



FABER

COFFEE MACHINES

FABER

CONTENUTI

CONTENTS

04

L'azienda

08

Gamma Pro

- *Pro Deluxe* 12
- *Pro Total Inox* 42
- *Mini Deluxe* 46

63

Pro Limited Edition

- *Supreme* 65
- *Diabolik Edition* 80
- *Camouflage Collection* 88

93

Gamma Slot

- *Slot Plast* 96
- *Slot Inox* 106
- *Piccola Slot* 112
- *Inox Americano* 118

122

Slot Limited Edition

- *Camouflage* 124

130

Ho.Re.Ca.

- *Agenta 1.0* 136
- *Agenta 2.0* 142
- *Mini Agenta* 150



154

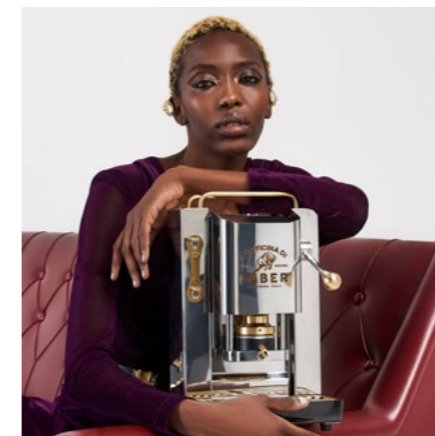
Concept Industrial

- *Concept Industrial* 158

166

Optional

- *Accessori* 168
- *Ricambi* 170





Gamma Pro
Limited Edition

L'azienda

Esperienza ventennale, passione e dedizione per dare valore ad un processo produttivo altamente specializzato

Faber è uno dei maggiori produttori europei di macchine per caffè in cialda, un punto di riferimento per torrefattori ed operatori del settore.

Negli ultimi anni ci siamo affacciati con successo anche al mercato del B2C.

Le macchine da caffè Faber sono orgogliosamente prodotte nell'Italia del Sud. Il disegno, la scelta dei materiali da utilizzare, la realizzazione e la tornitura dei componenti e infine l'assemblaggio sono realizzati nel nostro stabilimento rendendo l'intera gamma di prodotti completamente Made in Italy, garanzia di qualità riconosciuta a livello mondiale.

Il progetto innovativo "l'Officina di Faber" ha rafforzato l'assetto di Faber, affermando i principi a cui si ispira: modernizzazione, sviluppo e ricerca, marketing all'avanguardia, standard di qualità intransigenti e soprattutto una maniacale attenzione ai dettagli.

In netta controtendenza con gli scenari socio-politici del nostro paese, pensiamo che investire nella nostra Terra sia una scommessa vincente!

La nostra storia parte da un piccolo garage e dall'intuizione di un uomo che ha portato avanti il suo ingegno e la sua visione grazie alle quali ha creato quella che oggi è una impor-

tante realtà del settore delle macchine da caffè. Alfonso Teti è un appassionato di meccanica e un profondo conoscitore del mercato del caffè. Fondendo insieme questi due elementi e spinto dalla forte convinzione che il futuro della fruizione del caffè sia in cialda, nasce Faber (inizialmente ad esclusivo servizio del settore vending e Ho.Re.Ca).

Keywords: groove, innovazione, divertimento e professionalità.

Per Faber la professionalità viene prima di ogni cosa e lo dimostra con la passione nel coltivare i rapporti commerciali mettendo a disposizione dei propri clienti un customer care efficace ed efficiente, nel tutelare e prediligere gli affiliati fidelizzati ma soprattutto nel puntare a rafforzare i principi di Industria Moderna.



L'OFFICINA DI
FABER
SOUTHERN ITALY

L'OFFICINA DI
COFFEE MACHINES
FABER
SOUTHERN ITALY

L'OFFICINA DI
COFFEE MACHINES
FABER
SOUTHERN ITALY



Gamma Pro

DELUXE • MINI DELUXE • TOTAL INOX



Gamma Pro

Una Faber è per sempre!

Creatività e minuziosa ingegneria meccanica handmade si fondono all'uso esclusivo di materiali nobili e solidi, come ottone, rame e acciaio inox.

La lavorazione artigianale rende unico ogni prodotto della Gamma Pro.

Il design essenziale e solido è studiato per durare nel tempo. Il telaio in acciaio e le finiture metalliche catturano e riflettono la luce, senza nascondere anzi mettendo in evidenza le saldature o eventuali imperfezioni della verniciatura. Non un difetto di fabbricazione ma il segno che le macchine da caffè Faber sono frutto di una lavorazione handmade attenta e minuziosa.

La gamma Pro si compone delle serie:

- Total Inox;
- Deluxe, disponibile in 9 colori;
- Mini Deluxe, disponibile in 5 colori.

Tutte le macchine della Gamma Pro (ad eccezione delle Mini Deluxe) sono disponibili nella versione Basic o nella versione accessoriata Zodiac.

Inquadra il QR code e scopri di più sulla Gamma Pro





COD: PROBLACKBASOTT

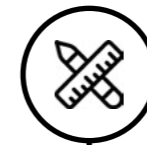
Pro Deluxe

Design e prestazioni Pro

È la macchina da caffè in cialde studiata per i clienti più esigenti, che scelgono il massimo del gusto senza rinunciare ad un design unico ed elegante. Resistente e compatta, la Pro Deluxe è studiata per durare nel tempo garantendo sempre

prestazioni elevate per un caffè a casa come al bar.

Disponibile nella versione Basic o Zodiac con dosatore elettronico Caffè Lungo/Corto ed elettrovalvola inclusi.



Design

Acciaio inox verniciato Mat

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

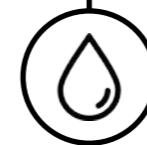
Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo elettro-colorato



Serbatoio

1 x 1,3L



Vano Portatazze

Fino a 3 tazze

Pressacialda

Regolabile in ottone

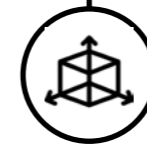
Pompa

15 bar



Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

32x21x35 cm



- 1 Interruttore erogazione caffè
- 2 Interruttore accensione ON/OFF
- 3 Vaschetta raccogli acqua
- 4 Beccuccio di erogazione
- 5 Filtro alloggiamento cialda
- 6 Leva chiusura vano alloggiamento cialda
- 7 Coperchio vano serbatoio 1,3 lt

Optional

VAPOR

Gruppo vapore con accensione autonoma, che può essere disattivato in caso di non utilizzo per un notevole risparmio di consumi.

TERMOSTATO 98°

Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

ELETTROVALVOLA

Limita le goccioline fisiologiche post erogazione.

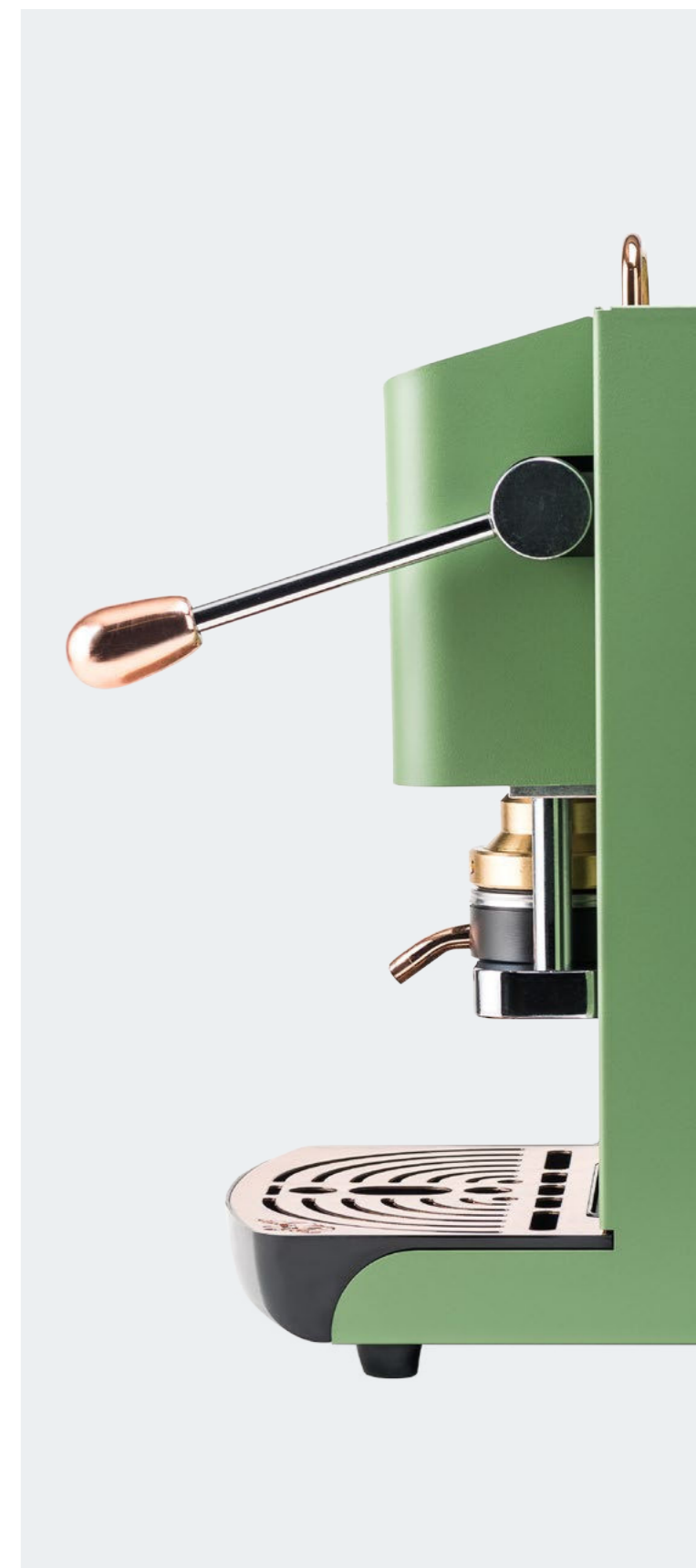
**PORTACIALDE ESTRAIBILE IN DELRIN +
FILTRO DOCCIA**

Per una pulizia facilitata del gruppo di erogazione.

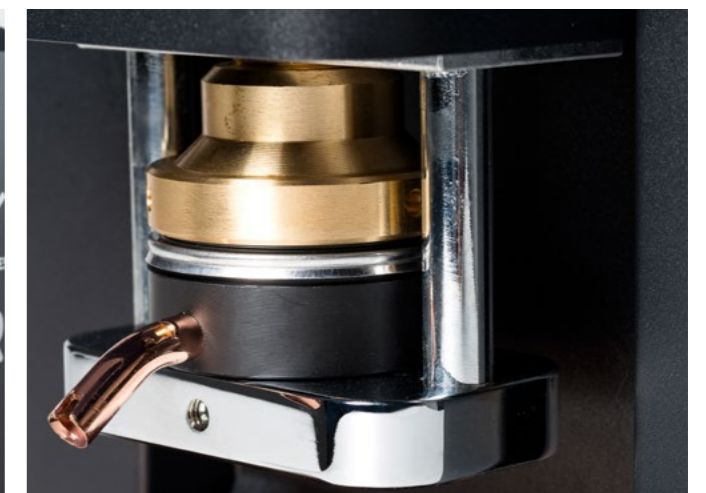
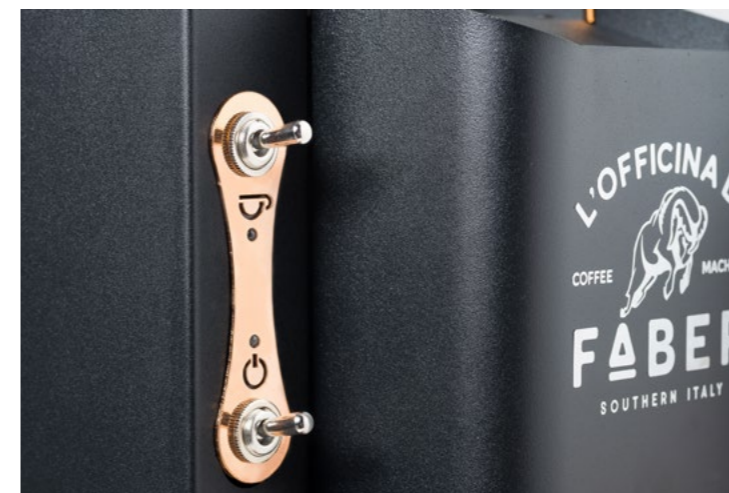
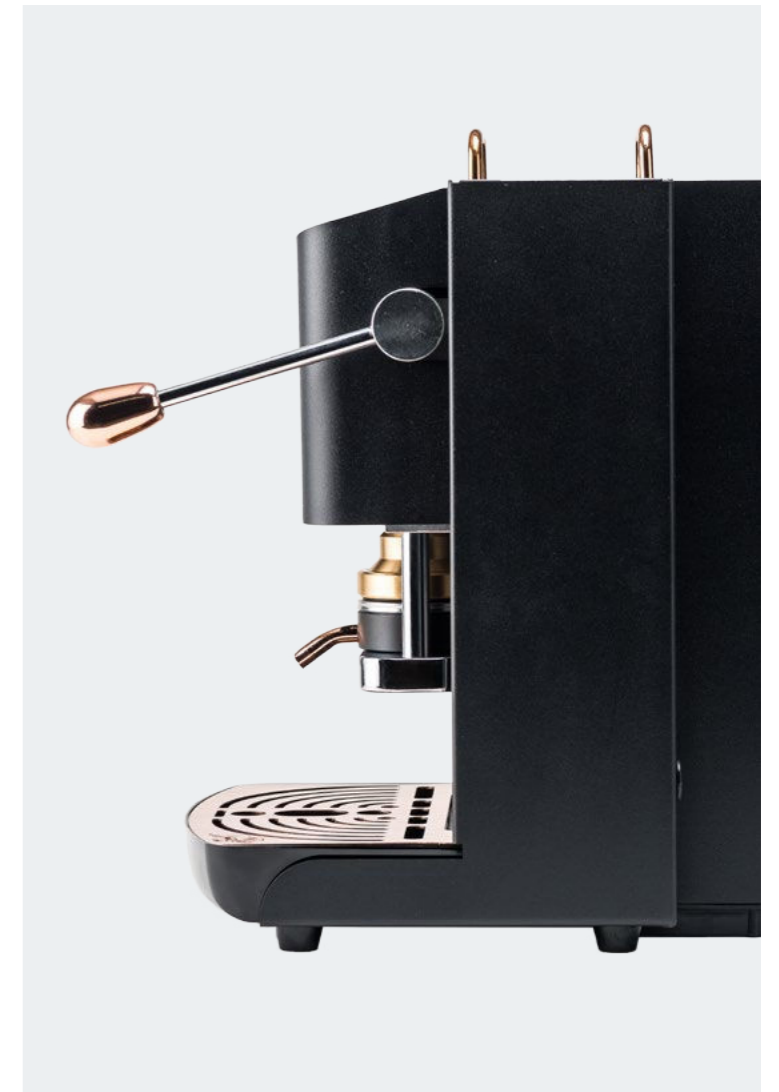
ALIMENTAZIONE 110V

TERMOBLOCCO OTTONE

Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.



GAMMA PRO



Colore telaio: Mat Black

COD: PROBLACKBASRAM

Dettagli disponibili in Rame, Silver e Ottone.

GAMMA PRO



Colore telaio: British Green

COD: PROBRITISHBASRAM

Dettagli disponibili in Rame, Silver e Ottone.

GAMMA PRO

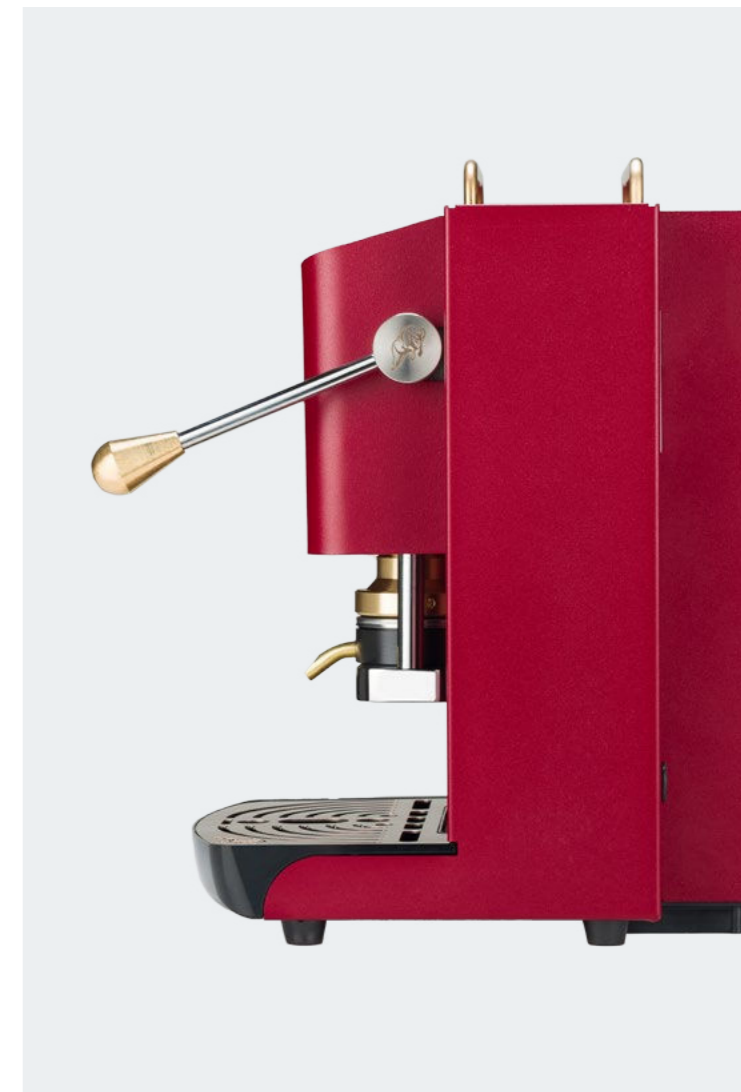


Colore telaio: Acid Green

COD: PROGREENBASRAM

Dettagli disponibili in Rame, Silver e Ottone.

GAMMA PRO

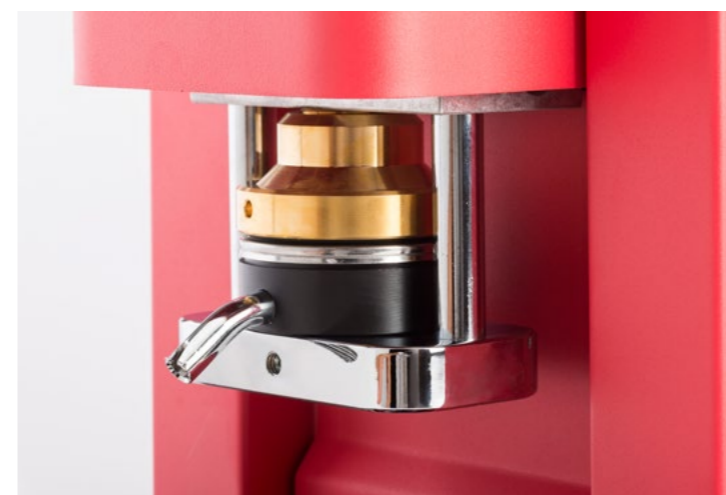
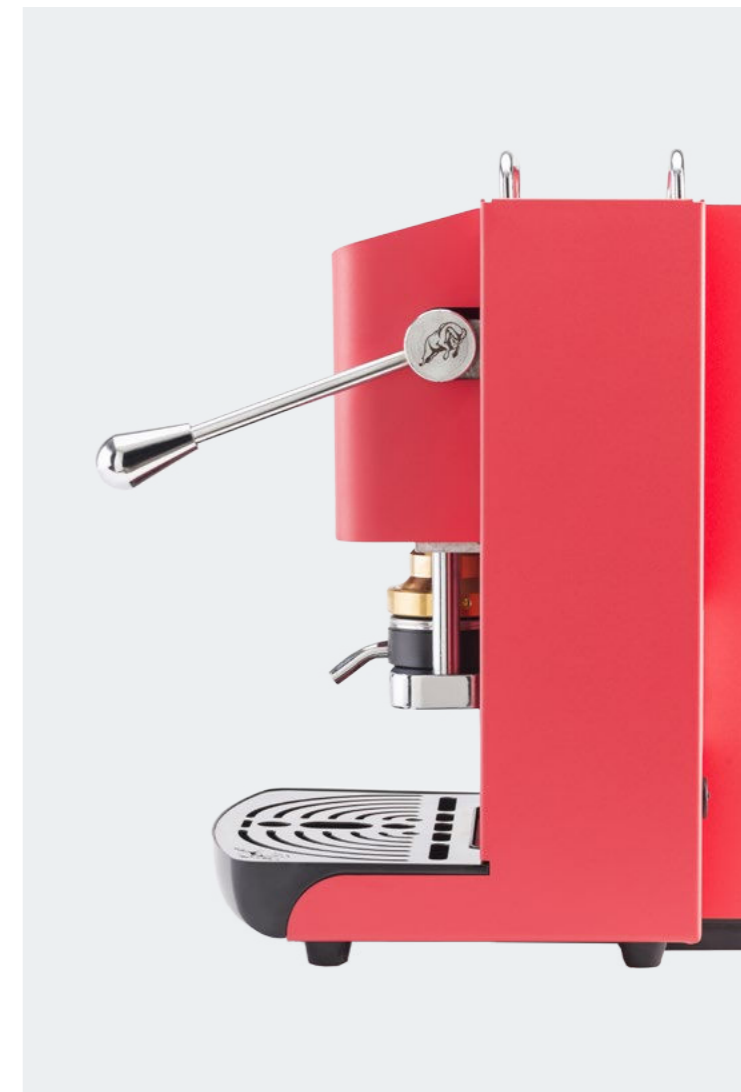


Colore telaio: Cherry Red

COD: PROCHERRYBASOTT

Dettagli disponibili in Rame, Silver e Ottone.

