

*Fiorenzato*

ITALIAN COFFEE GRINDERS

SINCE 1936





MACINADOSATORI  
MACINACAFFÉ  
COFFEE GRINDERS  
GRINDERDOSERS

[www.fiorenzato.it](http://www.fiorenzato.it)





CAFE AU LAIT BLACK COFFEE

CAFE AU LAIT BLACK COFFEE

CAFE BRUVA RISTRETTO

CAPPUCCINO CAFE LATTE

LIANG ESPRESSO CON

DOUBLE SHOT PANNON

DRY CAPPUCCINO MACCHIA LUNGO

FRAPPE KOPI TURBU

Flavored coffee VIETNAMESE

MOCHA Greek Coffee HANG

Instant coffee CAFE



# 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 specialty 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 OTTANT'ANNI  
A PASSION FOR COFFEE  
FOR OVER EIGHTY 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 grinderdoser 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, SUPERIOR PERFORMANCE

L'impulso verso l'innovazione ha permesso a FIORENZATO di realizzare nel tempo modelli e soluzioni all'avanguardia, per ogni esigenza di macinatura del caffè nel settore bar. Ne è un chiaro esempio il 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, con display a colori grande e intuitivo, senza 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 sull'usura delle macine. L'obiettivo di essere i primi sul mercato è confermato dai rivoluzionari modelli XGi che erogano dosi di caffè calcolate in grammi e non più in secondi! L'esclusivo brevetto XGi garantisce precisione e costanza delle dosi, anche quando tutti gli altri parametri di macinazione vengono modificati. Ed infine il nuovo F4 Filter, per chi ama il caffè-filtro da preparare con la classica percolatrice a filtri assorbenti, sempre più diffusa nei bar e nei locali di tendenza: un macinadosatore pensato per assecondare i gusti di chi non beve solo caffè espresso.

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. We have achieved our aim of being at the forefront of the market with our revolutionary XGi models, which now dispense doses of coffee calculated in grammes and no longer in seconds! The exclusive XGi solution guarantees the precision and consistency of doses, even when all the other grinding parameters are changed. And then, the new F4 Filter has arrived for those who love filter coffee brewed in a classic coffee maker with absorbent filters, now increasingly popular in trendy bars, cafes, restaurants etc.: a grinderdoser designed to meet the tastes of those who do not only drink espresso coffee.





XGi





1  
2  
3  
T1: 7.8  
T2: 16.0  
T3: 17.2

XG1  
☕ 🧤 ☕

26 °C 44%  
Fiorenzato  
Today: 75  
Week: 355  
Total: 1571  
10:30 am  
Wed 1 Oct 2020  
☕ 🧤 ☕

F64 Evo

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.

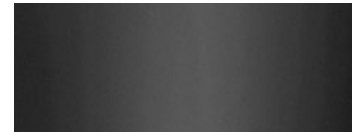
A FIORENZATO product offers the best even under extreme operating conditions, when coffee consumption is very high. In addition to constant monitoring of grinding, ease of use, reliable performance and durability over time, which are all factors that have strengthened the trademark on an international 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 grinderdosers 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.



## COLORI / COLOURS



Grigio / Grey  
**RAL 9006**



Nero / Black  
**RAL 9017**



Nero opaco / Matt black  
**RAL 9017**



Bianco / White  
**RAL 9003**



Bianco perla / Pearl white  
**RAL 1013**



Rosso / Red  
**RAL 3002**

Altri colori a richiesta  
*Other colours on demand*



Inverter technology è il brevetto aziendale esclusivo che trasferisce la tecnologia propria dei macinatori industriali a quelli da bar: il sistema compattato 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.

