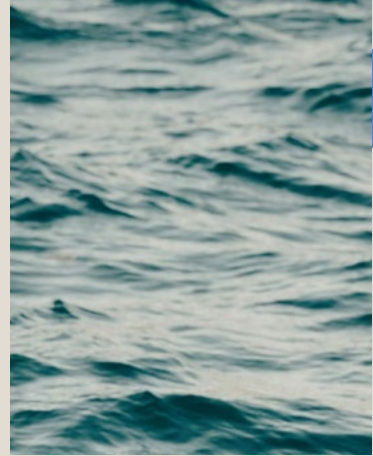




xpress



ascaso

For the genuine coffee lovers

L'Atelier



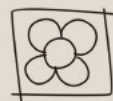
+4,000 m²



50 Personnes



Plus de 95 Pays



Façonné à Barcelone



L'essence d'une marque incontournable Barcelone

Ascaso, c'est Barcelone. Ses rues, ses habitants qui les parcourent, vivant chaque pas sur ses carreaux historiques, ressentant la vibration méditerranéenne, l'amour du beau design, la passion de l'instant café. Ascaso est un sceau, une distinction, la signature de Barcelone. Un hommage à l'art de vivre et de créer, à la manière de voir, de penser et de s'exprimer.

Barcelone inspire chaque aspect de nos machines. Barcelone est en nous. Dans chaque détail, chaque fonction.
Notre ADN, notre maison, notre emblème.

01

Le savoir être



Nous existons parce que nous savourons le goût du partage des idéaux.

Nous incarnons l'expression de ce qui nous unit et de ce qui est choisi avec soin. Nous tissons ensemble passions, expériences et marques.

Ainsi, nous créons des liens qui nous animent et nous définissent.

02

Engagement équilibré

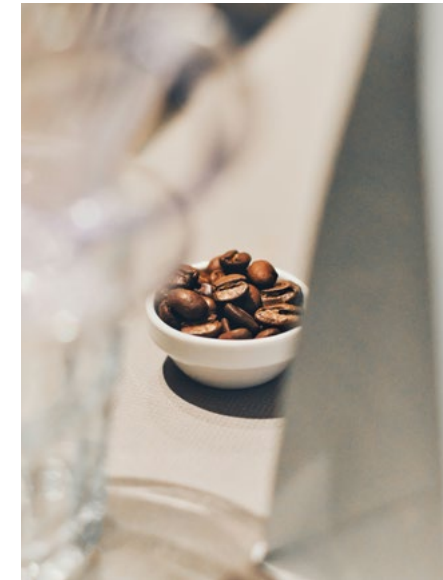


Nous définissons notre horizon dans l'équilibre entre artisanat et technologie. Entre ce qui a toujours été et ce qui reste à venir. Et nous le faisons avec un engagement envers notre environnement.

Nous créons une expression du sublime, avec nos mains, avec un regard qui rêve. Nous sommes des artistes de l'harmonie et des maîtres de la précision.

03

Le parfum de la qualité

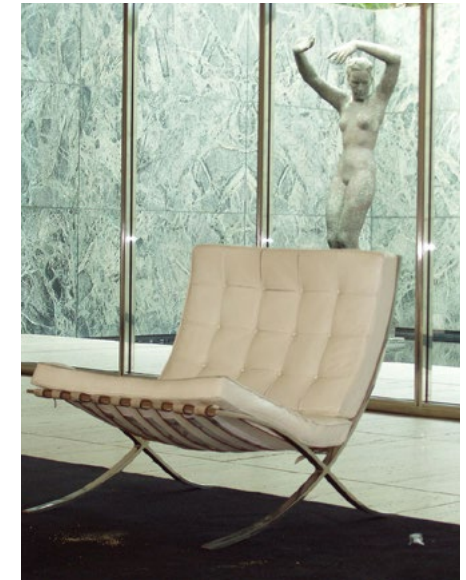


L'enthousiasme de la perfection de l'excellence, le caractère de la durabilité, l'harmonie du singulier.

Ascaso, c'est la noblesse, l'élégance et le respect, l'engagement et l'efficacité. Notre essence: la qualité.