GAMMA PRO

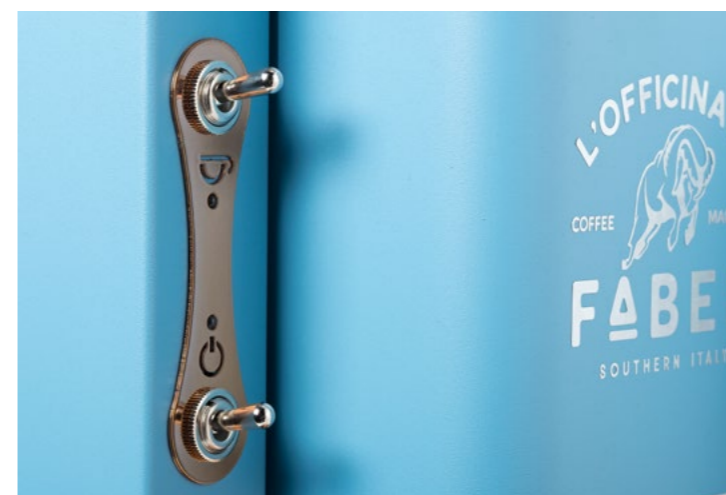
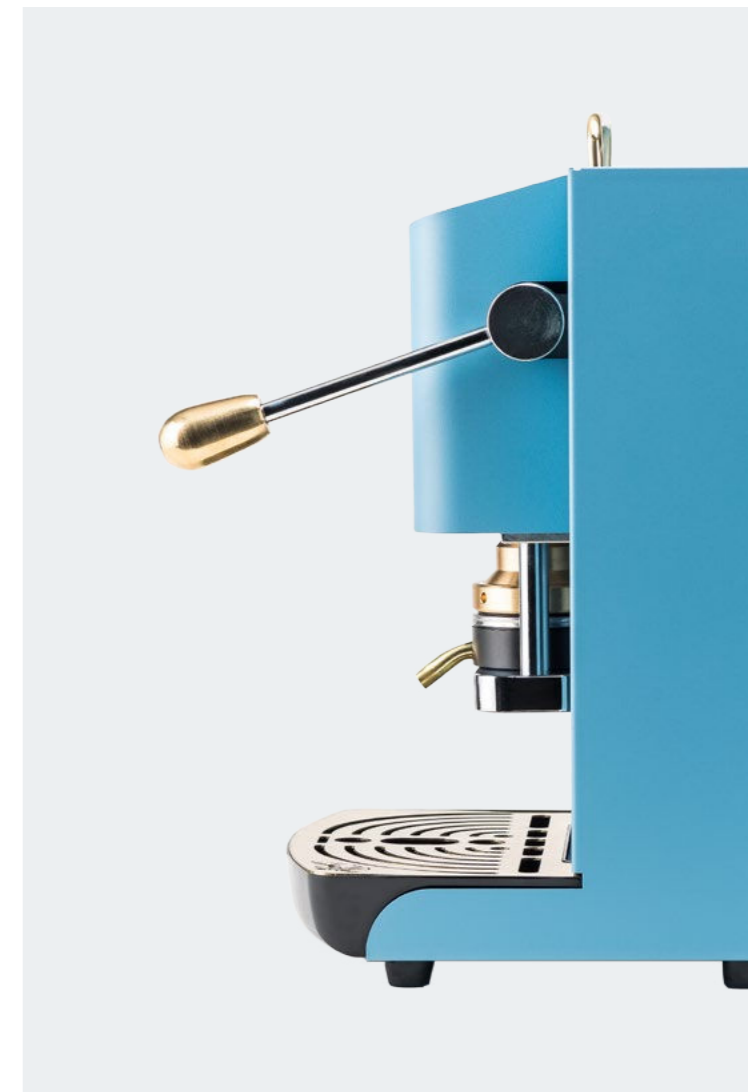


Colore telaio: Coral Pink

COD: PROCORALBASRAM

Dettagli disponibili in Rame, Silver e Ottone.

GAMMA PRO

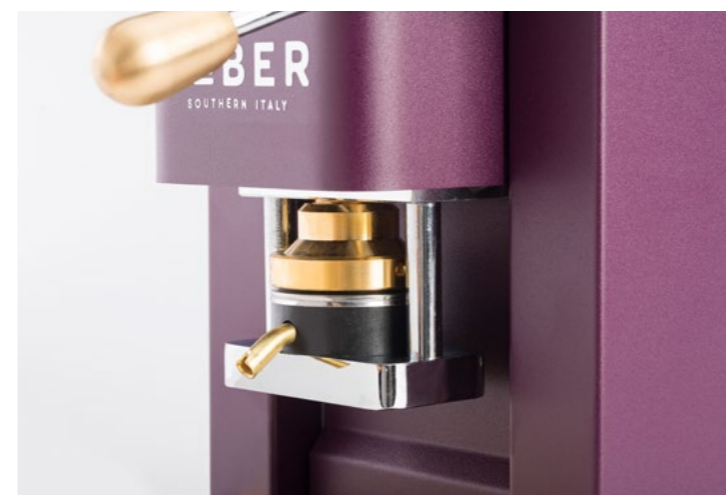
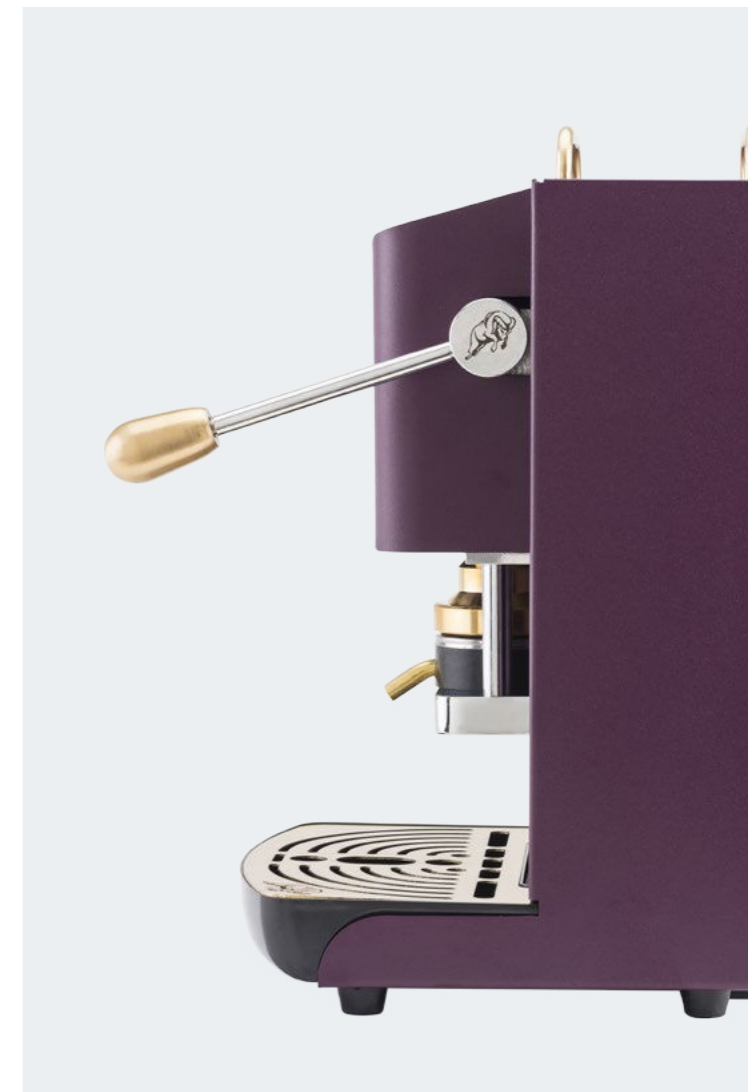


Colore telaio: Turquoise

COD: PROBLUBASRAM

Dettagli disponibili in Rame, Silver e Ottone.

GAMMA PRO

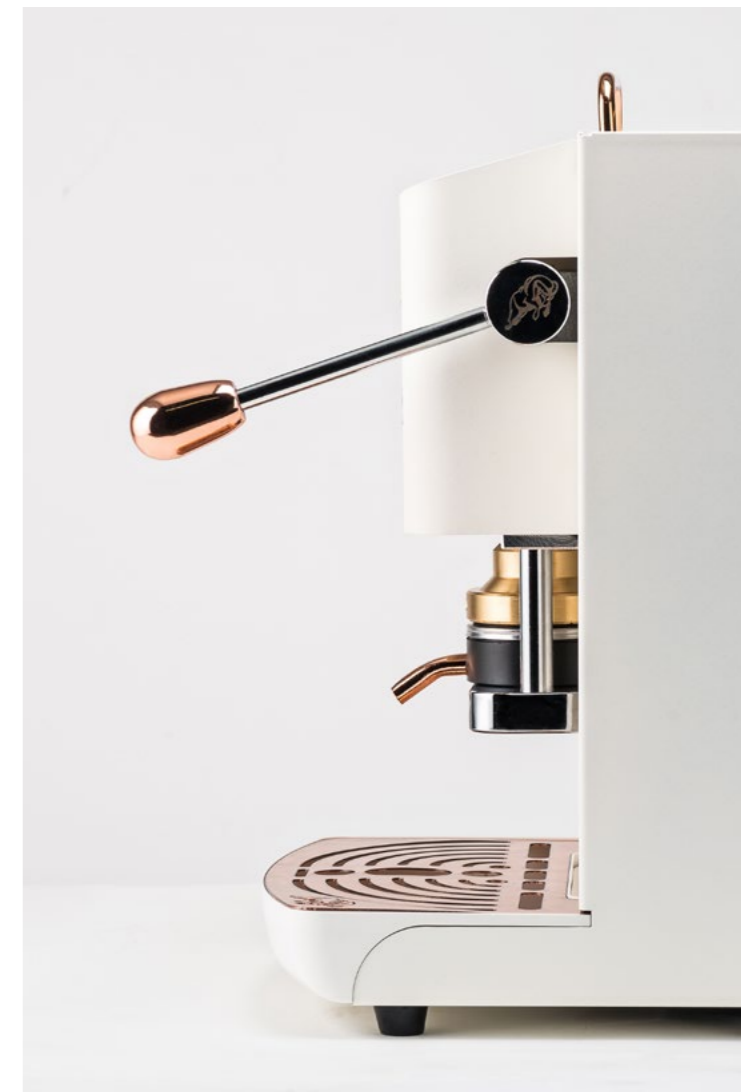


Colore telaio: Violet Purple

COD: PROVIOLETBASOTT

Dettagli disponibili in Rame, Silver e Ottone.

GAMMA PRO

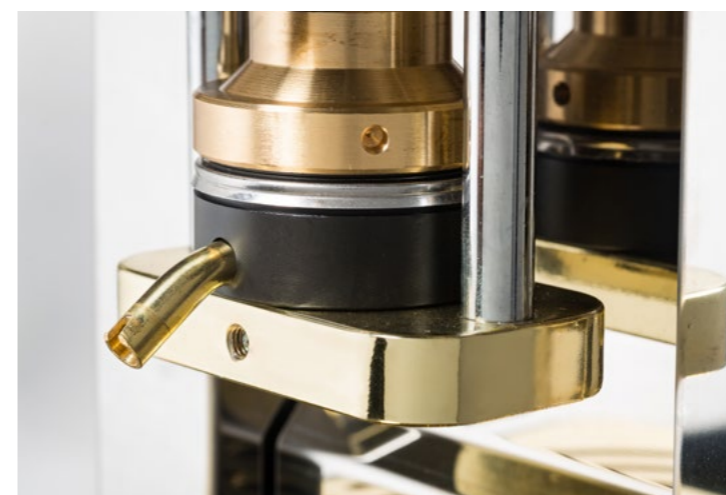
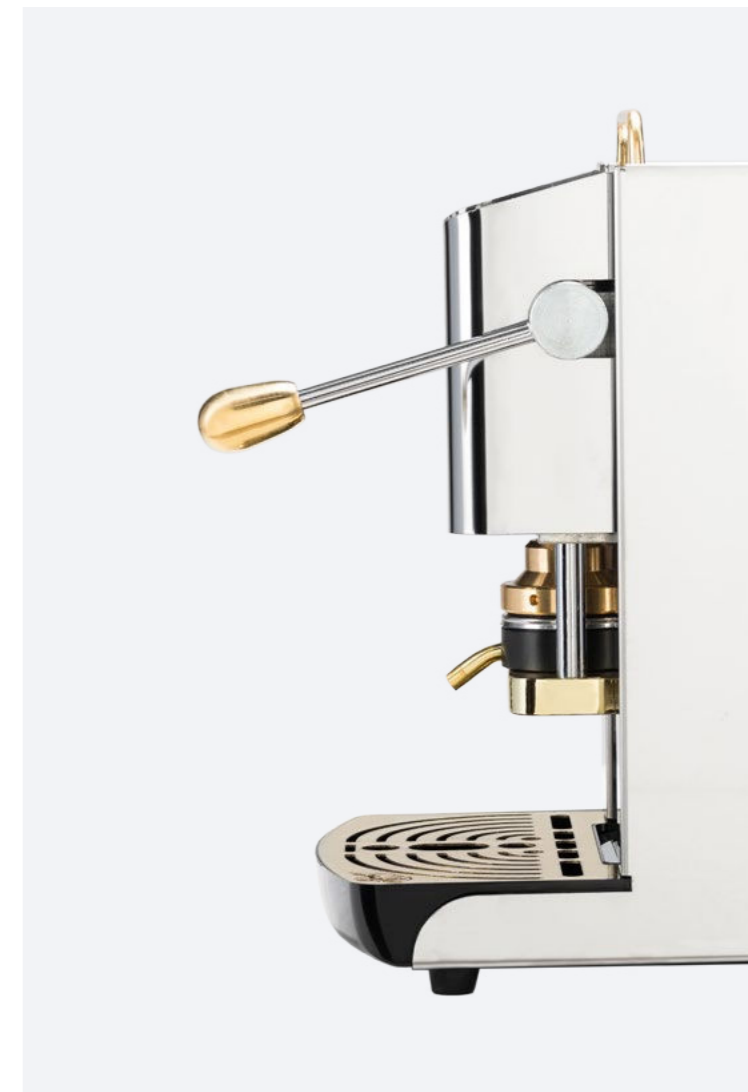


Colore telaio: Pure White

COD: PROWHITEBASRAM

Dettagli disponibili in Rame, Silver e Ottone.

GAMMA PRO



Telaio in acciaio Inox

COD: PROINOXDELUXEBASOTT

Dettagli disponibili in Rame, Silver e Ottone.



Deluxe Vapor

PRO DELUXE

Il design essenziale ed elegante della Gamma Pro con l'aggiunta della lancia vapore. Per prestazioni ancora più professionali e un caffè come quello

al bar. Resistente e compatta, questa macchina è studiata per durare nel tempo garantendo sempre prestazioni elevate.



Design

Telaio in acciaio inox Aisi 410/Verniciato Mat*

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

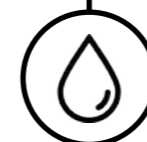
Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo



Serbatoio

1 x 1,3L



Vano Portatazze

Fino a 3 tazze

Pressacialda

Regolabile in ottone

Pompa

15 bar

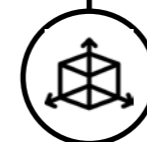
Termostato Vapore

200°/250° riarmo manuale



Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

32x21x35 cm

*Vapor disponibile solo nei colori Pure White e Mat Black



- 1 Interruttore erogazione caffè
- 2 Interruttore accensione ON/OFF
- 3 Vaschetta raccogli acqua
- 4 Beccuccio di erogazione
- 5 Filtro alloggiamento cialda
- 6 Lancia Vapore
- 7 Leva chiusura vano alloggiamento cialda
- 8 Coperchio vano serbatoio 1,3 lt

Optional

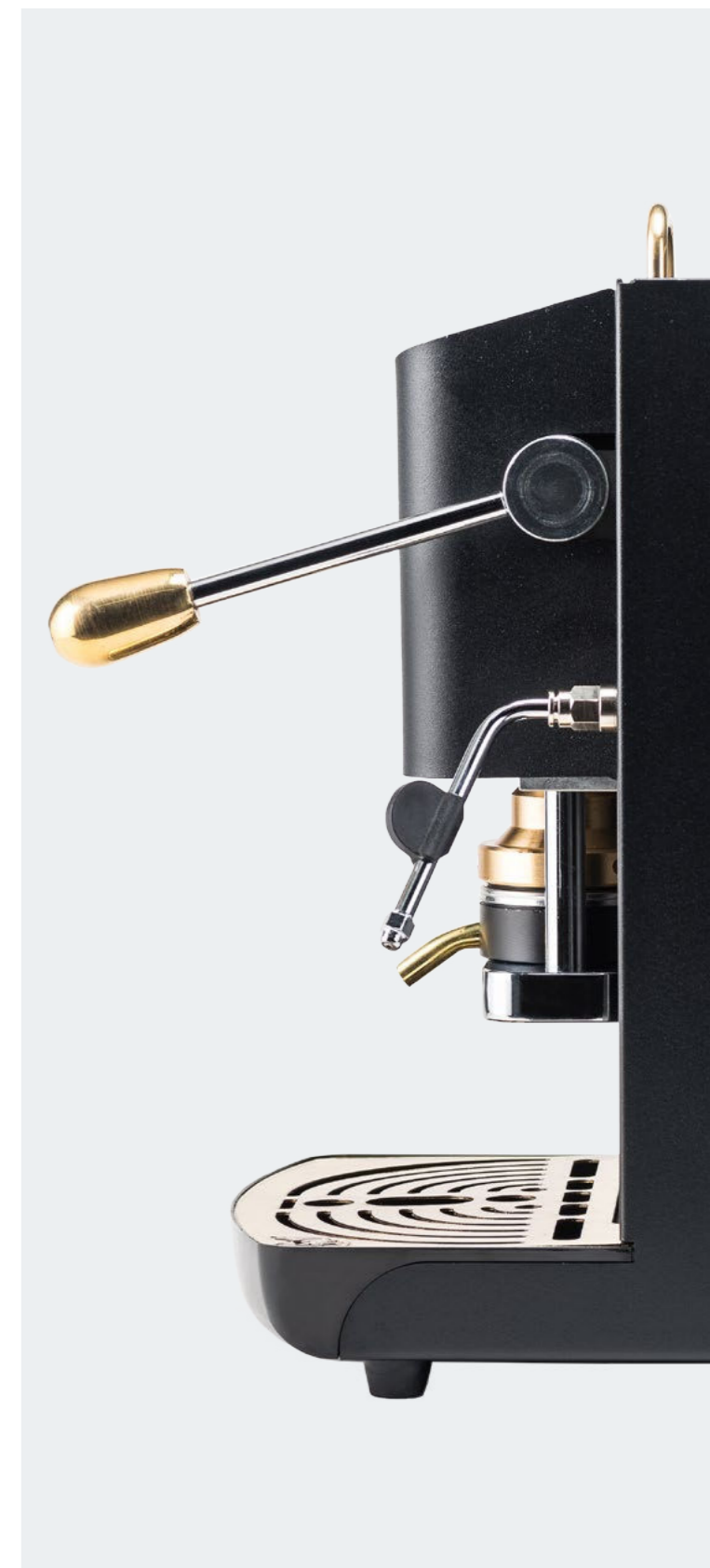
TERMOSTATO 98°
Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

ELETTROVALVOLA
Limita le goccioline fisiologiche post erogazione.