*Inverter technology is the exclusive company patent which transfers technology for industrial grinders to ones for bars: the system made compact ensures absolute precision and consistency for grinding, reducing motor consumption, operating noiselessly and showing exceptional reliability even when in operation for a long time.*







## CODICI / CODES

**XGi**

macinadosatori smart  
smart coffee grinders

**A**

con microinterruttore per riempimento  
automatico del dosatore  
with microswitch for automatic  
filling doser

**T**

con timer  
with timer

**M**

con interruttore manuale  
with manual switch

**K**

con macine coniche  
with conical blades

**E**

modelli elettronici  
electronic models

**EVO**

modelli elettronici  
ad alta velocità  
high speed  
electronic models

**D**

macinacaffè drogheria  
grocery grinder



# GAMMA PRODOTTI / PRODUCTS RANGE

## **XGi** MACINADOSATORI ELETTRONICI / **XGi** ELECTRONIC COFFEE GRINDERS

p. **14**

<b>F64 E XGi</b>	16
<b>F64 EVO XGi</b>	17
<b>F83 E XGi</b>	18
<b>F71 KE XGi</b> Conico / Conical	19

## MACINADOSATORI / COFFEE GRINDERS

**20**

<b>F4 A nano</b>	22
<b>F5 A-T-M</b>	23
<b>F6 A-T-M</b>	24
<b>F63 KA</b> Conico / Conical	25
<b>F71 KA</b> Conico / Conical	26

## MACINADOSATORI ELETTRONICI / ELECTRONIC COFFEE GRINDERS

**28**

<b>F4 E nano</b>	30
<b>F64 E</b>	31
<b>F64 EVO</b>	32
<b>F83 E</b>	33
<b>F63 KE</b> Conico / Conical	34
<b>F71 KE</b> Conico / Conical	35

## MACINACAFFÈ DROGHERIA / GROCERY GRINDERDOSERS

**36**

<b>F5 D T-M</b>	38
<b>F6 D T-M</b>	39
<b>F71 KD T-M</b> Conico / Conical	40
<b>F4 Eco</b>	41

## MACINADOSATORE FILTRO / FILTER COFFEE GRINDER

**42**

<b>F4 Filter</b>	43
------------------	----

# XGi

## thinking smart

SYSTEM COVERED BY EXCLUSIVE RIGHTS



La tecnologia è al servizio della precisione nei modelli “smart” XGi: la dose di caffè diventa una costante fissa che non cambia nel tempo! Grazie all’innovativo brevetto dei macinadosatori XGi, la quantità di caffè erogato, **CALCOLATA IN GRAMMI E IMPOSTATA UNA SOLA VOLTA**, non cambierà garantendo dosi precise ed evitando gli sprechi.

Technology dedicated to precision in the XGi “smart” models: the dose of coffee becomes a fixed constant that does not change over time! Thanks to the innovative solution of the XGi coffee grinder, the quantity of coffee dispensed, **CALCULATED IN GRAMS AND SET ONLY ONCE**, will not change, guaranteeing precise doses and avoiding any waste.



dispositivo per la taratura e la pesatura della dose di caffè  
device used to calibrate and weigh the dose of coffee



regolatore macinatura micrometrica  
micrometric grinding adjustment



tubo estraibile per facilitare la pulizia  
removable tube to make cleaning easier

# MACINADOSATORI ELETTRONICI ELECTRONIC COFFEE GRINDERS



**F64 E XGi**

pag. 16



**F64 EVO XGi**

pag. 17



**F83 E XGi**

pag. 18



**F71 KE XGi**

pag. 19



display touch  
touch display



macine piane, coniche e red speed lunga durata  
flat, conical and red speed long duration blades



**F83 E**  
**F71 KE**  
**XGi**

blocco ghiera - blocco campana  
ring nut lock - coffee bean hopper lock



**F64 EVO**  
**F71 KE**  
**XGi**

ventola di raffreddamento automatica  
automatic cooling fan



# F64 E XGi

Macinatore elettronico

Electronic coffee grinder

## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	<b>in grammi in grams</b>
regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua continuous</b>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella <i>fork</i>	<b>regolabile, con appoggio adjustable, with support</b>
potenza / <i>power</i>	<b>350 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane flat</b>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 64 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1350/min (50 Hz) 1550/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>18 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>255x635x320 mm</b>



