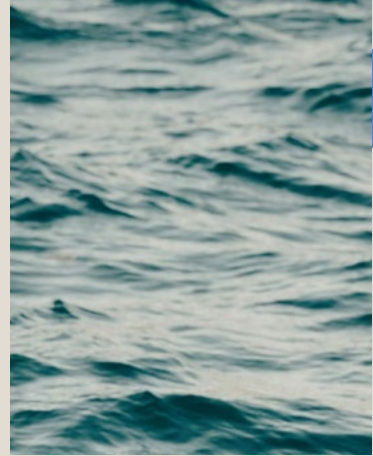




xpress



ascaso

For the genuine coffee lovers

La Fábrica



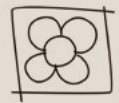
+4,000 m²



50 Personas



+95 Países



Elaborado en Barcelona



Una marca de referencia, Barcelona

Ascaso es Barcelona. Sus calles, su gente recorriéndolas, viviendo cada paso sobre sus baldosas históricas, sintiendo la esencia mediterránea, la admiración por el buen diseño, la pasión por el momento del café. Ascaso es un sello, una distinción, la firma de Barcelona. Un tributo a la forma de vivir y de crear, a la manera de ver, pensar y hablar.

Barcelona inspira cada aspecto de nuestras máquinas. Barcelona está dentro de nosotros. En cada detalle, en cada prestación. Nuestro ADN, nuestro hogar, nuestro emblema.

01

El sabor de ser



Somos porque saboreamos el gusto de compartir ideales.

Representamos la expresión de lo que nos une y de lo que es selecto. Entretejemos pasiones, experiencias y marcas.

Y así, creamos vínculos que nos impulsan y nos definen.

02

Compromiso equilibrado

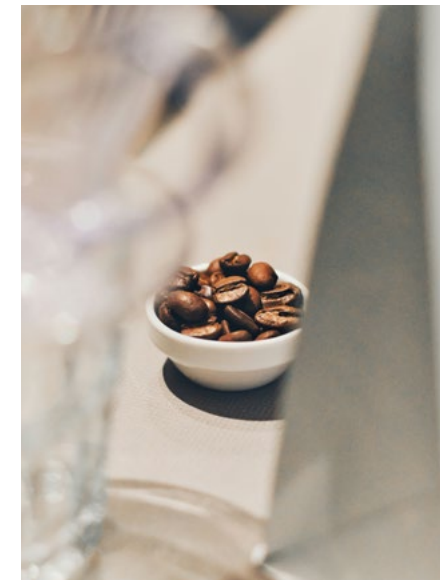


Definimos nuestro horizonte en el equilibrio entre la artesanía y la tecnología. Entre lo que siempre ha sido y lo que está por venir. Y lo hacemos desde el compromiso con nuestro entorno.

Creamos una expresión de lo sublime, con nuestras manos, con una mirada que sueña. Somos artistas de la armonía y maestros de la precisión.

03

El aroma de la calidad

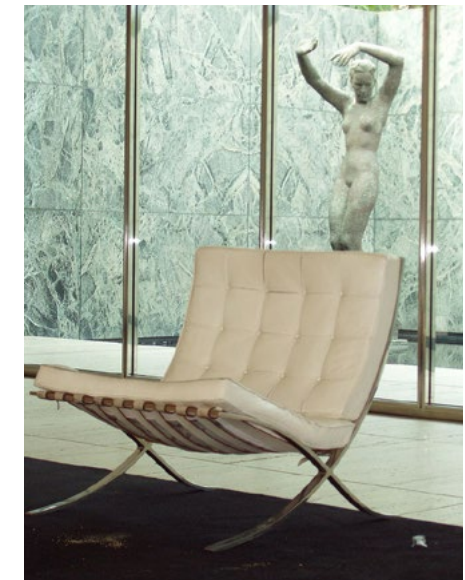


Entusiasmo por la perfección de la excelencia, con el carácter de lo duradero, con la armonía de lo singular.

Ascaso es nobleza, elegancia y respeto, compromiso y eficiencia. Nuestra esencia es la calidad.

04

El diseño bien hecho



Formar parte de la comunidad Ascaso significa ser sensible al diseño. Al buen diseño.

Entendemos el buen diseño como algo más allá de la estética, como un concepto que aplica honestidad, sostenibilidad y tecnología.

Nuestro origen, Barcelona, nos otorga un estilo vanguardista que inspira al mundo, desde un diálogo compartido de cultura y creatividad. Nos sumergimos en un mar de constante transformación para seguir siendo únicos.

Tecnología T

Qué es?

La Tecnología T se entiende como un conjunto de elementos que, ya sea de forma individual o en combinación con otros factores y la electrónica, permiten que nuestras máquinas de café ofrezcan un rendimiento superior con un ahorro energético significativo en comparación con las máquinas tradicionales de grupos saturados.

Thermoblock

Fabricado en aluminio con un tubo de acero inoxidable de más de un metro de longitud, calienta únicamente la cantidad de agua necesaria en cada momento, ofreciendo múltiples beneficios:

- Disponibilidad rápida en tan solo un minuto.
- Eficiencia energética sobresaliente.
- Alta estabilidad térmica de hasta $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Uso exclusivo de agua fresca y no estancada para la extracción del café.
- Mínima migración de metales al agua y reducción de la formación de cal.

Beneficios



- 100 % seguro para alimentos.
- Sin migración de metales al agua.
- Agua limpia, ni recalentada ni estancada.
- Bebida más saludable.



- Estabilidad térmica. Consistencia de taza a taza.
- Servicio de café inmediato, listo en 1 minuto.



- Tecnología sostenible.
- Menor consumo, más ahorro.
- Menos reparaciones por calcificación gracias al uso de acero inoxidable en la caldera y los thermoblocks.

Multi-grupo

En las máquinas con sistema multi-grupo, cada grupo de café y la caldera de vapor funcionan de manera independiente, cada uno con su propio sistema de calentamiento autónomo, mecanismos de seguridad y control preciso de temperatura PID.

Como resultado, la temperatura de cada grupo puede ajustarse para adaptarse a un perfil de tueste específico, y se logra un ahorro energético significativo, ya que cada grupo puede activarse según sea necesario.

Además, los grupos de café no dependen de la caldera de vapor, lo que garantiza una extracción de café constante independientemente de la cantidad de vapor generado.

Control PID

Un sofisticado algoritmo PID garantiza la estabilidad térmica independientemente de las condiciones de trabajo y la frecuencia de servicio de café. El control preciso de la temperatura directamente en los grupos de café permite una extracción óptima de distintos tipos de café, ofreciendo resultados excelentes y consistentes. El control PID de Ascaso mantiene la temperatura tanto del grupo de café como del vapor de manera fiable y constante.

Gama doméstica

Las temperaturas de café y vapor son ajustables en incrementos de $1\text{ }^{\circ}\text{C}$, con una estabilidad térmica de $\pm 1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Gama profesional

Los modelos profesionales permiten ajustar de manera independiente cada grupo de café en incrementos de $0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$, controlados por un sensor NTC de alta velocidad. Las máquinas con un sistema de pre-calentamiento dinámico alcanzan una estabilidad térmica excepcional de $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

La temperatura de la caldera de vapor también se controla mediante PID en lugar de interruptores de presión electromecánicos, lo que permite tiempos de recuperación más rápidos y proporciona un volumen de vapor mucho más alto y constante.

En la década de 1960, la creación del grupo E-61 llevó innovación al mundo del espresso. Fue un éxito inmediato y convirtió al sistema en uno de los más utilizados en la historia del espresso.

Hoy en día, muchos fabricantes todavía lo emplean o se basan en sus principios. Sin embargo, a medida que el mercado, los profesionales, las necesidades y el mundo evolucionan, tenemos la responsabilidad de ofrecer tecnologías nuevas y mejoradas, reinventando sin comprometer la calidad del café.



Home Collection



DREAM



STEEL



BABY T

Que tu lugar favorito para tomar café en la ciudad sea tu propio hogar. Eso es exactamente lo que buscamos con nuestra *Home Collection* para los verdaderos coffee lovers que llevan su pasión consigo.

Home Collection

Dream



La Dream es la adición perfecta para hogares que valoran tanto el estilo como el rendimiento. Su estética neo-retro y sus colores vibrantes lo convierten en una pieza decorativa, mientras que la tecnología PID, el control de extracción y sus componentes de alta calidad permiten disfrutar de un café consistente al nivel de un barista.

ascaso



Pequeña huella

Su reducido tamaño puede ocultar que la Dream posee características profesionales, normalmente reservadas para máquinas más grandes: control preciso de temperatura PID, alta estabilidad térmica, varita de vapor fría al tacto y, según la versión, control volumétrico, temporizador de shots y OPV ajustable externamente.