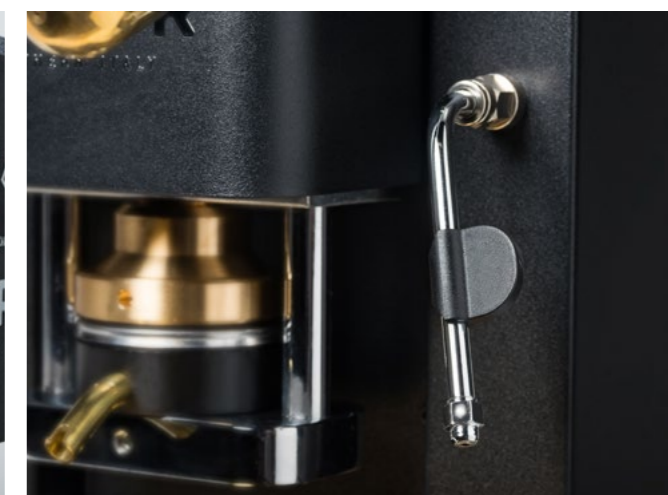
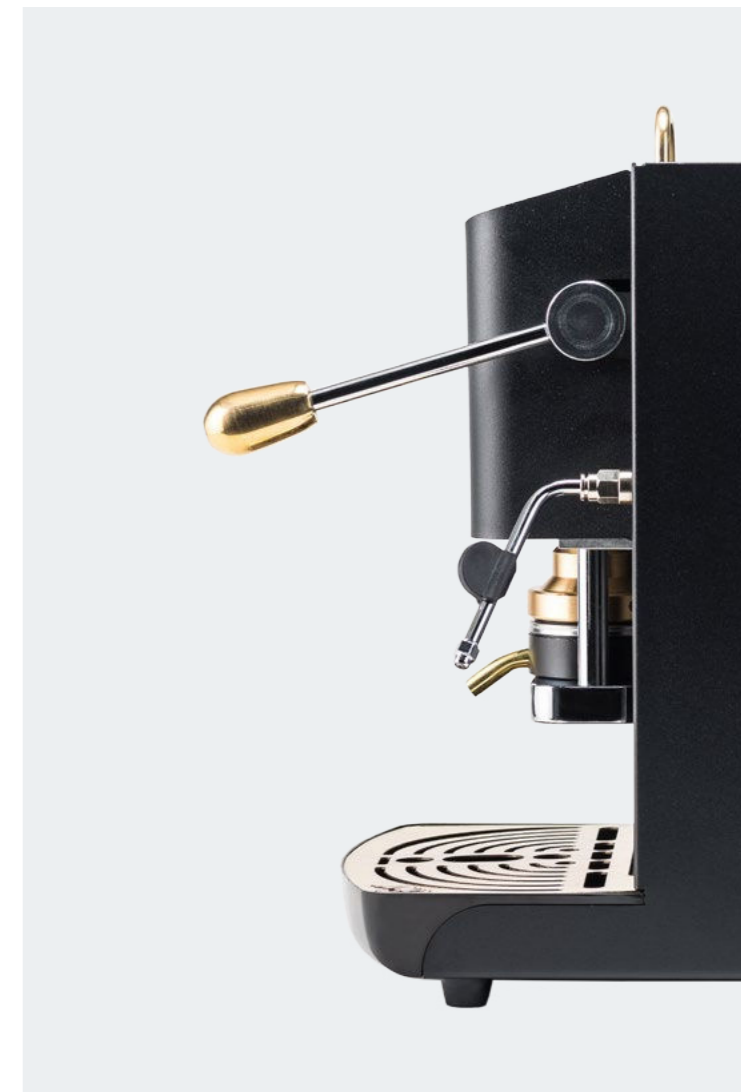
PORTACIALDE ESTRAIBILE IN DELRIN + FILTRO DOCCIA
Per una pulizia facilitata del tuo gruppo di erogazione.

ALIMENTAZIONE 110V

TERMOBLOCCO OTTONE
Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.



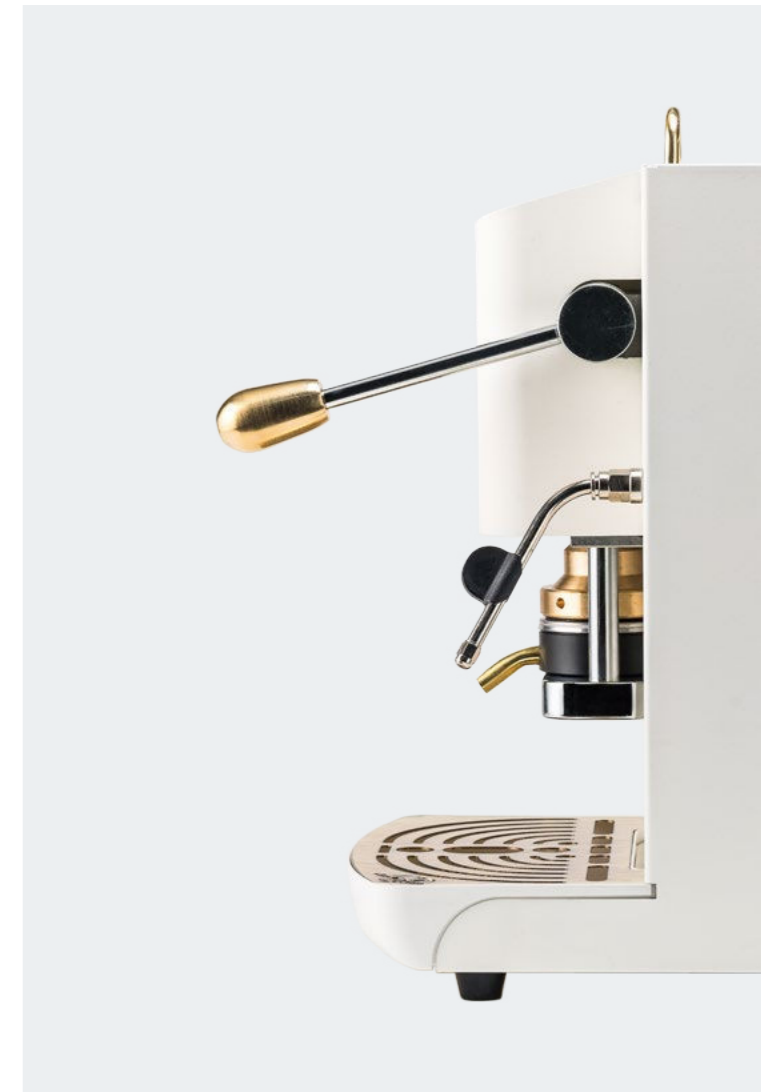
GAMMA PRO VAPOR



Pro Deluxe Mat Black Vapor

COD: PROBLACKBASOTTVAP

GAMMA PRO VAPOR



Pro Deluxe Pure White Vapor

COD: PROWHITEBASOTTVAP



COD: PROINOXBAS

Total Inox

STILE AUDACE E RAFFINATO

Interamente in acciaio inox Aisi 410, la Pro Total Inox è dotata di un vano poggia tazze che può ospitare fino a 3 tazzine. Stile audace e raffinato, resistente e affidabile, sono i requisiti di questa macchina da caffè in cialde, che la rendono la più elegante del mercato. Disponibile nella versione Basic o Zodiac, quest'ultima con elettrovalvola di serie, dosatore volumetrico per caffè lungo o corto.



Design

Acciaio Inox Aisi 410

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

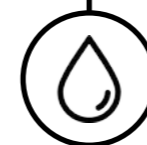
Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo elettro-colorato



Serbatoio

1 x 1,3L



Vano Portatazze

Fino a 3 tazze

Pressacalda

Regolabile in ottone

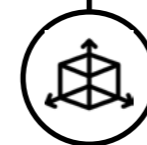
Pompa

15 bar



Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

32x21x35 cm



- 1 Interruttore erogazione caffè
- 2 Interruttore accensione ON/OFF
- 3 Vaschetta raccogli acqua
- 4 Beccuccio di erogazione
- 5 Filtro alloggiamento cialda
- 6 Leva chiusura vano alloggiamento cialda
- 7 Coperchio vano serbatoio 1,3 lt

Optional

VAPOR

Gruppo vapore con accensione autonoma, che può essere disattivato in caso di non utilizzo per un notevole risparmio di consumi.

TERMOSTATO 98°

Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

ELETTROVALVOLA

Limita le goccioline fisiologiche post erogazione.

PORTACIALDE IN DELRIN + FILTRO DOCCIA

Per una pulizia facilitata del tuo gruppo di erogazione.

ALIMENTAZIONE 110V

TERMOBLOCCO OTTONE

Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.

Mini Deluxe

Prestazioni Pro, formato mini!

L'iconico design della gamma Pro Deluxe, in formato compact: stesse prestazioni ma in versione ristretta!

Inquadra il QR code e scopri di più sulla Gamma Pro





COD: PROMINIGREENBASOTT

Mini Deluxe

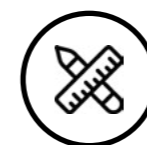
Prestazioni Pro, formato mini!

Design elegante ed essenziale che non rinuncia alle prestazioni né alla potenza proprie della gamma Pro. È la Mini Deluxe.

Una macchina da caffè in cialde studiata per i clienti più esigenti che scelgono il massimo del

gusto senza rinunciare al piacere di un design unico, compatto e resistente.

La Mini Deluxe è disponibile in cinque colori e compatibile con tutti gli accessori e gli optional della gamma Pro.



Design

Acciaio inox verniciato Mat

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

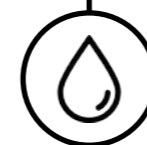
Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo elettro-colorato



Serbatoio

1 L



Vano Portatazze

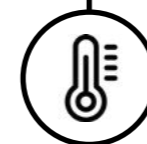
Fino a 3 tazze

Pressacialda

Regolabile in ottone

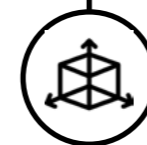
Pompa

15 bar



Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

26x17,5x24 cm



- ❶ Interruttore erogazione caffè
- ❷ Interruttore accensione ON/OFF
- ❸ Vaschetta raccogli acqua
- ❹ Beccuccio di erogazione
- ❺ Filtro alloggiamento cialda
- ❻ Leva chiusura vano alloggiamento cialda
- ❼ Coperchio vano serbatoio 1 lt

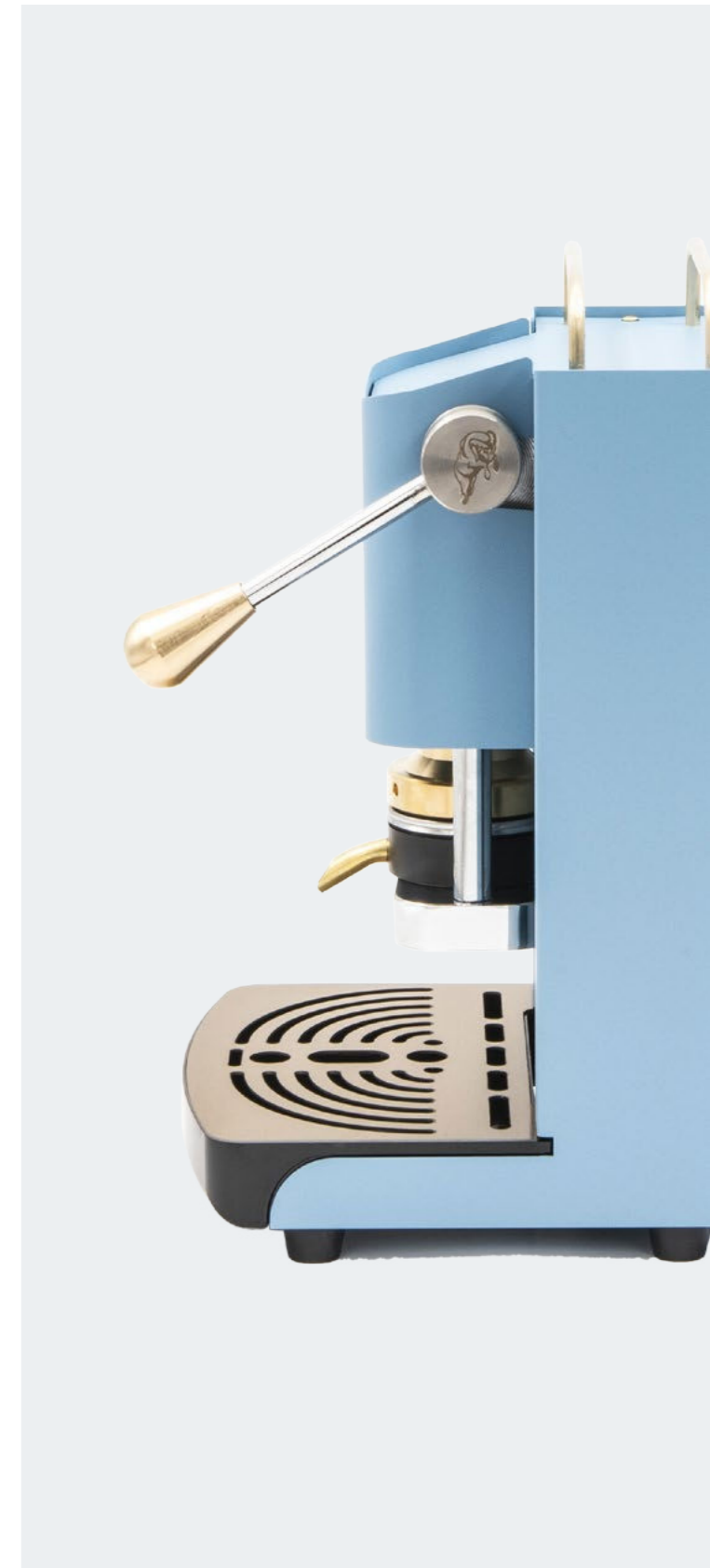
Optional

TERMOSTATO 98°
Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

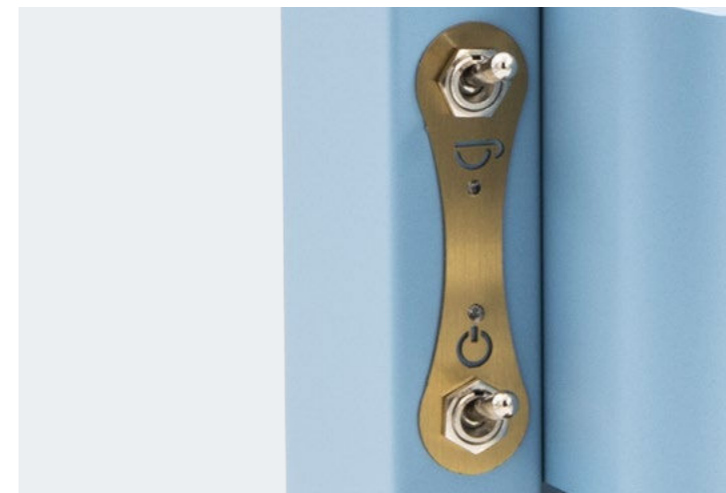
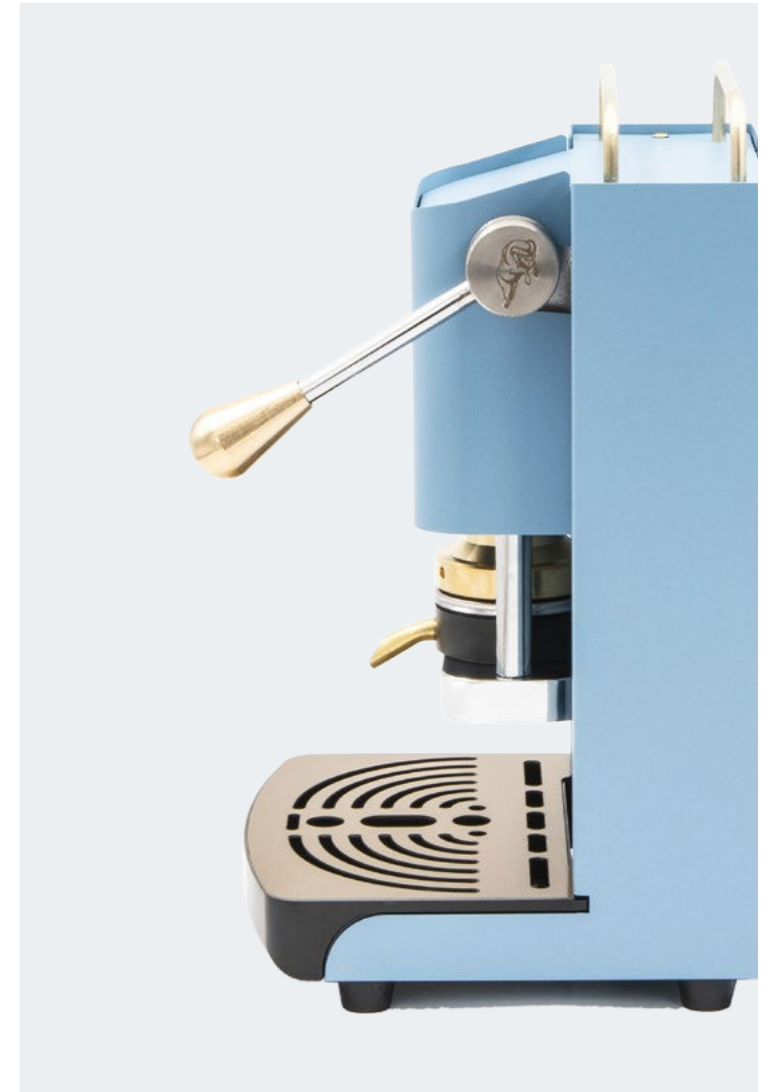
PORTACIALDE ESTRAIBILE IN DELRIN + FILTRO DOCCIA
Per una pulizia facilitata del tuo gruppo di erogazione.

ALIMENTAZIONE 110V

TERMOBLOCCO OTTONE
Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.



MINI DELUXE



Colore telaio: Turquoise

PROMINIBLUBASOTT

MINI DELUXE

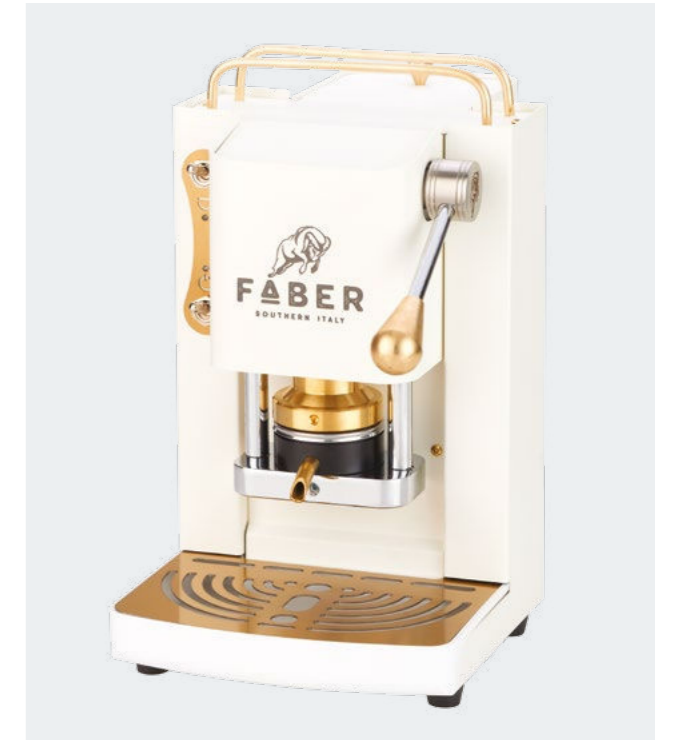


Colore telaio: Mat Black

PROMINIBLACKBASOTT



PROMINIGREENBASOTT



PROMINIWHITEBASOTT



PROMINICHERRYBASOTT



Pro Limited Edition

DIABOLIK • CAMOUFLAGE

Pro Supreme

Gamma Pro, Limited Edition

**Molto più di una macchina da caffè:
un gioiello di design e tecnica, per
un'esperienza estetica oltre che di gusto
di livello superiore.**

La fiammante PRO SUPREME nasce dalla fusione della meccanica Faber con la tecnologia all'avanguardia di elettrocolorazione dell'acciaio, materiale nobile per eccellenza.

Un connubio perfetto di elementi, che crea un'eccezionale sinergia tra lucentezza dei dettagli e robustezza dei materiali. Il design iconico Faber - essenziale e dalle linee decise e l'eleganza brutalista rendono unica la nuova serie Pro Supreme, nata per essere al centro dell'attenzione.

Prodotta in edizione limitata in soli 700 esemplari.

*Inquadra il QR code e
scopri di più sulle Limited Edition*





Supreme

LIMITED EDITION

Eterna, moderna, accattivante e decisamente sexy!

Il design unico e inconfondibile della gamma Pro incontra la bellezza eterea dell'acciaio

inossidabile elettrocolorato. Estetica e tecnica combinate insieme per garantire il massimo del gusto e un'esperienza di godimento totale! Piacere per gli occhi e non solo.



Design

Acciaio Inox Elettro-colorato

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

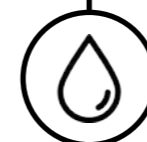
Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo elettro-colorato



Serbatoio

1 x 1,3L

Pressacalda e siluro

Regolabili in ottone



Vano Portatazze

Fino a 3 tazze

Pressacalda

Regolabile in ottone

Elettrovalvola

Grazie ad impulsi elettromagnetici, limita le goccioline fisiologiche post erogazione.

