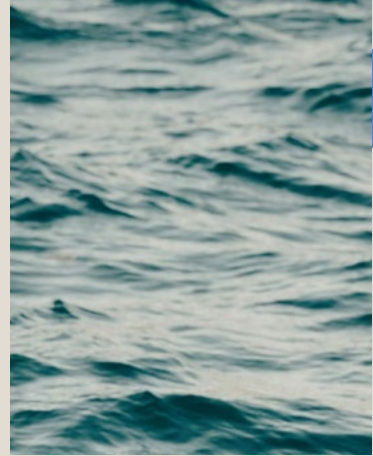




xpress



ascaso

For the genuine coffee lovers

Die Manufaktur



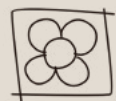
+4,000 m²



50 Personen



Über 95 Länder



Hergestellt in Barcelona



Ein Ort, um die Marke zu erleben Barcelona

Ascaso ist Barcelona. Seine Straßen, die Menschen, die sie durchqueren, das Leben mit jedem Schritt auf seinen historischen Fliesen, das spürbare mediterrane Lebensgefühl, die Wertschätzung für gutes Design, die Leidenschaft für den Moment mit Kaffee. Ascaso ist ein Siegel, eine Auszeichnung, Barcelonas Signatur. Ein Tribut an die Art zu leben und zu erschaffen, an die Art zu sehen, zu denken und zu sprechen.

Barcelona inspiriert jeden Aspekt unserer Maschinen. Barcelona ist in uns. In jedem Detail, jeder Funktion. Unsere DNA, unser Zuhause, unser Emblem.

01

Der Geschmack des Seins



Wir existieren, weil wir den Genuss teilen, Ideale zu verkosten.

Wir repräsentieren den Ausdruck dessen, was uns verbindet und was ausgewählt ist. Wir verweben Leidenschaften, Erfahrungen und Marken.

So schaffen wir Bindungen, die uns antreiben und uns definieren.

02

Ausgewogenes Engagement

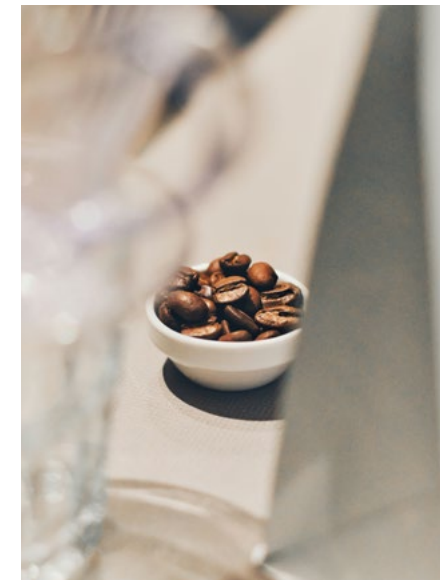


Wir definieren unseren Horizont im Gleichgewicht zwischen Handwerkskunst und Technologie. Zwischen dem, was schon immer war, und dem, was noch kommen wird. Und wir tun dies aus Verpflichtung gegenüber unserer Umwelt.

Wir schaffen einen Ausdruck des Sublimen – mit unseren Händen, mit einem Blick, der träumt. Wir sind Künstler der Harmonie und Meister der Präzision.

03

Der Duft der Qualität

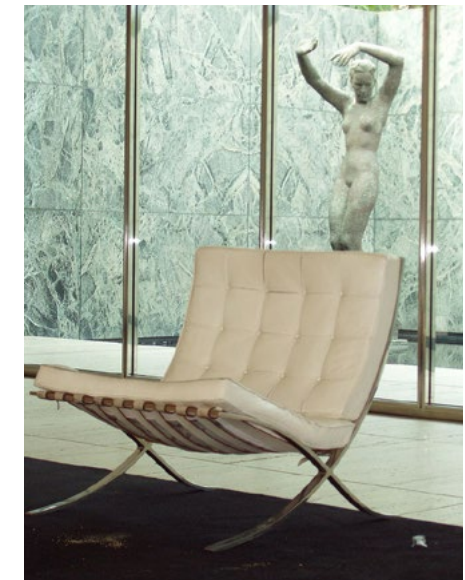


Begeisterung für die Perfektion der Exzellenz, mit dem Charakter des Beständigen, mit der Harmonie des Einzigartigen.

Ascaso steht für Noblesse, Eleganz und Respekt, Engagement und Effizienz. Unser Duft ist Qualität.

04

Gutes Design



Teil der Ascaso-Community zu sein bedeutet, für Design sensibilisiert zu sein. Für gutes Design.

Wir verstehen gutes Design als etwas, das über die Ästhetik hinausgeht – als ein Konzept, das Ehrlichkeit, Nachhaltigkeit und Technologie vereint.

Unser Ursprung, Barcelona, schenkt uns einen avantgardistischen Stil, der die Welt inspiriert – aus einem geteilten Dialog von Kultur und Kreativität. Wir tauchen ein in ein Meer ständiger Transformation, um einzigartig zu bleiben.

T Technologie

Was ist das?

T-Technologie wird verstanden als eine Reihe von Elementen, die es unseren Kaffeemaschinen ermöglichen, entweder einzeln oder in Kombination mit anderen Faktoren und Elektronik, eine überlegene Leistung zu erbringen – bei gleichzeitig erheblicher Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Maschinen mit Sättigungsgruppen.

Thermoblock

Hergestellt aus Aluminium mit einem Edelstahlrohr von über einem Meter Länge, erhitzt es stets nur die benötigte Wassermenge, was zu zahlreichen Vorteilen führt:

- Schnelle Verfügbarkeit in nur einer Minute.
- Hervorragende Energieeffizienz.
- Hohe thermische Stabilität von bis zu $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Ausschließlich frisches, nicht stagnierendes Wasser für die Kaffeeextraktion..
- Minimale Metallmigration ins Wasser und reduzierte Kalkablagerungen.

Benefits



- 100% food-safe.
- No metal migration into the water.
- Clean water, neither reheated nor stagnant.
- Healthier beverage.



- Thermal stability. Cup-to-cup consistency.
- Immediate coffee service, ready in 1 minute.



- Sustainable technology.
- Less consumption, more savings.
- Fewer repairs due to calcification when using stainless steel in the boiler and thermoblocks.

Mehrgruppen

In Maschinen mit Mehrgruppensystem arbeitet jede Kaffeegruppe und der Dampfboiler unabhängig, jeweils mit eigenem autonomem Heizsystem, Sicherheitsmechanismen und präziser PID-Temperaturregelung.

Dadurch kann die Temperatur jeder Gruppe an ein spezifisches Röstprofil angepasst werden, und es werden erhebliche Energieeinsparungen erzielt, da jede Gruppe bei Bedarf aktiviert werden kann.

Zusätzlich sind die Kaffeegruppen nicht vom Dampfboiler abhängig, was eine gleichbleibende Kaffeeextraktion unabhängig von der erzeugten Dampfmenge gewährleistet.

PID-Steuerung

Ein ausgeklügelter PID-Algorithmus gewährleistet thermische Stabilität unabhängig von den Arbeitsbedingungen und der Häufigkeit des Kaffeebezugs. Die präzise Temperaturregelung direkt an den Kaffeegruppen ermöglicht eine optimale Extraktion verschiedener Kaffeesorten und liefert hervorragende, gleichbleibende Ergebnisse. Die PID-Steuerung von Ascaso hält die Temperatur sowohl der Kaffeegruppe als auch des Dampfes zuverlässig konstant.

Home-Range
Kaffee- und Dampftemperaturen sind in $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ -Schritten einstellbar, bei einer thermischen Stabilität von $\pm 1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Professional-Range
Professionelle Modelle erlauben die unabhängige Einstellung jeder Kaffeegruppe in $0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$ -Schritten, gesteuert durch einen Hochgeschwindigkeits-NTC-Sensor. Maschinen mit dynamischem Aufheizsystem erreichen eine außergewöhnliche thermische Stabilität von $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Auch die Temperatur des Dampfboilers wird über PID und nicht über elektromechanische Druckschalter gesteuert, was schnellere Erholungszeiten ermöglicht und ein deutlich höheres sowie gleichmäßigeres Dampfvolumen liefert.

In den 1960er Jahren brachte die Entwicklung der E-61-Gruppe Innovation in die Welt des Espressos. Sie war ein sofortiger Erfolg und machte das System zu einem der am weitesten verbreiteten in der Geschichte des Espressos.

Heute nutzen viele Hersteller es weiterhin oder orientieren sich an seinen Prinzipien. Doch da sich Markt, Fachleute, Bedürfnisse und die Welt weiterentwickeln, tragen wir die Verantwortung, neue und verbesserte Technologien anzubieten und dabei die Qualität des Kaffees nicht zu kompromittieren.



Home Collection

Lassen Sie Ihr Lieblingscafé in der Stadt zu Ihrem eigenen Zuhause werden. Genau das wollen wir mit unserer *Home Collection* erreichen. Denn wahre Kaffeeliebhaber bringen ihre Leidenschaft überall mit hin – doch zu Hause entfaltet sie ihr volles Leuchten.



DREAM



STEEL



BABY T

Home Collection

Dream



The Dream ist die perfekte Ergänzung für Haushalte, die sowohl Stil als auch Leistung schätzen. Seine neo-retro Ästhetik und lebendigen Farben machen es zu einem dekorativen Element, während PID-Technologie, Extraktionskontrolle und hochwertige Komponenten konstante Kaffeeerlebnisse auf Barista-Niveau ermöglichen.

ascaso



Kompakte Bauweise

Der Dream mag kompakt erscheinen, bietet aber professionelle Funktionen: präzise PID-Temperaturregelung, hohe thermische Stabilität, Dampfboiler mit kühler Oberfläche sowie – je nach Version – volumetrische Steuerung, Shot-Timer und extern einstellbares OPV.

