

fiamma 

SINCE 1977

Vela Espresso Machines

espresso machines experts





Vela

Commercial Espresso Machines

EN The Vela espresso machines are created with a love that is felt in every cup of espresso. Ranging from deluxe model Vela PressureProfile to the powerful Vela Dual machines, this line brings precision and pleasure to baristas and coffee business makers.

PT Criámos as máquinas espresso Vela com tanta atenção e amor que é sentido em cada chávena. Desde o modelo deluxe Vela PressureProfile até às poderosas máquinas Vela Dual, esta linha traz precisão e prazer aos baristas e profissionais de café.

DE Die Vela Espressomaschinen wurden mit so viel Liebe entwickelt, die in jeder Tasse Espresso zu spüren ist. Vom Luxusmodell Vela PressureProfile bis hin zu den leistungsstarken Vela Dual-Maschinen bringt diese Linie Präzision und Genuss für Baristas und Kaffeeunternehmer.

FR Les machines à espresso Vela Dual sont créées avec un amour qui se ressent dans chaque tasse. Du modèle de luxe Vela PressureProfile aux puissantes machines Vela Dual, cette gamme apporte précision et plaisir aux baristas et aux cafetiers.

ES Las máquinas de espresso Vela Dual han sido creadas con un amor que se siente en cada taza de espresso. Abarcando desde el modelo de lujo Vela PressureProfile hasta las potentes máquinas Vela Dual, esta línea aporta precisión y placer a los baristas y a los creadores de negocios de café.





Vela Pressure Profile
Custom finishing

Vela Pressure Profile Machine ID



TYPE TIPO	PREMIUM COMMERCIAL + HOME USE
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	DUAL BOILER + PID + PRESSURE PROFILE
GROUPS GRUPOS	1 GR

EN Top extraction technology all packed into this 1-group machine: With PressureProfiling, dual boiler technology and very powerful steam that the Vela Pressure Profile prepares your recipes for perfect specialty coffees, cup after cup.

PT É com tecnologia de extracção de última geração como PressureProfiling, tecnologia de dupla caldeira e vapor muito potente que a Vela Pressure Profile prepara a chávena de espresso perfeita.

DE Mit modernster Extraktionstechnologie wie PressureProfiling, Dual-Boiler-Technologie und superstarkem Dampf bereitet die Vela Pressure Profile die perfekte Tasse Espresso zu.

FR C'est avec une technologie d'extraction de pointe comme le PressureProfiling, la technologie à double chaudière et une vapeur très puissante que le Vela Pressure Profile prépare la tasse d'espresso parfaite.

ES Gracias a la tecnología de extracción más moderna, como PressureProfiling, la tecnología de caldera doble y el vapor muy potente, el Vela Pressure Profile prepara la taza de espresso perfecta.



PressureProfiling

Precision with every shot


EN If you work with specialty coffee, take advantage of the amazing capabilities of PressureProfiling, a technology that allows you to adjust the pressure for each moment of the brewing process. A light touch of the E-Lever is all it takes to change the pressure profile. This allows baristas to create unique recipes that match the character of the bean. In addition, the Vela allows you to store and recall up to 5 recipes with pressure profiles.

PT Se trabalha com café de especialidade, tire partido das possibilidades do PressureProfiling, uma tecnologia que lhe permite ajustar a pressão em cada momento da extração. Um leve toque de e-Lever é tudo o que é necessário para alterar o perfil de pressão. Isto permite aos baristas criar receitas únicas que fazem justiça ao carácter do café. Além disso, a Vela permite armazenar e recordar até 5 receitas com perfis de pressão.

DE Wenn Sie mit Spezialitätenkaffee arbeiten, können Sie mit Pressure Profiling den Druck für jeden einzelnen Moment des Brühvorgangs anpassen. Eine leichte Berührung des E-Levers genügt, um den Druck ändern und ein Druckprofil zu erstellen. So können Baristas einzigartige Rezepte kreieren, die dem Charakter des Kaffees gerecht wird. Darüber hinaus ermöglicht die Vela das Speichern und Abrufen von bis zu 5 Rezepten mit Druckprofilen.