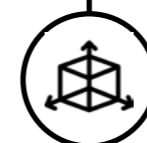
Pompa

15 bar



Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

32x21x35 cm

Dubai



- 1 Interruttore erogazione caffè
- 2 Interruttore accensione ON/OFF
- 3 Vaschetta raccogli acqua
- 4 Beccuccio di erogazione
- 5 Filtro alloggiamento cialda
- 6 Leva chiusura vano alloggiamento cialda
- 7 Coperchio vano serbatoio 1,3 lt

Optional

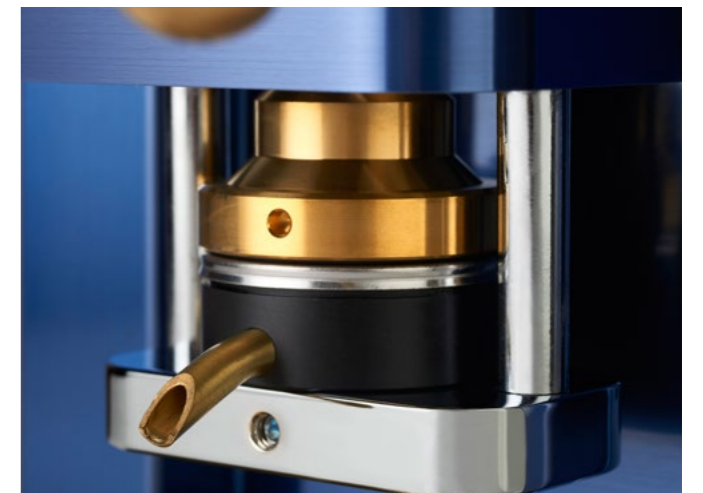
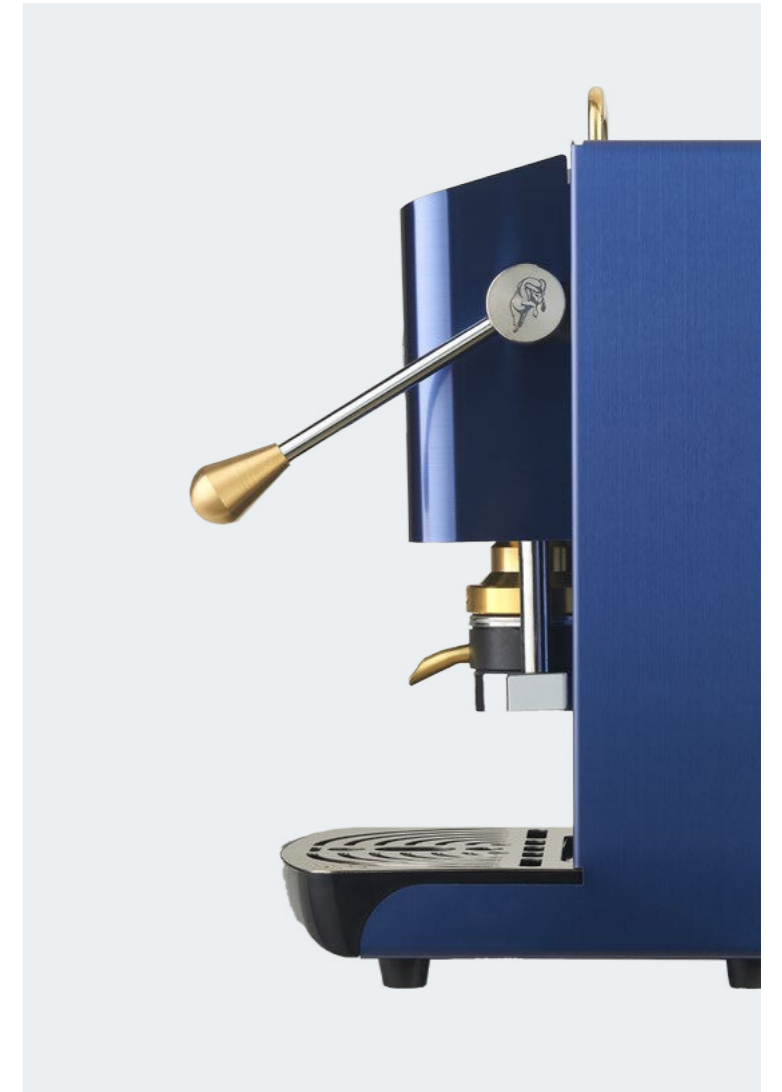
TERMOSTATO 98°
Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

ALIMENTAZIONE 110V

TERMOBLOCCO OTTONE
Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.



PRO SUPREME

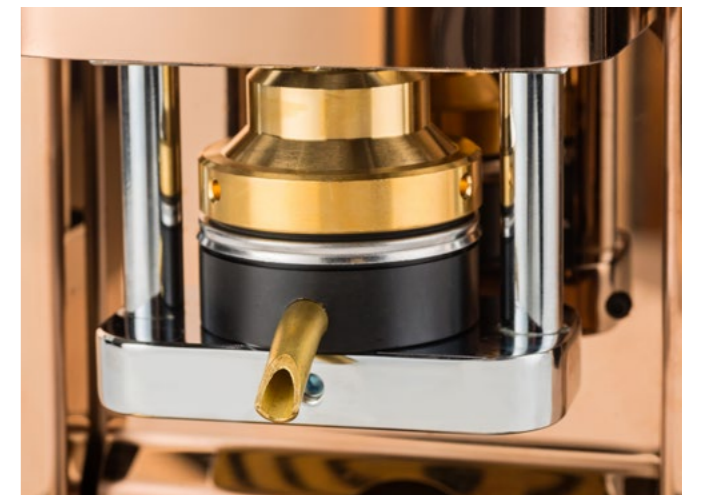
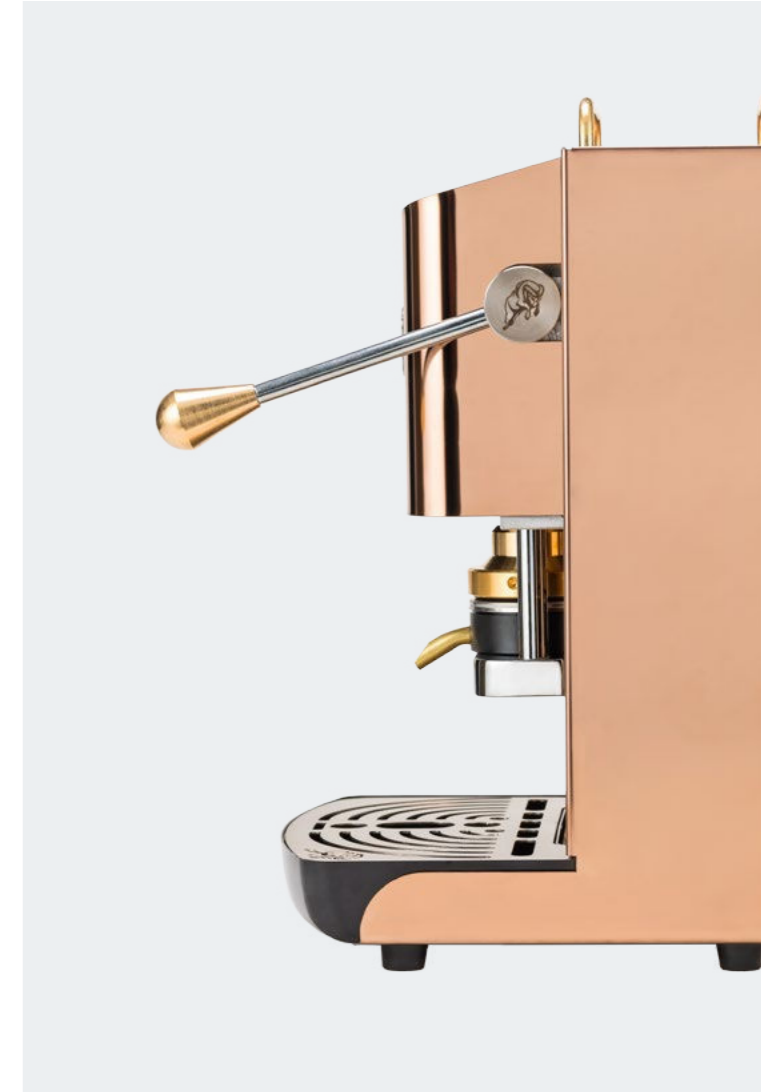
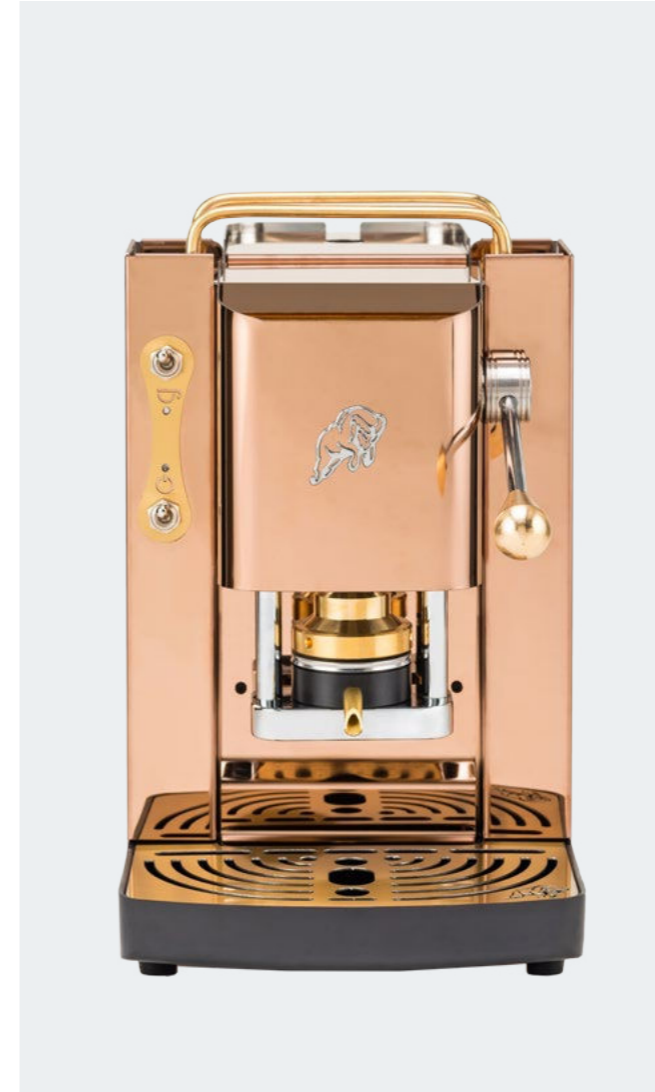


Marrakech

PRO SUPREME



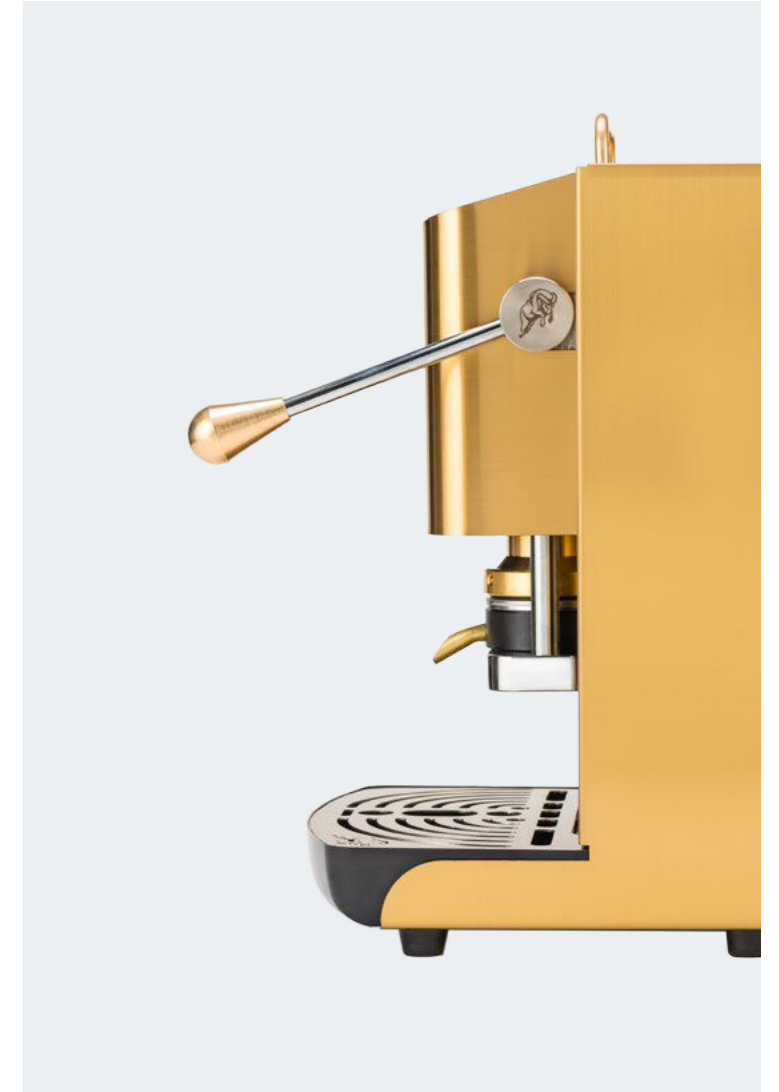
Praga



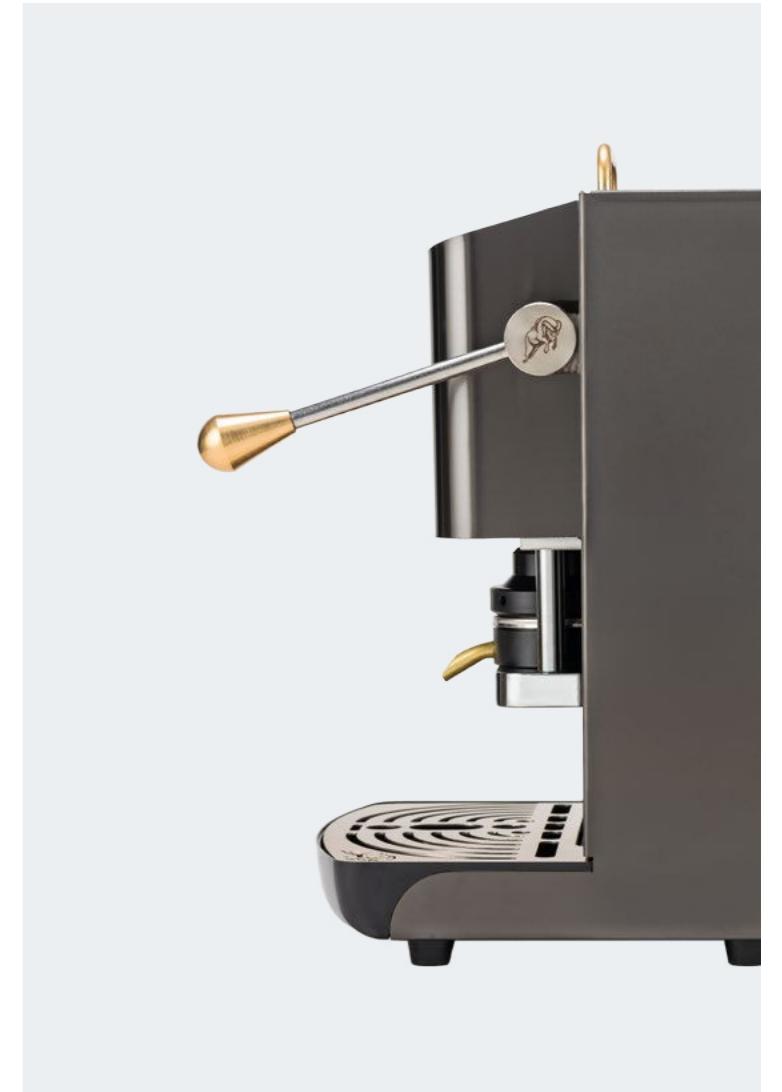
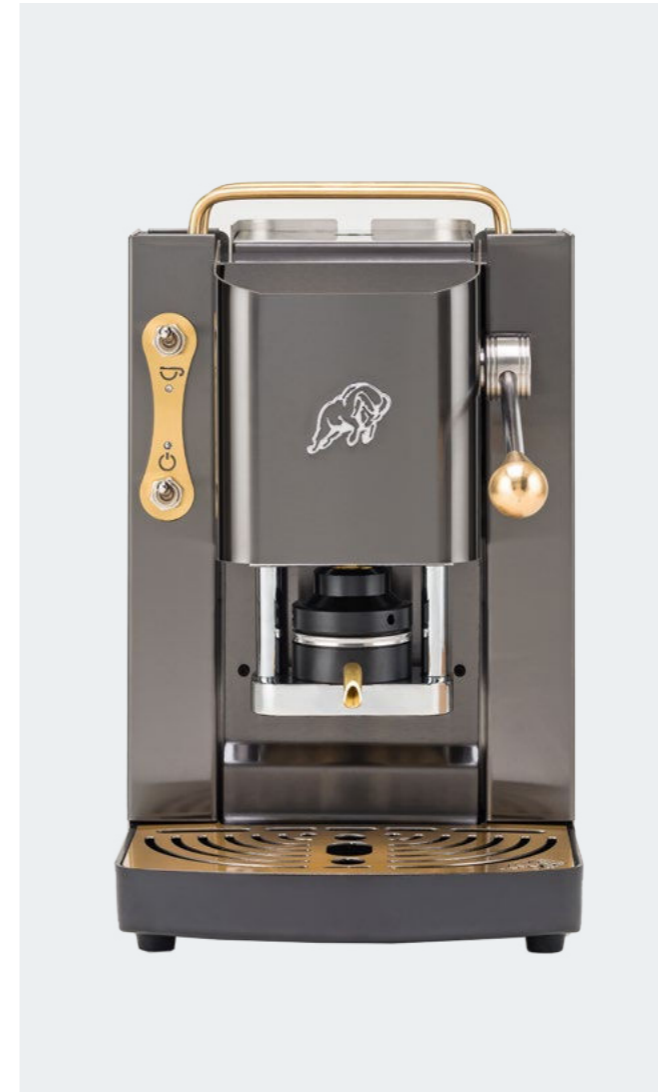
PRO SUPREME



Dubai



PRO SUPREME

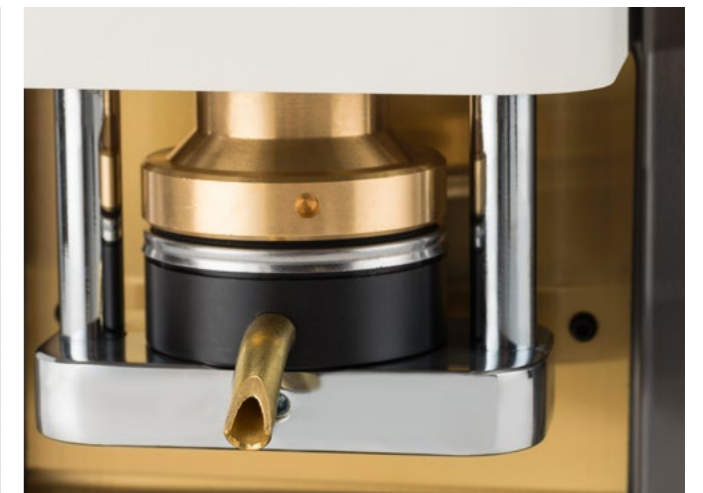
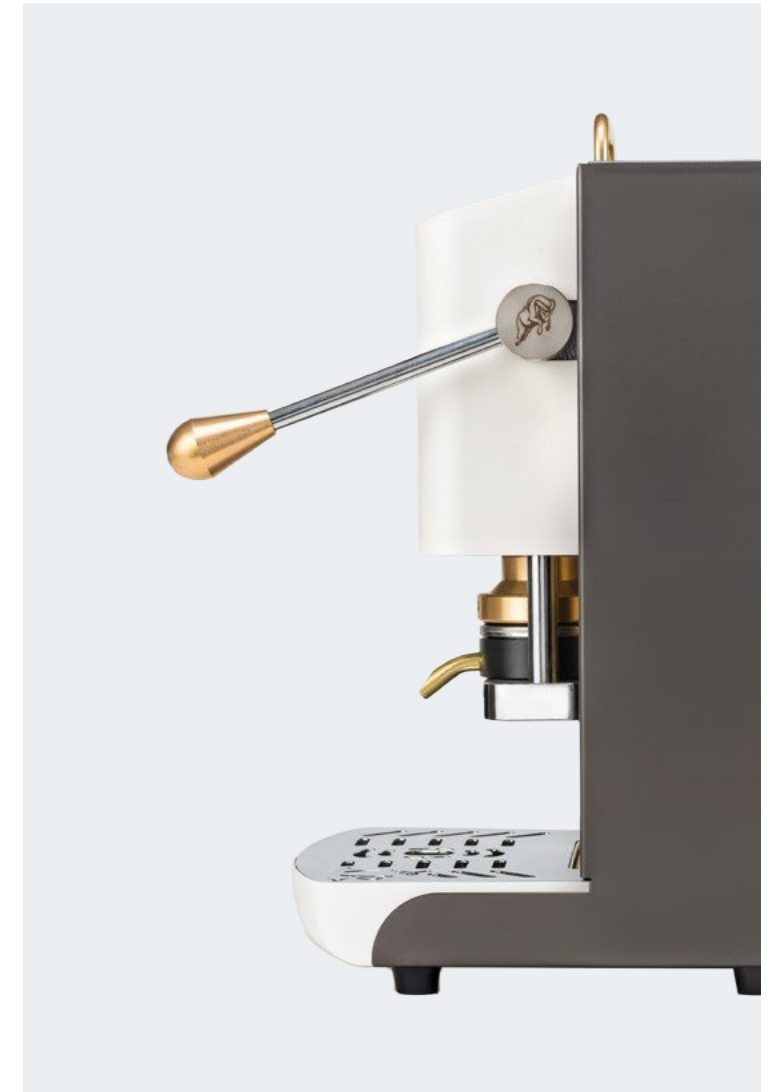


Berlino

PRO SUPREME



Copenaghen





Diabolik® Edition

Gamma Pro, Limited Edition

La linea essenziale e sofisticata della Gamma Pro si lega al fascino senza tempo dell'eroe mascherato icona del fumetto italiano.

Prodotta in edizione limitata in soli 2000 esemplari in sette diversi soggetti e tre combinazioni di colore, la nuova Pro firmata "Diabolik® Edition" è stata lanciata in concomitanza con l'uscita nelle sale del film realizzato dai Manetti Bros con protagonisti Luca Marinetti, Miriam Leone e Valerio Mastandrea.

Esemplari che si fanno notare, unici nel loro genere, imperdibili pezzi da collezione per appassionati del genere e non solo.