Markantes Design

Seit seiner Gestaltung durch Marc Aranyó im Jahr 2000 vereint der Dream Retro-Ästhetik, lebendige Farben und technologische Innovation, ohne seine charakteristische Silhouette zu verändern.

Hochwertige Verarbeitung

Gefertigt aus Aluminium und Edelstahl mit minimalem Kunststoffanteil, steht er für Langlebigkeit und Nachhaltigkeit. Der polierte oder lackierte Aluminiumkörper verbindet Funktionalität mit handwerklicher Eleganz.





Höhepunkte

- Hochleistungs-Isolierter Single-Thermoblock.
 - Thermische Stabilität von ±1,5 °C mit PID-Temperaturregelung.
 - Volumetrische Steuerung, programmierbare Vorbrühung und OPV.
 - Drehknopf für präzise Dampfkontrolle.
- Hochwertige Materialien, Zubehör und Komponenten aus Edelstahl.
 - Holz-Zubehör.
 - 1,3 Liter beleuchteter, seitlich abnehmbarer Wassertank.
 - Zeitloses, retro-inspiriertes Design.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

	DREAM PID	DREAM ONE
PUMPE	VIBRATION	VIBRATION
PID-TEMPERATURREGELUNG	X (ÜBER DISPLAY)	X (ÜBER ELEKTRONIK)
DIGITALES MULTIFUNKTIONSDISPLAY	●	-
VOLUMETRISCHE STEUERUNG	●	-
SHOT-TIMER	●	-
STATISTIKEN	●	-
PROGRAMMIERBARE VORBRÜHUNG	●	-
SEPARATES HEISSWASSER	-	-
THERMISCHE STABILITÄT	±1,5°C	±1,5°C
UNABHÄNGIGE KAFFEE- UND DAMPFGRUPPEN	-	-
KAFFEE-TEMPERATUREINSTELLUNG	80 °C BIS 110 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	90 °C BIS 106 °C IN 2 °C-SCHRITTEN
DAMPF-TEMPERATUREINSTELLUNG	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	165 °C
SICHTBARER WASSERTANK	1,3 L (BELEUCHTET)	1,3 L
DAMPFLANZE MIT KÜHLER OBERFLÄCHE	10 MM EDELSTAHL	10 MM EDELSTAHL
MANOMETER	●	●
EXTERN EINSTELLBARES ÜBERDRUCKVENTIL	●	●
RÜCKSPÜLUNG	●	●
PROGRAMMIERBARER STAND-BY	●	-
ISOLIERTER THERMOBLOCK	●	-
AKTIVER TASSENWÄRMER	●	-
BELEUCHTUNG IM WASSERTANK	●	-
HOLZGRIFFE	NUSSBAUM	-
GEHÄUSEMATERIAL	ALUMINIUM	ALUMINIUM
GEWICHT	10 KG	10 KG
ABMESSUNGEN (B X H X T)	245 X 345 X 280 MM	245 X 345 X 280 MM
LEISTUNG	1050 W	1050 W
SPANNUNG	230 V / 120 V	230 V / 120 V

ZUBEHÖR

EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, DOPPELTER AUSLAUF	● (NUSSBAUMGRIFF)	●
7 G EDELSTAHL-SIEB (1 KAFFEE)	●	●
14 G EDELSTAHL-SIEB (2 KAFFEES)	●	●
18 G EDELSTAHL-SIEB (2 KAFFEES)	●	●
PRESSDRUCK 7 G SIEB (1 KAFFEE)	●	●
PRESSDRUCK 14 G SIEB (2 KAFFEES)	●	●
ESE KAFFEEPADSIEB	●	●
BLIND-SIEB	●	●
SIEBTRÄGER-DICHTUNG	GUMMI	GUMMI
EDELSTAHL-DUSCHSIEB	STANDARD	STANDARD
DAMPFDÜSE	1-LOCH	1-LOCH
TAMPER	ALUMINIUM	ALUMINIUM
LÖFFEL	●	●
DUSCHBÜRSTE	●	-

Home Collection

Steel



Die Steel ist die ideale Wahl für Kaffeeliebhaber, die industrielles Design und hohe Leistung schätzen. Ihre robuste, kompakte Bauweise vereint Funktionalität und Minimalismus, während das Dual-Thermoblock-System, PID-Technologie, Extraktionskontrollen und hochwertige Komponenten konstanten Kaffee auf professionellem Niveau sowie eine leistungsstarke Dampfleistung garantieren.

ascaso



Professioneller Arbeitsablauf

Mit einem Dual-Thermoblock-System für gleichzeitige Espressozubereitung und Milchaufschäumung optimiert die Steel den Arbeitsablauf für Heimbaristas. Bereits nach nur einer Minute einsatzbereit, gewährleisten die fortschrittliche PID-Temperatur- und Extraktionskontrolle konsistente Shots, während der separate

Dampfthermoblock kraftvollen, unbegrenzten Dampf liefert.

Industriedesign, leistungsstarke Funktionalität

Entwickelt vom Ascaso-Ingenieurteam, vereint die Steel-Serie – erhältlich in Single- und Dual-Thermoblock-Modellen – ein minimalistisches, industrielles Erscheinungsbild mit beeindruckender Funktionalität bei kompaktem Platzbedarf.





Höhepunkte

- Hochleistungs-Isolierter Dual-Thermoblock.
 - Thermische Stabilität von ±1,5 °C mit PID-Temperaturregelung.
 - Digitales Multifunktionsdisplay mit Shot-Timer.
 - Volumetrische Steuerung, programmierbare Vorbrühung und OPV zur Pumpendruckanpassung.
- Präzise Dampfkontrolle.
 - Hochwertige Materialien, Zubehör und Komponenten aus Edelstahl.
 - Holz-Zubehör und Barista-Beleuchtung.
 - 2 Liter seitlich abnehmbarer Wassertank.
 - Modernes Industriedesign.