Diseño icónico

Diseñada por Marc Aranyó en 2000, la Dream sigue encarnando una esencia soñadora. Sin alterar ni una sola línea de su llamativa silueta, su estética retro y su mundo colorido, ha evolucionado tecnológicamente para lograr la taza perfecta en casa. Con su diseño altamente decorativo y sus colores vibrantes, continúa siendo un símbolo icónico de innovación y estilo en el mundo del café doméstico.

Calidad comprometida

Fabricada con materiales premium como aluminio y acero inoxidable, con componentes plásticos mínimos, refleja durabilidad y sostenibilidad. Su cuerpo de aluminio, meticulosamente pulido o pintado, evidencia la artesanía artesanal, asegurando tanto funcionalidad como atractivo estético.





Aspectos destacados

- Thermoblock individual de alto rendimiento y aislado térmicamente.
 - Estabilidad térmica de ±1,5 °C con control de temperatura PID.
 - Control volumétrico, preinfusión programable y OPV.
- Preciso control del vapor.
 - Materiales, accesorios y componentes de acero inoxidable de alta calidad.
 - Accesorios de madera.
 - Depósito de agua lateral extraíble e iluminado de 1,3 litros.
 - Diseño atemporal con inspiración retro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	DREAM PID	DREAM ONE
BOMBA	VIBRACIÓN	VIBRACIÓN
CONTROL DE TEMPERATURA PID	X (POR DISPLAY)	X (POR ELECTRONICS)
PANTALLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN	●	-
CONTROL VOLUMÉTRICO	●	-
TEMPORIZADOR DE SHOTS	●	-
ESTADÍSTICAS	●	-
PREINFUSIÓN PROGRAMABLE	●	-
AGUA CALIENTE INDEPENDIENTE	-	-
ESTABILIDAD TÉRMICA	±1,5°C	±1,5°C
GRUPOS DE CAFÉ Y VAPOR INDEPENDIENTES	-	-
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL CAFÉ	80° C A 110°C EN 1°C INCREMENTOS	90 A 106°C EN 2°C INCREMENTOS
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL VAPOR	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS	165°C
DEPÓSITO DE AGUA VISIBLE EXTERNAMENTE	1,3 L (ILUMINADO)	1,3 L
VARITA DE VAPOR FRÍA AL TACTO	10MM ACERO INOX	10MM ACERO INOX
MANÓMETRO	●	●
VÁLVULA DE SOBREPRESIÓN AJUSTABLE EXTERNAMENTE (OPV)	●	●
BACKFLUSHING	●	●
MODO DE ESPERA PROGRAMABLE	●	-
THERMOBLOCK AISLADO	●	-
CALENTADOR ACTIVO DE TAZAS	●	-
LUCES EN EL DEPÓSITO DE AGUA	●	-
MANGOS DE MADERA	NOGAL	-
MATERIAL DE LA CARCASA	ALUMINIO	ALUMINIO
PESO	10 KG	10 KG
DIMENSIONES (ANCHO X ALTO X FONDO)	245 X 345 X 280 MM	245 X 345 X 280 MM
POTENCIA	1050 W	1050 W
VOLTAJE	230 V / 120 V	230 V / 120 V

ACCESORIOS

PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE CON DOBLE PICO	● (MANGO NOGAL)	●
FILTRO DE 7 G DE ACERO INOXIDABLE (1 CAFÉ)	●	●
FILTRO DE 14 G DE ACERO INOXIDABLE (2 CAFÉS)	●	●
FILTRO DE 18 G DE ACERO INOXIDABLE (2 CAFÉS)	●	●
FILTRO PRESURIZADO DE 7 G (1 CAFÉ)	●	●
FILTRO PRESURIZADO DE 14 G (2 CAFÉS)	●	●
FILTRO PARA MONODOSIS ESE	●	●
FILTRO CIEGO	●	●
JUNTA DEL PORTAFILTRO	GOMA	GOMA
DUCHA DE ACERO INOXIDABLE	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR
PUNTA DE VAPOR	1 AGUJERO	1 AGUJERO
TAMPER	ALUMINIO	ALUMINIO
CUCHARA	●	●
CEPILLO PARA LA DUCHA	●	-

Home Collection

Steel



La Steel es la elección perfecta para los amantes del café que valoran el diseño industrial y el rendimiento. Su construcción compacta y robusta, combinada con doble thermoblock, tecnología PID y componentes de alta calidad, asegura un café consistente de nivel profesional y un vapor potente.

ascaso



Flujo de trabajo profesional

Con un sistema de doble thermoblock para preparar espresso y vaporizar leche simultáneamente, la Steel optimiza el flujo de trabajo para baristas en casa. Lista en solo un minuto, sus controles PID de temperatura y extracción aseguran shots consistentes, mientras que el thermoblock de vapor ofrece un rendimiento potente e ilimitado.

Diseño industrial, funcionalidad potente

Diseñada por el equipo de ingeniería de Ascaso, la gama Steel—disponible en modelos de thermoblock simple y doble—combina una apariencia industrial y minimalista con una funcionalidad impresionante en un tamaño compacto.





Aspectos destacados

- Doble thermoblock de alto rendimiento, aislado térmicamente.
 - Estabilidad térmica de ±1,5 °C con control de temperatura PID.
 - Pantalla digital multifunción con temporizador de shots.
 - Control volumétrico, preinfusión programable y OPV para ajuste de presión de la bomba.
- Control preciso del vapor.
 - Materiales, accesorios y componentes de acero inoxidable de alta calidad.
 - Accesorios de madera y luces para barista.
 - Depósito de agua lateral extraíble de 2 litros.
 - Diseño moderno de inspiración industrial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	STEEL DUO PLUS	STEEL DUO PID	STEEL DUO	STEEL UNO PID
BOMBA	VIBRATORIA SILENCIOSA	VIBRATORIA SILENCIOSA	VIBRATORIA SILENCIOSA	VIBRATORIA SILENCIOSA
CONTROL DE TEMPERATURA PID	● (POR DISPLAY)	● (POR DISPLAY)	● (ELECTRÓNICA)	● (POR DISPLAY)
PANTALLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN	●	●	-	●
CONTROL VOLUMÉTRICO	2 DOSIS PROGRAMABLES	2 DOSIS PROGRAMABLES	-	2 DOSIS PROGRAMABLES
TEMPORIZADOR DE SHOTS	●	●	-	●
ESTADÍSTICAS	●	●	-	●
PREINFUSIÓN PROGRAMABLE	●	●	-	●
AGUA CALIENTE INDEPENDIENTE	●	●	●	-
ESTABILIDAD TÉRMICA	±1,5°C	±1,5°C	±1,5°C	±1,5°C
GRUPOS DE CAFÉ Y VAPOR INDEPENDIENTES	●	●	●	-
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL CAFÉ	80° C A 110°C EN 1°C INCREMENTOS	80° C A 110°C EN 1°C INCREMENTOS	90 A 106°C EN 2°C INCREMENTOS	80° C A 110°C EN 1°C INCREMENTOS
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL VAPOR	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS	165°C	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS
DEPÓSITO DE AGUA VISIBLE EXTERNAMENTE	2 L	2 L	2 L	2 L
MANÓMETRO	●	●	●	●
VÁLVULA DE SOBREPRESIÓN AJUSTABLE EXTERNAMENTE (OPV)	●	●	●	●
BACKFLUSHING	●	●	●	●
MODO DE ESPERA PROGRAMABLE	●	●	-	●
THERMOBLOCK AISLADO TÉRMICAMENTE	●	●	-	●
CALENTADOR ACTIVO DE TAZAS	●	●	-	●
LUCES PARA BARISTA	●	●	-	●
MANGOS DE MADERA	NOGAL	NOGAL	-	NOGAL
PALANCA DE VAPOR TIPO JOYSTICK	●	-	-	-
BANDEJA DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE	●	-	-	-
MATERIAL DE LA CARCASA	ACERO INOX	ACERO INOX	ACERO INOX	ACERO INOX
PESO / DIMENSIONES (ANCHO X ALTO X FONDO)	15KG / 270X360X315MM	15KG / 270X360X315MM	15KG / 270X360X315MM	12KG / 270X360X315MM
POTENCIA	2100 W	2100 W	2100 W	1050 W
VOLTAJE	220 V / 120V	220 V / 120V	220 V / 120V	220 V / 120V