Inquadra il QR code e scopri di più sulle Limited Edition





COD: PRODELUXEDK08

Diabolik®

LIMITED EDITION

L'iconico design della Gamma Pro si veste di mistero e fascino in chiave decisamente pop, con il telaio metallico firmato Diabolik® Edition. La qualità Faber qui in versione

da collezione, per amanti del caffè e non solo.

Realizzata in 2000 esemplari, disponibili in tre combinazioni di colore e tre diversi soggetti.



Design

Acciaio Inox Aisi 410 Sublimato

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

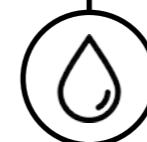
Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo elettro-colorato



Serbatoio

1 x 1,3L

Pressacialda e siluro

Regolabili in ottone



Vano Portatazze

Fino a 3 tazze

Pressacialda

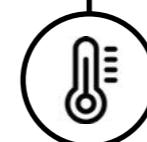
Regolabile in ottone

Elettrovalvola

Grazie ad impulsi elettromagnetici, limita le goccioline fisiologiche post erogazione.

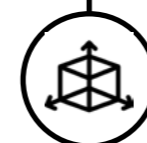
Pompa

15 bar



Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

32x21x35 cm



- 1 Interruttore erogazione caffè
- 2 Interruttore accensione ON/OFF
- 3 Vaschetta raccogli acqua
- 4 Beccuccio di erogazione
- 5 Filtro alloggiamento cialda
- 6 Leva chiusura vano alloggiamento cialda
- 7 Coperchio vano serbatoio 1,3 lt

Optional

TERMOSTATO 98°
Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

TERMOBLOCCO OTTONE
Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.

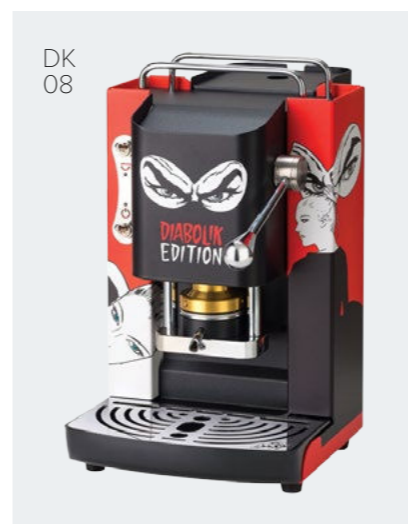
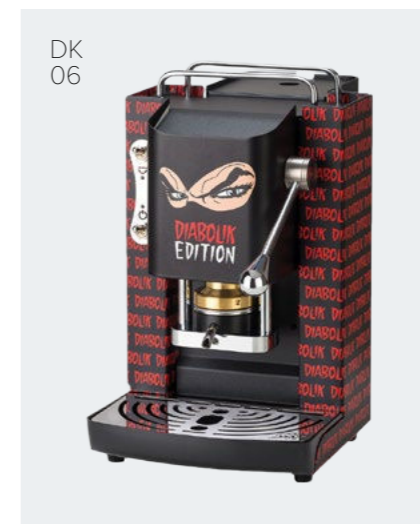
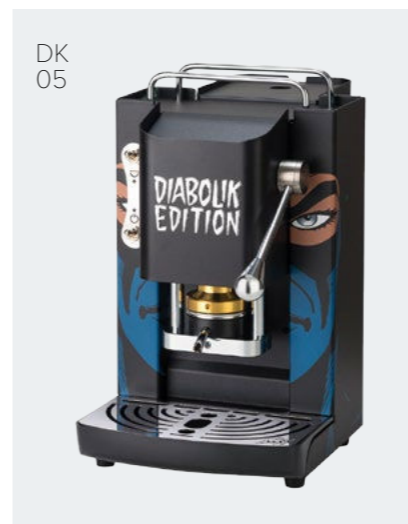
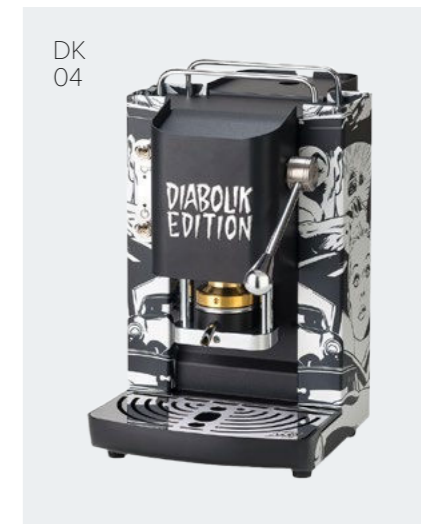
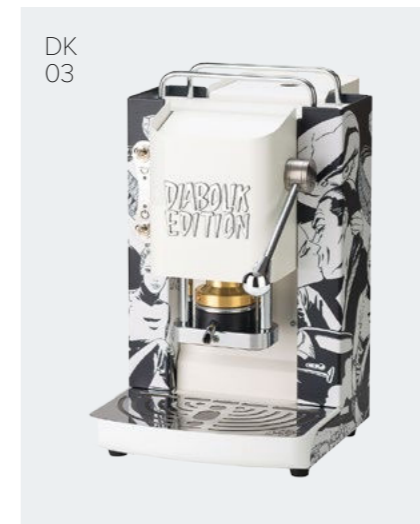
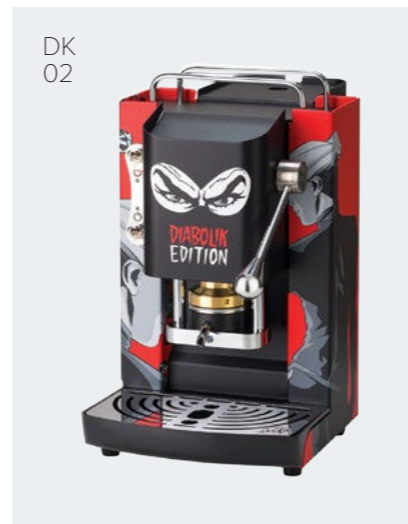


GAMMA PRO LIMITED ED



Diabolik Edition

COD: DK01





Camouflage

Gamma Pro, Army Collection

La Gamma Pro Deluxe in una veste decisamente trendy e con tanto carattere. La linea Camouflage interpreta l'iconico design Faber con una marcia in più.

Realizzata utilizzando la tecnica della sublimazione, la PRO DELUXE CAMOUFLAGE COLLECTION conquista al primo sguardo. La tecnologia e il design della macchina da caffè in cialde Faber al servizio di una collezione esclusivamente dedicata allo stile camouflage.

Edizione super limitata in soli 300 esemplari.

Inquadra il QR code e scopri di più sulle Limited Edition





- 1 Interruttore erogazione caffè
- 2 Interruttore accensione ON/OFF
- 3 Vaschetta raccogli acqua
- 4 Beccuccio di erogazione
- 5 Filtro alloggiamento cialda
- 6 Leva chiusura vano alloggiamento cialda
- 7 Coperchio vano serbatoio 1,3 lt

Optional

TERMOSTATO 98°
Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

ALIMENTAZIONE 110V

TERMOBLOCCO OTTONE
Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.

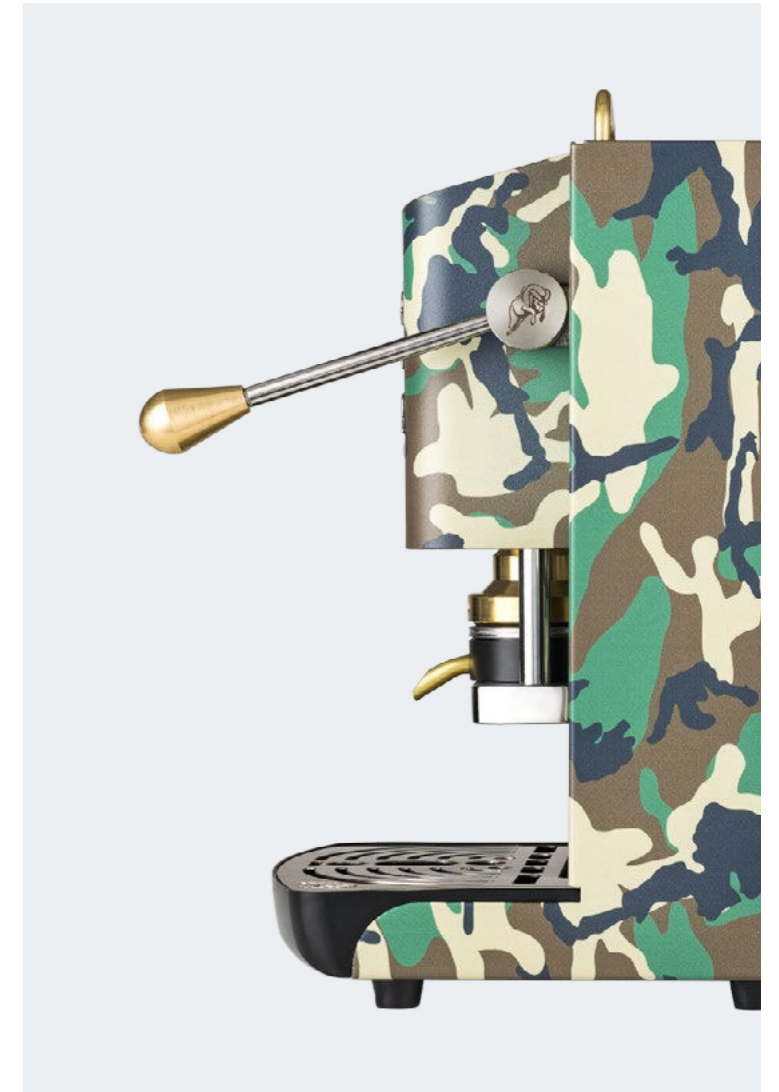
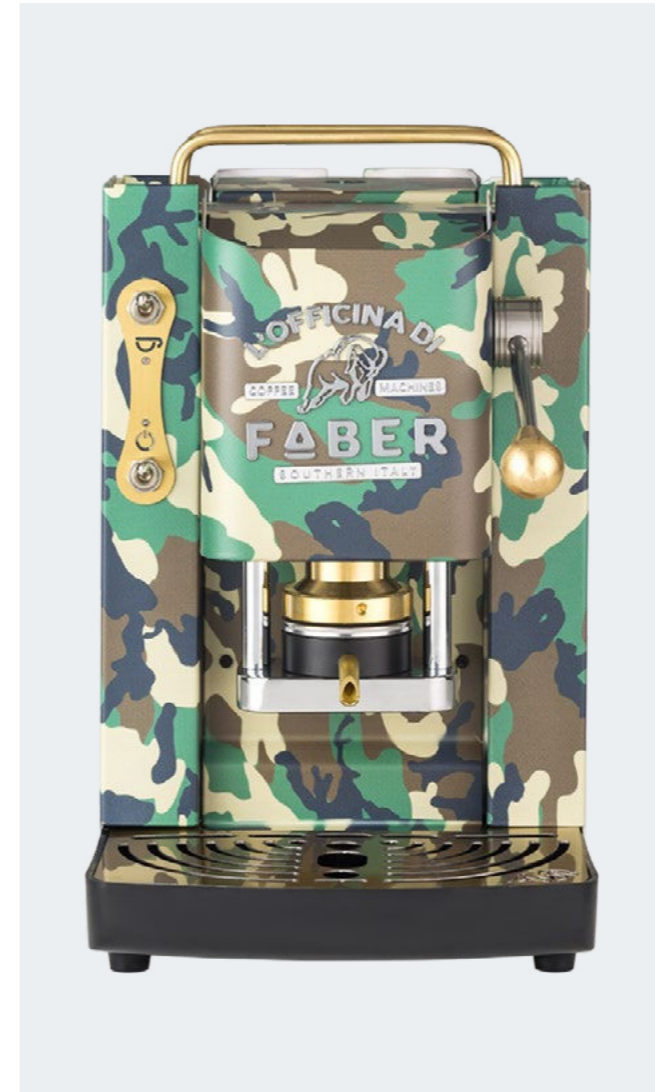


GAMMA PRO LIMITED



Camouflage

COD: PROARMY





Gamma Slot

SLOT PLAST • SLOT INOX • INOX AMERICANO • PICCOLA SLOT

Gamma Slot

All you need is Slot!

**Linee compatte e design concreto,
La gamma Slot presenta macchine da
caffè icone dello spazio domestico, per
un caffè a regola d'arte con un'ergonomia
funzionale e smart.**

Un design iconico, che la gamma Slot declina in quattro diverse linee:

- Slot Plast: dal 2009 il prodotto di punta della produzione Faber.
- Slot Inox: robusta e affidabile, è la più solida delle Slot.
- Inox Americano: made in Italy per chi ama il caffè americano.
- NEW Piccola Slot: l'efficienza della gamma Slot in dimensioni ridotte.

Le macchine della gamma Slot sono il connubio perfetto tra funzionalità, design e compattezza.

*Inquadra il QR code e
scopri di più sulla Gamma Slot*





COD: SPBIABBASOTT

Slot Plast

ALL YOU NEED IS SLOT

Icona senza tempo, la Slot Plast, rappresenta il prodotto di punta della gamma Faber. Nata nel 2009, negli anni è stata perfezionata dalle mani esperte di artigiani professionisti.

La scelta spazia tra le 6 tinte in produzione che permettono di creare 12 coppie di nuance.

Disponibile con pressacalda Ottone o Delrin



Design

Telaio in metallo verniciato

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo elettro-colorato



Serbatoio

1 x 1,3L



Vano Portatazze

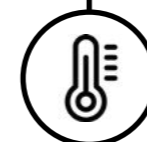
Fino a 3 tazze

Pressacalda

Di serie: in delrin Nero regolabile. Optional: in ottone regolabile

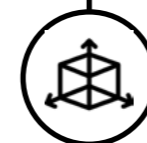
Pompa

15 bar



Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

21x32x33 cm



- 1 Interruttore di erogazione
- 1 Spia luminosa temperatura
- 3 Interruttore di accensione ON/OFF
- 4 Vaschetta raccogli acqua
- 5 Beccuccio di erogazione
- 6 Filtro alloggiamento cialda
- 7 Leva chiusura vano alloggiamento cialda

Optional

VAPOR

Gruppo vapore con accensione autonoma.

ELETTROVALVOLA

Limita le goccioline fisiologiche post erogazione.

PORTACIALDE ESTRAIBILE

Portacialde in delrin + filtro doccia di acciaio per una pulizia facilitata del tuo gruppo di erogazione.

ALIMENTAZIONE 110V

TERMOSTATO 98°

Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

TERMOBLOCCO OTTONE

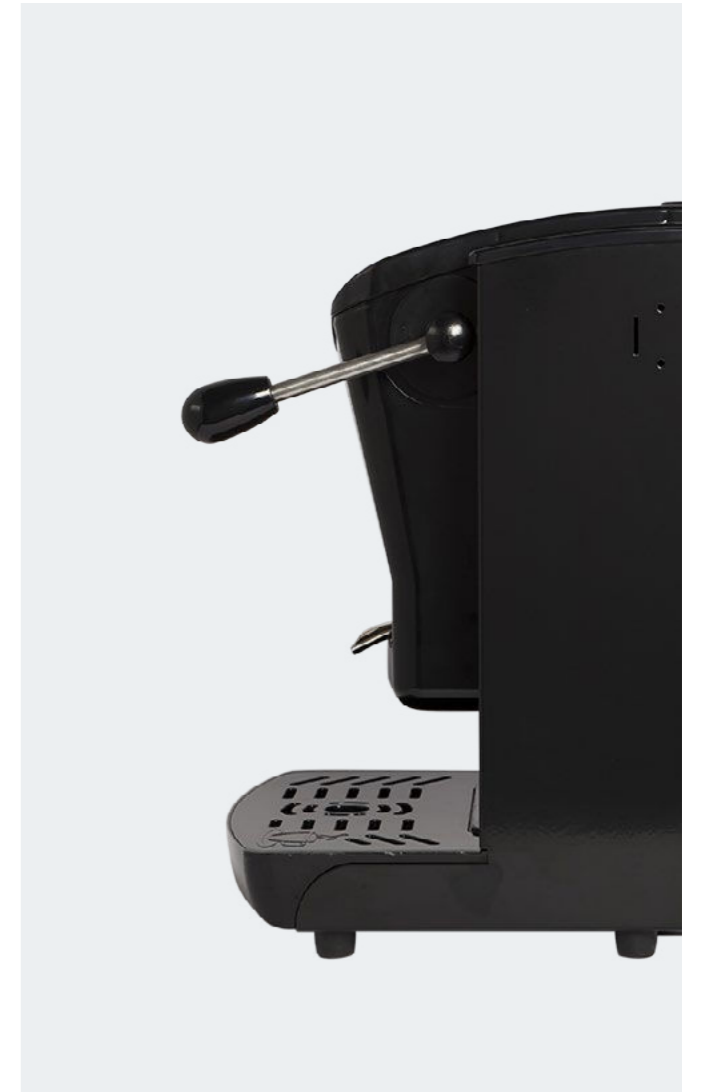
Spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.

GAMMA SLOT



Slot Plast Total Black

COD: SPNERNBASOTT



GAMMA SLOT



COD: SPSABBBASOTT



COD: SPSABNBASOTT



COD: SPBIABBASOTT



COD: SPBIANBASOTT



COD: SPBORBBASOTT



COD: SPBORNBASOTT



COD: SPBLUBBASOTT



COD: SPBLUNBASOTT



COD: SPNERBBASOTT



COD: SPNERBASOTT



COD: SPGRIBBASOTT



COD: SPGRINBASOTT

Slot Plast



COD: SISABBBASOTT

Slot Inox

CONTEMPORARY DESIGN

Must have in ogni cucina, robusta e affidabile, la Slot Inox, è la versione più solida della Slot Plast.

Dalle linee compatte e design concreto, la Slot Inox, esprime la sua particolarità attraverso la bellezza del gruppo di erogazione a vista e dal frontale interamente in acciaio rendendola la macchina da caffè a cialde più adatta agli ambienti moderni.

zione a vista e dal frontale interamente in acciaio rendendola la macchina da caffè a cialde più adatta agli ambienti moderni.

Disponibile nel modello basic o Zodiac, con pressacalda Ottone o Delrin.



Design

Telaio in metallo verniciato

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo elettro-colorato



Serbatoio

1 x 1,3L



Vano Portatazze

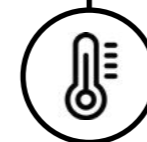
Fino a 3 tazze

Pressacialda

Di serie: in delrin Nero regolabile. Optional: in ottone regolabile

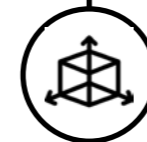
Pompa

15 bar



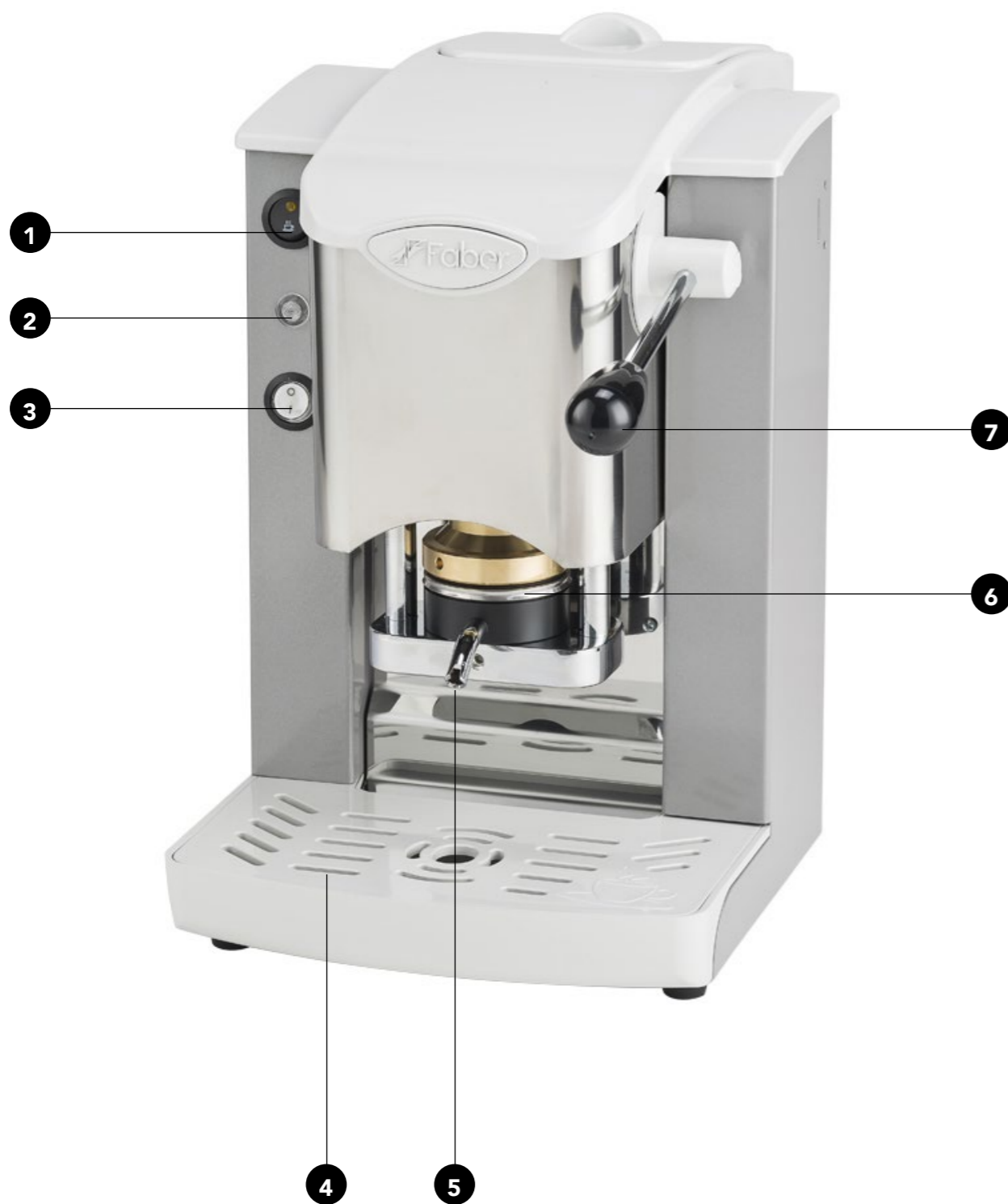
Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

21x32x33 cm



1 Interruttore accensione ON/OFF

2 Spia luminosa temperatura

3 Vaschetta raccogli acqua

4 Vaschetta raccogli acqua

5 Beccuccio di erogazione

6 Filtro alloggiamento cialda

7 Leva chiusura vano alloggiamento cialda

Optional

VAPOR

Accensione autonoma del gruppo vapore.