# F64 EVO XGi

Macinatore elettronico

Electronic coffee grinder

## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione delle dosi  
*doses adjustment* **in grammi**  
*in grams*

regolazione macinatura  
micrometrica con ghiera  
*ring nut micrometric* **continua**  
*grinding adjustment* **continuous**

verniciatura / *varnishing* **standard**

forcella  
*fork* **regolabile, con appoggio**  
**adjustable, with support**

potenza / *power* **350 watt**

tipo di macine  
*blades type* **piatte**  
**flat**

diametro macine / *blades diameter* **Ø 64 mm**

giri macine / *blades revs* **1350/min (50 Hz)**  
**1550/min (60 Hz)**

capacità campana  
*coffee bean hopper capacity* **1,5 kg**

peso netto / *net weight* **18 kg**

dimensioni / *dimensions* **255x635x320 mm**

## NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

*The motor cooling fan is activated electronically.*



# F83 E XGi

Macinatore elettronico

Electronic coffee grinder

## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper

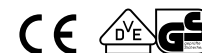


macine red speed / red speed blades



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	<b>in grammi in grams</b>
regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua continuous</b>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella <i>fork</i>	<b>regolabile, con appoggio adjustable, with support</b>
potenza / <i>power</i>	<b>650 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane flat</b>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 83 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1350/min (50 Hz) 1550/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>20 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>255x700x310 mm</b>





# F71 KE XGi

Macinatore elettronico conico

Electronic conical coffee grinder



## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	<b>in grammi in grams</b>
regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua continuous</b>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella <i>fork</i>	<b>regolabile, con appoggio adjustable, with support</b>
potenza / <i>power</i>	<b>850 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>coniche conical</b>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 71 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>300/min (50 Hz) 300/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>25 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>255x700x310 mm</b>

## NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

*The motor cooling fan is activated electronically.*





Macinadosatori in metallo pressofuso verniciato, con regolazione di macinatura micrometrica continua. Sono estremamente robusti e versatili, disponibili in diversi modelli: manuali, automatici e con timer. Strumenti professionali pensati per il bar e per ogni tipo di locale.

Coffee grinders in painted die-cast metal with micrometric adjustment without stop points. Extremely sturdy and versatile, they come in various models: manual, automatic and with a timer. These professional appliances are ideal for bars, cafes, restaurants etc.



regolatore macinatura micrometrica  
*micrometric grinding adjustment*



regolazione dose  
*dose adjustment*



macine piane, coniche e red speed lunga durata  
*flat, conical and red speed long duration blades*

# MACINADOSATORI COFFEE GRINDERS



**F4A nano**  
pag.22



**F5 A.T.M**  
pag. 23



**F6 A.T.M**  
pag. 24



**F63 KA**  
pag. 25



**F71 KA**  
pag. 26

**F6 A.T.M**

**F63 KA**

**F71 KA**



blocco ghiera - blocco campana  
*ring nut lock - coffee bean hopper lock*

**F63 KA**

**F71 KA**



ventola di raffreddamento automatica  
*automatic cooling fan*

**F5 T**

**F6 T**



interruttore timer  
*timer switch*



## OPTIONALS



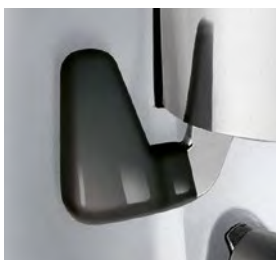
pressino in metallo / metallic tamper



pressino telescopico / telescopic tamper



campana 250g / coffee bean hopper 250g



dosatore sinistro / LH dispenser



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella / <i>fork</i>	<b>standard</b>
potenza / <i>power</i>	<b>250 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 58 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1400/min (50 Hz)</b> <b>1600/min (60 Hz)</b>
regolazione dose per battuta <i>dispenser unit adjustment for shots</i>	<b>5,5 - 10 g</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>500 g</b>
capacità dosatore <i>doser capacity</i>	<b>200 g</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>10 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>169x473x240 mm</b>

F5 A  
F5 T  
F5 M

automatic

timer

manual

Macinadosatore  
Coffee grinder

## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



pressino telescopico / telescopic tamper



campana 500g / coffee bean hopper 500g



dosatore sinistro / LH dispenser



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella / <i>fork</i>	<b>standard</b>
potenza / <i>power</i>	<b>350 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 64 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1350/min (50 Hz)</b> <b>1550/min (60 Hz)</b>
regolazione dose per battuta <i>dispenser unit adjustment for shots</i>	<b>5,5 - 10 g</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
capacità dosatore <i>doser capacity</i>	<b>250 g</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>14 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x615x270 mm</b>