ACCESORIOS

PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE CON DOBLE PICO	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)	●	● (MANGO NOGAL)
PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE SIN FONDO	● (MANGO NOGAL)	-	-	-
FILTRO DE 7 G DE ACERO INOXIDABLE (1 CAFÉ)	●	●	●	●
FILTRO DE 14 G DE ACERO INOXIDABLE (1 CAFÉ)	●	●	●	●
FILTRO DE 18 G DE ACERO INOXIDABLE (2 CAFÉS)	●	●	●	●
FILTRO DE 21 G DE ACERO INOXIDABLE (3 CAFÉS)	●	-	-	-
FILTRO PRESURIZADO DE 7 G (1 CAFÉ)	-	●	●	●
FILTRO PRESURIZADO DE 14 G (2 CAFÉS)	-	●	●	●
FILTRO PARA MONODOSIS ESE	-	●	●	●
FILTRO CIEGO	●	●	●	●
JUNTA DEL PORTAFILTRO	SILICONA	GOMA	GOMA	GOMA
DUCHA DE ACERO INOXIDABLE	200 µM, DUCHA COMPETICIÓN	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR
PUNTA DE VAPOR	1 Y 3 AGUJEROS	1-AGUJERO	1-AGUJERO	1-AGUJERO
TAMPER	ACERO INOX	ALUMINIO	ALUMINIO	ALUMINIO
CUCHARA	●	●	●	●
CEPILLO PARA LA DUCHA	●	●	-	●

Home Collection

Baby T



La Baby T está diseñada para baristas en casa que valoran cada detalle. Inspirada en la profesional Barista T, su diseño industrial moderno y robusto ofrece estilo y confiabilidad, mientras que su thermoblock de alto rendimiento y caldera de vapor independiente permite hasta un 50 % de ahorro energético.

ascaso



Rendimiento profesional para el barista en casa

Nacida de la Barista T, la Ascaso Baby T lleva la tecnología avanzada y las prestaciones de las máquinas de espresso profesionales al hogar. Con una sobresaliente estabilidad térmica de $\pm 0,5$ °C, control PID independiente de la temperatura del grupo de café y la caldera de vapor, así como una bomba

rotativa ajustable, permite precisión y consistencia, ya sea que prepares un shot o cincuenta.

Eficiencia energética sin comprometer el rendimiento

La combinación del thermoblock de alto rendimiento de Ascaso con una caldera de vapor independiente supone un ahorro energético del 50 % frente a una máquina

convencional, permitiendo además preparar café y vaporizar leche simultáneamente para un flujo de trabajo eficiente. Al mismo tiempo, la Baby T garantiza la rápida disponibilidad del grupo de café y un vapor potente y constante que puede funcionar en paralelo.

Diseño compacto y moderno

Su reducido tamaño permite ubicarla fácilmente en la encimera,

mientras que el depósito de agua extraíble horizontal facilita el llenado y la limpieza. La robusta construcción en acero inoxidable asegura durabilidad y fiabilidad, mientras que los detalles en madera, la palanca de vapor tipo joystick, la pantalla digital y los botones iluminados le confieren un estilo industrial moderno.





Aspectos destacados

- Thermoblock profesional de alto rendimiento.
 - Estabilidad térmica de ±0,5 °C con control PID de temperatura y precalentamiento dinámico
 - Bomba rotativa con presión ajustable.
 - Control volumétrico preciso y preinfusión programable.
 - Caldera de vapor independiente de 2,5 l, aislada térmicamente y en acero inoxidable.
- 2 pantallas digitales multifunción con temporizador de shots.
 - Doble manómetro (café/vapor).
 - Materiales, accesorios y componentes de acero inoxidable de alta calidad.
 - Depósito de agua lateral extraíble con sensor de nivel o conexión a agua de red.
 - Control por app y sistema Power Guard.
- Palanca de vapor tipo joystick y luces para barista.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	BABY T FLOW	BABY T PLUS	BABY T ONE
BOMBA	ROTATIVA	ROTATIVA	ROTATIVA
CONTROL DE TEMPERATURA PID	● (POR DISPLAY)	● (POR DISPLAY)	● (POR DISPLAY)
PANTALLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN	2	2	2
CONTROL VOLUMÉTRICO	4 DOSIS PROGRAMABLES	4 DOSIS PROGRAMABLES	4 DOSIS PROGRAMABLES
TEMPORIZADOR DE SHOTS	●	●	●
ESTADÍSTICAS	●	●	●
PREINFUSIÓN PROGRAMABLE	●	●	●
CONECTIVIDAD CON APP (IOS & ANDROID)	●	●	○
AGUA CALIENTE INDEPENDIENTE	●	●	●
PRECALENTAMIENTO DINÁMICO	●	●	○
ESTABILIDAD TÉRMICA	±0,5°C	±0,5°C	±0,5°C
GRUPO DE CAFÉ PROFESIONAL INDEPENDIENTE, AISLADO TÉRMICAMENTE	●	●	●
CALDERA DE VAPOR INDEPENDIENTE DE ACERO INOXIDABLE, AISLADA TÉRMICAMENTE	2,5 L	2,5 L	2,5 L SIN AISLAMIENTO
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL CAFÉ	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL VAPOR	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS
DEPÓSITO DE AGUA VISIBLE EXTERNAMENTE	2 L SENSOR NIVEL	2 L SENSOR NIVEL	2 L SENSOR NIVEL
CONMUTABLE ENTRE DEPÓSITO Y CONEXIÓN A AGUA DE RED	●	●	ONLY WATER TANK
VARITA DE VAPOR FRÍA AL TACTO	12MM ACERO INOX	12MM ACERO INOX	12MM ACERO INOX
MANÓMETRO	2 (CAFÉ / CALDERA)	2 (CAFÉ / CALDERA)	2 (CAFÉ / CALDERA)
PALANCA DE CONTROL DE FLUJO MANUAL	●	○	○
MODO DE ESPERA PROGRAMABLE	●	●	●
CALENTADOR ACTIVO DE TAZAS	●	●	○
LUCES PARA BARISTA	●	●	●
PATAS AJUSTABLES (+/-30 MM)	CROMADAS, GRAN DIÁMETRO	CROMADAS, GRAN DIÁMETRO	○
MANGOS DE MADERA	NOGAL	NOGAL	NOGAL
PALANCA DE VAPOR TIPO JOYSTICK	●	●	●
BANDEJA DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE	●	●	●
ACCESORIOS PARA COMPETICIÓN	●	●	●
MATERIAL DE LA CARCASA	ACERO INOX	ACERO INOX	ACERO INOX
PESO	35 KG	35 KG	32 KG
DIMENSIONES (ANCHO X ALTO X FONDO)	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM
POTENCIA DEL GRUPO DE CAFÉ	1050 W	1050 W	1050 W
POTENCIA DE LA CALDERA	1200 W	1200 W	1200 W
VOLTAJE	230 V 120 V	230 V 120 V	230 V 120 V

ACCESORIOS			
PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE CON PICO SIMPLE	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)
PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE CON DOBLE PICO	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)
PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE SIN FONDO	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)
FILTRO DE COMPETICIÓN DE 7 G (1 CAFÉ)	●	●	○
FILTRO DE COMPETICIÓN DE 14 G (2 CAFÉS)	●	●	●
FILTRO DE COMPETICIÓN DE 18 G (2 CAFÉS)	●	●	●
FILTRO DE COMPETICIÓN DE 21 G (3 CAFÉS)	●	●	○
FILTRO CIEGO	●	●	●
JUNTA DEL PORTAFILTRO	SILICONA	SILICONA	SILICONA
DUCHA DE ACERO INOXIDABLE	200 μM, DUCHA COMPETICIÓN	200 μM, DUCHA COMPETICIÓN	200 μM, DUCHA COMPETICIÓN
PUNTA DE VAPOR	2, 3 Y 4 AGUJEROS	2, 3 Y 4 AGUJEROS	4 AGUJEROS
TAMPER	ACERO INOX	ACERO INOX	ALUMINIO
CEPILLO PARA LA DUCHA	●	●	●

Home Collection

H64



Un molino profesional diseñado especialmente para espacios domésticos. Descubre todo el aroma.

ascaso



**Eleva tu ritual
del café con este
molino, perfecto
para baristas en
casa.**

Con muelas planas de 64 mm, el H64 ofrece una molienda rápida y consistente en un diseño compacto. Su funcionamiento silencioso y su reducido tamaño lo convierten en el complemento ideal para cualquier máquina de espresso.





