



*Fiorenzato*

MACINACAFFÈ, MACINADOSATORI & MACINADOSATORI ELETTRONICI  
COFFEE GRINDER, GRINDER DOSER & ELECTRONIC GRINDER DOSER



## INDICE INDEX

<b>F5</b> Macinadosatore / Grinder Doser	10
<b>F6</b> Macinadosatore / Grinder Doser	11
<b>F63 K</b> Macinadosatore conico / Conical Grinder Doser	12
<b>F71 K</b> Macinadosatore conico / Conical Grinder Doser	13
<b>F5 D</b> Macinacaffè / Grinder	14
<b>F6 D</b> Macinacaffè / Grinder	15
<b>F64 E</b> Macinadosatore Elettronico / Electronic Grinder Doser	16
<b>F64 EVO</b> Macinadosatore Elettronico / Electronic Grinder Doser	17
<b>F83 E</b> Macinadosatore Elettronico / Electronic Grinder Doser	18
<b>F63 EK</b> Macinadosatore Elettronico conico Electronic conical Grinder Doser	19
<b>F71 EK</b> Macinadosatore Elettronico conico Electronic conical Grinder Doser	20
<b>F71 DK</b> Macinacaffè conico / Conical Grinder	21
<b>F4 nano</b> Macinadosatore per caffè / Coffee grinder doser	22
<b>F4 E nano</b> Macinadosatore Elettronico / Electronic Grinder Doser	23

# 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 SETTANT'ANNI A PASSION FOR COFFEE FOR OVER SEVENTY 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.



26 °C

44%



*Fiorenzato*

Today: 76  
Week: 355  
Total: 1571

10:30 am

Wed 1 Oct 2014

Standard



**Fiorenzato**





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.

# F5

## Macinadosatore Grinder Doser



**Modello M:**  
con interruttore Manuale

**Modello A:**  
con Microinterruttore  
Automatico e possibilità  
di riempimento del  
dosatore totale o parziale

**Modello T:**  
con Timer

**M Model:**  
with manual switch

**A Model:**  
with automatic  
microswitch and  
choice of partial  
filling of the  
dispenser

**T Model:**  
with Timer

 Grigio / Grey  
RAL 9006

 Nero / Black  
RAL 9017

 Bianco / White  
RAL 9003

 Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013

 Rosso / Red  
RAL 3002



### Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica  
continua

Verniciatura standard

Forcella standard

Regolazione macinatura con ghiera

Potenza: **350 Watt**

Macine piane diametro: **64 mm**

Giri macine: **1350/min (50 Hz)**  
**1550/min (60 Hz)**

Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**

Regolazione dose: **5,5 - 8 gr**

Peso netto: **14 kg**

Dimensioni: **230x615x270mm**

Optional: Pressino telescopico  
Dosatore sinistro

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing

Standard fork

Grinding adjustment with ring nut

Power: 350 Watt

Grinders flat disk of diameter: **64 mm**

Grinder rev.: **1350/min (50 Hz)**  
**1550/min (60 Hz)**

Coffee bean container capacity: **1,5 kg**

Dispenser unit adjustment: **5,5 - 8 gr**

Net weight: **14 kg**

Dimensions: **230x615x270mm**

Optional: Telescopic pressing unit  
LH dispenser



Interruttore Timer.  
Timer switch.



Regolatore macinatura  
micrometrica.  
Micrometric grinding  
adjustment.



Regolazione dose.  
Dose adjustment.