F6 A  
F6 T  
F6 M

automatic

timer

manual

Macinadosatore  
Coffee grinder

## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



pressino telescopico / telescopic tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



dosatore sinistro / LH dispenser



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella / <i>fork</i>	<b>standard</b>
potenza / <i>power</i>	<b>650 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 83 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1400/min (50 Hz) 1600/min (60 Hz)</b>
regolazione dose per battuta <i>dispenser unit adjustment for shots</i>	<b>5,5 - 10 g</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
capacità dosatore <i>doser capacity</i>	<b>250 g</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>16 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x670x270 mm</b>





**F63 KA** automatic

Macinadosatore  
conico

Conical  
coffee grinder



## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



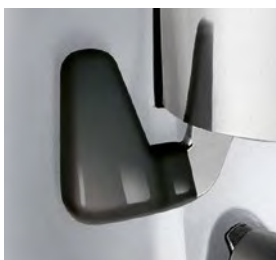
pressino telescopico / telescopic tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



dosatore sinistro / LH dispenser



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <b>continuous</b>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella / <i>fork</i>	<b>standard</b>
potenza / <i>power</i>	<b>850 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>coniche</b> <b>conical</b>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 63 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>300/min (50 Hz)</b> <b>300/min (60 Hz)</b>
regolazione dose per battuta <i>dispenser unit adjustment for shots</i>	<b>5,5 - 10 g</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
capacità dosatore <i>doser capacity</i>	<b>250 g</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>21 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x670x270 mm</b>

## NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento viene attivata  
tramite termostato.

*The cooling fan is activated  
via a thermostat.*



**F71 KA** automatic

Macinadosatore  
conico

Conical  
coffee grinder



## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



pressino telescopico / telescopic tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



dosatore sinistro / LH dispenser



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella / <i>fork</i>	<b>standard</b>
potenza / <i>power</i>	<b>850 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>coniche</b> <i>conical</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 71 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>450/min (50 Hz) 500/min (60 Hz)</b>
regolazione dose per battuta <i>dispenser unit adjustment for shots</i>	<b>5,5 - 10 g</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
capacità dosatore <i>doser capacity</i>	<b>250 g</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>21 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x670x270 mm</b>

## NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento viene attivata  
tramite termostato.

*The cooling fan is activated  
via a thermostat.*











Macinadosatori elettronici con display LCD touchscreen, schermo a colori grande e intuitivo che mostra anche le statistiche di consumo del caffè e il controllo dell'usura delle macine. Macinatura istantanea. La regolazione elettronica della dose, singola o doppia, è calcolata in secondi. Strumenti professionali, ideali per il bar e per ogni tipo di locale.

Electronic coffee grinders with big and intuitive full-color touchscreen LCD display. Shows coffee consumption statistics and grindstone status on screen. On demand grinding. Electronic adjustment of a single or double dose can be calculated in seconds. These professional appliances are ideal for bars, cafes, restaurants etc.



regolatore macinatura micrometrica  
*micrometric grinding adjustment*



display touch  
*touch display*



macine piane, coniche e red speed lunga durata  
*flat, conical and red speed long duration blades*

# MACINADOSATORI ELETTRONICI ELECTRONIC COFFEE GRINDERS



**F4 E nano**  
pag. 30



**F64 E**  
pag. 31



**F64 EVO**  
pag. 32



**F83 E**  
pag. 33



**F63 KE**  
pag. 34



**F71 KE**  
pag. 35

**F64 E**  
**F64 EVO**  
**F83 E**  
**F63 KE**  
**F71 KE**



tubo estraibile per facilitare la pulizia  
*removable tube to make cleaning easier*

**F83 E**  
**F63 KE**  
**F71 KE**



blocco ghiera - blocco campana  
*ring nut lock - coffee bean hopper lock*

**F64 EVO**  
**F63 KE**  
**F71 KE**



ventola di raffreddamento automatica  
*automatic cooling fan*

# F4 E nano

Macinatore elettronico

Electronic coffee grinder

## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



campana 250g / coffee bean hopper 250g



pressino laterale destro o sinistro  
right or left side tamper



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <b>continuous</b>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella <i>fork</i>	<b>regolabile, con appoggio</b> <b>adjustable, with support</b>
regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	<b>in secondi</b> <b>in seconds</b>
potenza / <i>power</i>	<b>250 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <b>flat</b>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 58 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1400/min (50 Hz)</b> <b>1600/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>500 g</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>11 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>169x473x240 mm</b>