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	H64
DIÁMETRO DE LAS MUELAS	64 MM
TIPO DE MUELAS	PLANAS
MATERIAL DE LAS MUELAS	ACERO
CAPACIDAD DE MOLIENDA (ESPRESSO)	2,3 - 2,5 G/S
POTENCIA DEL MOTOR	280 W
CAPACIDAD DE LA TOLVA DE GRANOS	300 GR
CONTROL	BOTONES
PANTALLA	3-DÍGITOS
DOSIFICACIÓN	TEMPORIZADO (3 DOSIS Y MANUAL)
AJUSTE DE MOLIENDA	MICROMÉTRICO SIN ESCALONES
PORTAFILTRO AJUSTABLE	●
MATERIAL DE LA CARCASA	ALUMINIO
PESO	7 KG
DIMENSIONES (ANCHO X ALTO X FONDO)	140 X 350 X 215 MM
VOLTAJE	230 V / 120 V

ACCESORIOS
JUEGO SINGLE DOSE: TOLVA DE EXPULSIÓN, VASO DOSIFICADOR, SOPORTE PARA VASO

Aspectos destacados

- Molienda profesional de 64 mm.
- Potente motor de 245 W.
- Rápido y silencioso.
- 3 dosis programables y modo continuo "On Demand".
- Accesorios para dosis única incluidos.
- Tolva de 300 g.
- Ajuste micrométrico del tamaño de molienda.

Commercial Collection

Cuando ofreces un servicio excelente, la impresión que dejas en el cliente también debe ser excelente. Nuestras máquinas brindan una experiencia que acoge, acerca y eleva cada momento para tu cliente.

BABY T



BAR MINI



BAR



BARISTA T



BIG DREAM T



Commercial Collection

Baby T



La Baby T ofrece un rendimiento constante en un diseño compacto, con estabilidad térmica de $\pm 0,5$ °C y bomba rotativa ajustable. Su construcción robusta garantiza fiabilidad, mientras que el avanzado thermoblock y la caldera de vapor permiten hasta un 50 % de ahorro energético, combinando rendimiento y sostenibilidad.

ascaso



Eficiencia energética sin comprometer el rendimiento

La combinación del thermoblock de alto rendimiento de Ascaso con una caldera de vapor independiente permite un ahorro energético del 50 % frente a una máquina de espresso convencional. Al mismo tiempo, la Baby T garantiza rápida disponibilidad del grupo de café y un vapor potente

y constante, que pueden funcionar en paralelo para un flujo de trabajo eficiente.

Equipamiento y prestaciones de nivel profesional

Nacida de la Barista T, la Baby T es una máquina de espresso profesional de un solo grupo que incorpora la misma tecnología avanzada y prestaciones que se esperan de una máquina

de alta gama. Con una sobresaliente estabilidad térmica de $\pm 0,5$ °C, control PID independiente de la temperatura del grupo de café y la caldera de vapor, y bomba rotativa ajustable, permite precisión y consistencia, ya sea que prepares un shot o cincuenta.

Diseño compacto y moderno

Su reducido tamaño le permite adaptarse a espacios limitados,

mientras que la posibilidad de operar con depósito de agua o conexión a red la hace ideal para servicios móviles y catering. La robusta construcción en acero inoxidable garantiza durabilidad y fiabilidad, mientras que los detalles en madera, la palanca de vapor tipo joystick, la pantalla digital y los botones iluminados le confieren un estilo industrial moderno.





Aspectos destacados

- Thermoblock profesional de alto rendimiento.
 - Estabilidad térmica de ±0,5 °C con control PID de temperatura y precalentamiento dinámico.
 - Bomba rotativa con presión ajustable.
 - Control volumétrico preciso y preinfusión programable.
 - Caldera de vapor independiente de 2,5 l, aislada térmicamente y en acero inoxidable.
- 2 pantallas digitales multifunción con temporizador de shots.
 - Doble manómetro (café/vapor).
 - Materiales, accesorios y componentes de acero inoxidable de alta calidad.
 - Depósito de agua lateral extraíble con sensor de nivel o conexión a agua de red.
 - Control por app y sistema Power Guard.
- Palanca de vapor tipo joystick y luces para barista.

ascaso

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	BABY T FLOW	BABY T PLUS	BABY T ONE
BOMBA	ROTATIVA	ROTATIVA	ROTATIVA
CONTROL DE TEMPERATURA PID	● (POR DISPLAY)	● (POR DISPLAY)	● (POR DISPLAY)
PANTALLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN	2	2	2
CONTROL VOLUMÉTRICO	4 DOSIS PROGRAMABLES	4 DOSIS PROGRAMABLES	4 DOSIS PROGRAMABLES
TEMPORIZADOR DE SHOTS	●	●	●
ESTADÍSTICAS	●	●	●
PREINFUSIÓN PROGRAMABLE	●	●	●
CONECTIVIDAD CON APP (IOS & ANDROID)	●	●	○
AGUA CALIENTE INDEPENDIENTE	●	●	●
PRECALENTAMIENTO DINÁMICO	●	●	○
ESTABILIDAD TÉRMICA	±0,5°C	±0,5°C	±0,5°C
GRUPO DE CAFÉ PROFESIONAL INDEPENDIENTE, AISLADO TÉRMICAMENTE	●	●	●
CALDERA DE VAPOR INDEPENDIENTE DE ACERO INOXIDABLE, AISLADA TÉRMICAMENTE	2,5 L	2,5 L	2,5 L SIN AISLAMIENTO
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL CAFÉ	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL VAPOR	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS
DEPÓSITO DE AGUA VISIBLE EXTERNAMENTE	2 L SENSOR NIVEL	2 L SENSOR NIVEL	2 L SENSOR NIVEL
CONMUTABLE ENTRE DEPÓSITO Y CONEXIÓN A AGUA DE RED	●	●	ONLY WATER TANK
VARITA DE VAPOR FRÍA AL TACTO	12MM ACERO INOX	12MM ACERO INOX	12MM ACERO INOX
MANÓMETRO	2 (CAFÉ / CALDERA)	2 (CAFÉ / CALDERA)	2 (CAFÉ / CALDERA)
PALANCA DE CONTROL DE FLUJO MANUAL	●	○	○
MODO DE ESPERA PROGRAMABLE	●	●	●
CALENTADOR ACTIVO DE TAZAS	●	●	○
LUCES PARA BARISTA	●	●	●
PATAS AJUSTABLES (+/-30 MM)	CROMADAS, GRAN DIÁMETRO	CROMADAS, GRAN DIÁMETRO	○
MANGOS DE MADERA	NOGAL	NOGAL	NOGAL
PALANCA DE VAPOR TIPO JOYSTICK	●	●	●
BANDEJA DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE	●	●	●
ACCESORIOS PARA COMPETICIÓN	●	●	●
MATERIAL DE LA CARCASA	ACERO INOX	ACERO INOX	ACERO INOX
PESO	35 KG	35 KG	32 KG
DIMENSIONES (ANCHO X ALTO X FONDO)	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM
POTENCIA DEL GRUPO DE CAFÉ	1050 W	1050 W	1050 W
POTENCIA DE LA CALDERA	1200 W	1200 W	1200 W
VOLTAJE	230 V 120 V	230 V 120 V	230 V 120 V

ACCESORIOS

PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE CON PICO SIMPLE	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)
PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE CON DOBLE PICO	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)
PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE SIN FONDO	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)	● (MANGO NOGAL)
FILTRO DE COMPETICIÓN DE 7 G (1 CAFÉ)	●	●	○
FILTRO DE COMPETICIÓN DE 14 G (2 CAFÉS)	●	●	●
FILTRO DE COMPETICIÓN DE 18 G (2 CAFÉS)	●	●	●
FILTRO DE COMPETICIÓN DE 21 G (3 CAFÉS)	●	●	○
FILTRO CIEGO	●	●	●
JUNTA DEL PORTAFILTRO	SILICONA	SILICONA	SILICONA
DUCHA DE ACERO INOXIDABLE	200 μM, DUCHA COMPETICIÓN	200 μM, DUCHA COMPETICIÓN	200 μM, DUCHA COMPETICIÓN
PUNTA DE VAPOR	2, 3 Y 4 AGUJEROS	2, 3 Y 4 AGUJEROS	4 AGUJEROS
TAMPER	ACERO INOX	ACERO INOX	ALUMINIO
CEPILLO PARA LA DUCHA	●	●	●

Commercial Collection

Bar Mini



La Steel es la elección perfecta para los amantes del café que valoran el diseño industrial y el rendimiento. Su construcción compacta y robusta, combinada con doble thermoblock, tecnología PID y componentes de alta calidad, asegura un café consistente de nivel profesional y un vapor potente.

ascaso



Flujo de trabajo profesional

Con un sistema de doble thermoblock para preparar espresso y vaporizar leche simultáneamente, la Steel optimiza el flujo de trabajo para baristas en casa. Lista en solo un minuto, sus controles PID de temperatura y extracción aseguran shots consistentes, mientras que el thermoblock de vapor ofrece un rendimiento potente e ilimitado.