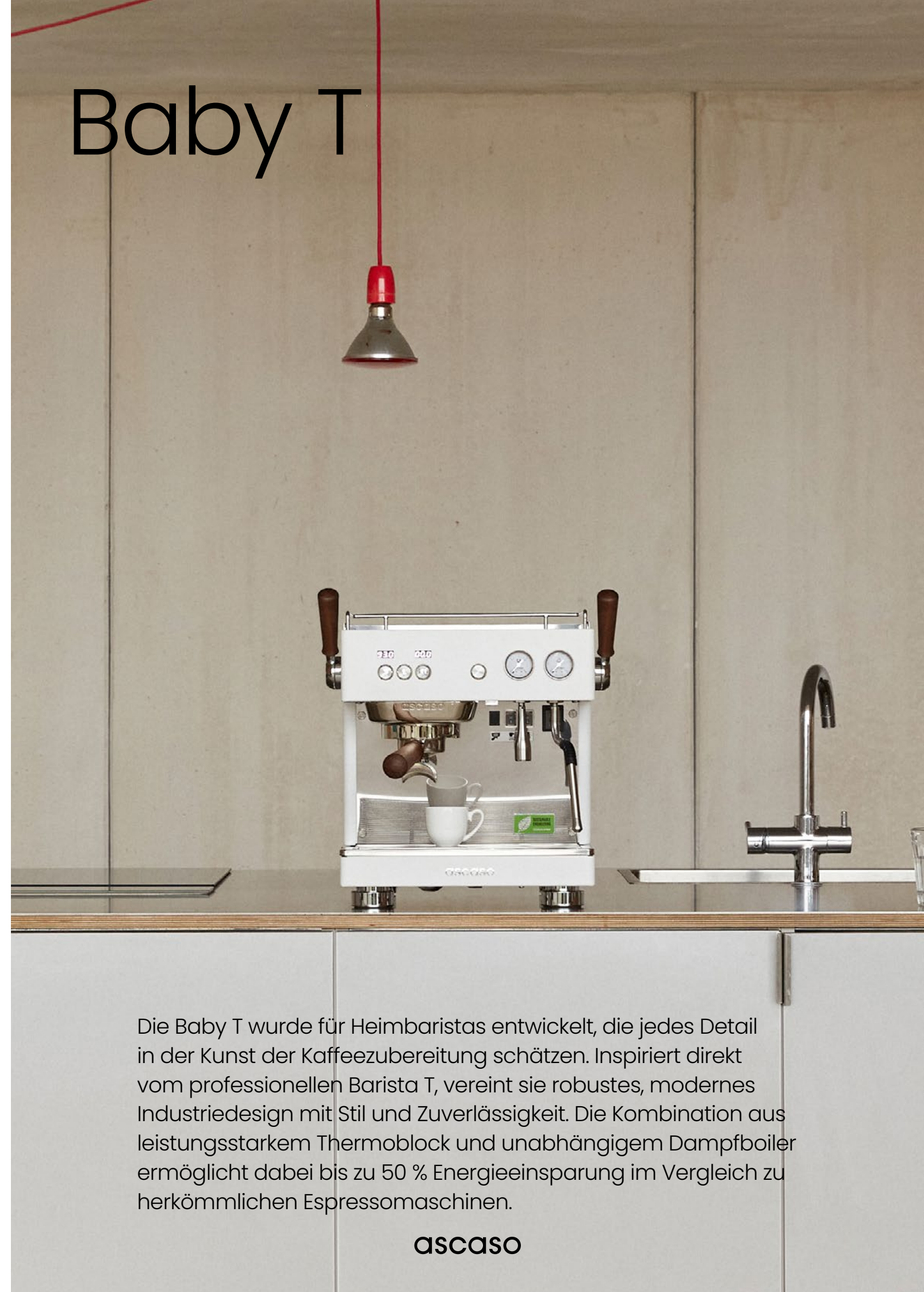
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	STEEL DUO PLUS	STEEL DUO PID	STEEL DUO	STEEL UNO PID
MERKMAL	GERÄUSCHARME VIBRATIONSPUMPE	GERÄUSCHARME VIBRATIONSPUMPE	GERÄUSCHARME VIBRATIONSPUMPE	GERÄUSCHARME VIBRATIONSPUMPE
PID-TEMPERATURREGELUNG	(ÜBER DISPLAY)	(ÜBER DISPLAY)	(ÜBER ELEKTRONIK)	(ÜBER DISPLAY)
DIGITALES MULTIFUNKTIONSDISPLAY	●	●	-	●
VOLUMETRISCHE STEUERUNG	2 PROGRAMMIERBARE DOSEN	2 PROGRAMMIERBARE DOSEN	-	2 PROGRAMMIERBARE DOSEN
SHOT-TIMER	●	●	-	●
STATISTIKEN	●	●	-	●
PROGRAMMIERBARE VORBRÜHUNG	●	●	-	●
SEPARATES HEISSWASSER	●	●	●	-
THERMISCHE STABILITÄT	±1,5°C	±1,5°C	±1,5°C	±1,5°C
UNABHÄNGIGE KAFFEE- UND DAMPFGRUPPEN	●	●	●	-
KAFFEE-TEMPERATUREINSTELLUNG	80 °C BIS 110 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	80 °C BIS 110 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	90 °C BIS 106 °C IN 2 °C-SCHRITTEN	80 °C BIS 110 °C IN 1 °C-SCHRITTEN
DAMPF-TEMPERATUREINSTELLUNG	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	165 °C	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN
SICHTBARER WSSERTANK	2 L	2 L	2 L	2 L
MANOMETER	●	●	●	●
EXTERN EINSTELLBARES ÜBERDRUCKVENTIL	●	●	●	●
RÜCKSPÜLUNG	●	●	●	●
PROGRAMMIERBARER STAND-BY	●	●	-	●
ISOLIERTER THERMOBLOCK	●	●	-	●
AKTIVER TASSENWÄRMER	●	●	-	●
BARISTA-BELEUCHTUNG	●	●	-	●
HOLZGRIFFE	NUSSBAUM	NUSSBAUM	-	NUSSBAUM
JOYSTICK-DAMPFLEVER	●	-	-	-
EDELSTAHL-DRAHTABLAGE	●	-	-	-
GEHÄUSEMATERIAL	EDELSTAHL	EDELSTAHL	EDELSTAHL	EDELSTAHL
GEWICHT / ABMESSUNGEN (B X H X T)	15KG / 270X360X315MM	15KG / 270X360X315MM	15KG / 270X360X315MM	12KG / 270X360X315MM
LEISTUNG	2100 W	2100 W	2100 W	1050 W
SPANNUNG	220 V / 120V	220 V / 120V	220 V / 120V	220 V / 120V

ZUBEHÖR

EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, DOPPELTER AUSLAUF	● (NUSSBAUMGRIFF)	● (NUSSBAUMGRIFF)	●	● (NUSSBAUMGRIFF)
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, BOTTOMLESS	● (NUSSBAUMGRIFF)	-	-	-
7 G EDELSTAHL-SIEB (1 KAFFEE)	●	●	●	●
14 G EDELSTAHL-SIEB (1 KAFFEE)	●	●	●	●
18 G EDELSTAHL-SIEB (2 KAFFEES)	●	●	●	●
21 G EDELSTAHL-SIEB (3 KAFFEES)	●	-	-	-
PRESSDRUCK 7 G SIEB (1 KAFFEE)	-	●	●	●
PRESSDRUCK 14 G SIEB (2 KAFFEES)	-	●	●	●
ESE KAFFEEPADSIEB	-	●	●	●
BLIND-SIEB	●	●	●	●
SIEBTRÄGER-DICHTUNG	SILIKON	GUMMI	GUMMI	GUMMI
EDELSTAHL-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION-DUSCHSIEB	STANDARD	STANDARD	STANDARD
DAMPFDÜSE	1-LOCH UND 3-LOCH	1-LOCH	1-LOCH	1-LOCH
TAMPER	EDELSTAHL	ALUMINIUM	ALUMINIUM	ALUMINIUM
LÖFFEL	●	●	●	●
DUSCHBÜRSTE	●	●	-	●

Home Collection

Baby T



Die Baby T wurde für Heimbaristas entwickelt, die jedes Detail in der Kunst der Kaffeezubereitung schätzen. Inspiriert direkt vom professionellen Barista T, vereint sie robustes, modernes Industriedesign mit Stil und Zuverlässigkeit. Die Kombination aus leistungsstarkem Thermoblock und unabhängigem Dampfboiler ermöglicht dabei bis zu 50 % Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Espressomaschinen.

ascaso



Professionelle Leistung für den Heimbarista

Abgeleitet vom Barista T bringt die Ascaso Baby T die fortschrittliche Technologie und Funktionen professioneller Espressomaschinen nach Hause. Mit herausragender thermischer Stabilität von $\pm 0,5$ °C, unabhängiger PID-Temperaturregelung für Kaffeegruppe und Dampfboiler sowie einer einstellbaren

24

Rotationspumpe ermöglicht sie Präzision und Konsistenz – egal, ob ein oder fünfzig Shots gezogen werden.

Energieeffizient ohne Leistungseinbußen

Die Kombination aus Ascascos Hochleistungs-Thermoblock und unabhängigem Dampfboiler spart bis zu 50 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen

Espressomaschinen und erlaubt gleichzeitig das gleichzeitige Brüh- und Dampfverfahren für einen effizienten Arbeitsablauf. Gleichzeitig bietet die Baby T schnelle Einsatzbereitschaft der Kaffeegruppe und kraftvollen, konstanten Dampf, der parallel arbeitet und so den Workflow optimiert.

Kompaktes und modernes Design

Die kompakte Bauweise

der Baby T passt mühelos auf Küchenarbeitsplatten, während der horizontal abnehmbare Wassertank einfaches Nachfüllen und Reinigen ermöglicht. Die robuste Edelstahlkonstruktion sorgt für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit, während Holzdetails, Dampfjocker, digitales Display und hintergrundbeleuchtete Bedienknöpfe der Maschine einen modernen Industrie-Look verleihen.





Höhepunkte

- Hochleistungs-Professional-Kaffee-Thermoblock
 - Thermische Stabilität von ±0,5 °C mit PID-Temperaturregelung und dynamischem Vorheizen
 - Rotationspumpe mit einstellbarem Pumpendruck
 - Präzise volumetrische Steuerung und programmierbare Vorbrühung
 - 2,5 Liter unabhängiger, isolierter Edelstahl-Dampfboiler
- 2 digitale Multifunktionsdisplays mit Shot-Timer
 - Doppelmanometer (Kaffee/ Dampf)
 - Hochwertige Materialien, Zubehör und Komponenten aus Edelstahl
 - Seitlich abnehmbarer Wassertank mit Wasserstandssensor oder Anschluss an das Wassernetz
 - App-Steuerung und Power-Guard-System
- Dampfjoystick und Barista-Beleuchtung

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	BABY T FLOW	BABY T PLUS	BABY T ONE
PUMPE	ROTATIONSPUMPE	ROTATIONSPUMPE	ROTATIONSPUMPE
PID-TEMPERATURREGELUNG	(ÜBER DISPLAY)	(ÜBER DISPLAY)	(ÜBER DISPLAY)
DIGITALES MULTIFUNKTIONSDISPLAY	2	2	2
VOLUMETRISCHE STEUERUNG	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN
SHOT-TIMER	●	●	●
STATISTIKEN	●	●	●
PROGRAMMIERBARE VORBRÜHUNG	●	●	●
APP-KONNEKTIVITÄT (IOS & ANDROID)	●	●	○
SEPARATES HEISSWASSER	●	●	●
DYNAMISCHES VORHEIZEN	●	●	○
THERMISCHE STABILITÄT	±0,5°C	±0,5°C	±0,5°C
UNABHÄNGIGE, ISOLIERTE PROFESSIONELLE KAFFEEGRUPPE	●	●	●
UNABHÄNGIGER, ISOLIERTER EDELSTAHL-DAMPFBOILER	2,5 L	2,5 L	2,5 L WITHOUT INSULATED
KAFFEE-TEMPERATUREINSTELLUNG	80 °C BIS 110 °C IN 0,1 °C-SCHRITTEN	80 °C BIS 110 °C IN 0,1 °C-SCHRITTEN	80 °C BIS 110 °C IN 0,1 °C-SCHRITTEN
DAMPF-TEMPERATUREINSTELLUNG	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN
SICHTBARER WSSERTANK	2 L MIT FÜLLSTANDSSENSOR	2 L MIT FÜLLSTANDSSENSOR	2 L MIT FÜLLSTANDSSENSOR
UMSCHALTBAR ZWISCHEN TANK UND WASSERANSCHLUSS	●	●	NUR WSSERTANK
DAMPFPLANZE MIT KÜHLER OBERFLÄCHE	12 MM EDELSTAHL	12 MM EDELSTAHL	12 MM EDELSTAHL
MANOMETER	2 (KAFFEE / BOILER)	2 (KAFFEE / BOILER)	2 (KAFFEE / BOILER)
MANUELLER DURCHFLUSSHEBEL	●	○	○
PROGRAMMIERBARER STAND-BY	●	●	●
AKTIVER TASSENWÄRMER	●	●	○
BARISTA-BELEUCHTUNG	●	●	●
VERSTELLBARE FÜSSE (+/-30 MM)	VERCHROMT, GROSSER DURCHMESSER	VERCHROMT, GROSSER DURCHMESSER	○
HOLZGRIFFE	NUSSBAUM	NUSSBAUM	NUSSBAUM
JOYSTICK-DAMPFHEBEL	●	●	●
EDELSTAHL-DRAHTABLAGE	●	●	●
COMPETITION-ZUBEHÖR	●	●	●
GEHÄUSEMATERIAL	EDELSTAHL	EDELSTAHL	EDELSTAHL
GEWICHT	35 KG	35 KG	32 KG
ABMESSUNGEN (B X H X T)	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM
LEISTUNG KAFFEEGRUPPE	1050 W	1050 W	1050 W
LEISTUNG BOILER	1200 W	1200 W	1200 W
SPANNUNG	230 V 120 V	230 V 120 V	230 V 120 V