# F64 E

Macinadosatore  
elettronico

Electronic  
coffee grinder

## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



pressino laterale destro o sinistro  
right or left side tamper



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <b>continuous</b>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella <i>fork</i>	<b>regolabile, con appoggio</b> <b>adjustable, with support</b>
regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	<b>in secondi</b> <b>in seconds</b>
potenza / <i>power</i>	<b>350 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <b>flat</b>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 64 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1350/min (50 Hz)</b> <b>1550/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>13 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x615x270 mm</b>



# F64 EVO

Macinadosatore  
elettronico

Electronic  
coffee grinder

## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



pressino laterale destro o sinistro  
right or left side tamper

32



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <b>continuous</b>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella <i>fork</i>	<b>regolabile, con appoggio</b> <b>adjustable, with support</b>
regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	<b>in secondi</b> <b>in seconds</b>
potenza / <i>power</i>	<b>350 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <b>flat</b>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 64 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1350/min (50 Hz)</b> <b>1550/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>13 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x615x270 mm</b>

## NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento del motore  
si attiva elettronicamente.

*The motor cooling fan  
is activated electronically.*



# F83 E

Macinatore elettronico

Electronic coffee grinder

## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



pressino laterale destro o sinistro  
right or left side tamper



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella <i>fork</i>	<b>regolabile, con appoggio</b> <i>adjustable, with support</i>
regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	<b>in secondi</b> <i>in seconds</i>
potenza / <i>power</i>	<b>650 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 83 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1350/min (50 Hz)</b> <b>1550/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>15 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x670x270 mm</b>





# F63 KE

Macinatore elettronico conico

Electronic conical coffee grinder



## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



pressino laterale destro o sinistro  
right or left side tamper

34



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura  
micrometrica con ghiera  
*ring nut micrometric  
grinding adjustment*

**continua**

**continuous**

verniciatura / *varnishing*

**standard**

forcella  
*fork*

**regolabile, con appoggio  
adjustable, with support**

regolazione delle dosi  
*doses adjustment*

**in secondi  
in seconds**

potenza / *power*

**850 watt**

tipo di macine  
*blades type*

**coniche  
conical**

diametro macine / *blades diameter*

**Ø 63 mm**

giri macine / *blades revs*

**300/min (50 Hz)  
300/min (60 Hz)**

capacità campana  
*coffee bean hopper capacity*

**1,5 kg**

peso netto / *net weight*

**20 kg**

dimensioni / *dimensions*

**230x670x270 mm**

## NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento del motore  
si attiva elettronicamente.

*The motor cooling fan  
is activated electronically.*



# F71 KE

Macinatore elettronico conico

Electronic conical coffee grinder



## OPTIONALS



pressino in metallo / metallic tamper



macine red speed / red speed blades



campana 500g / coffee bean hopper 500g



pressino laterale destro o sinistro  
right or left side tamper



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella <i>fork</i>	<b>regolabile, con appoggio</b> <i>adjustable, with support</i>
regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	<b>in secondi</b> <i>in seconds</i>
potenza / <i>power</i>	<b>850 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>coniche</b> <i>conical</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 71 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>300/min (50 Hz)</b> <b>300/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>20 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x670x270 mm</b>

## NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento del motore si attiva elettronicamente.

*The motor cooling fan is activated electronically.*





Macinacaffè drogheria in metallo pressofuso verniciato. Regolazione di macinatura micrometrica continua. Macinatura istantanea, con porta-sacchetti. Garantisce un basso riscaldamento del caffè macinato e una lunga durata nel tempo. Macinacaffè professionali, ideali per drogherie, bar e ogni tipo di locale.