# Macinadosatore Grinder Doser

# F6

## Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua

Verniciatura standard

Forcella top

Piattino raccoglicaffè in acciaio inox

Regolazione macinatura con ghiera

Potenza: **650 Watt**

Macine piane diametro: **83 mm**

Giri macine: **1400/min (50 Hz)**

**1600/min (60 Hz)**

Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**

Regolazione dose: **5,5 - 8 gr**

Peso netto: **20 kg**

Dimensioni: **230x670x270mm**

Optional: Pressino telescopico  
Dosatore sinistro

Continuous micrometric grinding adjustment

Standard varnishing

Top fork

Stainless steel drip tray

Grinding adjustment with ring nut

Power: **650 Watt**

Grinders flat disk of diameter: **83 mm**

Grinder rev.: **1400/min (50 Hz)**

**1600/min (60 Hz)**

Coffee bean container capacity: **1,5 kg**

Dispenser unit adjustment: **5,5 - 8 gr**

Net weight: **20 kg**

Dimensions: **230x670x270mm**

Optional: Telescopic pressing unit  
LH dispenser

**Modello M:**  
con interruttore Manuale

**Modello A:**  
con Microinterruttore Automatico e possibilità di riempimento del dosatore totale o parziale

**Modello T:**  
con Timer

**M Model:**  
with manual switch

**A Model:**  
with automatic microswitch and choice of partial filling of the dispenser

**T Model:**  
with Timer



Grigio / Grey  
RAL 9006

Nero / Black  
RAL 9017

Bianco / White  
RAL 9003

Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013

Rosso / Red  
RAL 3002



Regolatore macinatura micrometrica.  
Micrometric grinding adjustment.

Regolazione dose.  
Dose adjustment.

Interruttore Timer.  
Timer switch.

# F63 K

Macinadosatore conico  
Conical Grinder Doser



**Modello A:**  
con Microinterruttore  
Automatico

**A Model:**  
with automatic  
microswitch



- Grigio / Grey  
RAL 9006
- Nero / Black  
RAL 9017
- Bianco / White  
RAL 9003
- Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013
- Rosso / Red  
RAL 3002



## Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard  
Forcella standard  
Regolazione macinatura con ghiera  
Potenza: 650 Watt  
Macine coniche diametro: **63 mm**  
Giri macine: **450/min (50 Hz) - 500/min (60 Hz)**  
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**  
Peso netto: **22 kg**  
Dimensioni: **230x670x270mm**  
Raffreddamento motore: ventola con termostato  
che si attiva solo con il surriscaldamento del  
macinadosatore  
Optional: Pressino telescopico  
Dosatore sinistro

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing  
Standard fork  
Grinding adjustment with ring nut  
Power: **650 Watt**  
Grinders conical disk of diameter: **63 mm**  
Grinder rev.: **450/min (50 Hz) - 500/min (60 Hz)**  
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**  
Net weight: **22 kg**  
Dimensions: **230x670x270mm**  
Motor cooling: fan with thermostat activating  
only when the grinder doser overheats  
Optional: Telescopic pressing unit  
LH dispenser



Ventola di raffreddamento  
automatica.  
Automatic cooling fan.



Macine coniche.  
Conical grinders.



## Macinadosatore conico Conical Grinder Doser

# F71 K

### Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard

Forcella standard

Regolazione macinatura con ghiera

Potenza: **850 Watt**

Macine coniche diametro: **71 mm**

Giri macine: **450/min (50 Hz) - 500/min (60 Hz)**

Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**

Peso netto: **22 kg**

Dimensioni: **230x670x270 mm**

Raffreddamento motore: ventola con termostato  
che si attiva solo con il surriscaldamento del  
macinadosatore

Optional: Pressino telescopico  
Dosatore sinistro

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing

Standard fork

Grinding adjustment with ring nut

Power: **850 Watt**

Grinders conical disk of diameter: **71 mm**

Grinder rev.: **450/min (50 Hz) - 500/min (60 Hz)**

Coffee bean container capacity: **1,5 kg**

Net weight: **22 kg**

Dimensions: **230x670x270 mm**

Motor cooling: fan with thermostat activating  
only when the grinder doser overheats

Optional: Telescopic pressing unit  
LH dispenser

**Modello A:**  
con Microinterruttore  
Automatico

**A Model:**  
with automatic  
microswitch



Grigio / Grey  
RAL 9006

Nero / Black  
RAL 9017

Bianco / White  
RAL 9003

Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013

Rosso / Red  
RAL 3002



Ventola di raffreddamento  
automatica.  
Automatic cooling fan.

Macine coniche.  
Conical grinders.