Diseño industrial, funcionalidad potente

Diseñada por el equipo de ingeniería de Ascaso, la gama Steel—disponible en modelos de thermoblock simple y doble—combina una apariencia industrial y minimalista con una funcionalidad impresionante en un tamaño compacto.





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	BAR MINI
BOMBA	VIBRACIÓN
CONTROL DE TEMPERATURA PID	● (VIA DISPLAY)
PANTALLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN	2
CONTROL VOLUMÉTRICO	2 DOSIS PROGRAMABLES
TEMPORIZADOR DE SHOTS	●
ESTADÍSTICAS	●
PREINFUSIÓN PROGRAMABLE	●
AGUA CALIENTE INDEPENDIENTE	●
ESTABILIDAD TÉRMICA	±1,5 °C
GRUPOS DE CAFÉ Y VAPOR INDEPENDIENTES	3
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL CAFÉ	80°C A 110°C EN 1°C INCREMENTOS
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL VAPOR	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS
DEPÓSITOS DE AGUA VISIBLES EXTERNAMENTE	2X2L
VÁLVULA DE SOBREPRESIÓN AJUSTABLE EXTERNAMENT	●
MODO DE ESPERA PROGRAMABLE	●
THERMOBLOCK AISLADO TÉRMICAMENTE	●
CALENTADOR ACTIVO DE TAZAS	●
MANÓMETRO	2
BANDEJA DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE	●
MATERIAL DE LA CARCASA	ACERO INOXIDABLE
PESO / DIMENSIONES (ANCHO X ALTO X FONDO)	21KG / 480X360X315MM
POTENCIA	3000 W
VOLTAJE	220 V / 120V

ACCESORIOS	
PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE 2 CAFÉS	● (MANGO NEGRO)
PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE SIN FONDO	● (MANGO NEGRO)
FILTRO DE 7 G DE ACERO INOXIDABLE (1 CAFÉ)	●
FILTRO DE 14 G DE ACERO INOXIDABLE (1 CAFÉ)	●
FILTRO DE 18 G DE ACERO INOXIDABLE (2 CAFÉS)	●
FILTRO DE 21 G DE ACERO INOXIDABLE (3 CAFÉS)	●
FILTRO PRESURIZADO DE 7 G (1 CAFÉ)	-
FILTRO PRESURIZADO DE 14 G (2 CAFÉS)	-
FILTRO PARA MONODOSIS ESE	-
FILTRO CIEGO	●
JUNTA DEL PORTAFILTRO	SILICONA
DUCHA DE ACERO INOXIDABLE	200 µM, DUCHA COMPETICIÓN
PUNTA DE VAPOR	1 Y 3 AGUJEROS
TAMPER	ACERO INOXIDABLE
CUCHARA	●
CEPILLO PARA LA DUCHA	●

Aspectos destacados

- Triple thermoblock de alto rendimiento, aislado térmicamente.
 - Estabilidad térmica de ±1,5 °C con control de temperatura PID.
 - Pantalla digital multifunción con temporizador de dosis.
 - Control volumétrico, preinfusión programable y OPV para ajuste de presión de la bomba.
- Control preciso del vapor.
 - Materiales, accesorios y componentes de acero inoxidable de alta calidad.
 - 2 depósitos de agua laterales extraíbles de 2 litros.
 - Diseño moderno de inspiración industrial.

Commercial Collection

Bar



Una máquina profesional que no requiere conocimientos de barista, una máquina en la que puedes confiar para elevar tu espacio de negocio.

ascaso



Adaptable y eficiente

Esta máquina se adapta a tus necesidades con opciones de depósito de agua o conexión directa a la red. Además, basada en tecnología de múltiples grupos con thermoblocks independientes para café y una caldera de vapor separada, ofrece una eficiencia energética y sostenibilidad superiores frente a las máquinas tradicionales.

Rápida y fiable

Los grupos de café están listos en solo un minuto, lo que permite servir casi de inmediato una taza perfecta de espresso a los clientes. Su sistema fiable basado en bombas vibratorias hace que la Bar sea ideal para espacios de consumo bajo a moderado.

Pionera en la hostelería

La Ascaso Bar está disponible para uso con portafiltro estándar o con sistema de cápsulas de autoexpulsión. El modelo KAP cuenta con un sistema propio para el uso de cápsulas estándar de dosis única FAP, lo que lo convierte en una excelente opción para locales sin baristas entrenados.





Aspectos destacados

- Thermoblocks de café de alto rendimiento.
 - Sistema multi-grupo con caldera de vapor independiente de acero inoxidable.
 - Estabilidad térmica de ±1,5 °C con control PID de temperatura.
 - Portafiltro tradicional o sistema de cápsulas de autoexpulsión.
 - Control volumétrico y OPV para ajuste de presión de la bomba.
- Materiales, accesorios y componentes de acero inoxidable de alta calidad.
 - Depósito de agua lateral extraíble con sensor de nivel o conexión a agua de red.
 - Luces para barista.
 - Diseño moderno de inspiración industrial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

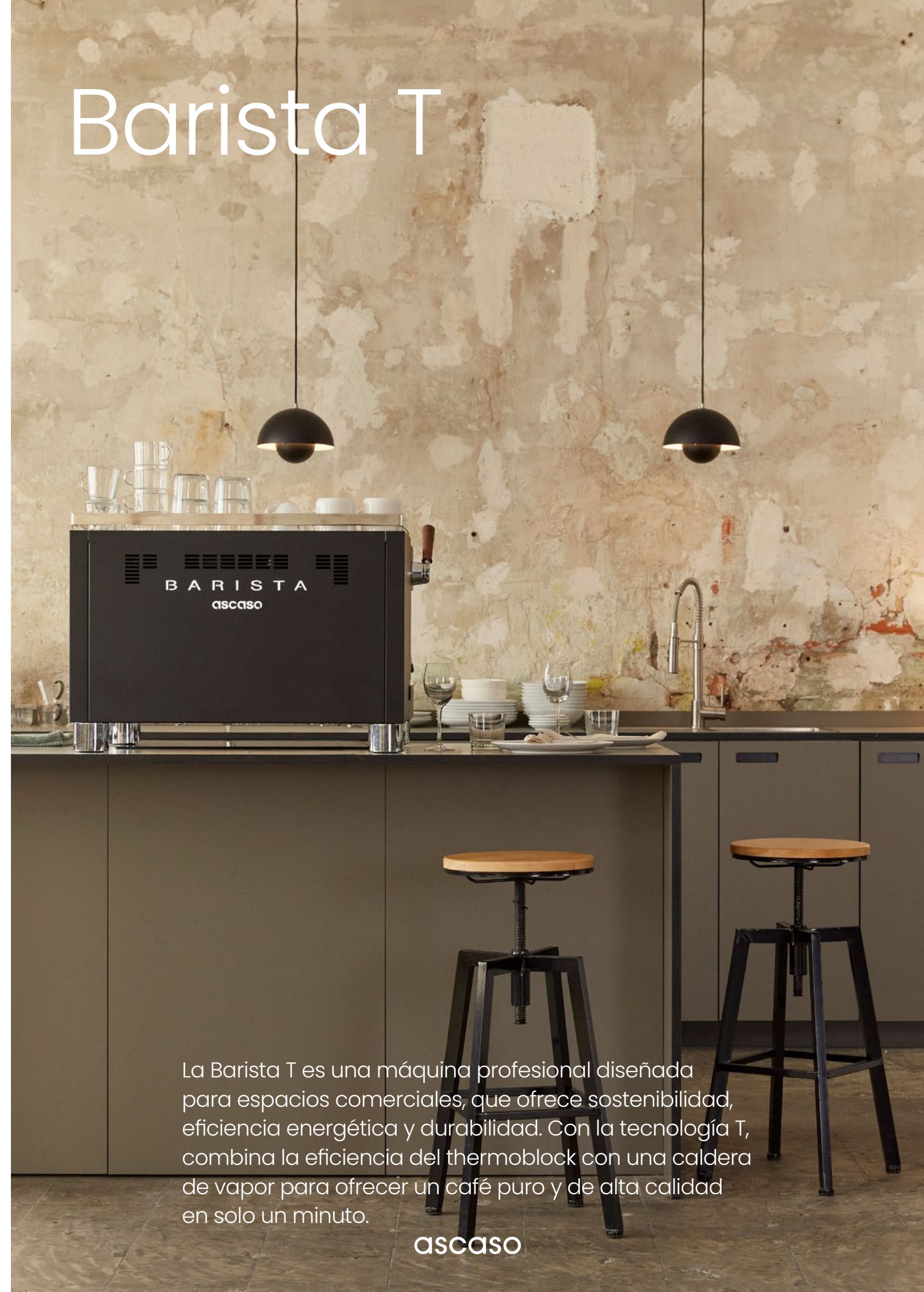
	BAR KAP	BAR ONE
BOMBA	VIBRACIÓN	VIBRACIÓN
CONTROL DE TEMPERATURA PID	● (POR ELECTRÓNICA)	● (POR ELECTRÓNICA)
CONTROL VOLUMÉTRICO	2 DOSIS PROGRAMABLES	2 DOSIS PROGRAMABLES
ESTABILIDAD TÉRMICA	±1,5°C	±1,5°C
GRUPOS DE CAFÉ INDEPENDIENTES	●	●
CALDERA DE VAPOR INDEPENDIENTE DE ACERO INOXIDABLE	4 L	4 L
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL CAFÉ	90 A 106°C EN 2°C INCREMENTOS	90 A 106°C EN 2°C INCREMENTOS
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL VAPOR	CONTROLADO MEDIANTE INTERRUPTOR DE PRESIÓN	CONTROLADO MEDIANTE INTERRUPTOR DE PRESIÓN
DEPÓSITO DE AGUA	5 L CON SENSOR DE NIVEL	5 L CON SENSOR DE NIVEL
CONEXIÓN A AGUA DE RED	OPCIONAL	OPCIONAL
VARITA DE VAPOR FRÍA AL TACTO	12MM ACERO INOX	12MM ACERO INOX
AGUA CALIENTE INDEPENDIENTE	●	●
MANÓMETRO	CALDERA VAPOR	CALDERA VAPOR
VÁLVULA DE SOBREPRESIÓN AJUSTABLE	●	●
CALENTADOR ACTIVO DE TAZAS	OPTIONAL	OPTIONAL
LUCES PARA BARISTA	●	●
PIES AJUSTABLES (+/-30 MM)	●	●
MANGOS Y PERILLAS DE MADERA	OPTIONAL	OPTIONAL
BANDEJA DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE	●	●
PESO	56 KG	56 KG
ALTURA MÁXIMA DE LA TAZA	11 CM	12 CM
DIMENSIONES (ANCHO X ALTO X FONDO)	440X450X540 MM	440X450X540 MM
POTENCIA POR GRUPO DE CAFÉ	1050 W	1050 W
POTENCIA DE LA CALDERA	1200 W	1200 W
VOLTAJE	230 V 120 V	230 V 120 V