TERMOSTATO 98°

Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

PRESSACIALDA IN OTTONE

Regolabile

ELETTROVALVOLA

Per limitare le goccioline post-erogazione.

ALIMENTAZIONE 110V

TERMOBLOCCO OTTONE

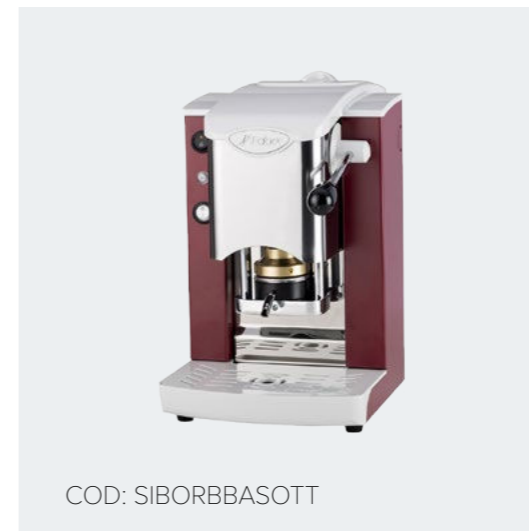
Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.



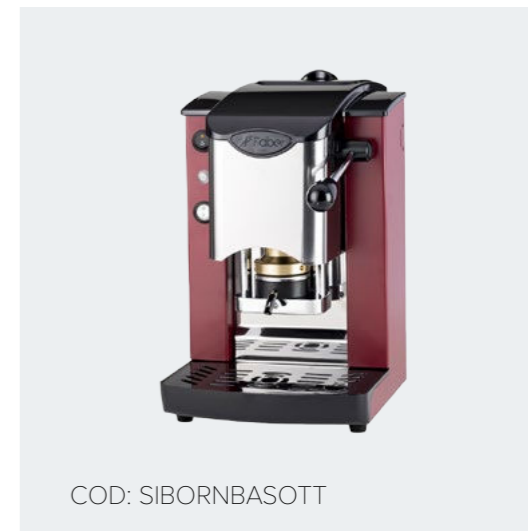
COD: SIBIANBASOTT



COD: SIGRINBBASOTT



COD: SIBORBBASOTT



COD: SIBORNBASOTT



COD: SINERBBASOTT



COD: SINERNBASOTT



COD: SISABBBASOTT



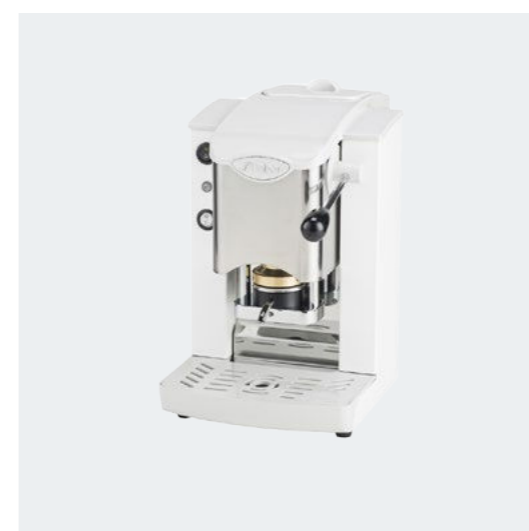
COD: SISABNBASOTT



COD: SIBLUBBASOTT



COD: SIBLUNBASOTT



COD: SIBIANBASOTT



COD: NSMP

Piccola Slot

EFFICIENZA IN TAGLIA SMALL

La piccola Slot rappresenta un'icona dello spazio domestico, per un caffè a regola d'arte con un'ergonomia funzionale e smart.

Must have della gamma Faber che la ripropone in una nuova veste, dalle dimensioni ridotte ma

con la stessa efficienza della Slot.

Disponibile in 5 colori nella versione Basic e in 2 colori nella Brass Edition, versione full optional.



Design

Telaio in metallo verniciato

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

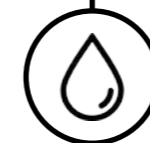
Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo elettro-colorato



Serbatoio

1 Lt



Vano Portatazze

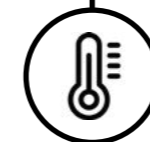
Fino a 3 tazze

Pressacialda

Regolabile in ottone

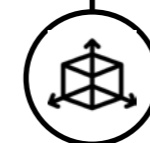
Pompa

15 bar



Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

18x25x26 cm



- ❶ Interruttore accensione ON/OFF
- ❷ Spia luminosa temperatura
- ❸ Vaschetta raccogli acqua
- ❹ Vaschetta raccogli acqua
- ❺ Beccuccio di erogazione
- ❻ Filtro alloggiamento cialda
- ❼ Leva chiusura vano alloggiamento cialda

Optional

TERMOSTATO 98°

Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

PORTACIALDE IN DELRIN

e filtro doccia in acciaio per una pulizia facilitata del gruppo di erogazione.

ALIMENTAZIONE 110V

TERMOBLOCCO OTTONE

Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.

GAMMA SLOT



COD: NSMPBIABOTT



COD: NSMPNERBOTT



Piccola Slot Basic
CODICI PRODOTTO

- 1. NSMPBIANBAS
- 2. NSMPSABBBAS
- 3. NSMPNERBBAS
- 4. NSMPSABNBAS
- 5. NSMPBORBBAS
- 6. NSMPGRINBAS
- 7. NSMPGRINBAS
- 8. NSMPBIANBAS

Piccola Slot Brass Edition. Dettagli in ottone elettro-colorato



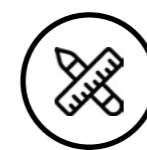
COD: SIAME

Inox Americano

ITALIANS DO IT BETTER

Durante la Seconda Guerra Mondiale, i baristi italiani usavano servire il caffè accompagnato da una piccola brocca d'acqua calda ai soldati americani. L'acqua veniva aggiunta all'espresso per ottenere il caffè lungo cui erano abituati.

La Slot Inox Americano è la risposta di Faber all'esigenza di un sempre maggior numero di italiani che sceglie il caffè lungo. Il gruppo erogatore più alto di 9 cm, crea un comodo alloggio per la tazza alta da caffè utilizzata in America.



Design

Telaio in metallo verniciato

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

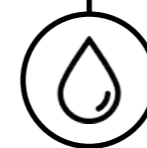
Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo elettro-colorato



Serbatoio

1,3 Lt



Vano Portatazze

Fino a 3 tazze

Gruppo

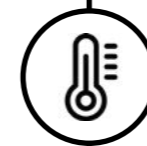
Rialzato di 9 cm

Pressacialda

Regolabile in ottone

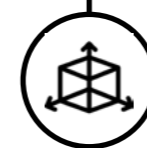
Pompa

15 bar



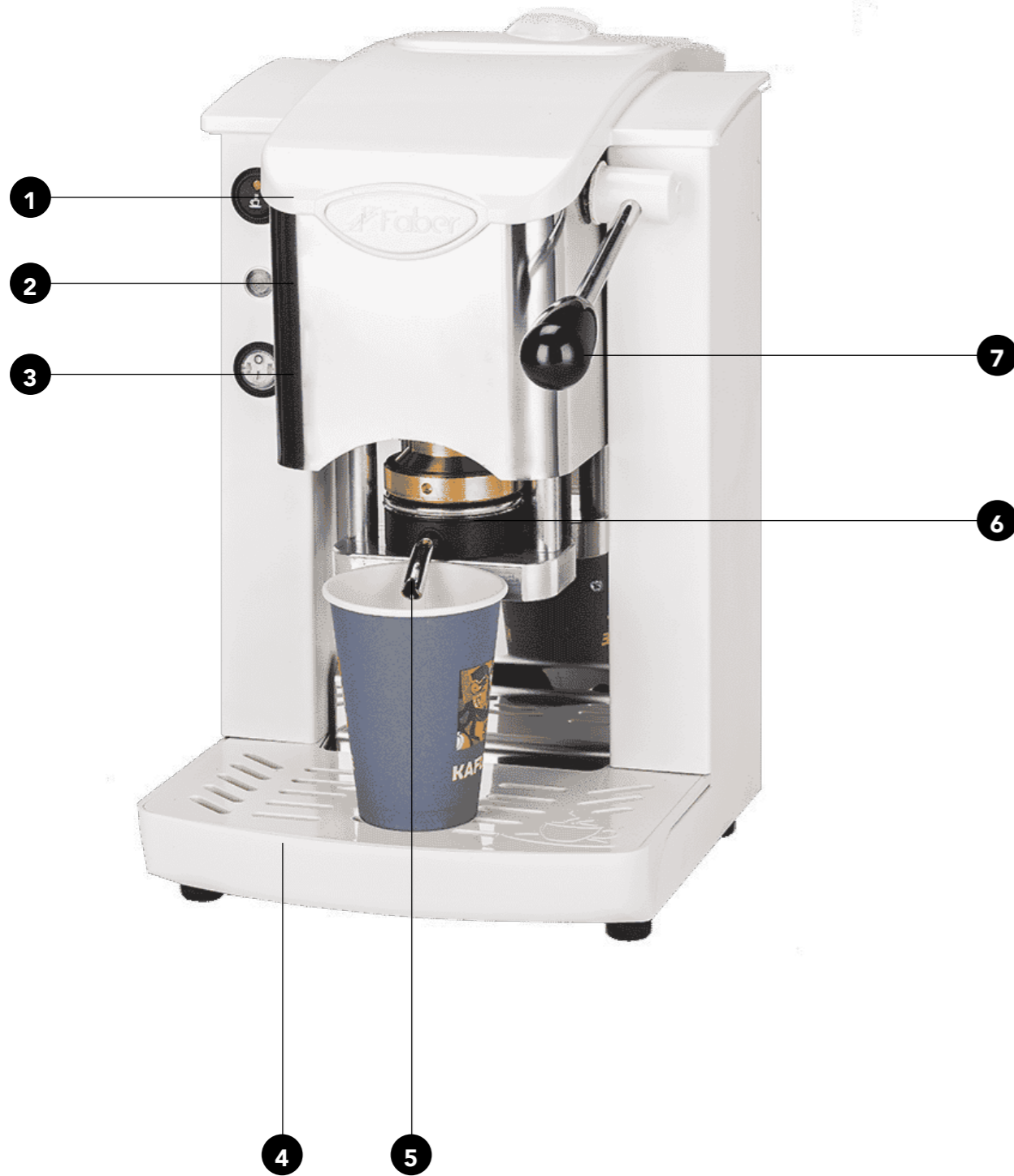
Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

21x32x33 cm



- 1 Interruttore di erogazione
- 2 Spia luminosa temperatura
- 3 Interruttore di accensione ON/OFF
- 4 Vaschetta raccogli acqua
- 5 Beccuccio di erogazione
- 6 Filtro alloggiamento cialda
- 7 Leva chiusura vano alloggiamento cialda

Optional

TERMOSTATO 98°

Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

Elettrovalvola

Per limitare le goccioline fisiologiche post erogazione.

PORTACIALDE ESTRAIBILE

Portacialde in delrin e filtro doccia in acciaio per una pulizia facilitata del gruppo di erogazione.

ALIMENTAZIONE 110V

TERMOBLOCCO OTTONE

Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.



Slot Limited Edition

CAMOUFLAGE COLLECTION



COD: SPAMRY

Plast Camouflage

LIMITED EDITION

La tecnica della sublimazione applicata alla nostra icona senza tempo, la SLOT PLAST CAMOUFLAGE conquista al primo sguardo!

La tecnologia e lo stile inconfondibile delle macchina da

caffè in cialde Faber a servizio di una collezione esclusivamente dedicata allo stile camouflage. Prodotta in edizione super limitata in soli 300 esemplari.



Design

Metallo sublimato mat

Piastra di supporto e leva

Cromate

Scambiatore in alluminio

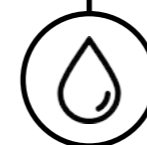
Siluro in ottone

Resistenza

500 W

Ringhierina, pulsantiera, pomello, griglia portabicchieri

Metallo elettro-colorato



Serbatoio

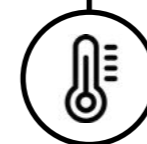
1 x 1,3L

Pressacialda

Regolabile in delrin o in ottone

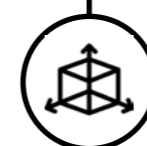
Pompa

15 bar



Termoregolatore

95°/145° RW



Dimensioni

32x21x35 cm



1 Interruttore accensione ON/OFF

2 Spia luminosa temperatura

3 Vaschetta raccogli acqua

4 Beccuccio di erogazione

5 Filtro alloggiamento cialda

6 Leva chiusura vano alloggiamento cialda

Optional

TERMOSTATO 98°

Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

PORTACIALDE ESTRAIBILE

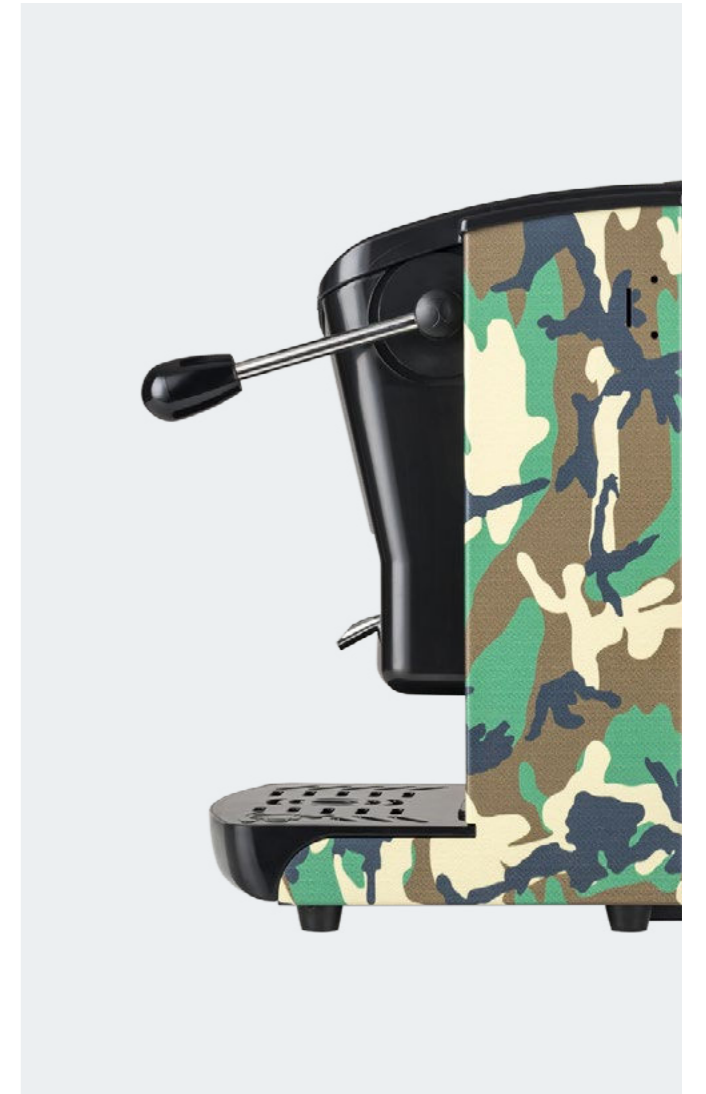
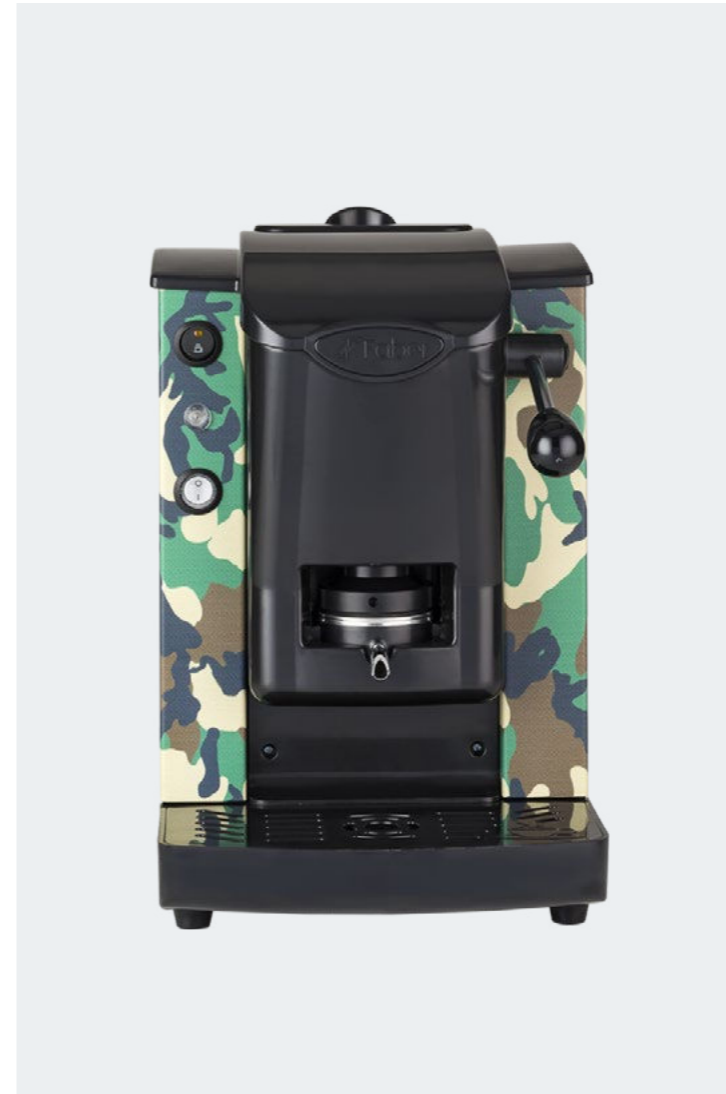
In delrin + filtro doccia in acciaio per la pulizia facilitata del gruppo di erogazione.

ALIMENTAZIONE 110V

TERMOBLOCCO OTTONE

Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.

GAMMA SLOT



Camouflage Collection

COD: SPAMRY



Gamma Ho.Re.Ca.

AGENTA 2.0 • AGENTA 1.0 • MINI AGENTA



Agenta 2.0

Una macchina da caffè dall'estetica superiore.

Dall'unione di materiali nobili come l'acciaio, il legno e l'ottone nasce Agenta, macchina semi-professionale dotata di due gruppi erogazione dedicata al settore Ho.re.ca.

Frutto di intense ricerche in materia di design e di un attento studio delle forme è rivolta a chi non è costretto a scegliere tra qualità estetiche e alte prestazioni.

Inoltre grazie al sistema **Electronic System**, non devi preoccuparti più di nulla: la scheda elettronica integrata, difatti, consente di garantire il massimo delle prestazioni grazie al dosatore **Caffè Lungo/ Corto**.

Il vano scaldatozze, in grado di ospitare fino a 12 tazze, riesce a coniugare il giusto compromesso tra la qualità made in Faber, un design elegante e la praticità di una macchina destinata al settore HO.RE.CA.

Dotata di una caldaia da 0,8 l per 2500 W garantisce prestazioni elevate proprio come una vera Barista. Come quest'ultima è disponibile in più versioni che riguardano fondamentalmente il sistema di erogazione:

- **UNO O DUE GRUPPI A CIALDA**
- **IBRIDA**

per chi non vuole scegliere tra la qualità di un gruppo di erogazione Faber e il nuovo sistema **Dolce Gusto®**.



Tutti i prodotti a marchio Faber rispondono ai requisiti necessari per essere certificati Made in Italy.



Inquadra il QR code e scopri di più sulla Gamma Agenta



Le macchine Agenta 2.0 sono disponibili con due diversi gruppi di erogazione.

Gruppo di erogazione a cialde

Termoblocco in alluminio
 Resistenza a cartuccia 500 W
 Pressacalda regolabile in ottone
 Valvola a tre vie con autoinnesco
 Termoregolatore 95°/145°RM
 Pompa 15 bar

Gruppo di erogazione Capsule Dolce Gusto

Termoblocco in alluminio
 Elettrovalvola
 Termoregolatore 110°/145°RM
 Pompa 20 bar
 Portacapsule in delrin nero



COD: AGE10PW

Agenta 1.0

UN GRUPPO CIALDA

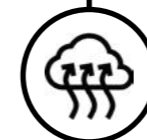
Dall'unione di materiali nobili come l'acciaio, il legno e l'ottone nasce Agenta, macchina semi-professionale dotata di un gruppo di erogazione, frutto di

attente ricerche di design, rivolta a chi non è disposto a scegliere tra qualità estetiche e alte prestazioni.