# F5 D

Macinacaffè  
Grinder



**Modello M:**  
con interruttore Manuale

**Modello T:**  
con Timer

**M Model:**  
with manual switch

**T Model:**  
with Timer

-  Grigio / Grey  
RAL 9006
-  Nero / Black  
RAL 9017
-  Bianco / White  
RAL 9003
-  Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013
-  Rosso / Red  
RAL 3002



## Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard  
Forcella standard  
Regolazione macinatura con ghiera  
Potenza: **350 Watt**  
Macine piane diametro: **64 mm**  
Giri macine: **1350/min (50 Hz)**  
**1550/min (60 Hz)**  
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**  
Regolazione dose: **5,5 - 8 gr**  
Peso netto: **14 kg**  
Dimensioni: **230x615x270 mm**

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing  
Standard fork  
Grinding adjustment with ring nut  
Power: **350 Watt**  
Grinders flat disk of diameter: **64 mm**  
Grinder rev.: **1350/min (50 Hz)**  
**1550/min (60 Hz)**  
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**  
Dispenser unit adjustment: **5,5 - 8 gr**  
Net weight: **14 kg**  
Dimensions: **230x615x270 mm**



Regolatore macinatura  
micrometrica.  
Micrometric grinding  
adjustment.

Interruttore Timer.  
Timer switch.



## Macinacaffè Grinder

# F6 D

### Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard

Forcella top

Regolazione macinatura con ghiera

Potenza: **650 Watt**

Macine piane diametro: **83 mm**

Giri macine: **1400/min (50 Hz)**

**1600/min (60 Hz)**

Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**

Regolazione dose: **5,5 - 8 gr**

Peso netto: **20 kg**

Dimensioni: **230x670x270 mm**

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing

Top fork

Grinding adjustment with ring nut

Power: **650 Watt**

Grinders flat disk of diameter: **83 mm**

Grinder rev.: **1400/min (50 Hz)**

**1600/min (60 Hz)**

Coffee bean container capacity: **1,5 kg**

Dispenser unit adjustment: **5,5 - 8 gr**

Net weight: **20 kg**

Dimensions: **230x615x270 mm**

**Modello M:**  
con interruttore Manuale

**Modello T:**  
con Timer

**M Model:**  
with manual switch

**T Model:**  
with Timer



Grigio / Grey  
RAL 9006



Nero / Black  
RAL 9017



Bianco / White  
RAL 9003



Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013



Rosso / Red  
RAL 3002



Regolatore macinatura  
micrometrica.  
Micrometric grinding  
adjustment.

Interruttore Timer.  
Timer switch.

# F64 E

Macinadosatore  
elettronico  
Electronic  
Grinder Doser



**Modello E:**  
Sistema monodose

**E Model:**  
Single-dose system

-  Grigio / Grey  
RAL 9006
-  Nero / Black  
RAL 9017
-  Bianco / White  
RAL 9003
-  Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013
-  Rosso / Red  
RAL 3002



## Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard  
Forcella standard  
Regolazione macinatura con ghiera  
Potenza: **350 Watt**  
Macine piane diametro: 64 mm  
Giri macine: **1350/min (50 Hz)**  
**1550/min (60 Hz)**  
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**  
Peso netto: **14 kg**  
Dimensioni: **230x615x270 mm**

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing  
Standard fork  
Grinding adjustment with ring nut  
Power: **350 Watt**  
Grinders flat disk of diameter: **64 mm**  
Grinder rev.: **1350/min (50 Hz)**  
**1550/min (60 Hz)**  
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**  
Net weight: **14 kg**  
Dimensions: **230x615x270 mm**



Display TOUCH.





# Macinadosatore elettronico Electronic Grinder Doser

# F64 EVO

## Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard

Forcella standard

Regolazione macinatura con ghiera

Potenza: **350 Watt**

Macine piane diametro: **64 mm**

Giri macine: **1350/min (50 Hz)**

**1550/min (60 Hz)**

Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**

Peso netto: **14 kg**

Dimensioni: **230x615x270 mm**

Raffreddamento motore: ventola con termostato  
che si attiva solo con il surriscaldamento del  
macinadosatore

Continuous micrometric grinding adjustment

Standard varnishing

Standard fork

Grinding adjustment with ring nut

Power: 350 Watt

Grinders flat disk of diameter: 64 mm

Grinder rev.: **1350/min (50 Hz)**

**1550/min (60 Hz)**

Coffee bean container capacity: **1,5 kg**

Net weight: **14 kg**

Dimensions: **230x615x270 mm**

Motor cooling: fan with thermostat activating  
only when the grinder doser overheats

**Modello E:**  
Sistema monodose

**E Model:**  
Single-dose system



Grigio / Grey  
RAL 9006

Nero / Black  
RAL 9017

Bianco / White  
RAL 9003

Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013

Rosso / Red  
RAL 3002



Display TOUCH.