ACCESORIOS

PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE CON PICO SIMPLE	-	●
PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE CON DOBLE PICO	-	●
PORTAFILTRO DE ACERO INOXIDABLE SIN FONDO	-	-
FILTRO DE 7 G DE ACERO INOXIDABLE (1 CAFÉ)	-	●
FILTRO DE 14 G DE ACERO INOXIDABLE (2 CAFÉS)	-	●
FILTRO CIEGO	-	●
JUNTA DEL PORTAFILTRO	-	●
DUCHA DE ACERO INOXIDABLE	-	ESTÁNDAR
PUNTA DE VAPOR	4-HOLE	4-AGUJEROS
TAMPER	-	ALUMINIO
CUCHARA	-	●
CEPILLO PARA LA DUCHA	-	-

Commercial Collection

Barista T



La Barista T es una máquina profesional diseñada para espacios comerciales, que ofrece sostenibilidad, eficiencia energética y durabilidad. Con la tecnología T, combina la eficiencia del thermoblock con una caldera de vapor para ofrecer un café puro y de alta calidad en solo un minuto.

ascaso



Reinventando la mejora

En la década de 1960, la creación del grupo E-61 trajo innovación al mundo del espresso. Fue un éxito inmediato y convirtió al sistema en uno de los más utilizados en la historia del espresso. Hoy en día, muchos fabricantes todavía usan el E-61 o sistemas similares basados en el mismo principio. Sin embargo, a

medida que el mercado, los profesionales, las necesidades y el mundo evolucionan, tenemos la responsabilidad de ofrecer tecnologías nuevas y mejoradas, reinventando sin comprometer la calidad del café.

Ingeniería sostenible

Trabajamos constantemente para diferenciar y evolucionar

nuestras máquinas. La Barista T reinventa la tradición basándose en una ingeniería sostenible y buscando una mayor eficiencia energética. La tecnología T combina la tecnología multi-grupo con thermoblocks independientes para café y una caldera de vapor separada.

Saludable, rápida y confiable

El uso exclusivo de acero inoxidable y cobre 99 % puro en el circuito de agua garantiza bebidas más puras y saludables. Con su rápida disponibilidad, permite servir un espresso delicioso y de nivel profesional en solo un minuto.





Aspectos destacados

- Thermoblocks profesionales de café de alto rendimiento, aislados térmicamente.
 - Pantalla táctil de alta definición para un ajuste sencillo de los parámetros de la máquina.
 - Sistema multi-grupo con caldera de vapor independiente de acero inoxidable, aislada térmicamente.
 - Estabilidad térmica de ±0,5 °C con control PID de temperatura y precalentamiento dinámico.
 - Bomba rotativa con presión ajustable.
- 2 pantallas digitales multifunción por grupo de café.
 - Agua caliente independiente con electroválvula y sistema anti-salpicaduras.
 - Control volumétrico preciso, temporizador de shots y preinfusión programable por grupo.
 - Materiales, accesorios y componentes de acero inoxidable de alta calidad.
 - Control por app y sistema Power Guard.
- Palanca de vapor tipo joystick, luces para barista, accesorios de madera y alimentación ajustable de gran tamaño.
 - Varita de vapor de doble pared.
 - Diseño moderno de inspiración industrial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	BARISTA T PRO	BARISTA T	BARISTA T ONE
BOMBA	ROTATIVA	ROTATIVA	ROTATIVA
PANTALLA LCD DE 4,2"	●	●	●
PANTALLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN	2 POR GRUPO	2 POR GRUPO	2 POR GRUPO
CONTROL DE TEMPERATURA PID	●	●	●
CONTROL VOLUMÉTRICO	4 DOSIS PROGRAMABLES	4 DOSIS PROGRAMABLES	4 DOSIS PROGRAMABLES
TEMPORIZADOR DE SHOTS	●	●	●
ESTADÍSTICAS	●	●	●
PREINFUSIÓN PROGRAMABLE	●	●	●
CONECTIVIDAD CON APP (ANDROID)	●	●	●
PRECALENTAMIENTO DINÁMICO	●	●	●
ESTABILIDAD TÉRMICA	±0,5°C	±0,5°C	±0,5°C
GRUPOS DE CAFÉ PROFESIONALES INDEPENDIENTES	●	●	●
CALDERA DE VAPOR INDEPENDIENTE DE ACERO INOXIDABLE	8,5 L	8,5 L	8,5 L
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL CAFÉ	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL VAPOR	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS
VARITA DE VAPOR FRÍA AL TACTO	2X 12MM, ACERO INOX DOBLE PARED	2X 12MM, ACERO INOX DOBLE PARED	2X 12MM, ACERO INOX DOBLE PARED
AGUA CALIENTE INDEPENDIENTE CON ELECTROVÁLVULA	ANTI-SPLASH, 2 DOSIS	ANTI-SPLASH, 2 DOSIS	ANTI-SPLASH, 2 DOSIS
DOBLE MANÓMETRO	CAFÉ / CALDERA	CAFÉ / CALDERA	CAFÉ / CALDERA
MODO DE ESPERA PROGRAMABLE	●	●	●
GRUPOS DE CAFÉ AISLADOS TÉRMICAMENTE	●	●	-
ELEMENTO CALEFACTOR EN LOS GRUPOS DE CAFÉ	●	●	-
CALDERA DE VAPOR AISLADA TÉRMICAMENTE	●	●	-
TUBOS AISLADOS TÉRMICAMENTE	●	-	-
CALENTADOR ACTIVO DE TAZAS	●	●	OPCIONAL
LUCES PARA BARISTA	●	●	●
PATAS AJUSTABLES (+/-30 MM)	CROMADAS, GRAN DIÁMETRO	CROMADAS, GRAN DIÁMETRO	●
MANGOS DE MADERA	NOGAL	NOGAL	OPCIONAL
PALANCA DE VAPOR TIPO JOYSTICK	●	●	OPCIONAL, JOYSTICK FRONTAL
BANDEJA DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE	●	●	●
PANEL TRASERO ILUMINADO	●	OPCIONAL	-
MATERIAL DE LA CARCASA	ACERO INOX	ACERO INOX	ACERO INOX
PESO	93	93	93
ALTURA MÁXIMA DE LA TAZA	9 OR 12 CM	9 OR 12 CM	9 OR 12 CM
DIMENSIONES (ANCHO X ALTO X FONDO)	920 X 475 X 535	920 X 475 X 535	920 X 475 X 535
POTENCIA POR GRUPO DE CAFÉ	1050 W	1050 W	1050 W
POTENCIA DE LA CALDERA	3500 W	3500 W	3500 W
VOLTAJE	380V (3F) 220 - 240V 50/60HZ	380V (3F) 220 - 240V 50/60HZ	380V (3F) 220 - 240V 50/60HZ