FR Si vous travaillez avec des cafés de spécialité, le profilage de la pression vous permet d'ajuster la pression à chaque moment de l'infusion. Il suffit d'effleurer l'e-level pour modifier la pression et créer un profil de pression. Les baristas peuvent ainsi créer des recettes uniques qui respectent le caractère du café. De plus, la Vela permet d'enregistrer et de rappeler jusqu'à 5 recettes avec des profils de pression.

ES Al trabajar con especialidades de café, Pressure Profiling le permite ajustar la presión para cada momento individual del proceso de infusión. Basta con un ligero toque de la palanca E para cambiar la presión y crear un perfil de presión. Esto permite a los baristas crear recetas únicas que se adaptan al carácter del café. Además, la Vela permite guardar y recuperar hasta 5 recetas con perfiles de presión.



e-lever: One touch commands extraction
e-lever: Um simples toque controla a extração

Program and recall up to 5 favorite recipes with PressureProfiles
Programa e grava até 5 perfis de pressão

Short cut buttons: Press for instant hot water or flush
botões rápidos: Preme para água quente e flush imediatos

Technical Features

Pressure Profiling

Pressure Profiling
Perfis de Pressão

e-lever

Electronic lever for extraction control
Alavanca electrónica que controla a extração

Dual Boiler

1 Coffee water boiler + 1 water/steam boiler
1 Caldeira de café + 1 caldeira de água/vapor

Multiple PID

Precise temperature control on 3-points: Water/ steam boiler, coffee water and group
Controlo da temperatura precisa em 3 pontos: Caldeira de água/vapor, caldeira de café e grupo

Digital Management

Digital Management
Gestão digital

DHG: Dry heated Group

Exact control of the temperature of each group head
Grupo aquecido com resistência eléctrica

Heat-insulated boilers

Boilers wrapped in heat jackets
Caldeiras com isolamento térmico

Plug'n'Play FLEX

Works with internal water tank or connection to water net
Funciona com tanque interno ou ligação à rede hídrica



Vela PressureProfile
Standard Color

Barista Features

360° Mobility knobs

Speedy workflow with 360° mobility + hands-off function
Rápida operação com mobilidade 360° + função mãos livres

Temperature-controlled hot water

Portioned water temperature
Água quente doseada e misturada

LED-lights

LED-lit workspace
Zona de trabalho iluminada

Cool touch

Safe and fast working with heat-insulated steam wand
Operação rápida e fácil com lança isolada termicamente

Brew Pilot

Easy monitoring of extraction times via the generous display
Fácil monitorização do tempo de extração através do display digital

Instant Flush

Activate the group flush with one touch on the shortcut button
Ativa o "flush" automático do grupo com apenas um toque

Programmable Pre-Infusion

Define pre-infusion duration and interval
Pré-infusão programável na duração e pausa

Fiamma® Vela machines blend in beautifully in your coffee shop, micro-roastery or restaurant. Talk to us about how to customize your machine!

PT As máquinas Fiamma® Vela não só preparam um café espresso perfeito, mas também dão um aspecto sofisticado à sua coffee shop, microtorrefação ou restaurante. Fale connosco sobre como personalizar a sua máquina!

DE Fiamma® Vela-Maschinen machen nicht nur köstlichen Espresso, sondern sehen in Ihrem Café, Ihrer Rösterei oder Restaurant auch hervorragend aus. Sprechen Sie mit uns darüber, wie Sie Ihre Maschine individuell gestalten können!

FR Les machines Fiamma® Vela ne se contentent pas de préparer un délicieux espresso, elles sont également très esthétiques dans votre café, votre micro-restaurant ou votre restaurant. Consultez-nous pour savoir comment personnaliser votre machine!

ES Las máquinas Fiamma® Vela no sólo hacen un espresso delicioso, sino que también tienen un aspecto precioso en su cafetería, micro-torrefacción o restaurante. Consúltenos sobre cómo personalizar su máquina.





Vela NineBar
Custom Color

Vela NineBar Machine ID



TYPE TIPO	COMMERCIAL + HOME USE
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	DUAL BOILER + PID
GROUPS GRUPOS	1 GR

EN The Vela NineBar allows baristas to fine-tune their coffee with dual boiler technology, PID and digital management. It brings stylish design, classic 9bar functioning for true purists - with the velocity of short-cut buttons and powerful steam.

PT A Vela Ninebar permite tirar o melhor do café com tecnologia de dupla caldeira, PID e gestão digital. Traz muito estilo e a clássica extração a 9 bar para puristas exigentes, com a facilidade dos botões de atalho e vapor potente.