Ventola di raffreddamento  
automatica.  
Automatic cooling fan.

# F83 E

Macinadosatore  
elettronico  
Electronic  
Grinder Doser



**Modello E:**  
Sistema monodose

**E Model:**  
Single-dose system

- Grigio / Grey  
RAL 9006
- Nero / Black  
RAL 9017
- Bianco / White  
RAL 9003
- Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013
- Rosso / Red  
RAL 3002



## Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard  
Forcella standard  
Regolazione macinatura con ghiera  
Potenza: 650 Watt  
Macine piane diametro: **83 mm**  
Giri macine: **1350/min (50 Hz)**  
**1550/min (60 Hz)**  
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**  
Peso netto: **20 kg**  
Dimensioni: **230x670x270 mm**

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing  
Standard fork  
Grinding adjustment with ring nut  
Power: 650 Watt  
Grinders flat disk of diameter: **83 mm**  
Grinder rev.: **1350/min (50 Hz)**  
**1550/min (60 Hz)**  
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**  
Net weight: **20 kg**  
Dimensions: **230x670x270 mm**



Display TOUCH.



# Macinadosatore elettronico conico

Electronic conical  
Grinder Doser

# F63 EK

## Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard

Forcella standard

Regolazione macinatura con ghiera

Potenza: **650 Watt**

Macine coniche: **63 mm**

Giri macine: **450/min (50 Hz)**

**500/min (60 Hz)**

Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**

Peso netto: **19 kg**

Dimensioni: **230x670x270 mm**

Raffreddamento motore: ventola con  
termostato che si attiva solo con il  
surriscaldamento del macinadosatore

Continuous micrometric grinding adjustment

Standard varnishing

Standard fork

Grinding adjustment with ring nut

Power: **650 Watt**

Conical grinders: **63 mm**

Grinder rev.: **450/min (50 Hz)**

**500/min (60 Hz)**

Coffee bean container capacity: **1,5 kg**

Net weight: **19 kg**

Dimensions: **230x670x270 mm**

Motor cooling: fan with thermostat activating  
only when the grinder doser overheats

### Modello E:

Sistema monodose

### E Model:

Single-dose system



Grigio / Grey  
RAL 9006

Nero / Black  
RAL 9017

Bianco / White  
RAL 9003

Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013

Rosso / Red  
RAL 3002



Display TOUCH.

Macine coniche.  
Conical grinders.

# F71 EK

Macinadosatore  
elettronico conico  
Electronic conical  
Grinder Doser



**Modello E:**  
Sistema monodose

**E Model:**  
Single-dose system



- Grigio / Grey  
RAL 9006
- Nero / Black  
RAL 9017
- Bianco / White  
RAL 9003
- Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013
- Rosso / Red  
RAL 3002



## Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard  
Forcella standard  
Regolazione macinatura con ghiera  
Potenza: **850 Watt**  
Macine coniche diametro: **71 mm**  
Giri macine: **450/min (50 Hz)**  
**500/min (60 Hz)**  
Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**  
Peso netto: **19 kg**  
Dimensioni: **230x670x270 mm**  
Raffreddamento motore: ventola con termostato  
che si attiva solo con il surriscaldamento del  
macinadosatore

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing  
Standard fork  
Grinding adjustment with ring nut  
Power: **850 Watt**  
Grinders conical disk of diameter: **71 mm**  
Grinder rev.: **450/min (50 Hz)**  
**500/min (60 Hz)**  
Coffee bean container capacity: **1,5 kg**  
Net weight: **19 kg**  
Dimensions: **230x670x270 mm**  
Motor cooling: fan with thermostat activating  
only when the grinder doser overheats



Display TOUCH.



Macine coniche.  
Conical grinders.