ACCESORIOS

PORTAFILTRO ACERO INOXIDABLE CON PICO SIMPLE	1(MANGO NOGAL)	1(MANGO NOGAL)	1
PORTAFILTRO ACERO INOXIDABLE CON DOBLE PICO	2(MANGO NOGAL)	2(MANGO NOGAL)	2
PORTAFILTRO ACERO INOXIDABLE SIN FONDO	-	-	-
FILTRO DE 7 G ACERO INOXIDABLE (1 CAFÉ)	1 (COMPETICIÓN)	1	1
FILTRO DE 14 G ACERO INOXIDABLE (2 CAFÉS)	2 (COMPETICIÓN)	2	2
FILTRO DE 18 G ACERO INOXIDABLE (2 CAFÉS)	2 (COMPETICIÓN)	-	-
FILTRO DE 21 G ACERO INOXIDABLE (3 CAFÉS)	-	-	-
FILTRO CIEGO	1	1	1
JUNTA DEL PORTAFILTRO	SILICONA	SILICONA	GOMA
DUCHA DE ACERO INOXIDABLE	200 μM, DUCHA COMPETICIÓN	200 μM, DUCHA COMPETICIÓN	ESTÁNDAR
PUNTA DE VAPOR	PEEK, 4 AGUJEROS	4 AGUJEROS	4 AGUJEROS
TAMPER	MADERA Y ACERO INOX	ACERO INOX	ALUMINIO

Commercial Collection

Big Dream T

Una máquina de espresso de alta gama diseñada para profesionales del café de especialidad, que combina tecnología avanzada de thermoblock, precisión y eficiencia energética. Su diseño elegante realza cualquier cafetería, ofreciendo sabor excepcional, consistencia y sostenibilidad en cada taza.

ascaso



Especialmente para el café de especialidad

Una máquina profesional de alta gama diseñada especialmente para las cafeterías de especialidad más exigentes. Con un enfoque meticuloso en cada detalle, esta máquina incorpora la última tecnología, combinando tecnología multi-grupo con thermoblocks

62

independientes para café y una caldera de vapor separada.

Sabor de calidad

Desde la estabilidad de la temperatura hasta la calidad del agua gracias al circuito de acero inoxidable y cobre 99 % puro, esta máquina ofrece todo lo que los baristas de especialidad necesitan para crear sus recetas. Su diseño elegante y

retro complementa a la perfección el ambiente de cualquier cafetería de especialidad, mientras que su rendimiento excepcional garantiza consistencia y calidad en cada taza.

Baristas eficientes

Basada en la moderna tecnología de thermoblock, la Big Dream ofrece una mayor eficiencia energética que las

máquinas tradicionales, convirtiéndola en una opción más sostenible.





Aspectos destacados

- Thermoblocks profesionales de café de alto rendimiento, aislados térmicamente.
- Pantalla táctil de alta definición para un ajuste sencillo de los parámetros de la máquina.
- Sistema multi-grupo con caldera de vapor independiente de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Estabilidad térmica de $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ con control PID de temperatura y precalentamiento dinámico.
- Bomba rotativa con presión ajustable.
- 2 pantallas digitales multifunción por grupo de café.
- Agua caliente independiente con electroválvula y sistema anti-salpicaduras.
- Control volumétrico preciso, temporizador de shots y preinfusión programable por grupo.
- Accesorios de madera, palanca de vapor tipo joystick, luces para barista y alimentación ajustable de gran tamaño.
- Grupos de café calefactados, caldera de vapor aislada térmicamente y calentador activo de tazas.
- Materiales, accesorios y componentes de acero inoxidable de alta calidad.
- Control por app y sistema Power Guard.
- Diseño atemporal de inspiración retro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	BIG DREAM T	BIG DREAM T ONE
BOMBA	ROTATIVA	ROTATIVA
PANTALLA LCD DE 4,2"	●	●
PANTALLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN	2 POR GRUPO	2 POR GRUPO
CONTROL DE TEMPERATURA PID	●	●
CONTROL VOLUMÉTRICO	4 DOSIS PROGRAMABLES	4 DOSIS PROGRAMABLES
TEMPORIZADOR DE SHOTS	●	●
ESTADÍSTICAS	●	●
PREINFUSIÓN PROGRAMABLE	●	●
CONECTIVIDAD CON APP (ANDROID)	●	●
PRECALENTAMIENTO DINÁMICO	●	●
ESTABILIDAD TÉRMICA	$\pm 0,5^{\circ}\text{C}$	$\pm 0,5^{\circ}\text{C}$
GRUPOS DE CAFÉ PROFESIONALES INDEPENDIENTES	●	●
CALDERA DE VAPOR INDEPENDIENTE DE ACERO INOXIDABLE	8,5 L (11 L OPCIONAL)	8,5 L (11 L OPCIONAL)
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL CAFÉ	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS	80° C A 110°C EN 0,1°C INCREMENTOS
AJUSTE DE TEMPERATURA DEL VAPOR	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS	110° C A 165°C EN 1°C INCREMENTOS
VARITA DE VAPOR FRÍA AL TACTO	2X 12MM, ACERO INOX DOBLE PARED	2X 12MM, ACERO INOX DOBLE PARED
AGUA CALIENTE INDEPENDIENTE CON ELECTROVÁLVULA	ANTI-SPLASH, 2 DOSIS	ANTI-SPLASH, 2 DOSIS
DOBLE MANÓMETRO	CAFÉ / CALDERA	CAFÉ / CALDERA
MODO DE ESPERA PROGRAMABLE	●	●
GRUPOS DE CAFÉ AISLADOS TÉRMICAMENTE	●	●
ELEMENTO CALEFACTOR EN LOS GRUPOS DE CAFÉ	●	●
CALDERA DE VAPOR AISLADA TÉRMICAMENTE	●	●
TUBOS AISLADOS TÉRMICAMENTE	●	●
CALENTADOR ACTIVO DE TAZAS	●	●
LUCES PARA BARISTA	●	●
PIES AJUSTABLES (+/- 30 MM)	CROMADAS, GRAN DIÁMETRO	CROMADAS, GRAN DIÁMETRO
MANGOS DE MADERA	NOGAL	NOGAL
PALANCA DE VAPOR TIPO JOYSTICK	●	●
BANDEJA DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE	●	●
MATERIAL DE LA CARCASA	BAYDUR®, ACERO INOX	BAYDUR®, ACERO INOX
PESO	71 KG	71 KG
ALTURA MÁXIMA DE LA TAZA	9 OR 12CM	9 OR 12 CM
DIMENSIONES (ANCHO X ALTO X FONDO)	930 X 554 X 593 MM	1189 X 554 X 593 MM
ANCHO DE BASE	860 MM	1121 MM
POTENCIA POR GRUPO DE CAFÉ	1050 W	1050 W
POTENCIA DE LA CALDERA	3500 W	3500 W
VOLTAJE	380V(3F) 220-240V 50/60HZ	380 V (3F) 220 - 240 V 50/60HZ