DE Die Vela NineBar ermöglicht Baristas die Feinabstimmung ihres Kaffees mit Dual-Boiler-Technologie, PID und digitalem Management. Die Vela NineBar bietet ein elegantes Design, die klassische 9-Bar-Funktion für echte Puristen - mit der Schnelligkeit von Shortcut-Tasten und starkem Dampf.

FR La Vela NineBar permet aux baristas de peaufiner leur café grâce à la technologie de la double chaudière, au PID et à la gestion numérique. Elle apporte un design élégant, un fonctionnement classique à 9 bars pour les vrais puristes - avec la rapidité des boutons de raccourci et une vapeur puissante.

ES La Vela NineBar permite a los baristas afinar su café con tecnología de doble caldera, PID y gestión digital. Aporta un diseño elegante, un funcionamiento clásico de 9 bares para los verdaderos puristas, con la velocidad de los botones de acceso directo y un vapor potente.



Barista Features

360° Mobility knobs

Speedy workflow with 360° mobility + hands-off function
Rápida operação com mobilidade 360° + função mãos livres

LED-lights

LED-lit workspace
Zona de trabalho iluminada

Cool touch

Safe and fast working with heat-insulated steam wand
Operação rápida e fácil com lança isolada termicamente

Brew Pilot

Easy monitoring of extraction times via the OLED-display
Fácil monitorização do tempo de extração através do display OLED

Plug'n'Play FLEX

Works with internal water tank or connection to water net
Funciona com tanque de água interno ou ligação com rede hídrica

Programmable Pre-Infusion

Define pre-infusion duration and interval
Pré-infusão programável na duração e pausa



Vela NineBar
 Custom Color

Technical Features

Dual Boiler

1 Coffee water boiler + 1 water/steam boiler
1 Caldeira de café + 1 caldeira de água/vapor

Digital Management

Digital Management
Gestão digital

Heat-insulated boilers

Boilers wrapped in heat jackets
Caldeiras com isolamento térmico

Instant Flush

Activate the group flush with one touch on the shortcut button
Ativa o "flush" automático do grupo com apenas um toque

DHG: Dry heated Group

Exact control of the temperature of each group head
Grupo aquecido com resistência eléctrica: Controlo exacto da temperatura do grupo



Vela Classica
Custom finishing

Vela Classica Machine ID



TYPE TIPO	COMMERCIAL + HOME USE
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	SINGLE BOILER + PID
GROUPS GRUPOS	1 GR E61

EN The Vela Classica adds a nostalgic touch to the espresso making ritual while remaining true to top-quality modern extraction technology with PID and shot timer.

PT A Vela Classica acrescenta um toque nostálgico ao ritual de fazer café espresso, mantendo-se fiel à tecnologia de extração moderna de alta qualidade com PID e shot timer.

DE Die Vela Classica verleiht dem Ritual der Espressozubereitung einen nostalgischen Touch und bleibt dabei der modernen Extraktionstechnologie mit PID und Shot-Timer in Spitzenqualität treu.

FR La Vela Classica ajoute une touche de nostalgie au rituel de la préparation de l'espresso tout en restant fidèle à la technologie moderne d'extraction de haute qualité avec PID et shot timers.

ES La Vela Classica añade un toque nostálgico al ritual de la preparación del espresso, al tiempo que se mantiene fiel a la tecnología de extracción moderna de máxima calidad con PID y temporizador de extracción.



Barista Features

 **360° Mobility knobs**

Speedy workflow with 360° mobility + hands-off function
Rápida operação com mobilidade 360° + função mãos livres

 **Nostalgic Group**

Classic E61 group
Classico grupo E61

 **Cool touch**

Safe and fast working with heat-insulated steam wand
Operação rápida e fácil com lança isolada termicamente

 **Levetta**

Levetta for manual start/ stop of extraction
Alavanca para ativar/ parar a extração



Vela Classica
Standard Color

Technical Features

 **PID**

PID for precise temperature control and shot timer
PID com dupla função.: Controlo preciso da temperatura e shot timer

 **Manometer**

Pressure gauge for water pump
Manómetro de pressão da bomba

 **Plug'n'Play FLEX**

Works with internal tank or connection to water net
Funciona com tanque interno ou ligação à rede hídrica





Each shot of espresso prepared with a Vela testifies to the love and care given to every detail when it was built and grown.