## Macinacaffè conico Conical Grinder

# F71 DK

### Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard

Forcella top

Regolazione macinatura con ghiera

Potenza: **650 Watt**

Macine coniche: **71 mm**

Giri macine: **1400/min (50 Hz)**

**1600/min (60 Hz)**

Capacità contenitore caffè in grani: **1,5 kg**

Regolazione dose: **5,5 - 8 gr**

Peso netto: **20 kg**

Dimensioni: **230x670x270 mm**

Raffreddamento motore: ventola con  
termostato che si attiva solo con il  
surriscaldamento del macinadosatore

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing

Top fork

Grinding adjustment with ring nut

Power: **650 Watt**

Conical grinders: **71 mm**

Grinder rev.: **1400/min (50 Hz)**

**1600/min (60 Hz)**

Coffee bean container capacity: **1,5 kg**

Dispenser unit adjustment: **5,5 - 8 gr**

Net weight: **20 kg**

Dimensions: **230x670x270 mm**

Motor cooling: fan with thermostat activating  
only when the grinder doser overheats

**Modello M:**  
con interruttore Manuale

**M Model:**  
with manual switch



Grigio / Grey  
RAL 9006



Nero / Black  
RAL 9017



Bianco / White  
RAL 9003



Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013



Rosso / Red  
RAL 3002



Regolatore macinatura  
micrometrica.  
Micrometric grinding  
adjustment.

Macine coniche.  
Conical grinders.


# F4 nano

Macinadosatore per caffè  
Coffee grinder doser



**Modello A:**  
con Microinterruttore  
Automatico e possibilità  
di riempimento del  
dosatore totale o parziale

**A Model:**  
with automatic  
microswitch and  
choice of partial  
filling of the  
dispenser

-  Grigio / Grey  
RAL 9006
-  Nero / Black  
RAL 9017
-  Bianco / White  
RAL 9003
-  Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013
-  Rosso / Red  
RAL 3002



## Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard  
Forcella standard  
Regolazione macinatura con ghiera  
Potenza: **250 Watt**  
Macine piane diametro: **58 mm**  
Capacità contenitore caffè in grani: **0,6 Kg**  
Capacità contenitore caffè macinato: **200 g**  
Peso Netto: **10 Kg**  
Dimensioni: **169x473x240 mm**  
Giri macine: **1400/min (50 Hz)**  
**1600/min (60 Hz)**

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing  
Standard fork  
Grinding adjustment with ring nut  
Power: **250 Watt**  
Grinders flat disk of diameter: **58 mm**  
Coffee bean container capacity: **0,6 Kg**  
Ground coffee container capacity: **200 g**  
Net weight: **10 Kg**  
Dimensions: **169x473x240 mm**  
Grinder rev.: **1400/min (50 Hz)**  
**1600/min (60 Hz)**



## Macinadosatore elettronico Electronic Grinder Doser

# F4 E nano

### Dati tecnici Technical data

Regolazione di macinatura micrometrica continua  
Verniciatura standard  
Forcella standard  
Regolazione macinatura con ghiera  
Potenza: **250 Watt**  
Macine piane diametro: **58 mm**  
Capacità contenitore caffè in grani: **0,6 Kg**  
Peso Netto: **10 Kg**  
Dimensioni: **169x473x240 mm**  
Giri macine: **1400/min (50 Hz)**  
**1600/min (60 Hz)**

Continuous micrometric grinding adjustment  
Standard varnishing  
Standard fork  
Grinding adjustment with ring nut  
Power: **250 Watt**  
Grinders flat disk of diameter : **58 mm**  
Coffee bean container capacity: **0,6 Kg**  
Net weight: **10 Kg**  
Dimensions: **169x473x240 mm**  
Grinder rev.: **1400/min (50 Hz)**  
**1600/min (60 Hz)**



Regolatore macinatura  
micrometrica.  
Micrometric grinding  
adjustment.

**Modello E:**  
Sistema monodose

**E Model:**  
Single-dose system



Grigio / Grey  
RAL 9006

Nero / Black  
RAL 9017

Bianco / White  
RAL 9003

Bianco Perla  
Pearl White  
RAL 1013

Rosso / Red  
RAL 3002



*Fiorenzato*

**FIORENZATO M.C. srl**

Via Niedda, 12/B - 35010 Peraga di Vigonza (Padova)

tel. +39 049 628716 - fax +39 049 8956200

info@fiorenzato.it - fiorenzato.it