ZUBEHÖR

EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, SINGLE-AUSLAUF	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, DOPPEL-AUSLAUF	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, BOTTOMLESS	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF
7 G COMPETITION-SIEB (1 KAFFEE)	●	●	○
14 G COMPETITION-SIEB (2 KAFFEES)	●	●	●
18 G COMPETITION-SIEB (2 KAFFEES)	●	●	●
21 G COMPETITION-SIEB (3 KAFFEES)	●	●	○
BLIND-SIEB	●	●	●
SIEBTRÄGER-DICHTUNG	SILIKON	SILIKON	SILIKON
EDELSTAHL-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION-DUSCHSIEB
DAMPFDÜSE	2-LOCH, 3-LOCH UND 4-LOCH	2-LOCH, 3-LOCH UND 4-LOCH	4-LOCH
TAMPER	EDELSTAHL	EDELSTAHL	ALUMINIUM
DUSCHBÜRSTE	●	●	●

Home Collection

H64



Ein professioneller Molino, speziell für den Heimgebrauch konzipiert. Entfalte das volle Aroma.

ascaso



**Erhebe dein
Kaffee-Ritual
mit diesem
Molino, ideal für
Heimbaristas.**

Ausgestattet mit 64 mm
flachen Fresas, bietet
der H64 schnelles und
gleichmäßiges Mahlen
in kompakter Bauweise.
Sein leiser Betrieb und
die geringe Stellfläche
machen ihn zur perfekten
Ergänzung jeder
Espressomaschine.





TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	H64
MAHLWERKDURCHMESSER	64 MM
MAHLWERKTYP	FLACH
MAHLWERKMATERIAL	STAHL
MAHLEISTUNG (ESPRESSO)	2,3–2,5 G/S
MOTORLEISTUNG	280 W
BOHNENBEHÄLTERKAPAZITÄT	300 G
STEUERUNG	TASTEN
DISPLAY	3-STELLIG
DOSIERUNG	ZEITGESTEUERT (3 DOSEN UND MANUELL)
MAHLGRAD-EINSTELLUNG	STUFENLOS, MIKROMETRISCH
EINSTELLBARER SIEBTRÄGERHALTER	●
GEHÄUSEMATERIAL	ALUMINIUM
GEWICHT	7 KG
ABMESSUNGEN (B X H X T)	140 X 350 X 215 MM
SPANNUNG	230 V / 120 V

ZUBEHÖR

EINZELDOSIER-SET: AUSTRAGBEHÄLTER,
DOSIERBECHER, BECHERHALTER

Höhepunkte

- Professionelles 64 mm Mahlen.
- Leistungsstarker 245 W Motor. Schnell und leise.
- 3 programmierbare Dosen und kontinuierlicher Modus „On Demand“.
- Single-Dose-Zubehör enthalten.
- 300 g Bohnenbehälter.
- Mikrometrische Mahlgrad-Einstellung.

Commercial Collection

Wenn Sie exzellenten Service bieten, muss auch der Eindruck beim Kunden exzellent sein. Unsere Maschinen schaffen ein Erlebnis, das willkommen heißt, Nähe schafft und jeden Moment für Ihren Kunden aufwertet.

BABY T



BAR MINI



BAR



BARISTA T



BIG DREAM T



Commercial Collection

Baby T

Die Baby T liefert konstante Leistung in kompakter Bauweise und überzeugt mit Präzision dank thermischer Stabilität von $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ sowie einer einstellbaren Rotationspumpe. Ihre robuste Konstruktion garantiert Zuverlässigkeit, während der fortschrittliche Thermoblock und Dampfboiler bis zu 50 % Energie einsparen und so Leistung und Nachhaltigkeit nahtlos verbinden.

ascaso



Energieeffizient ohne Leistungseinbußen

Die Kombination aus Ascascos Hochleistungs-Thermoblock und unabhängigem Dampfboiler spart bis zu 50 % Energie im Vergleich zu herkömmlichen Espressomaschinen. Gleichzeitig bietet die Baby T schnelle Einsatzbereitschaft der Kaffeegruppe sowie kraftvollen und konstanten

Dampf, der parallel arbeitet und so einen effizienten Arbeitsablauf ermöglicht.

Professionelle Ausstattung und Funktionen

Abgeleitet vom Barista T ist die Baby T eine professionelle Einkreismaschine, die dieselbe fortschrittliche Technologie und die Features einer High-End-Espressomaschine

bietet. Mit herausragender thermischer Stabilität von $\pm 0,5$ °C, unabhängiger PID-Temperaturregelung für Kaffeegruppe und Dampfboiler sowie einer einstellbaren Rotationspumpe ermöglicht sie Präzision und Konsistenz – egal, ob ein oder fünfzig Shots gezogen werden.

Kompaktes und modernes Design

Die kompakte Bauweise erlaubt den Einsatz auf

begrenztem Platz, während die Flexibilität, sowohl mit Wassertank als auch mit Wasseranschluss betrieben zu werden, die Maschine ideal für mobile Einsätze und Catering macht. Die robuste Edelstahlkonstruktion sorgt für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit, während Holzdetails, Dampfjocker, digitales Display und hintergrundbeleuchtete Bedienknöpfe der Maschine einen modernen Industrie-Look verleihen.





TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

	BABY T FLOW	BABY T PLUS	BABY T ONE
PUMPE	ROTATIONSPUMPE	ROTATIONSPUMPE	ROTATIONSPUMPE
PID-TEMPERATURREGELUNG	(ÜBER DISPLAY)	(ÜBER DISPLAY)	(ÜBER DISPLAY)
DIGITALES MULTIFUNKTIONSDISPLAY	2	2	2
VOLUMETRISCHE STEUERUNG	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN
SHOT-TIMER	●	●	●
STATISTIKEN	●	●	●
PROGRAMMIERBARE VORBRÜHUNG	●	●	●
APP-KONNEKTIVITÄT (IOS & ANDROID)	●	●	○
SEPARATES HEISSWASSER	●	●	●
DYNAMISCHES VORHEIZEN	●	●	○
THERMISCHE STABILITÄT	±0,5°C	±0,5°C	±0,5°C
UNABHÄNGIGE, ISOLIERTE PROFESSIONELLE KAFFEEGRUPPE	●	●	●
UNABHÄNGIGER, ISOLIERTER EDELSTAHL-DAMPFBOILER	2,5 L	2,5 L	2,5 L WITHOUT INSULATED
KAFFEE-TEMPERATUREINSTELLUNG	80 °C BIS 110 °C IN 0,1 °C-SCHRITTEN	80 °C BIS 110 °C IN 0,1 °C-SCHRITTEN	80 °C BIS 110 °C IN 0,1 °C-SCHRITTEN
DAMPF-TEMPERATUREINSTELLUNG	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN
SICHTBARER WASSERTANK	2 L MIT FÜLLSTANDSSENSOR	2 L MIT FÜLLSTANDSSENSOR	2 L MIT FÜLLSTANDSSENSOR
UMSCHALTBAR ZWISCHEN TANK UND WASSERANSCHLUSS	●	●	NUR WASSERTANK
DAMPFPLANZE MIT KÜHLER OBERFLÄCHE	12 MM EDELSTAHL	12 MM EDELSTAHL	12 MM EDELSTAHL
MANOMETER	2 (KAFFEE / BOILER)	2 (KAFFEE / BOILER)	2 (KAFFEE / BOILER)
MANUELLER DURCHFLUSSEHEBEL	●	○	○
PROGRAMMIERBARER STAND-BY	●	●	●
AKTIVER TASSENWÄRMER	●	●	○
BARISTA-BELEUCHTUNG	●	●	●
VERSTELLBARE FÜSSE (+/-30 MM)	VERCHROMT, GROSSER DURCHMESSER	VERCHROMT, GROSSER DURCHMESSER	○
HOLZGRIFFE	NUSSBAUM	NUSSBAUM	NUSSBAUM
JOYSTICK-DAMPFHEBEL	●	●	●
EDELSTAHL-DRAHTABLAGE	●	●	●
COMPETITION-ZUBEHÖR	●	●	●
GEHÄUSEMATERIAL	EDELSTAHL	EDELSTAHL	EDELSTAHL
GEWICHT	35 KG	35 KG	32 KG
ABMESSUNGEN (B X H X T)	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM
LEISTUNG KAFFEEGRUPPE	1050 W	1050 W	1050 W
LEISTUNG BOILER	1200 W	1200 W	1200 W
SPANNUNG	230 V 120 V	230 V 120 V	230 V 120 V