PT Cada dose de espresso preparada com uma Vela testemunha o amor e o cuidado dado a cada detalhe quando foi construída.

DE Jeder Espresso, der mit einer Vela zubereitet wird, zeugt von der Liebe und Sorgfalt, die wir bei der Herstellung in jedes einzelne Detail stecken.

FR Chaque tasse d'espresso préparée avec une Vela témoigne de l'amour et du soin apportés à chaque détail lors de sa construction.

ES Cada taza de espresso preparado con una Vela es testimonio del amor y el cuidado que se ha prestado a cada detalle durante su construcción.

	VELA PP	VELA 9BAR	VELA CLASSICA
Boiler technology Tecnologia aquecimento	Dual Boiler	Dual Boiler	Single Boiler
Extraction technology Tecnologia extração	Gear pump + e-lever	Built-in rotative pump Bomba rotativa	Built-in rotative pump Bomba rotativa
Pressure Profile Perfis de pressão	1 x 5		
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID + Pressostat	PID + Pressostat
Internal Water tank Depósito de água	4.5 l	4.5 l	4.5 l
Connection to Water net Ligação à rede hídrica	Yes Sim	Yes Sim	Yes Sim
Digital management Gestão digital	Touch-screen display Ecrã tátil gráfico	display OLED	PID terminal
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	4 l @ 1.8 kW	4 l @ 1.8 kW	3 l @ 1.8 kW
Coffee boiler capacity/ power Caldeira café capacidade/ potência	0.5 l @ 1.5 kW	0.5 l @ 1.5 kW	-
1 Hot water tap 1 torneira de água quente	Portioned + mixed hot water Água quente doseada + misturada	manual	manual
Cool Touch steam wand with 360° lever taps Lança vapor Cool Touch com mobilidade 360°	1	1	1
Standard color Cor standard	●	●	●
Overall power Potência total	2.5 ~ 3.6 kW	3.6 kW	1.95 kW
Power supply Alimentação	~220-240 V	~220-240 V	~220-240 V
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	396x535x495 mm/ 39 kg	396x535x495 mm/ 39 kg	396x535x495 mm
Packaging Embalagem	680x550x630 mm / 44 kg	680x550x630 mm / 44 kg	680x550x630 mm





Take full control with digital management
Controle todos os processos com gestão digital

On demand: Switch off the groups you don't need
On demand: Desligue os grupos que não precisa

Ergonomic design with 360° mobility knobs, hands-off function and cool touch
Ergonomia com 360° mobilidade, função de mãos livres e cool touch



Vela Dual 3 Small Cups
Standard Color

Vela Dual Machine ID



TYPE TIPO	COMMERCIAL
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	DUAL BOILER + PID
GROUPS GRUPOS	2 GR/ 3 GR TALL CUPS/ SMALL CUPS

EN The Vela Dual pairs the precision of dual boiler system with powerful capacity. This fully commercial machine safeguards an impressive thermal stability and makes operation easy with digital management and barista ergonomics.

PT A Vela Dual assegura uma estabilidade térmica impressionante, graças ao sistema de dupla caldeira, gerido através de PID e tem a sua utilização facilitada através do teclado dedicado, com gestão digital e ergonomia para o barista.

DE Die Vela Dual verbindet die Präzision des Dual-Boiler-Systems mit einer leistungsstarken Kapazität. Diese Baristamaschine garantiert eine beeindruckende thermische Stabilität und macht die Bedienung mit digitalem Management und Ergonomie spielend einfach.

FR Cette machine à café espresso associe la précision du système PID avec la capacité puissante de deux chaudières. La Vela Dual garantit une stabilité thermique impressionnante et facilite l'utilisation grâce à la gestion numérique et à l'ergonomie du barista.

ES Esta máquina barista combina la precisión del sistema PID con la grande capacidad productiva de dos de calderas distintas para café y agua. La Vela Dual garantiza una impresionante estabilidad térmica y facilita el manejo gracias a la gestión digital y la ergonomía del barista.