04

Le bon design



Faire partie de la communauté Ascaso, c'est être attentif au design. Au vrai design.

Nous concevons le bon design comme bien plus qu'une esthétique : un concept qui allie honnêteté, durabilité et technologie.

Notre origine, Barcelone, nous confère un style avant-gardiste qui inspire le monde, issu d'un dialogue partagé de culture et de créativité. Nous nous immergeons dans un océan de transformation constante pour rester uniques.

T Technologie

Qu'est-ce que c'est?

La Technologie T se définit comme un ensemble d'éléments qui, seuls ou associés à d'autres facteurs et à l'électronique, permettent à nos machines à café d'offrir des performances supérieures tout en réalisant des économies d'énergie significatives par rapport aux machines traditionnelles à groupes saturés.

Dans les années 1960, la création du groupe E-61 a révolutionné le monde de l'espresso. Ce fut un succès immédiat et le système est devenu l'un des plus utilisés dans l'histoire de l'espresso.

Aujourd'hui, de nombreux fabricants l'utilisent encore ou s'inspirent de ses principes. Cependant, à mesure que le marché, les professionnels, les besoins et le monde évoluent, nous avons la responsabilité de proposer de nouvelles technologies améliorées, en réinventant sans jamais compromettre la qualité du café.

Thermoblock

Fabriqués en aluminium, avec un tube en acier inoxydable de plus d'un mètre de long, il ne chauffe que la quantité d'eau strictement nécessaire à chaque instant, offrant ainsi de multiples avantages:

- Disponibilité rapide en seulement une minute.
- Efficacité énergétique remarquable.
- Stabilité thermique élevée, jusqu'à +/- 0,5 °C.
- Utilisation exclusive d'une eau fraîche, jamais stagnante, pour l'extraction du café.
- Migration métallique minimale dans l'eau et
- réduction significative des dépôts de calcaire.

Multi-groupe

Dans les machines dotées d'un système multi-groupe, chaque groupe café et la chaudière vapeur fonctionnent de manière totalement indépendante, chacun disposant de son propre système de chauffe autonome, de ses dispositifs de sécurité et d'un contrôle précis de la température par PID.

Ainsi, la température de chaque groupe peut être réglée en fonction d'un profil de torréfaction spécifique, tout en réalisant d'importantes économies d'énergie puisque chaque groupe peut être activé uniquement en cas de besoin.

De plus, les groupes café ne dépendent pas de la chaudière vapeur, garantissant une extraction constante du café, quel que soit le volume de vapeur généré.

Contrôle PID

Un algorithme PID sophistiqué assure une stabilité thermique quelle que soit la charge de travail et la fréquence de service du café. Le contrôle précis de la température directement au niveau des groupes café permet une extraction optimale de différents types de café, offrant des résultats excellents et constants. Le contrôle PID d'Ascaso maintient de manière fiable la température à la fois du groupe café et de la chaudière à vapeur.

Gamme Home

Les températures du café et de la vapeur sont réglables par incréments de 1 °C avec une stabilité thermique de +/-1,5 °C.

Gamme Professionnelle

Les modèles professionnels permettent un réglage indépendant de chaque groupe café par incréments de 0,1 °C, contrôlés par un capteur NTC haute vitesse. Les machines avec système de préchauffage dynamique atteignent une stabilité thermique exceptionnelle de +/-0,5 °C.

La température de la chaudière à vapeur est également contrôlée via PID au lieu de contacts électromécaniques, permettant des temps de récupération plus rapides et un volume de vapeur beaucoup plus élevé et constant.

Avantages



- 100 % sûr pour les aliments.
- Aucune migration de métal dans l'eau.
- Eau propre, ni réchauffée ni stagnante.
- Boisson plus saine.



- Stabilité thermique et constance tasse après tasse.
- Service immédiat du café, prêt en 1 minute.
- Technologie durable.
- Moindre consommation, plus d'économies.



- Moins de réparations grâce à l'utilisation de l'acier inoxydable dans la chaudière et les thermoblocks.