ZUBEHÖR

EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, SINGLE-AUSLAUF	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, DOPPEL-AUSLAUF	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, BOTTOMLESS	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF	NUSSBAUMGRIFF
7 G COMPETITION-SIEB (1 KAFFEE)	●	●	○
14 G COMPETITION-SIEB (2 KAFFEES)	●	●	●
18 G COMPETITION-SIEB (2 KAFFEES)	●	●	●
21 G COMPETITION-SIEB (3 KAFFEES)	●	●	○
BLIND-SIEB	●	●	●
SIEBTRÄGER-DICHTUNG	SILIKON	SILIKON	SILIKON
EDELSTAHL-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION-DUSCHSIEB
DAMPFDÜSE	2-LOCH, 3-LOCH UND 4-LOCH	2-LOCH, 3-LOCH UND 4-LOCH	4-LOCH
TAMPER	EDELSTAHL	EDELSTAHL	ALUMINIUM
DUSCHBÜRSTE	●	●	●

Höhepunkte

- Hochleistungs-Professional-Kaffee-Thermoblock.
 - Thermische Stabilität von ±0,5 °C mit PID-Temperaturregelung und dynamischem Vorheizen.
 - Rotationspumpe mit einstellbarem Pumpendruck
 - Präzise volumetrische Steuerung und programmierbare Vorbrühung.
 - 2,5 Liter unabhängiger, isolierter Edelstahl-Dampfboiler.
 - 2 digitale Multifunktionsdisplays mit Shot-Timer.
- Doppelmanometer (Kaffee/ Dampf).
 - Hochwertige Materialien, Zubehör und Komponenten aus Edelstahl.
 - Seitlich abnehmbarer Wassertank mit Wasserstandssensor oder Anschluss ans Wassernetz.
 - App-Steuerung und Power-Guard-System.
 - Dampfjoystick und Barista-Beleuchtung.
 - Modernes Industriedesign.

Commercial Collection

Bar Mini



Die Steel ist die ideale Wahl für Kaffeeliebhaber, die industrielles Design und hohe Leistung schätzen. Ihre robuste, kompakte Bauweise vereint Funktionalität und Minimalismus, während das Dual-Thermoblock-System, PID-Technologie, Extraktionskontrollen und hochwertige Komponenten konstanten Kaffee auf professionellem Niveau sowie eine leistungsstarke Dampfleistung garantieren.

ascaso



Professioneller Arbeitsablauf

Mit einem Dual-Thermoblock-System für gleichzeitige Espressozubereitung und Milchaufschäumung optimiert die Steel den Arbeitsablauf für Heimbaristas. Bereits nach nur einer Minute einsatzbereit, gewährleisten die fortschrittliche PID-Temperatur- und Extraktionskontrolle konsistente Shots, während der separate

Dampfthermoblock kraftvollen, unbegrenzten Dampf liefert.

Industriedesign, leistungsstarke Funktionalität

Entwickelt vom Ascaso-Ingenieurteam, vereint die Steel-Serie – erhältlich in Single- und Dual-Thermoblock-Modellen – ein minimalistisches, industrielles Erscheinungsbild mit beeindruckender Funktionalität bei kompaktem Platzbedarf.





Höhepunkte

- Hochleistungs-Isolierter Dual-Thermoblock.
- Thermische Stabilität von ±1,5 °C mit PID-Temperaturregelung.
- Digitales Multifunktionsdisplay mit Shot-Timer.
- Volumetrische Steuerung, programmierbare Vorbrühung und OPV zur Pumpendruckanpassung.
- Präzise Dampfkontrolle.
- Hochwertige Materialien, Zubehör und Komponenten aus Edelstahl.
- Holz-Zubehör und Barista-Beleuchtung.
- 2 Liter seitlich abnehmbarer Wassertank.
- Modernes Industriedesign.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	STEEL DUO PLUS	STEEL DUO PID	STEEL DUO	STEEL UNO PID
MERKMAL	VIBRATION	VIBRATION	VIBRATION	VIBRATION
PID-TEMPERATURREGELUNG	(ÜBER DISPLAY)	(ÜBER DISPLAY)	(ÜBER ELEKTRONIK)	(ÜBER DISPLAY)
DIGITALES MULTIFUNKTIONSDISPLAY	●	●	-	●
VOLUMETRISCHE STEUERUNG	2 PROGRAMMIERBARE DOSEN	2 PROGRAMMIERBARE DOSEN	-	2 PROGRAMMIERBARE DOSEN
SHOT-TIMER	●	●	-	●
STATISTIKEN	●	●	-	●
PROGRAMMIERBARE VORBRÜHUNG	●	●	-	●
SEPARATES HEISSWASSER	●	●	●	-
THERMISCHE STABILITÄT	±1,5°C	±1,5°C	±1,5°C	±1,5°C
UNABHÄNGIGE KAFFEE- UND DAMPFGRUPPEN	●	●	●	-
KAFFEE-TEMPERATUREINSTELLUNG	80 °C BIS 110 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	80 °C BIS 110 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	90 °C BIS 106 °C IN 2 °C-SCHRITTEN	80 °C BIS 110 °C IN 1 °C-SCHRITTEN
DAMPF-TEMPERATUREINSTELLUNG	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	165 °C	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN
SICHTBARER WSSERTANK	2 L	2 L	2 L	2 L
MANOMETER	●	●	●	●
EXTERN EINSTELLBARES ÜBERDRUCKVENTIL	●	●	●	●
RÜCKSPÜLUNG	●	●	●	●
PROGRAMMIERBARER STAND-BY	●	●	-	●
ISOLIERTER THERMOBLOCK	●	●	-	●
AKTIVER TASSENWÄRMER	●	●	-	●
BARISTA-BELEUCHTUNG	●	●	-	●
HOLZGRIFFE	NUSSBAUM	NUSSBAUM	-	NUSSBAUM
JOYSTICK-DAMPFLEVER	●	-	-	-
EDELSTAHL-DRAHTABLAGE	●	-	-	-
GEHÄUSEMATERIAL	EDELSTAHL	EDELSTAHL	EDELSTAHL	EDELSTAHL
GEWICHT / ABMESSUNGEN (B X H X T)	15KG / 270X360X315MM	15KG / 270X360X315MM	15KG / 270X360X315MM	12KG / 270X360X315MM
LEISTUNG	2100 W	2100 W	2100 W	1050 W
SPANNUNG	220 V / 120V	220 V / 120V	220 V / 120V	220 V / 120V

ZUBEHÖR

EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, DOPPELTER AUSLAUF	● (NUSSBAUMGRIFF)	● (NUSSBAUMGRIFF)	●	● (NUSSBAUMGRIFF)
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, BOTTOMLESS	● (NUSSBAUMGRIFF)	-	-	-
7 G EDELSTAHL-SIEB (1 KAFFEE)	●	●	●	●
14 G EDELSTAHL-SIEB (1 KAFFEE)	●	●	●	●
18 G EDELSTAHL-SIEB (2 KAFFEES)	●	●	●	●
21 G EDELSTAHL-SIEB (3 KAFFEES)	●	-	-	-
PRESSDRUCK 7 G SIEB (1 KAFFEE)	-	●	●	●
PRESSDRUCK 14 G SIEB (2 KAFFEES)	-	●	●	●
ESE KAFFEEPADSIEB	-	●	●	●
BLIND-SIEB	●	●	●	●
SIEBTRÄGER-DICHTUNG	SILIKON	GUMMI	GUMMI	GUMMI
EDELSTAHL-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION-DUSCHSIEB	STANDARD	STANDARD	STANDARD
DAMPFDÜSE	1-LOCH UND 3-LOCH	1-LOCH	1-LOCH	1-LOCH
TAMPER	EDELSTAHL	ALUMINIUM	ALUMINIUM	ALUMINIUM
LÖFFEL	●	●	●	●
DUSCHBÜRSTE	●	●	-	●

Commercial Collection

Bar



Eine professionelle Maschine, die kein Barista-Wissen erfordert – eine Maschine, der Sie vertrauen können, um Ihren Geschäftsbereich aufzuwerten.

ascaso



Anpassungsfähig und effizient

Diese Maschine passt sich Ihren Bedürfnissen an, mit der Möglichkeit, sie entweder mit Wassertank oder direktem Wasseranschluss zu betreiben. Dank der Multi-Group-Technologie mit unabhängigen Thermoblocks für Kaffee und einem separaten Dampfboiler bietet sie zudem eine überlegene

Energieeffizienz und Nachhaltigkeit im Vergleich zu herkömmlichen Maschinen.

Schnell und zuverlässig

Die Kaffeegruppen sind in nur einer Minute einsatzbereit, sodass Sie Ihren Kunden fast sofort eine perfekte Tasse Espresso servieren können. Das zuverlässige System auf Basis von

Vibrationspumpen macht die Bar zu einer idealen Maschine für Bereiche mit niedrigem bis mittlerem Verbrauch.

