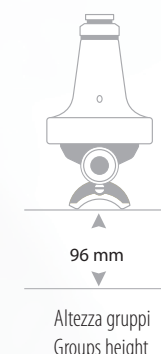
Gruppi/Groups	
1	
Altezza/Height	44,5 cm
Larghezza/Width	29,5 cm
Profondità/Depth	45 cm
Peso/Weight	25 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity	1,25 lt
Potenza resistenza/Power resistor	1800 W
Voltaggio/Voltage	110V / 230V



COLOMBINA



- Possibilità di fare sullo stesso gruppo caffè in polvere, in cialde e in capsule cambiando solamente il tipo di portafiltro
- Possibility of using powder coffee, pods and capsules on a single group only by changing the type of filter



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Disponibile in versione manuale a levetta
- Disponibile nella versione a serbatoio
- Autolivello acqua in caldaia
- Manometro controllo pressione caldaia
- 1 lanca vapore in ottone e rame cromato con gommino anti scottatura per erogazione acqua calda e vapore

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Available in manual version with lever
- Available in version with tank
- Automatic water level control of the boiler
- Boiler control gauge
- 1 steam nozzle in brass and chromed copper with anti-burn rubber



ACCESSORI E OPTIONALS

- Sistema di bilanciamento termico che aiuta ad eliminare i residui di acqua nei fondi
- Adattatore per caffè in cialda
- Adattatore per caffè in capsula
- Addolcitore manuale
- Addolcitore automatico

ACCESSORIES AND OPTIONALS

- Heat balancing system that helps to eliminate residues of water in the sediments
- Adapter for coffee pod
- Adapter for coffee capsules
- Manual water softener
- Automatic water softener



COLORI / COLOURS



inox / stainless steel

Gruppi/Groups	
1	
Altezza/Height	37 cm
Larghezza/Width	23 cm
Profondità/Depth	41 cm
Peso/Weight	17,5 kg
Capacità caldaia/Boiler capacity	0,85 lt
Potenza resistenza/Power resistor	950 W / 1350 W
Voltaggio/Voltage	110V / 230V



MACINADOSATORI
E ACCESSORI

COFFEE GRINDERS
AND ACCESSORIES



DOGE 63_83



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Macine piane da Ø 63 mm o Ø 83 mm
- Disponibile in versione automatica
- Pressino Telescopico (a richiesta)
- Macine in acciaio speciale
- Produzione fino a 4 Kg per il 63 e fino a 7 Kg per l'83
- Contabattute
- N.3 Cuscinetti che migliorano al massimo l'asse e la perpendicolarità delle macine
- Corpo in alluminio lucidato

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plane grind wheels 63 mm or 83 mm
- Available in automatic version
- Standard telescopic tamper
- Special steel grind wheels
- Production up to 4 kg for the 63 and up to 7 kg for the 83
- Beats counter
- 3 bearings that improve the most of the axis and the perpendicularity of blades
- Body in polished aluminum



COLORI / COLOURS

-  inox / stainless steel
-  nero / black
-  nero goffrato / black texturised
-  grigio / grey
-  bianco / white
-  rosso / red
-  azzurino / light blue
-  crema / beige

Altezza/Height	62 cm
Larghezza/Width	21 cm
Profondità/Depth	38,5 cm
Caffè in grani/Coffee beans	2 kg
Peso netto/Net weight	16 kg
Peso lordo/Gross weight	18 kg
Potenza motore/Motor power	0,46 HP (350 W)
Giri motore G/I' / Motor rpm	1400
Voltaggio frequenza/Voltage frequency	115V 60 Hz 230V 50Hz 400V 50 Hz

DOGE CONICO

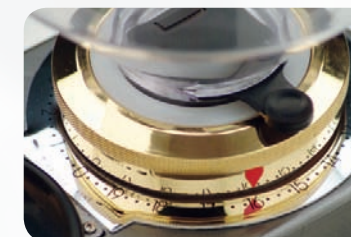
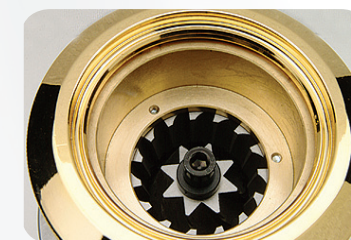


CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Macine conice
- Disponibile in versione automatica
- Regolazione micrometrica
- Pressino Telescopico (a richiesta)
- Macine in acciaio speciale
- Produzione fino a 12 Kg
- Contabattute
- Corpo in alluminio lucidato

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Conical blades
- Available in automatic version
- Micrometric adjustment
- Telescopic tamper (on demand)
- Special steel grind wheels
- Production up to 12 kg
- Beats counter
- Body in polished aluminum