Design

Rivestimenti in metallo verniciato e acciaio. Laterali in legno nobile verniciato. Ringhiera poggia panno in ottone cromato.



Caldaia Vapore

0.8 L 2500W



Rubinetto Vapore

Lancia Inox



Serbatoio

1 x 3L



Vano Portatazze

Fino a 5 tazze



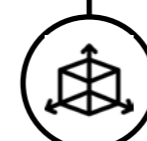
Dosatore Volumetrico

Timer (caffè lungo /corto)



Display Digitale

Regolazione temperatura

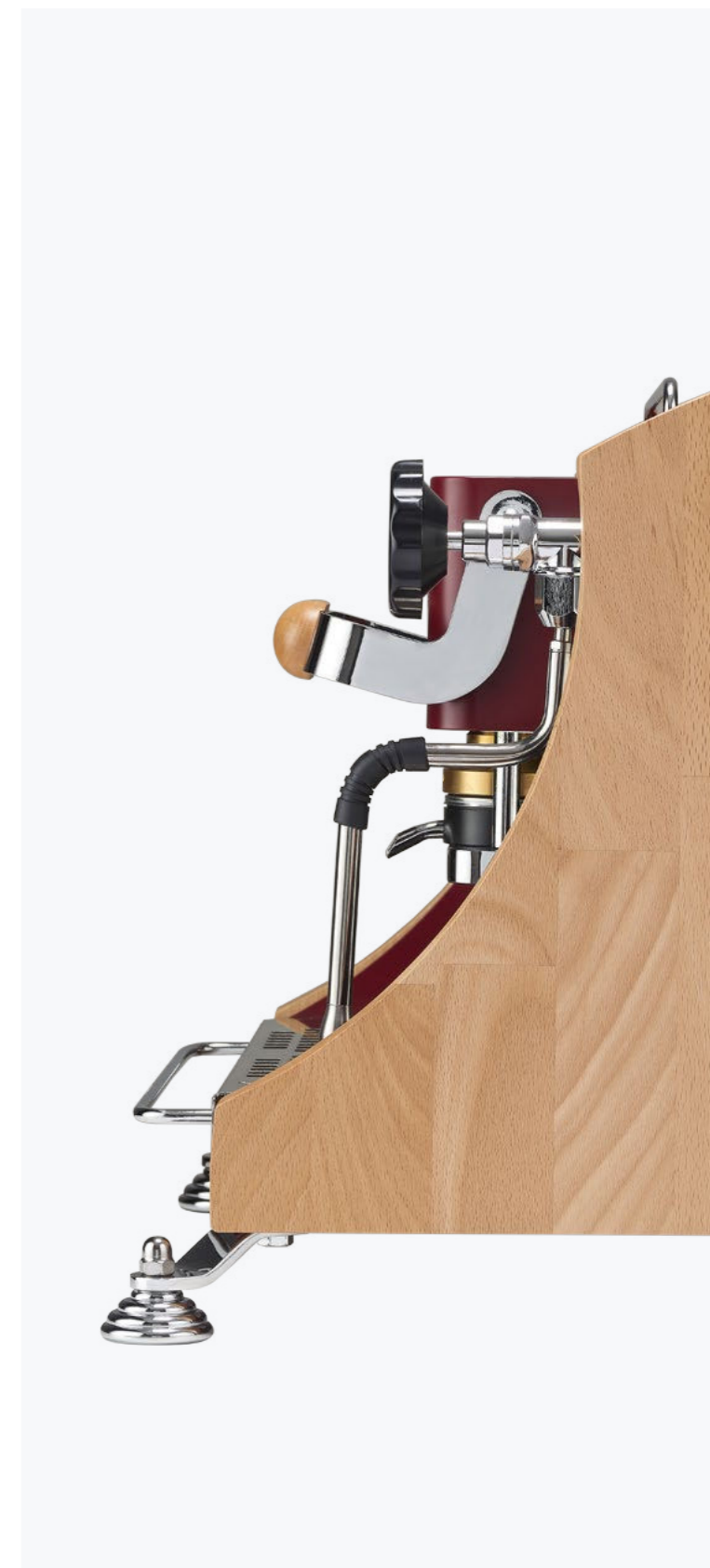


Dimensioni

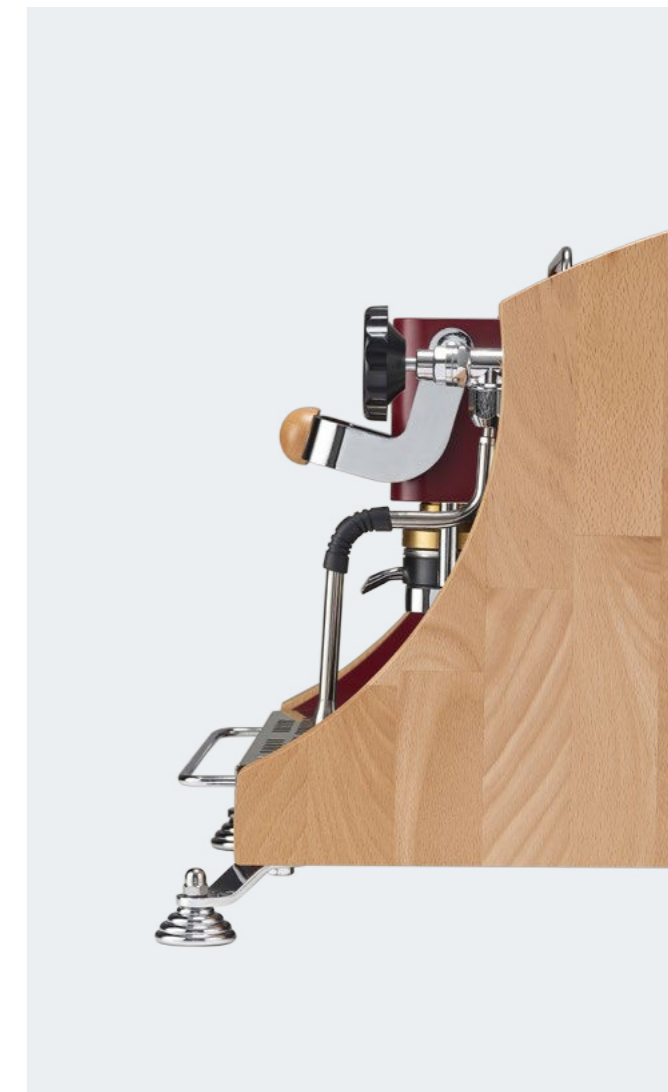
Larghezza 45 cm
Altezza 41 cm
Profondità 44 cm
Peso 19,5 kg



- 1 Erogazione caffè lungo/corto
- 2 Switch ON/OFF
- 3 Display termostato digitale
- 4 Gruppo cialda
- 5 Lancia Vapore
- 6 Manopola Vapore
- 7 Vano portatazze



GAMMA HO.RE.CA.



Cherry Red

COD: AGE10CR



Agenta 2.0

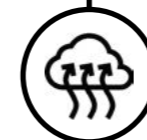
DUE GRUPPI CIALDA

La macchina semi-professionale - nasce dall'unione dei punti di forza dei modelli precedenti Gea Bar e Barista. Disponibile in tre versioni per sistema di erogazione: due gruppi a cialda. Dotata di un vano scaldatasse in grado di ospitare fino a 15 tazze, riesce a coniugare il giusto compromesso tra la qualità made in Faber e la convenienza di un prezzo lontano dagli standard del settore HO.RE.CA.



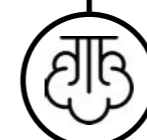
Design

Rivestimenti in metallo verniciato e acciaio. Laterali in legno nobile verniciato. Ringhierina poggia panno in ottone cromato.



Caldaia Vapore

0.8 L 2500W



Rubinetto Vapore

Lancia Inox



Serbatoio

2 x 3L



Vano Portatazze

Fino a 15 tazze



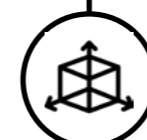
Dosatore Volumetrico

Timer (caffè lungo / corto)



Display Digitale

Regolazione temperatura



Dimensioni

Larghezza 62 cm
Altezza 41 cm
Profondità 44 cm
Peso 37,5 kg



- ① Switch ON/OFF
- ② Erogazione caffè lungo/corto
- ③ Gruppo cialda 1-2
- ④ Display termostato digitale
- ⑤ Lancia Vapore
- ⑥ Manopola Vapore
- ⑦ Vano portatazze

L'Agenta 2.0 è disponibile sia nella versione Vapor che No vapor

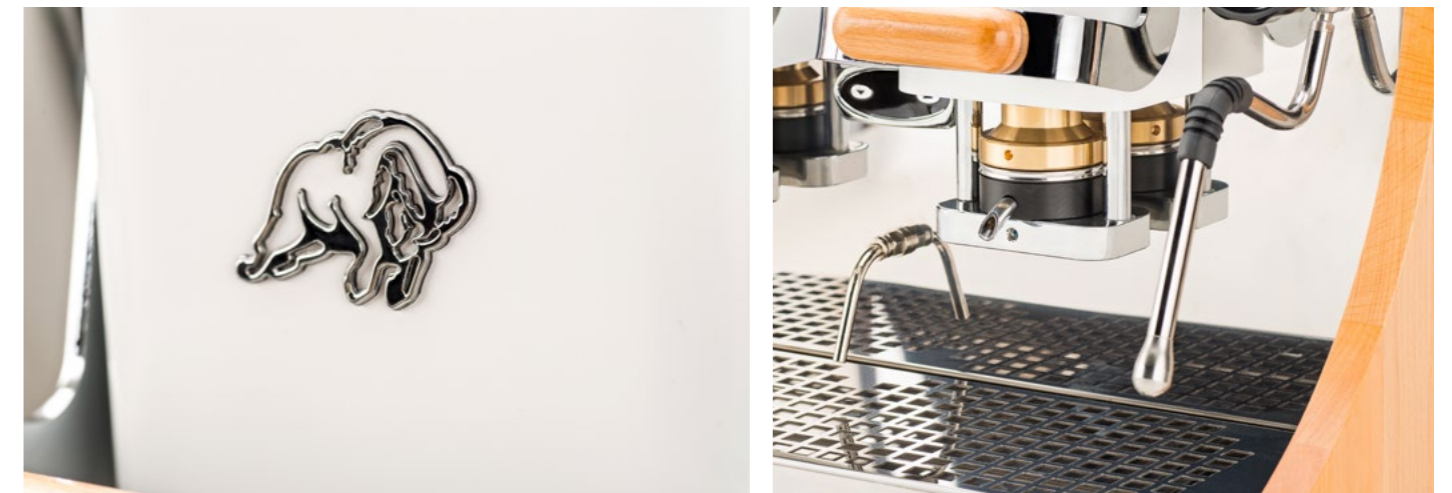
Optional

TERMOSTATO 98°
Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

TERMOBLOCCO OTTONE
Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.



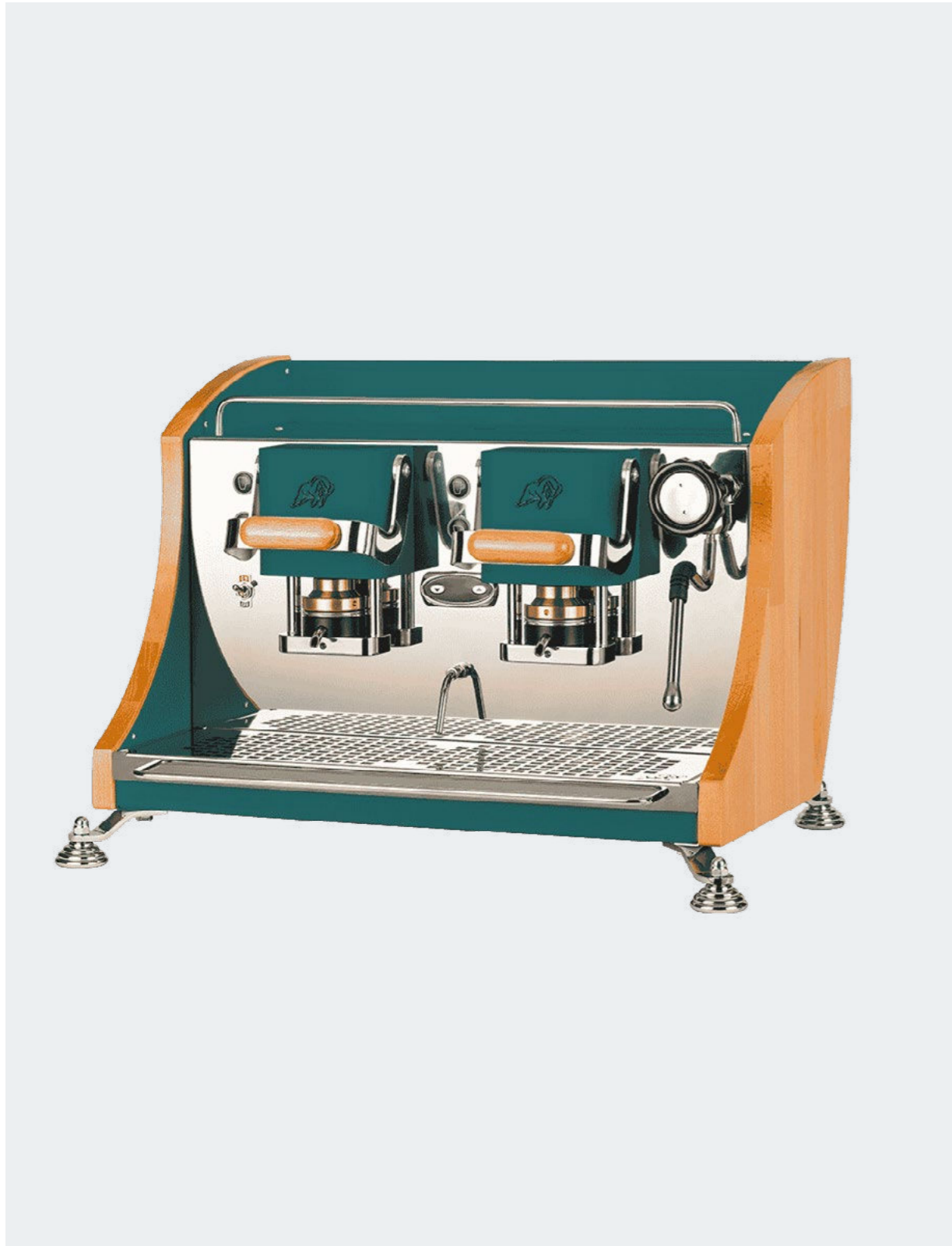
GAMMA HO.RE.CA.



Agenta 2.0. White

COD: AGEPW20

GAMMA HO.RE.CA.



COD: AGEBR20



COD: AGECR20



COD: AGEN20



Mini Agenta

UN GRUPPO CIALDA

Mini Agenta è tra le novità del 2022, fusione di acciaio, legno e ottone dal design compatto. Versione mini della Agenta 2.0 ne mantiene tutte le caratteri-

stiche estetiche, dedicata agli intenditori che vogliono ricreare un ambiente bar direttamente a casa propria.



Design

Rivestimenti in metallo verniciato e acciaio, laterali in legno nobile verniciato, ringhierina in ottone cromato.

Termoblocco

Alluminio

Valvola

Tre vie con autoninnesco



Serbatoio

1 x 2L



Vano Portatazze

Fino a 5 tazze

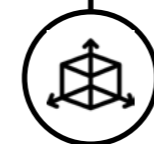


Termoregolazione

95°/145°RPM

Elettrovalvola

Limita le goccioline fisiologiche post erogazione



Dimensioni

27x35x35



- 1 Switch ON/OFF
- 2 Erogazione caffè
- 3 Gruppo cialda
- 4 Vano portatazze

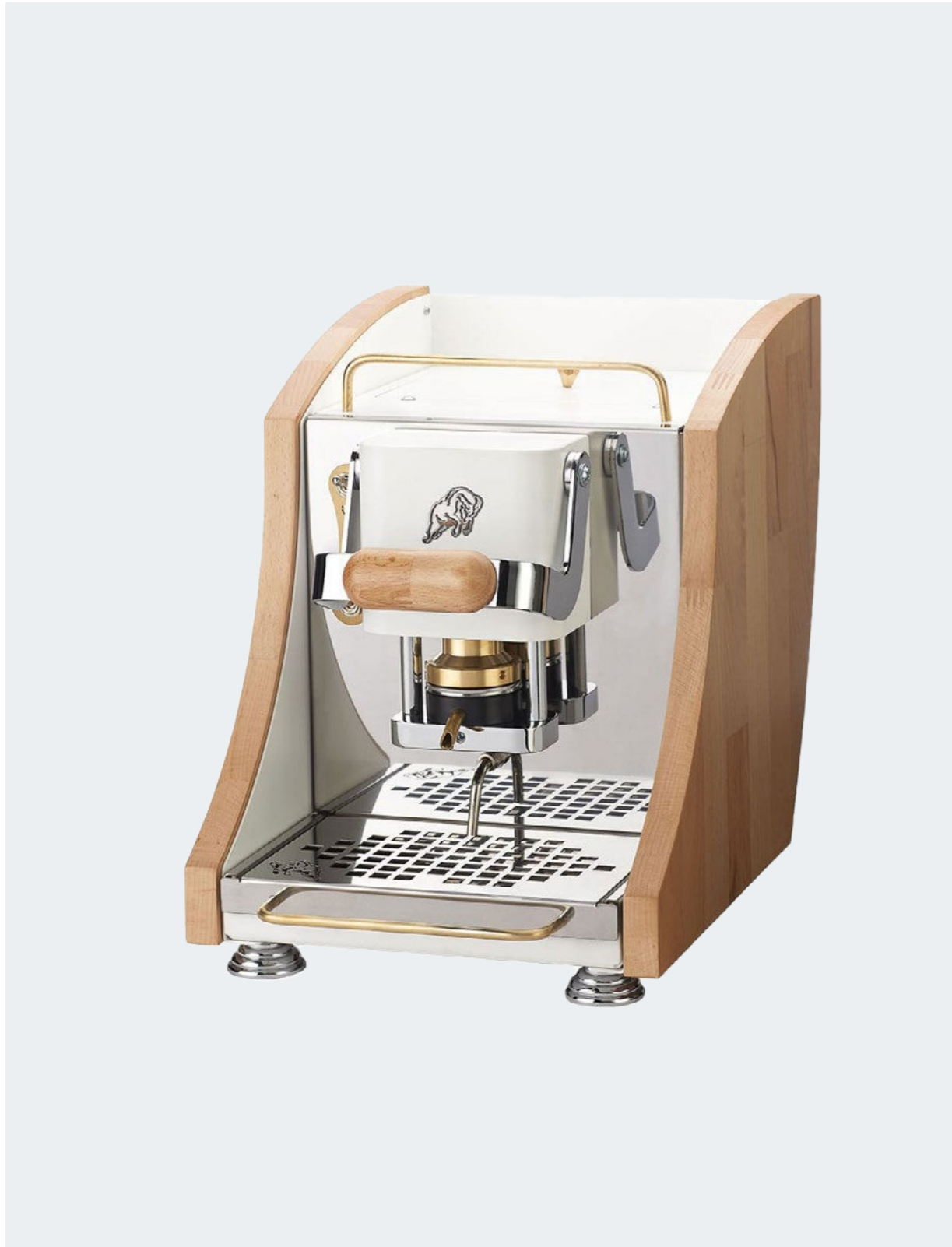
Optional

PORTACIALDE ESTRAIBILE
per una pulizia facilitata del tuo gruppo di erogazione.

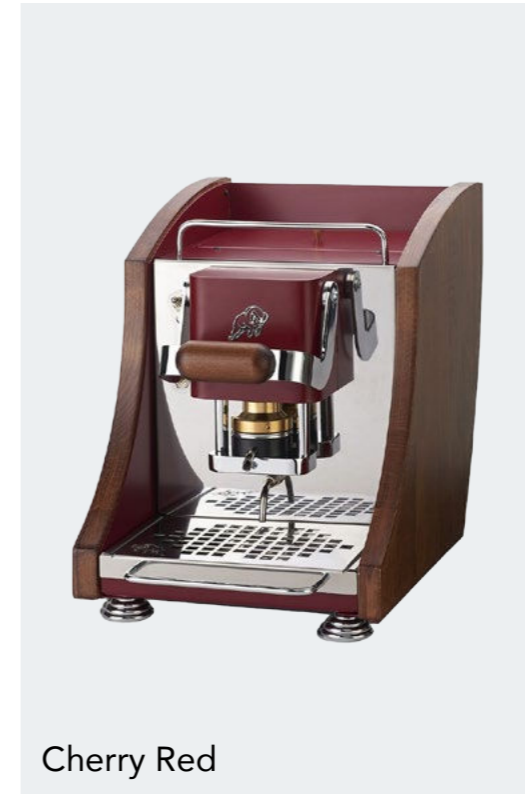
TERMOSTATO 98°
Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

TERMOBLOCCO OTTONE
Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.