Pioniere der Gastronomie

Die Ascaso Bar ist sowohl für die Verwendung mit Standard-Siebträgern als auch mit einem automatischen Kapselsystem erhältlich. Das KAP-Modell verfügt

über ein proprietäres System für Standard-FAP-Einzeldosis-Kapseln, was es zu einer hervorragenden Option für Standorte ohne ausgebildete Baristas macht.





Höhepunkte

- Hochleistungs-Kaffee-Thermoblocks.
 - Multi-Group-System mit unabhängigem Edelstahl-Dampfboiler.
 - Thermische Stabilität von ±1,5 °C mit PID-Temperaturregelung.
 - Traditioneller Siebträger oder automatisches Kapselauswurf-System.
 - Volumetrische Steuerung und OPV zur Anpassung des
- Pumpendrucks.
 - Hochwertige Materialien, Zubehör und Komponenten aus Edelstahl.
 - Seitlich abnehmbarer Wassertank mit Wasserstandssensor oder Anschluss ans Wassernetz.
 - Barista-Beleuchtung.
 - Modernes Industriedesign.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

	BAR KAP	BAR ONE
PUMPE	VIBRATIONSPUMPE	VIBRATIONSPUMPE
PID-TEMPERATURREGELUNG	(ÜBER ELEKTRONIK)	(ÜBER ELEKTRONIK)
VOLUMETRISCHE STEUERUNG	2 PROGRAMMIERBARE DOSEN	2 PROGRAMMIERBARE DOSEN
THERMISCHE STABILITÄT	±1,5°C	±1,5°C
UNABHÄNGIGE KAFFEEGRUPPEN	●	●
UNABHÄNGIGER EDELSTAHL-DAMPFBOILER	4 L	4 L
KAFFEE-TEMPERATUREINSTELLUNG	90–106 °C IN 2 °C-SCHRITTEN	90–106 °C IN 2 °C-SCHRITTEN
DAMPF-TEMPERATUREINSTELLUNG	ÜBER DRUCKSCHALTER GESTEUERT	ÜBER DRUCKSCHALTER GESTEUERT
WASSERTANK	5 L MIT FÜLLSTANDSSENSOR	5 L MIT FÜLLSTANDSSENSOR
ANSCHLUSS AN WASSERNETZ	OPTIONAL	OPTIONAL
DAMPFLANZE MIT KÜHLER OBERFLÄCHE	12 MM EDELSTAHL	12 MM EDELSTAHL
SEPARATES HEISSWASSER	●	●
MANOMETER	DAMPFBOILER	DAMPFBOILER
EINSTELLBARES ÜBERDRUCKVENTIL	●	●
AKTIVER TASSENWÄRMER	OPTIONAL	OPTIONAL
BARISTA-BELEUCHTUNG	●	●
VERSTELLBARE FÜSSE (+/-30 MM)	●	●
HOLZGRIFFE UND KNÖPFE	OPTIONAL	OPTIONAL
EDELSTAHL-DRAHTABLAGE	●	●
GEWICHT	56 KG	56 KG
MAXIMALE TASSENGRÖSSE	11 CM	12 CM
ABMESSUNGEN (B X H X T)	440X450X540 MM	440X450X540 MM
LEISTUNG PRO KAFFEEGRUPPE	1050 W	1050 W
LEISTUNG BOILER	1200 W	1200 W
SPANNUNG	230 V 120 V	230 V 120 V

ZUBEHÖR

EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, SINGLE-AUSLAUF	-	●
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, DOPPEL-AUSLAUF	-	●
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, BOTTOMLESS	-	-
7 G EDELSTAHL-SIEB (1 KAFFEE)	-	●
14 G EDELSTAHL-SIEB (2 KAFFEES)	-	●
BLIND-SIEB	-	●
SIEBTRÄGER-DICHTUNG	-	●
EDELSTAHL-DUSCHSIEB	-	STANDARD
DAMPFDÜSE	4-LOCH	4-LOCH
TAMPER	-	ALUMINIUM
LÖFFEL	-	●
DUSCHBÜRSTE	-	-

Commercial Collection

Barista T



Die Barista T ist eine professionelle Maschine für den gewerblichen Einsatz, die Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Langlebigkeit vereint. Mit der T-Technologie kombiniert sie die Effizienz des Thermoblocks mit einem Dampfboiler und liefert in nur einer Minute reinen, hochwertigen Kaffee.

ascaso



Neues Denken, verbesserte Technik

In den 1960er-Jahren brachte die Entwicklung der E-61-Gruppe Innovation in die Welt des Espressos. Sie war ein sofortiger Erfolg und machte das System zu einem der am weitesten verbreiteten in der Espressogeschichte. Noch heute nutzen viele Hersteller die E-61 oder ähnliche Systeme

nach demselben Prinzip. Doch während sich Markt, Fachkräfte, Bedürfnisse und die Welt weiterentwickeln, tragen wir die Verantwortung, neue und verbesserte Technologien zu bieten – und dabei die Kaffeequalität niemals zu kompromittieren.

Nachhaltige Ingenieurskunst

Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Maschinen

weiterzuentwickeln und zu differenzieren. Die Barista T erneuert Traditionen, indem sie auf nachhaltige Ingenieurskunst setzt und energieeffizienter arbeitet. Die T-Technologie kombiniert Multi-Group-Systeme mit unabhängigen Thermoblocks für Kaffee und einem separaten Dampfboiler.

Gesund, schnell und zuverlässig

Der Einsatz von Edelstahl und 99 % reinem Kupfer im Wasserkreislauf sorgt für reinere und gesündere Getränke. Dank der schnellen Einsatzbereitschaft können in nur einer Minute köstlicher, professioneller Espresso serviert werden.





Höhepunkte

- Hochleistungs-Isolierte Professional-Kaffee-Thermoblocks.
 - Hochauflösender Touchscreen für mühelose Einstellung der Maschinenparameter.
 - Multi-Group-System mit unabhängigem, isoliertem Edelstahl-Dampfboiler.
 - Thermische Stabilität von ±0,5 °C mit PID-Temperaturregelung und dynamischem Vorheizen.
 - Rotationspumpe mit einstellbarem Pumpendruck.
 - 2 digitale Multifunktionsdisplays pro Kaffeegruppe.
- Separates Heißwasser mit Magnetventil und Spritzschutzsystem.
 - Präzise volumetrische Steuerung, Shot-Timer und programmierbare Vorbrühung pro Gruppe.
 - Hochwertige Materialien, Zubehör und Komponenten aus Edelstahl.
 - App-Steuerung und Power-Guard-System.
 - Dampfjoystick, Barista-Beleuchtung, Holzzubehör und großer verstellbarer Zufluss.
- Doppelwandige Dampfplanze.
 - Modernes Industriedesign.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

	BARISTA T PRO	BARISTA T	BARISTA T ONE
PUMPE	ROTATIONSPUMPE	ROTATIONSPUMPE	ROTATIONSPUMPE
4,2" LCD-DISPLAY	●	-	-
DIGITALES MULTIFUNKTIONSDISPLAY	2 PRO GRUPPE	2 PRO GRUPPE	2 PRO GRUPPE
PID-TEMPERATURREGELUNG	●	●	●
VOLUMETRISCHE STEUERUNG	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN
SHOT-TIMER	●	●	●
STATISTIK	●	●	●
PROGRAMMIERBARE VORBRÜHUNG	●	●	●
APP-KONNEKTIVITÄT (ANDROID)	●	●	-
DYNAMISCHES VORHEIZEN	●	●	●
THERMISCHE STABILITÄT	±0,5°C	±0,5°C	±0,5°C
UNABHÄNGIGE PROFESSIONELLE KAFFEEGRUPPEN	●	●	●
UNABHÄNGIGER EDELSTAHL-DAMPFBOILER	8,5 L	8,5 L	8,5 L
KAFFEE-TEMPERATUREINSTELLUNG	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN
DAMPF-TEMPERATUREINSTELLUNG	110° C TO 165°C IN 1°C INCREMENTS	110° C TO 165°C IN 1°C INCREMENTS	110° C TO 165°C IN 1°C INCREMENTS
DAMPFLANZE MIT KÜHLER OBERFLÄCHE	2X 12MM, DOUBLE WALL STAINLESS STEEL	2X 12MM, DOUBLE WALL STAINLESS STEEL	2X 12MM, DOUBLE WALL STAINLESS STEEL
SEPARATES HEISSWASSER MIT MAGNETVENTIL	SPRITZSCHUTZ, 2 DOSEN	SPRITZSCHUTZ	●
DOPPELMANOMETER	KAFFEE / BOILER	KAFFEE / BOILER	KAFFEE / BOILER
PROGRAMMIERBARER STAND-BY	●	●	●
ISOLIERTE KAFFEEGRUPPEN	●	●	-
HEIZELEMENT IN KAFFEEGRUPPEN	●	●	-
ISOLIERTER DAMPFBOILER	●	●	-
ISOLIERTE LEITUNGEN	●	-	-
AKTIVER TASSENWÄRMER	●	●	OPTIONAL
BARISTA-BELEUCHTUNG	●	●	●
VERSTELLBARE FÜSSE (+/-30 MM)	VERCHROMT, GROSSER DURCHMESSER	VERCHROMT, GROSSER DURCHMESSER	●
HOLZGRIFFE	NUSSBAUM	NUSSBAUM	OPTIONAL
DAMPF-JOYSTICK	●	●	OPTIONAL, FRONT-JOYSTICK
EDELSTAHL-DRAHTABLAGE	●	●	●
BELEUCHTETES BEDIENFELD	●	OPTIONAL	-
GEHÄUSEMATERIAL	EDELSTAHL	EDELSTAHL	EDELSTAHL
GEWICHT	93	93	93
MAXIMALE TASSENGRÖSSE	9 OR 12 CM	9 OR 12 CM	9 OR 12 CM
ABMESSUNGEN (B X H X T)	920 X 475 X 535	920 X 475 X 535	920 X 475 X 535
LEISTUNG PRO KAFFEEGRUPPE	1050 W	1050 W	1050 W
BOILERLEISTUNG	3500 W	3500 W	3500 W
SPANNUNG	380V (3F) 220 - 240V 50/60HZ	380V (3F) 220 - 240V 50/60HZ	380V (3F) 220 - 240V 50/60HZ