COLORI / COLOURS

-  inox / stainless steel
-  canna di fucile / gunmetal grey

Altezza/Height	64 cm
Larghezza/Width	21 cm
Profondità/Depth	38,5 cm
Caffè in grani/Coffee beans	2 kg
Peso netto/Net weight	18 kg
Peso lordo/Gross weight	20 kg
Potenza motore/Motor power	0,72 HP (550 W)
Giri motore G/I' / Motor rpm	1400
Voltaggio frequenza/Voltage frequency	115V 60 Hz 230V 50 Hz 400V 50 Hz



DOGE SUBITO



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Macine plane Ø 63 mm
- Disponibile in versione automatica
- Macinadosatore istantaneo
- Pressino
- Macine in acciaio speciale
- Contabattute elettronico non azzerabile
- Corpo in alluminio lucidato

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plane grind wheels Ø 63 mm
- Available in automatic version
- Instant coffee grinder
- Tamper
- Special steel grind wheels
- Electronic beats counter, non-resettable
- Body in polished aluminum



COLORI / COLOURS

- inox / stainless steel
- nero / black
- grigio / grey

Altezza/Height	62 cm
Larghezza/Width	21 cm
Profondità/Depth	38,5 cm
Caffè in grani/Coffee beans	2 kg
Peso netto/Net weight	15,5 kg
Peso lordo/Gross weight	17,5 kg
Potenza motore/Motor power	0,46 HP (350 W)
Giri motore G/l' / Motor rpm	1400
Voltaggio frequenza/Voltage frequency	230V 50 Hz
	115V 60 Hz

JUNIOR



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Macine plane Ø 50 mm
- Disponibile in versione automatica
- Macine in acciaio speciale
- Produzione fino a 1 Kg
- Corpo in alluminio lucidato

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plane blades Ø 50 mm
- Available in automatic version
- Special steel grind wheels
- Production up to 1 kg
- Body in polished aluminum



COLORI / COLOURS

- inox / stainless steel
- nero / black

Altezza/Height	35 cm
Larghezza/Width	15 cm
Profondità/Depth	26 cm
Caffè in grani/Coffee beans	0,5 kg
Peso netto/Net weight	6 kg
Peso lordo/Gross weight	6,5 kg
Potenza motore/Motor power	100 W
Giri motore G/l' / Motor rpm	1400
Voltaggio frequenza/Voltage frequency	230V 50Hz





BATTIFONDI / WASTE DRAWERS



Altezza/Height	8,8 cm
Larghezza/Width	32 cm
Profondità/Depth	45 cm
Peso netto/Net weight	4,5 kg
Peso lordo/Gross weight	4,8 kg



Altezza/Height	7 cm
Larghezza/Width	16,5 cm
Profondità/Depth	27,5 cm
Peso netto/Net weight	1,8 kg
Peso lordo/Gross weight	2 kg

SCALDATAZZE AD ACQUA / CUP WARMER



Altezza/Height	7,5 cm
Larghezza/Width	48 cm
Profondità/Depth	35 cm
Peso netto/Net weight	7 kg
Peso lordo/Gross weight	8 kg

ACCESSORI PER MACCHINE DA CAFFÈ / ACCESSORIES FOR COFFEE MACHINES



Portafiltro per caffè americano completo
Complete filter holder for American coffee pods



Addattatore per capsule
Capsule adapter



Addattatore per orzo/caffè in cialda singola completo
Complete adapter for barley/single coffee pod



Kit cappuccinatore completo
Complete kit for a traditional cappuccino

ADDOLCITORI / WATER SOFTENER



Adolcitore e adolcitore automatico
Water softener and automatic water softener



Adolcitore per macchine cialde/capsule e anticalcare
Water softener for pod/capsule machines and descaler

“Antico e presente. Ecco il sapore della storia.
A voi, il piacere di gustarla.
Fino all’ultimo sorso.”

“Ancient and modern. That’s the taste of history.
Take the pleasure of enjoying it.
To the last drop.”

Stampato in ottobre 2011

L'azienda si riserva il diritto di apportare migliorie o modifiche sulle macchine qui rappresentate senza fornire preavviso.

Printed in October 2011

The company reserves the right to improve or to change the technical-constructive characteristics on the here shown coffee machines at any time without first providing notice.



UFFICIO COMMERCIALE ESTERO
EXPORT SALES DEPARTMENT

tel. +39.0432.688193 - 688186, fax +39.0432.689351

UFFICIO COMMERCIALE ITALIA
DOMESTIC SALES DEPARTMENT

tel. +39 051 6167069, fax +39 051 750996

www.fiorenzatocs.com