

# Vela Dual

## Vela Dual Machine ID

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

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

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

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

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

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



Vela Dual 2 full white



## Technical Features



### Dual Boiler

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



### Multiple PID

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



### Digital Management

Digital Management  
Gestão digital



### DHG: Dry Heated Group

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



### Instant Flush

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



### SPI: Static Pre-infusion

Soft pre-infusion  
Pré-infusão estática



Vela Dual 2 Tall Cups  
Standard Color



## Barista Features



### Portioned Hot Water

**Programmable hot water portions**  
Porções de água quente programáveis



### LED-lights

**LED-lit workspace**  
Zona de trabalho iluminada



### Cool-Touch

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



### Brew Pilot

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



### Programmable Pre-infusion

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



### VortexPro

**Guarantees the perfect swirl of any kind of milk**  
Emulsão perfeita com qualquer tipo de leite



Vela



## Energy Management



### Switch-off

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



### PHS: Pre-Heating System

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



### Sequential heating

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



### Heat-insulated Boilers

Boilers wrapped in heat jackets  
Caldeiras com isolamento térmico



espresso machines experts



KEY SPECS	VELA DUAL 2	VELA DUAL 3
Groups Grupos	2	3
Boiler technology Tecnologia	Dual Boiler	Dual Boiler
Extraction technology Tecnologia extração	Built-in rotary pump   Bomba rotativa	
Temperature control Controlo de temperatura	PID	PID
Digital Management Gestão digital	OLED display	OLED display
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	10.5 l @ 3 kW	12 l @ 3.5 kW
Coffee boiler capacity/ power Caldeira café capacidade/ potência	1 x 0.8 l @ 2 kW	1 x 0.8 l @ 2 kW
Pre-heated coffee water Água de café pré-aquecida	PHS	PHS
1 Hot water with temperature control 1 Água quente com controlo de temperatura	optional   opcional	optional   opcional
Cool Touch steam wand Lança vapor Cool Touch	●	●
Overall power Potência total	3.5 ~5.5 kW	4.2 ~6.2 kW
Power supply Alimentação	~220-240 V/ 400 V - 2 N	~220-240 V/ 400 V - 2 N
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	800x535x520 mm/ 63 kg	1010x535x520 mm/ 80 kg
Packaging Embalagem	870x710x740 mm/ 79 kg	1080x710x740 mm/ 100 kg
Standard color Cor standard	●	●
Other colors/ customization Outras cores/ personalização	●	●





**Fiamma® Vela is now equipped with the revolutionary IMS integrated shower screens. Prepare to redefine what's possible for your coffee!**

**PT** As máquinas Fiamma Vela estão agora equipadas com os revolucionários filtros de crivos IMS integrados. Redefina o que pode tirar do seu café!

**DE** Fiamma® Vela-Espressomaschinen sind jetzt mit den revolutionären integrierten IMS-Sieben ausgestattet. Definieren Sie ganz neu, was Sie aus Ihrem Kaffee herausholen können!

**FR** Les machines Fiamma® Vela sont désormais équipées des filtres de douche intégrés révolutionnaires IMS. Réaffinez complètement ce que vous pouvez obtenir de votre café!

**ES** Las máquinas Fiamma® Vela están ahora equipadas con los revolucionarios filtros de ducha integrados IMS. Redefina lo que puede obtener de su café!