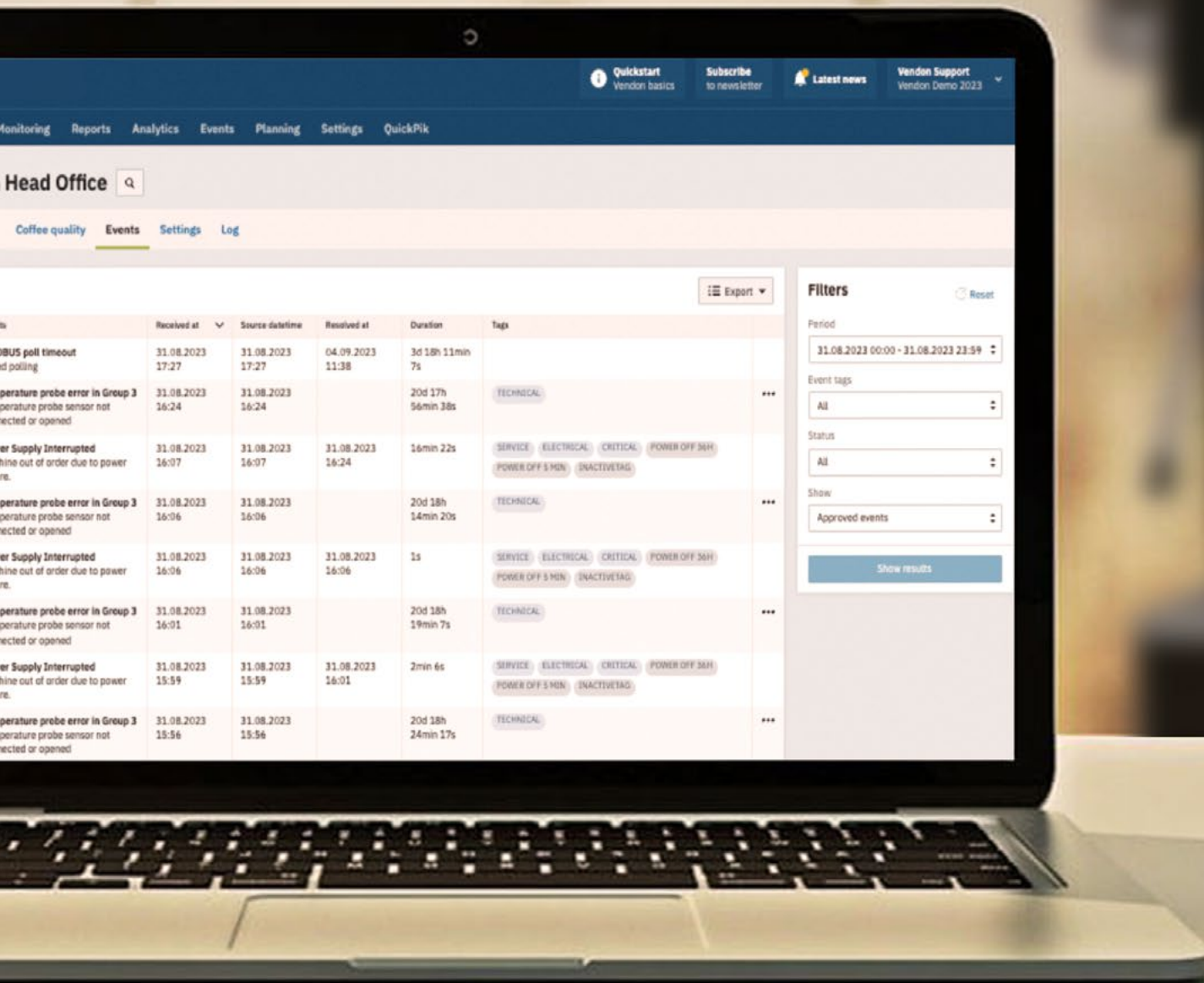
ACCESORIOS

PORTAFILTRO ACERO INOXIDABLE CON PICO SIMPLE	MANGO NOGAL	MANGO NOGAL
PORTAFILTRO ACERO INOXIDABLE CON DOBLE PICO	MANGO NOGAL	MANGO NOGAL
PORTAFILTRO ACERO INOXIDABLE SIN FONDO	-	-
FILTRO DE 7 G ACERO INOXIDABLE (1 CAFÉ)	1 (COMPETICIÓN)	1
FILTRO DE 14 G ACERO INOXIDABLE (2 CAFÉS)	2 (COMPETICIÓN)	2
FILTRO DE 18 G ACERO INOXIDABLE (2 CAFÉS)	1 (COMPETICIÓN)	-
FILTRO DE 21 G ACERO INOXIDABLE (3 CAFÉS)	1 (COMPETICIÓN)	-
FILTRO CIEGO	1	1
JUNTA DEL PORTAFILTRO	SILICONA	GOMA
DUCHA DE ACERO INOXIDABLE	200 μM , DUCHA COMPETICIÓN	ESTÁNDAR
PUNTA DE VAPOR	PEEK, 4 AGUJEROS	4 AGUJEROS
TAMPER	ACERO INOX	ALUMINIO

Donde cada taza cuenta una historia, y tú lo sabes.

Con un legado arraigado en la tradición y una visión de innovación, te presentamos con orgullo nuestra solución de monitoreo remoto basada en la web para tu negocio.

Una puerta a la precisión, el control y el éxito, Ascaso Telemetry ha sido diseñada pensando en ti.



Beneficios de Ascaso Telemetry para tu negocio de café

Desbloqueando el poder del conocimiento y la operación remota.

Calidad constante

Monitorea y controla el caudal, la temperatura y el tiempo de extracción para asegurar que cada taza cumpla con tus estándares.

Prevención de tiempos muertos

Controla en tiempo real y realiza seguimiento de incidencias, lo que te permite programar mantenimientos preventivos y evitar averías y interrupciones inesperadas.

Garantía de higiene

Mantente al día con las rutinas de limpieza, asegurando la seguridad e higiene, fundamental tanto para la longevidad de la máquina como para la calidad del producto.

Optimización del personal

Identifica los momentos de mayor afluencia y organiza al personal de manera más eficiente, ofreciendo un mejor servicio durante los periodos de mayor demanda, ahorrando energía y reduciendo costes.

Ajuste remoto de la configuración de la máquina

Controla y supervisa los ajustes de tu máquina a distancia, gestionando tus operaciones incluso cuando no estás presente en el local.

Contacta con tu gerente de ventas y únete a la revolución del café.

Commercial Collection

P74



El modelo P74 fusiona la más avanzada tecnología en molinillos con un diseño contemporáneo, ofreciendo a los profesionales del café una experiencia de espresso verdaderamente excepcional.

ascaso



Rendimiento profesional

En su esencia, las muelas de acero endurecido de 74 mm de diámetro garantizan una molienda precisa y constante. El molinillo P74 ofrece tres dosis programables y un modo continuo, fácilmente seleccionables y ajustables mediante un

intuitivo control giratorio con función de pulsación.

Diseño moderno

El portafiltro iluminado y manos libres aporta comodidad y eficiencia al flujo de trabajo. Los sistemas anti-grumos y antiestáticos aseguran una molienda uniforme y fluida, mientras que la inclinación del 10% de

las muelas y la salida casi vertical reducen la retención al mínimo. Fabricado con materiales de primera calidad, este molinillo garantiza durabilidad y fiabilidad, convirtiéndose en el complemento ideal para cafeterías y otros espacios de gran volumen.





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P74
DIÁMETRO DE LAS FRESAS	74 MM
TIPO DE FRESAS	PLANAS
MATERIAL DE LAS FRESAS	ACERO
CAPACIDAD DE MOLIENDA (ESPRESSO)	3,4 – 4,0 G/S
POTENCIA DEL MOTOR	430 W
CAPACIDAD DE LA TOLVA DE CAFÉ	1,5 KG
CONTROL	MANDO GIRATORIO CON PULSADOR
PANTALLA	ALTA RESOLUCIÓN
DOSIFICACIÓN	PROGRAMADA (3 DOSIS Y MANUAL)
AJUSTE DE LA MOLIENDA	MICROMÉTRICO E INFINITESIMAL
REFRIGERACIÓN DEL MOTOR	VENTILACIÓN AUTOMÁTICA
PORTAFILTRO AJUSTABLE	●
SALIDA ILUMINADA	●
BANDEJA DESMONTABLE CON IMÁN	●
MATERIAL DE LA CARCASA	ALUMINIO
PESO	10 KG
DIMENSIONES (ANCHO X ALTO X FONDO)	182 X 611 X 327 MM
VOLTAJE	230 V / 120 V

ACCESORIOS

FRONTAL INTERCAMBIABLE PARA TAZA DE DOSIFICACIÓN
--

Aspectos destacados

- Fresas planas profesionales de 74 mm
- Control intuitivo mediante mando giratorio con función de pulsación
- Portafiltro iluminado y manos libres
- Sistema automático de ventilación por ventilador
- Tecnología anti-grumos y antiestática
- Ajuste micrométrico e infinitesimal del grosor de la molienda



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

La Fábrica



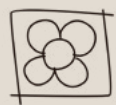
+4,000 m²



50 Personas



+95 Países



Elaborado en Barcelona