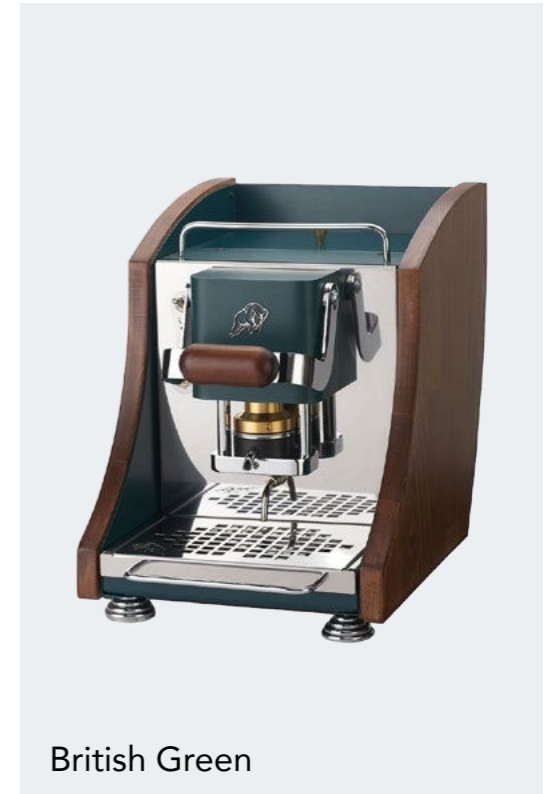
GAMMA HO.RE.CA.



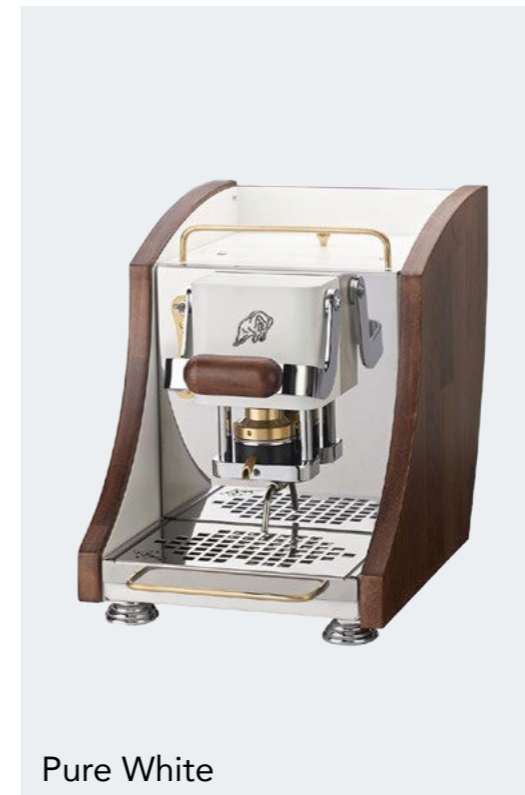
Mini Agenta Pure White



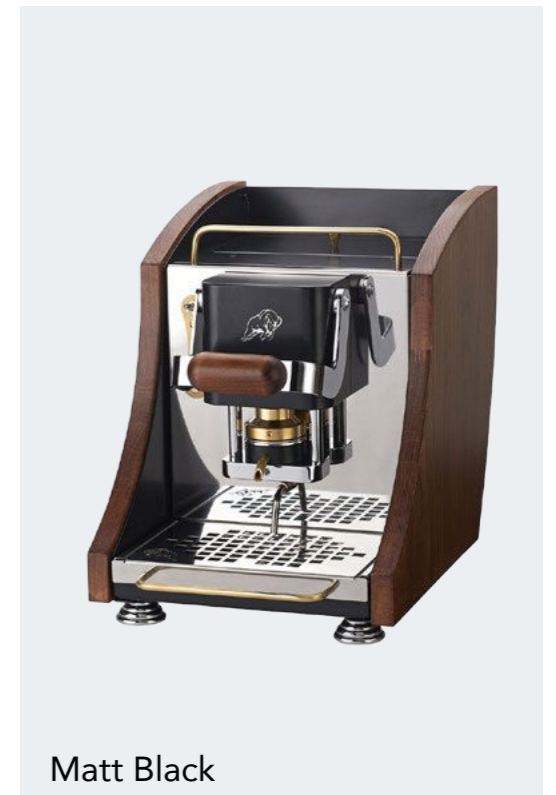
Cherry Red



British Green



Pure White



Matt Black



L'Officina di Faber

CONCEPT INDUSTRIAL

L'Officina di Faber

Concept Industrial è un ritorno alle origini, che mette a nudo la bellezza e l'essenzialità della meccanica, la qualità dei materiali e la solidità della struttura

Meccanismi, molle, bulloni e tubi interni evidenzia l'aria rude di una macchina resistente e performante ma con uno stile mai scontato.

Nato nel 1950 nella New York del dopoguerra, lo stile Industrial comincia ad emergere proprio dalla necessità di trovare nuove abitazioni a basso costo riutilizzando spazi dimessi.

Da tutte queste caratteristiche nascono le creazioni de L'Officina di Faber e la sua punta di diamante la Concept Industrial: l'unione perfetta tra linee essenziali e funzionalità.

Le macchine della serie Industrial si sono rapidamente imposte nel panorama dell'arredamento d'interni. Grazie al loro carattere forte e distintivo, sono diventate rapidamente un'icona di tendenza. Autenticità, eccentricità e raffinatezza sono i punti di forza delle nostre creazioni Industrial, che garantiscono una forte presenza scenica, resistenza e alte prestazioni per un caffè a casa proprio come al bar.

La linea Industrial propone macchine da caffè concepite come oggetto di arredo, nella versione ad uno o due gruppi di erogazione.

Inquadra il QR code e scopri di più sulla Gamma Officina di Faber





COD: FC02

Concept Industrial

MINIMALISMO E FUNZIONALITÀ

Concept Industrial mette a nudo la bellezza e l'essenzialità della meccanica oltre che la qualità dei materiali lavorati artigianalmente e la solidità della struttura.

Lo stile Industrial è fatto di pezzi essenziali, di recupero, oggetti vintage e dalle linee pulite. Ogni imperfezione pertanto garantisce l'unicità e l'artigianalità del prodotto.



Design

Tubolare in ottone



Poggiatazze

Non presente

Pressacialda

Regolabile in ottone

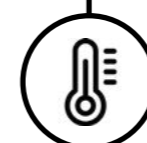


Serbatoio

750 ml

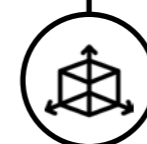
Pompa

15 bar



Termoregolatore

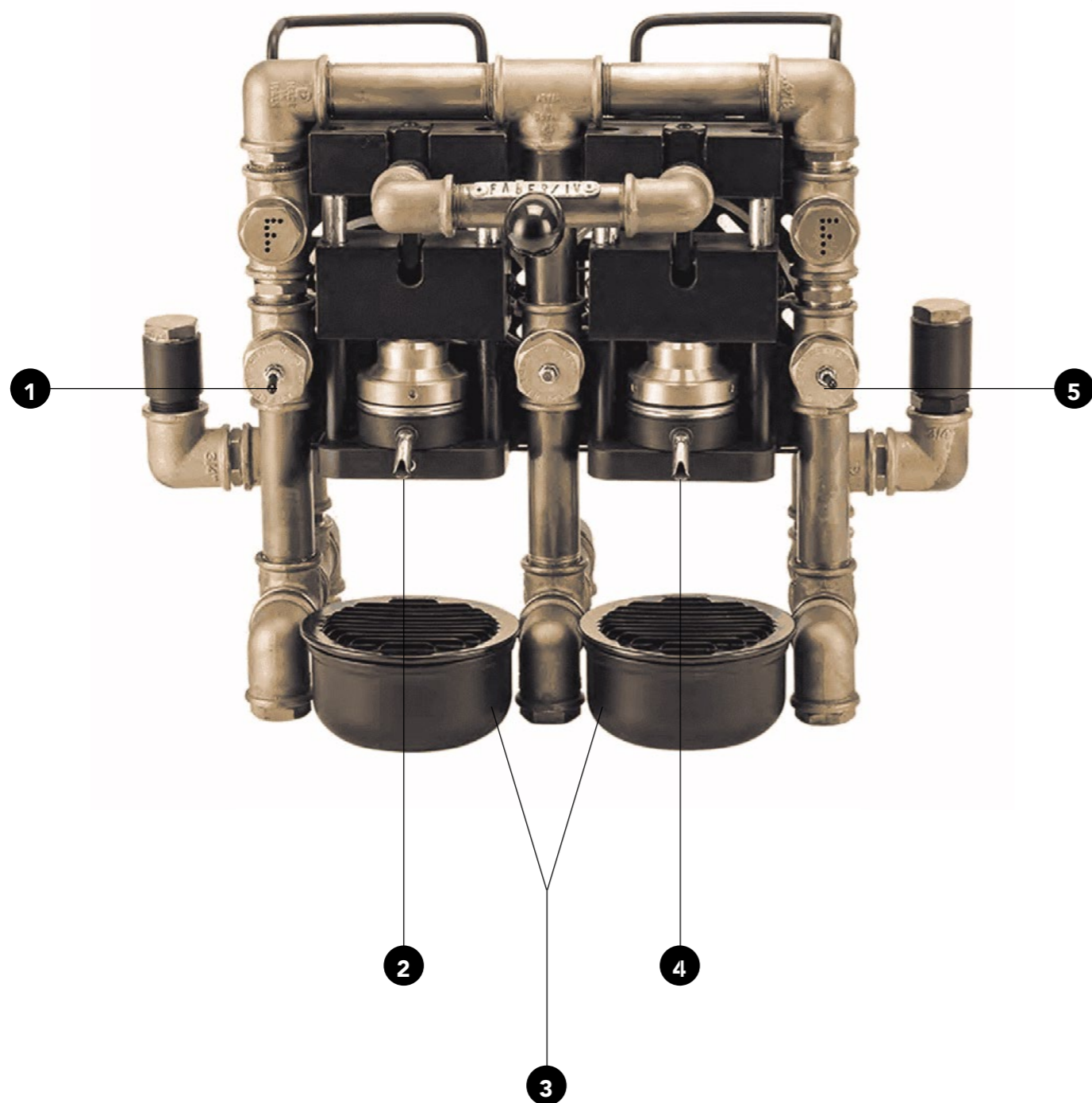
95°/145° RM



Dimensioni

Larghezza 18 cm
Altezza 28 cm
Profondità 30 cm
Peso 6,5 kg circa

CONCEPT
INDUSTRIAL



- 1 Interruttore di erogazione
- 2 Beccuccio di erogazione
- 3 Vaschetta raccogli acqua
- 4 Beccuccio di erogazione
- 5 Interruttore di erogazione

Optional

TERMOSTATO 98°

Aumenta la temperatura di 3 gradi rispetto a quella raggiunta dal termostato.

TERMOBLOCCO OTTONE

Consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.

Concept Industrial

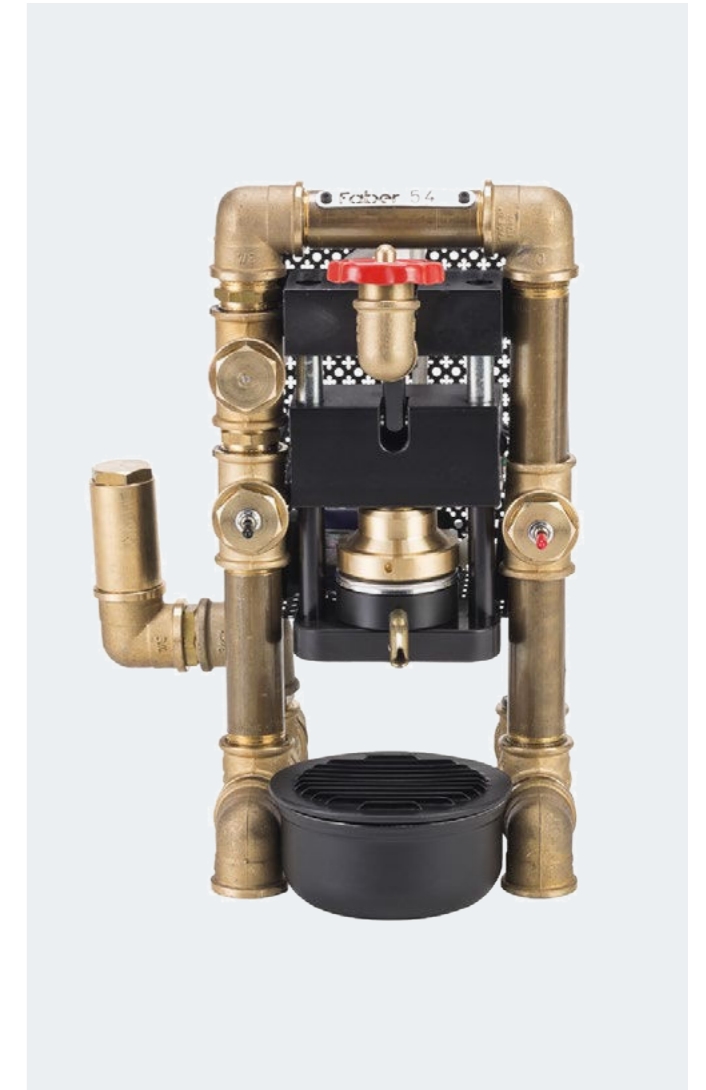


Due gruppi di erogazione

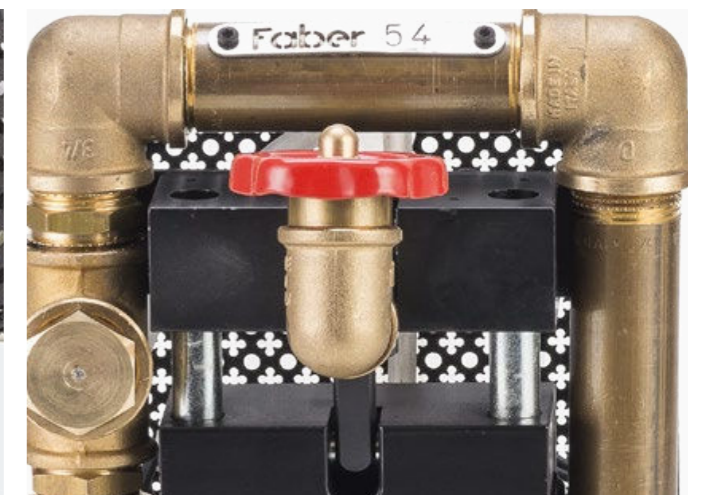
COD: FC02



Un gruppo di erogazione



COD: FC01





Optional

OPTIONAL • ACCESSORI • RICAMBI

Optional

Scopri come arricchire la tua Faber



Vapor

Gruppo vapore con accensione autonoma, che può essere disattivato in caso di non utilizzo per un notevole risparmio di consumi. Lancia vapore cromata.



Portacialda estraibile

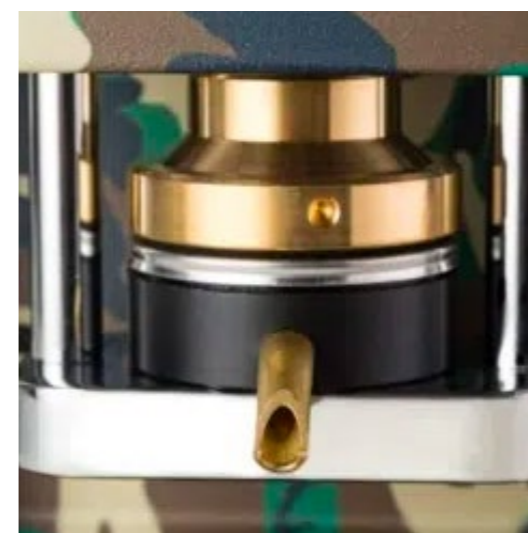
Portacialde in delrin + filtro doccia di acciaio per una pulizia facilitata del tuo gruppo di erogazione – disponibile solo per i modelli con coperture in ABS.



Elettrovalvola

Lavora grazie a impulsi elettromagnetici che hanno il compito di limitare le goccioline fisiologiche post erogazione.

Quando la tua Faber smette di erogare caffè, all'interno della pompa resta presenza di acqua, l'elettrovalvola quindi, aiuterà a limitare la fuoriuscita delle goccioline fisiologiche post erogazione dal beccuccio.



Pressacalda in ottone

Pressacalda in ottone.



Termoblocco in ottone

Ottieni le massime prestazioni con il nuovo termoblocco in ottone grazie all'elevata conducibilità termica, che consente una spesa energetica contenuta e un'altissima durabilità.

Accessori

Per rendere ancora più comoda e piacevole la pausa.



Portaccessori

In plastica, utile a raccogliere cialde, bustine di zucchero e palettine. Applicabile ad incastro sulla parte superiore delle SLOT PLAST e INOX.



Portabicchieri

In acciaio, dotato di una calamita. Può essere sistemato lateralmente alla macchina attratto dal materiale metallico.



Decalcificante

E per prenderti cura della tua Faber, un decalcificante studiato ad hoc, senza sostanze acide e/o aggressive per una cura perfetta della macchina da caffè.



Filtro addolcitore

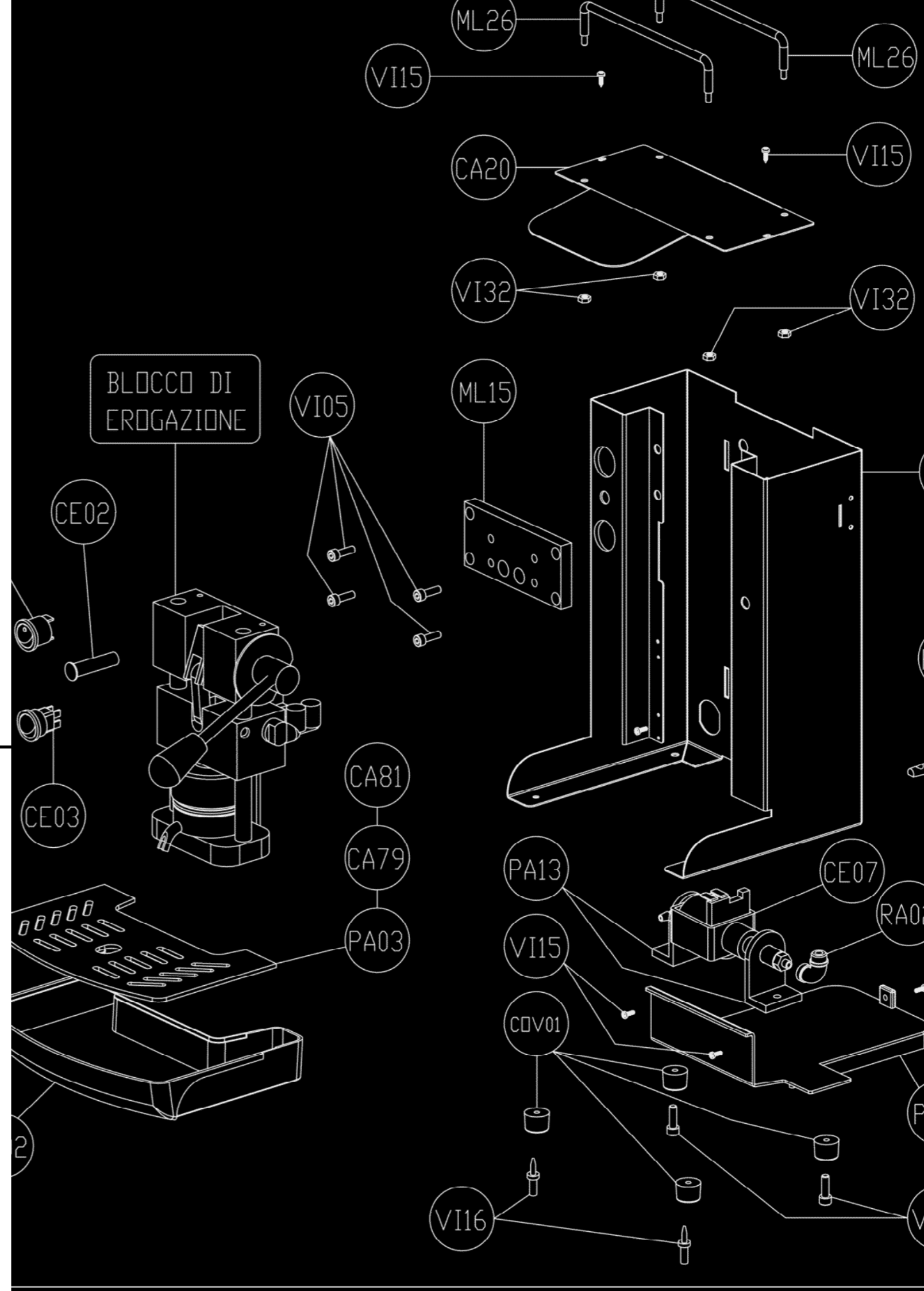
Contiene una resina particolare in grado di depurare l'acqua dalle impurità e dal calcare in modo da migliorare la qualità del caffè!

Ricambi

Una Faber è per sempre

Il disegno, la scelta dei materiali, l'assemblaggio e la maniacale attenzione ai dettagli sono garanzia di qualità. L'assistenza alla clientela, i consigli di utilizzo e la possibilità di sostituire ogni singolo componente fanno sì che una Faber sia "per sempre".

Inquadra il QR code per acquistare i ricambi per la tua Faber





faberitaliasrl.it

Ofi srl - P.IVA 08980251212
Viale Melvin Jones 8 - 81100 - Caserta

info@lofficinadifaber.com

*Inquadra il QR code e
seguici su Instagram*





faberitaliasrl.it