Vela Dual 2 Tall Cups



Vela Dual 3 Small Cups



Technical Features

Dual Boiler

1 Coffee water boiler + 1 water/steam boiler
1 Caldeira de café + 1 caldeira de água/vapor

Multiple PID

Precise temperature control on 3-points:
Water/ steam boiler, coffee water and groups
Controlo da temperatura precisa em 3 pontos: Caldeira de água/vapor, caldeira de café, e grupos

Digital Management

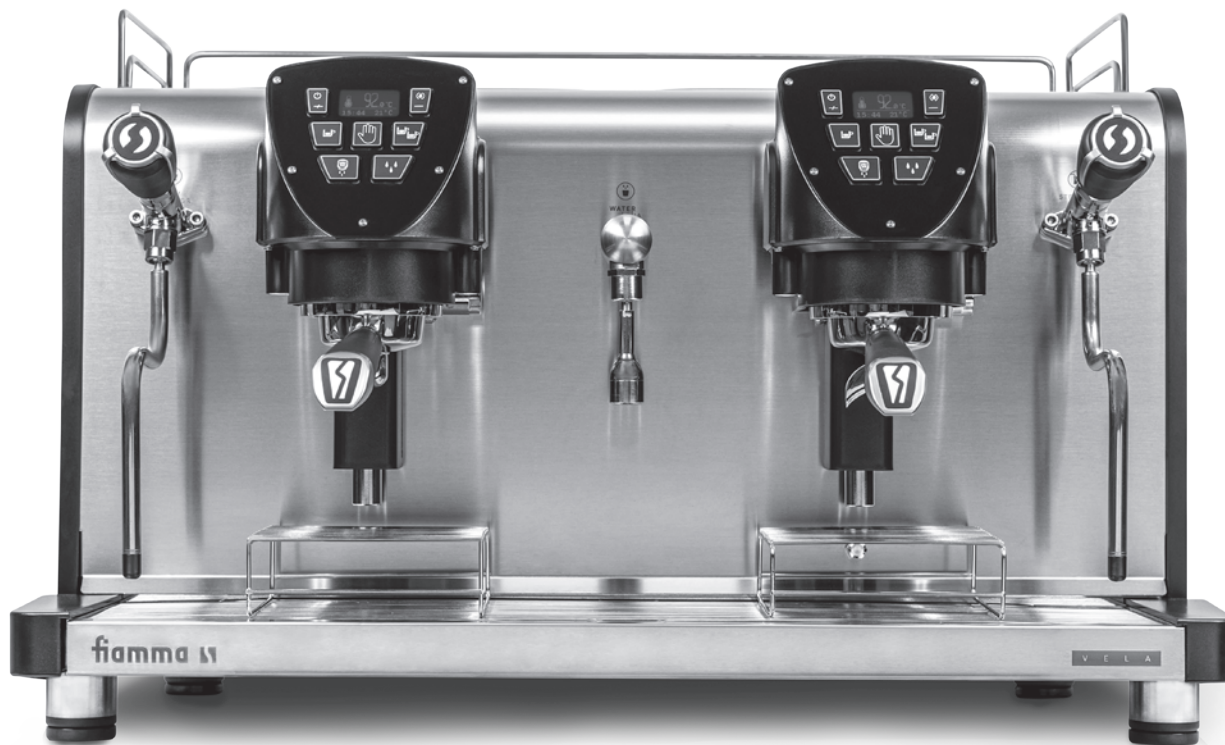
Digital Management
Gestão digital

DHG: Dry heated Group

Exact control of the temperature of each group head
Grupo aquecido com resistência eléctrica:
Controlo exacto da temperatura de cada grupo

Instant Flush

Activate the group flush with one touch on the shortcut button
Ativa o "flush" automático do grupo com apenas um toque



Vela Dual 2 Tall Cups
Standard Color

Barista Features



360° Mobility knobs

Speedy workflow with 360° mobility + hands-off function
Rápida operação com mobilidade 360° + função mãos livres