Grinderdosers in painted die-cast metal with micrometric adjustment without stop points. On-demand grinding, with small bag holder. A long-lasting, durable product that will never overheat the coffee. These professional grinderdosers are ideal for grocery stores, bars, cafes, restaurants etc.



regolatore macinatura micrometrica  
*micrometric grinding adjustment*



macine piane, coniche e red speed lunga durata  
*flat, conical and red speed long duration blades*



**F5 DT-M**  
**F6 DT-M**  
**F71 KDT-M**

blocca sacchetto  
*bag retainer*



# MACINACAFFÈ DROGHERIA GROCERY GRINDERDOSERS



**F5 DT·M**  
pag. 38



**F6 DT·M**  
pag. 39



**F71 KDT·M**  
pag. 40



**F4 Eco**  
pag. 41



**F6 DT·M**  
**F71 KDT·M**

blocco ghiera - blocco campana  
*ring nut lock - coffee bean hopper lock*



**F71 KDT·M**

ventola di raffreddamento automatica  
*automatic cooling fan*



**F5 DT**  
**F6 DT**  
**F71 KDT**

interruttore timer  
*timer switch*

**F5 DT** timer  
**F5 DM** manual

Macinacaffè  
drogheria

*Grocery  
grinderdoser*



## OPTIONALS



campana 500g / coffee bean hopper 500g

## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <b>continuous</b>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
porta sacchetto / <i>bag holder</i>	<b>standard</b>
potenza / <i>power</i>	<b>350 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <b>flat</b>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 64 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1350/min (50 Hz)</b> <b>1550/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>13 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x615x270 mm</b>



**F6 DT** timer  
**F6 DM** manual

Macinacaffè  
 drogheria

*Grocery  
 grinderdoser*



## OPTIONALS



campana 500g / coffee bean hopper 500g



macine red speed / red speed blades

## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
porta sacchetto / <i>bag holder</i>	<b>standard</b>
potenza / <i>power</i>	<b>650 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 83 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1400/min (50 Hz)</b> <b>1600/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>15 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x670x270 mm</b>





**F71 KDT**  
**F71 KDM**

timer

manual

Macinacaffè  
drogheria conico

*Grocery conical  
grinderdoser*



## OPTIONALS



campana 500g / coffee bean hopper 500g



macine red speed / red speed blades



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
porta sacchetto / <i>bag holder</i>	<b>standard</b>
potenza / <i>power</i>	<b>850 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>coniche</b> <i>conical</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 71 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>300/min (50 Hz)</b> <b>300/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>1,5 kg</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>19 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>230x670x270 mm</b>

## NOTA / NOTE

La ventola di raffreddamento viene attivata  
tramite termostato.