ZUBEHÖR

EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, SINGLE-AUSLAUF	1 (NUSSBAUMGRIFF)	1 (NUSSBAUMGRIFF)	1
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, DOPPEL-AUSLAUF	2 (NUSSBAUMGRIFF)	2 (NUSSBAUMGRIFF)	2
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, BOTTOMLESS	-	-	-
7 G EDELSTAHL-SIEB (1 KAFFEE)	1 (COMPETITION)	1	1
14 G EDELSTAHL-SIEB (2 KAFFEES)	2 (COMPETITION)	2	2
18 G EDELSTAHL-SIEB (2 KAFFEES)	2 (COMPETITION)	-	-
21 G EDELSTAHL-SIEB (3 KAFFEES)	-	-	-
BLIND-SIEB	1	1	1
SIEBTRÄGER-DICHTUNG	SILIKON	SILIKON	GUMMI
EDELSTAHL-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION-DUSCHSIEB	STANDARD
DAMPFDÜSE	PEEK, 4-LOCH	4-LOCH	4-LOCH
TAMPER	HOLZ UND EDELSTAHL	EDELSTAHL	ALUMINIUM

Commercial Collection

Big Dream T

Eine High-End-Espressomaschine für Specialty-Coffee-Profis, die fortschrittliche Thermoblock-Technologie, Präzision und Energieeffizienz vereint. Ihr elegantes Design wertet jedes Café auf und garantiert in jeder Tasse außergewöhnlichen Geschmack, gleichbleibende Qualität und Nachhaltigkeit.

ascaso



Speziell für Specialty-Coffee

Eine High-End-Profimaschine, speziell entwickelt für die anspruchsvollsten Specialty-Cafés. Mit akribischem Fokus auf jedes Detail vereint sie modernste Technologie, kombiniert Multi-Group-Systeme mit unabhängigen Thermoblocks für Kaffee und einem separaten Dampfboiler.

Hochwertiger Geschmack

Von der Temperaturstabilität bis zur Wasserqualität dank Edelstahl- und 99 % Kupferkreislauf – diese Maschine bietet alles, was Specialty-Baristas für ihre Rezepte benötigen. Ihr elegantes Retro-Design ergänzt das Ambiente jedes Specialty-Cafés perfekt, während ihre außergewöhnliche

Leistung gleichbleibende Qualität in jeder Tasse gewährleistet.

Effiziente Baristas

Basierend auf moderner Thermoblock-Technologie bietet der Big Dream eine höhere Energieeffizienz als herkömmliche Maschinen und ist damit eine nachhaltigere Option.



Höhepunkte

- Hochleistungs-Isolierte Professional-Kaffee-Thermoblocks.
- Hochauflösender Touchscreen für mühelose Einstellung der Maschinenparameter.
- Multi-Group-System mit unabhängigem, isoliertem Edelstahl-Dampfboiler.
- Thermische Stabilität von $\pm 0,5\text{ °C}$ mit PID-Temperaturregelung und dynamischem Vorheizen.
- Rotationspumpe mit einstellbarem Pumpendruck.
- 2 digitale Multifunktionsdisplays pro Kaffeegruppe.
- Separates Heißwasser mit Magnetventil und Spritzschutzsystem.
- Präzise volumetrische Steuerung, Shot-Timer und programmierbare Vorbrühung pro Gruppe.
- Holz-Zubehör, Dampfjoystick, Barista-Beleuchtung und großer verstellbarer Zufluss.
- Beheizte Kaffeegruppen, isolierter Dampfboiler, Leitungen und aktiver Tassenwärmer.
- Hochwertige Materialien, Zubehör und Komponenten aus Edelstahl.
- App-Steuerung und Power-Guard-System.
- Zeitloses, retro-inspiriertes Design.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

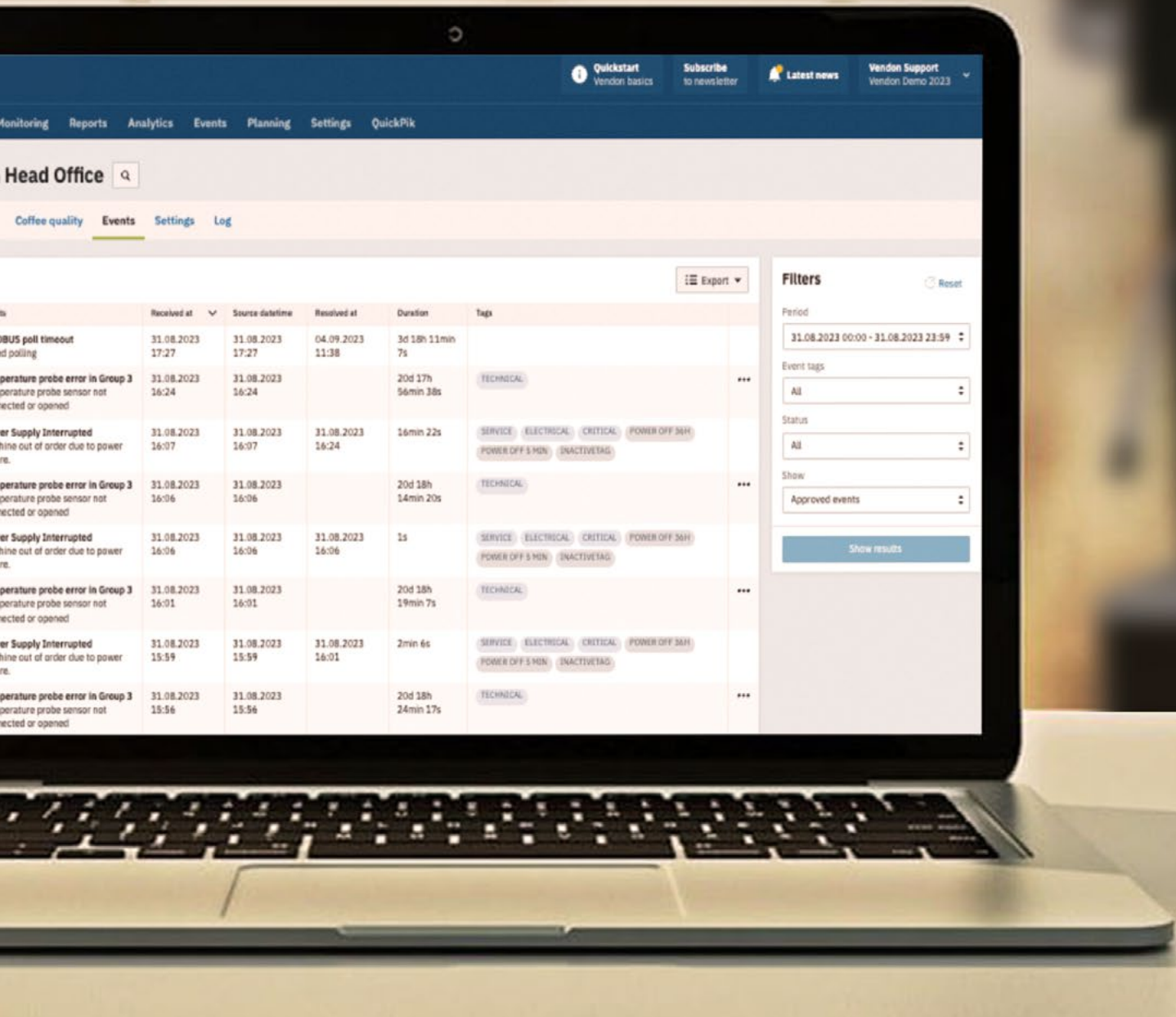
	BIG DREAM T	BIG DREAM T ONE
PUMPE	ROTATIONSPUMPE	ROTATIONSPUMPE
4,2" LCD DISPLAY	●	●
DIGITALES MULTIFUNKTIONSDISPLAY	2 PRO GRUPPE	2 PRO GRUPPE
PID-TEMPERATURREGELUNG	●	●
VOLUMETRISCHE STEUERUNG	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN	4 PROGRAMMIERBARE DOSEN
SHOT-TIMER	●	●
STATISTIK	●	●
PROGRAMMIERBARE VORBRÜHUNG	●	●
APP-KONNEKTIVITÄT (ANDROID)	●	●
DYNAMISCHES VORHEIZEN	●	●
THERMISCHE STABILITÄT	$\pm 0,5\text{ °C}$	$\pm 0,5\text{ °C}$
UNABHÄNGIGE PROFESSIONELLE KAFFEEGRUPPEN	●	●
UNABHÄNGIGER EDELSTAHL-DAMPFBOILER	8,5 L (11 L OPTIONAL)	8,5 L (11 L OPTIONAL)
KAFFEETEMPERATURANPASSUNG	80 °C BIS 110 °C IN 0,1 °C-SCHRITTEN	80 °C BIS 110 °C IN 0,1 °C-SCHRITTEN
DAMPFTEMPERATURANPASSUNG	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN	110 °C BIS 165 °C IN 1 °C-SCHRITTEN
COOL-TOUCH-DAMPFDÜSE	2X 12 MM, DOPPELWANDIG EDELSTAHL	2X 12 MM, DOPPELWANDIG EDELSTAHL
SEPARATES HEISSWASSER MIT MAGNETVENTIL	SPRITZSCHUTZ, 2 DOSEN	SPRITZSCHUTZ, 2 DOSEN
DOPPELMANOMETER	2 (KAFFEE / BOILER)	2 (KAFFEE / BOILER)
PROGRAMMIERBARER STAND-BY	●	●
ISOLIERTE KAFFEEGRUPPEN	●	●
HEIZELEMENT IN KAFFEEGRUPPEN	●	●
ISOLIERTER DAMPFBOILER	●	●
ISOLIERTE LEITUNGEN	●	●
AKTIVER TASSENWÄRMER	●	●
BARISTA-BELEUCHTUNG	●	●
VERSTELLBARE FÜSSE (+/-30 MM)	VERCHROMT, GROSSER DURCHMESSER	VERCHROMT, GROSSER DURCHMESSER
HOLZGRIFFE	WALNUS	WALNUS
DAMPFJOYSTICK	●	●
EDELSTAHL-ABTROPFGITTER	●	●
GEHÄUSEMATERIAL	BAYDUR®, EDELSTAHL	BAYDUR®, EDELSTAHL
GEWICHT	71 KG	71 KG
MAXIMALE TASSENHÖHE	9 OR 12CM	9 OR 12 CM
ABMESSUNGEN (B X H X T)	930 X 554 X 593 MM	1189 X 554 X 593 MM
BASISBREITE	860 MM	1121 MM
LEISTUNG PRO KAFFEEGRUPPE	1050 W	1050 W
BOILERLEISTUNG	3500 W	3500 W
SPANNUNG	380V(3F) 220-240V 50/60HZ	380 V (3F) 220 - 240 V 50/60HZ