Portioned hot water

Programmable hot water portions
Porções de água quente programáveis

LED-lights

LED-lit workspace
Zona de trabalho iluminada

Cool touch

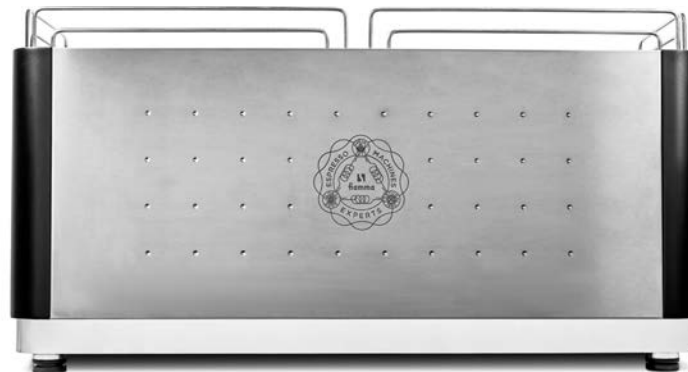
Safe and fast working with heat-insulated steam wand
Operação rápida e fácil com lanças com isolamento térmico

Brew Pilot

Easy monitoring of extraction times via OLED display
Fácil monitorização do tempo de extração através do display OLED

Programmable Pre-Infusion

Define pre-infusion duration and interval
Pré-infusão programável na duração e pausa



Energy Management



Switch-off

Easy switch-off of individual groups
Possível desligar 2° ou 3° grupo

PHS: Pre-Heating System

Before reaching the coffee boiler, water is heated by passing through the steam boiler, granting perfect temperature stability.
Antes de chegar à caldeira do café, a água é aquecida passando pela caldeira de vapor, garantindo uma perfeita estabilidade térmica.

Sequential heating

Alternated heating of boilers and groups
Aquecimento alternado das caldeiras e grupos

Heat-insulated boilers

Boilers wrapped in heat jackets
Caldeiras com isolamento térmico



	VELA DUAL 2	VELA DUAL 3
Groups Grupos	2	3
Boiler technology Tecnologia de aquecimento	Dual Boiler	Dual Boiler
Extraction technology Tecnologia extração	Built-in rotative pump	Built-in rotative pump
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID
Digital Management Gestão digital	display OLED	display OLED
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	10.5 l @ 3 kW	12 l @ 3.5 kW
Coffee boiler capacity/ power Caldeira café capacidade/ potência	1 x 0.8 l @ 2 kW	1 x 0.8 l @ 2 kW
Pre-heated coffee water Água de café pré-aquecida	PHS	PHS
1 Hot water with temperature control 1 Água quente com controlo de temperatura	optional/ opcional	optional/ opcional
Cool Touch steam wand with 360° lever taps Lança vapor Cool Touch com mobilidade 360°	2	2
Standard color Cor standard	●	●
Overall power Potência total	3.5 @ 5.5 kW	4.2 @ 6.2 kW
Power supply Alimentação	-220-240 V/ 400 V ~2 N	-220-240 V/ 400 V ~2 N
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	800x534x517 mm	1010x534x517 mm
Packaging Embalagem	870x710x740 mm	1080x710x740 mm





Creating for Love & Coffee

EN We have been manufacturing espresso machines since 1977, working hand in hand with the utmost care for every detail - because we know that excellent espresso only comes from a perfectly made machine.

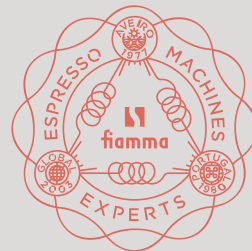
PT Fabricamos máquinas de café espresso desde 1977, trabalhando de mãos dadas, com o maior cuidado em cada detalhe - porque sabemos que um excelente café espresso só vem de uma máquina de café espresso perfeitamente construída.

DE Seit 1977 stellen wir Espressoemaschinen her und arbeiten Hand in Hand mit größter Sorgfalt für jedes Detail - denn wir wissen, dass ein exzellenter Espresso nur aus einer perfekt gemachten Espressoemaschine kommt.

FR Nous fabriquons des machines à espresso depuis 1977 et nous travaillons main dans la main avec le plus grand soin pour chaque détail, car nous savons qu'un excellent espresso ne peut sortir que d'une machine à espresso parfaitement réalisée.

ES Llevamos fabricando máquinas de espresso desde 1977, trabajando codo con codo y cuidando al máximo cada detalle, porque sabemos que un espresso excelente sólo se consigue con una máquina de espresso perfectamente fabricada.

fiamma 
SINCE 1977



Espresso Machines Experts

RST - Fiamma, SA
Apartado 3136
3801-101 Aveiro
Portugal

www.fiamma.pt

#fiammaespresso



hello@fiamma.pt

+351 234 300 020