*The cooling fan is activated  
via a thermostat.*



# F4 Eco

Macinacaffè  
drogheria

Grocery  
grinderdoser

## OPTIONALS

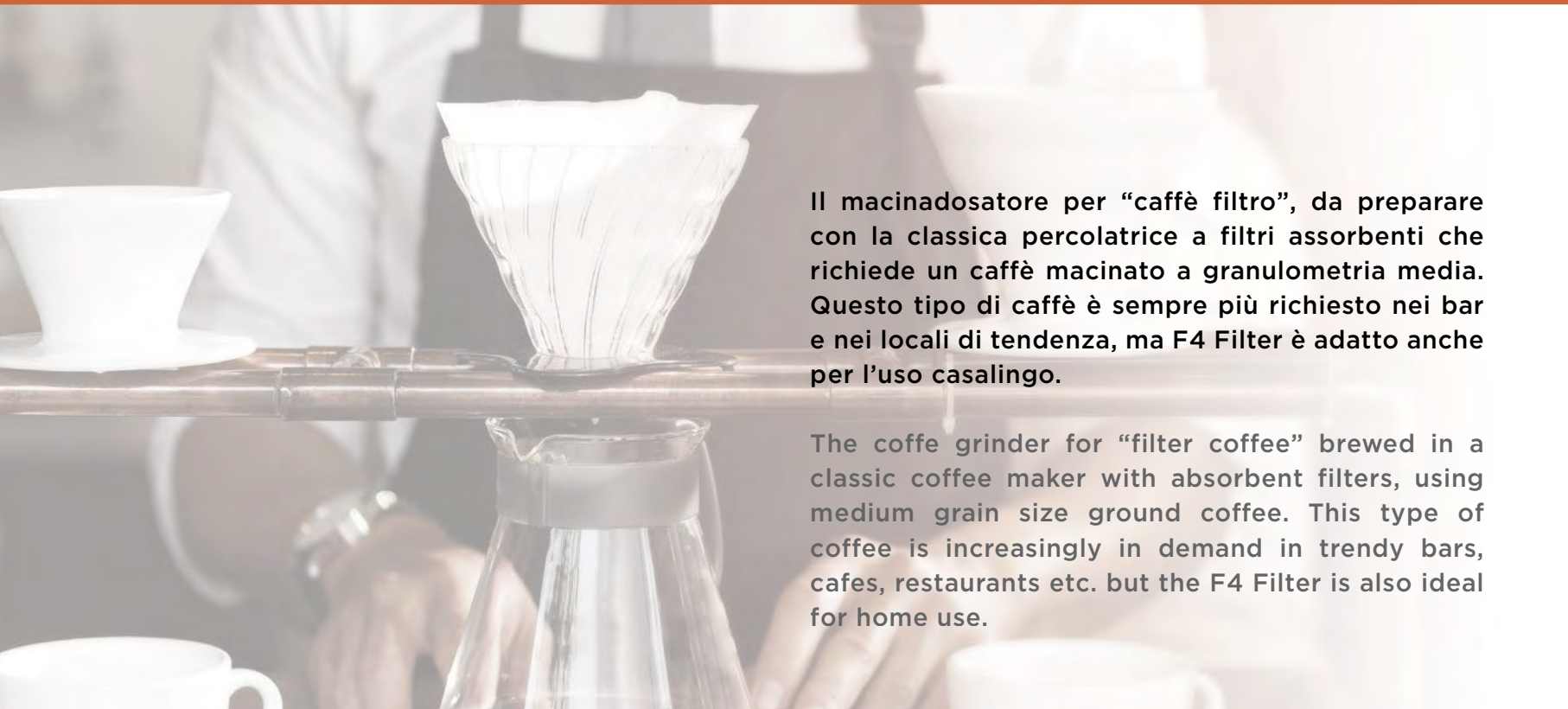


campana 250g / coffee bean hopper 250g



## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
forcella <i>fork</i>	<b>regolabile</b> <i>adjustable</i>
potenza / <i>power</i>	<b>250 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 58 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1400/min (50 Hz) 1600/min (60 Hz)</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>500 g</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>10 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>169x473x240 mm</b>



Il macinadosatore per “caffè filtro”, da preparare con la classica percolatrice a filtri assorbenti che richiede un caffè macinato a granulometria media. Questo tipo di caffè è sempre più richiesto nei bar e nei locali di tendenza, ma F4 Filter è adatto anche per l’uso casalingo.

The coffee grinder for “filter coffee” brewed in a classic coffee maker with absorbent filters, using medium grain size ground coffee. This type of coffee is increasingly in demand in trendy bars, cafes, restaurants etc. but the F4 Filter is also ideal for home use.



regolatore macinatura micrometrica  
*micrometric grinding adjustment*



leva scaricamento caffè residuo  
*coffee dregs emptying lever*



display touch  
*touch display*



# F4 Filter

## MACINADOSATORE FILTRO FILTER COFFEE GRINDER



### DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

regolazione macinatura micrometrica con ghiera <i>ring nut micrometric grinding adjustment</i>	<b>continua</b> <i>continuous</i>
verniciatura / <i>varnishing</i>	<b>standard</b>
potenza / <i>power</i>	<b>250 watt</b>
tipo di macine <i>blades type</i>	<b>piane</b> <i>flat</i>
diametro macine / <i>blades diameter</i>	<b>Ø 64 mm</b>
giri macine / <i>blades revs</i>	<b>1350/min (50 Hz) 1550/min (60 Hz)</b>
regolazione delle dosi <i>doses adjustment</i>	<b>in secondi</b> <b>3 programmi memorizzabili</b> <i>in seconds</i> <b>3 memory programs</b>
capacità campana <i>coffee bean hopper capacity</i>	<b>250 g</b>
capacità contenitore caffè macinato <i>ground coffee container capacity</i>	<b>100 g</b>
peso netto / <i>net weight</i>	<b>11 kg</b>
dimensioni / <i>dimensions</i>	<b>169x473x240 mm</b>



we grind coffee  
all around the world



**FIorenzato M.C. srl**

via Rivale, 18 - 30036 Santa Maria di Sala (VE) Italy  
tel. +39 049 628716 - fax +39 049 8956200  
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it







MACINADOSATORI  
MACINACAFFÉ

COFFEE GRINDERS  
GRINDERDOSERS

[www.fiorenzato.it](http://www.fiorenzato.it)