ZUBEHÖR

EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, EINZEL-AUSLAUF	WALNUSGRIFF	WALNUSGRIFF
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, DOPPEL-AUSLAUF	WALNUSGRIFF	WALNUSGRIFF
EDELSTAHL-SIEBTRÄGER, BOTTOMLESS	-	-
7 G EDELSTAHL-SIEB (1 KAFFEE)	1 (COMPETITION)	1
14 G EDELSTAHL-SIEB (2 KAFFEES)	2 (COMPETITION)	2
18 G EDELSTAHL-SIEB (2 KAFFEES)	1 (COMPETITION)	-
21 G EDELSTAHL-SIEB (3 KAFFEES)	1 (COMPETITION)	-
BLIND-SIEB	1	1
SIEBTRÄGER-DICHTUNG	SILIKON	GUMMI
EDELSTAHL-DUSCHSIEB	200 µM, COMPETITION	STANDARD
DAMPFDÜSE	PEEK, 4-LOCH	4-LOCH
TAMPER	EDELSTAHL	ALUMINIUM

Wo jede Tasse eine Geschichte erzählt – und Sie sie kennen.

Mit einem Erbe, das in Tradition verwurzelt ist, und einem Blick für Innovation, präsentieren wir stolz unsere webbasierte Fernüberwachungslösung für Ihre Maschine und Ihr Unternehmen. Ein Tor zu Präzision, Kontrolle und Erfolg für Ihr Business – Ascaso Telemetry ist mit Blick auf Sie entwickelt.



Vorteile von Ascaso Telemetry für Ihr Kaffeeunternehmen

Die Kraft von Wissen und Fernsteuerung freisetzen.

Konstante Qualität

Überwachen und steuern Sie Durchflussrate, Temperatur und Brühzeit, um sicherzustellen, dass jede Tasse Ihren Standards entspricht.

Ausfallzeiten vermeiden

Echtzeitkontrolle und Vorfallverfolgung ermöglichen die Planung präventiver Wartungen, um unerwartete Ausfälle und Störungen zu vermeiden.

Hygiene gewährleisten

Bleiben Sie über regelmäßige Reinigungsprotokolle informiert, um hygienische Sicherheit zu gewährleisten – entscheidend für die Langlebigkeit der Maschine und die Produktqualität.

Personal optimal einsetzen

Erkennen Sie Stoßzeiten, organisieren Sie Ihr Personal effizienter und bieten Sie in Spitzenzeiten besseren Service – Energie sparen und Kosten reduzieren.

Fernsteuerung der Maschineneinstellungen

Passen Sie Ihre Maschinenparameter aus der Ferne an und überwachen Sie den Betrieb, auch wenn Sie nicht vor Ort sind.

Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsleiter und werden Sie Teil der Kaffeerevolution.

Commercial Collection

P74



Die P74 vereint modernste Technologie für Fresas mit zeitgemäßem Design und garantiert ein außergewöhnliches Espresso-Erlebnis für alle Kaffeefachleute.

ascaso



Professionelle Leistung

Im Kern sorgen 74 mm große, gehärtete Stahlfresas für durchgehend präzises Mahlen. Der P74 bietet drei programmierbare Dosierungen sowie einen kontinuierlichen Modus, die sich über einen intuitiven Dreh-Drück-Knopf einfach

auswählen und anpassen lassen.

Modernes Design

Der beleuchtete, freihändig nutzbare Siebträgerhalter erhöht die Benutzerfreundlichkeit und optimiert den Arbeitsablauf. Anti-Klump- und Antistatik-Systeme gewährleisten

ein gleichmäßiges, feines Mahlergebnis, während die 10 % Neigung der Fresas und der nahezu vertikale Auswurf die Rückstände auf ein Minimum reduzieren.

Hergestellt aus hochwertigen Materialien, verspricht diese Mühle Langlebigkeit und Zuverlässigkeit und

ist somit die perfekte Ergänzung für Coffeeshops und andere Orte mit hohem Durchsatz.





TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	P74
BURR-DURCHMESSER	74 MM
BURR-TYP	FLACH
BURR-MATERIAL	STAHL
MAHLLEISTUNG (ESPRESSO)	3,4 – 4,0 G/S
MOTORLEISTUNG	430 W
BOHNENBEHÄLTER-KAPAZITÄT	1,5 KG
STEUERUNG	DREH-DRÜCK-KNOPF
DISPLAY	HOCHAUFLÖSEND
DOSIERUNG	ZEITGESTEUERT (3 DOSEN + MANUELL)
MAHLGRADEINSTELLUNG	STUFENLOS, MIKROMETRISCH
MOTORKÜHLUNG	AUTOMATISCHER LÜFTER
EINSTELLBARER SIEBTRÄGERHALTER	•
BELEUCHTETE AUSLAUFÖFFNUNG	•
ABNEHMBARE, MAGNETISCHE ABTROPFSCHALE	•
GEHÄUSEMATERIAL	ALUMINIUM
GEWICHT	10 KG
ABMESSUNGEN (B X H X T)	182 X 611 X 327 MM
SPANNUNG	230 V / 120 V

ZUBEHÖR

AUSTAUSCHBARE VORDERSEITE FÜR DOSIERBECHER
--

Höhepunkte

- Professionelle 74 mm Flachmahlfresas.
- Intuitiver Dreh-Drück-Knopf zur Steuerung.
- Beleuchteter, freihändiger Siebträgerhalter.
- Automatisches Lüftungssystem mit Ventilator.
- Anti-Klump- und Antistatik-Technologie.
- Stufenlose, mikrometrische Mahlgradeinstellung.



For the genuine coffee lovers.

ascaso

Coneixement 1, Pol. Ind. Gavá Park
Gavá 08850 (Barcelona) España
Tel: +34 934 750 258
ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com

Coffee & Vending Systems Division

 **Azkoyen**
Group

84870250

Azkoyen  **COFFETEK** **ascaso**

For the genuine
coffee lovers.

ascaso

Coneixement 1, Pol. Ind. Gavá Park
Gavá 08850 (Barcelona) España
Tel: +34 934 750 258
ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com



xpress

ascaso

Die Manufaktur



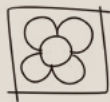
+4,000 m²



50 Personen



Über 95 Länder



Hergestellt in Barcelona

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	P74
BURR-DURCHMESSER	74 MM
BURR-TYP	FLACH
BURR-MATERIAL	STAHL
MAHLLEISTUNG (ESPRESSO)	3,4 – 4,0 G/S
MOTORLEISTUNG	430 W
BOHNENBEHÄLTER-KAPAZITÄT	1,5 KG
STEUERUNG	DREH-DRÜCK-KNOPF
DISPLAY	HOCHAUFLÖSEND
DOSIERUNG	ZEITGESTEUERT (3 DOSEN + MANUELL)
MAHLGRADEEINSTELLUNG	STUFENLOS, MIKROMETRISCH
MOTORKÜHLUNG	AUTOMATISCHER LÜFTER
EINSTELLBARER SIEBTRÄGERHALTER	•
BELEUCHTETE AUSLAUFÖFFNUNG	•
ABNEHMBARE, MAGNETISCHE ABTROPFSCHALE	•
GEHÄUSEMATERIAL	ALUMINIUM
GEWICHT	10 KG
ABMESSUNGEN (B X H X T)	182 X 611 X 327 MM
SPANNUNG	230 V / 120 V

ZUBEHÖR

AUSTAUSCHBARE VORDERSEITE FÜR DOSIERBECHER