Home Collection



DREAM



STEEL



BABY T

Faites de votre café préféré en ville votre chez-vous.
C'est exactement ce que nous souhaitons accomplir
avec notre *Home Collection*. Car les véritables amateurs
de café emportent leur passion partout, mais elle
s'exprime pleinement à la maison.

Home Collection

Dream



Le Dream est l'ajout parfait pour les foyers qui apprécient à la fois le style et la performance. Son esthétique néo-rétro et ses couleurs éclatantes en font une pièce décorative, tandis que la technologie PID, le contrôle de l'extraction et des composants de haute qualité garantissent une expérience café digne d'un barista, toujours constante.

ascaso



Format compact

Sa petite taille peut faire oublier que le Dream intègre des fonctionnalités professionnelles généralement réservées aux machines plus grandes : contrôle précis de la température PID, grande stabilité thermique, buse vapeur à paroi froide et, selon la version, contrôle volumétrique, minuterie de dosage et OPV réglable depuis l'extérieur.

Design emblématique

Conçu par Marc Aranyó en 2000, le Dream continue de refléter une essence onirique. Sans modifier une seule ligne de sa silhouette remarquable, son esthétique rétro et son univers coloré ont évolué technologiquement pour offrir la tasse parfaite à la maison. Son design décoratif et ses couleurs vives en font toujours un symbole iconique d'innovation et de style

dans l'univers du café à domicile.

Qualité engagée

Réalisé avec des matériaux premium tels que l'aluminium et l'acier inoxydable, avec un minimum de composants plastiques, il incarne durabilité et respect de l'environnement. Sa carrosserie en aluminium minutieusement polie ou peinte reflète un savoir-faire artisanal, alliant fonctionnalité et esthétisme.





Points forts

- Thermoblock haute performance et isolé.
 - Stabilité thermique de ±1,5 °C grâce au contrôle PID.
 - Contrôle volumétrique, pré-infusion programmable et OPV.
 - Buse vapeur avec réglage précis
 - Matériaux, accessoires et
- composants en acier inoxydable de haute qualité.
 - Accessoires en bois.
 - Réservoir d’eau latéral amovible de 1,3 L et éclairé.
 - Design intemporel inspiré du rétro.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	DREAM PID	DREAM ONE
POMPE	VIBRANTE	VIBRANTE
CONTRÔLE PID DE LA TEMPÉRATURE	X (VIA ÉCRAN)	X (VIA ÉLECTRONIQUE)
ÉCRAN MULTIFONCTION NUMÉRIQUE	●	-
CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE	●	-
MINUTEUR D'EXTRACTION	●	-
STATISTIQUES	●	-
PRÉ-INFUSION PROGRAMMABLE	●	-
EAU CHAUDE INDÉPENDANTE	-	-
STABILITÉ THERMIQUE	±1,5°C	±1,5°C
GROUPES CAFÉ ET VAPEUR INDÉPENDANTS	-	-
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ	80°C À 110°C PAR INCRÉMENTS DE 1°C	90°C À 106°C PAR INCRÉMENTS DE 2°C
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE VAPEUR	110°C À 165°C PAR INCRÉMENTS DE 1°C	165°C
RÉSERVOIR D'EAU VISIBLE	1,3 L (ÉCLAIRÉ)	1,3 L
BUSE VAPEUR À CONTACT FROID	ACIER INOXYDABLE 10 MM	ACIER INOXYDABLE 10 MM
MANOMÈTRE	●	●
SOUPAPE DE SURPRESSION AJUSTABLE EXTÉRIEUREMENT	●	●
RINÇAGE AUTOMATIQUE (BACKFLUSHING)	●	●
MISE EN VEILLE PROGRAMMABLE	●	-
THERMOBLOC ISOLÉ	●	-
CHAUFFE-TASSES ACTIF	●	-
ÉCLAIRAGE DU RÉSERVOIR D'EAU	●	-
POIGNÉES EN BOIS	NOYER	-
MATÉRIAU DU CORPS	ALUMINIUM	ALUMINIUM
POIDS	10 KG	10 KG
DIMENSIONS (L X H X P)	245 X 345 X 280 MM	245 X 345 X 280 MM
PUISSANCE	1050 W	1050 W
TENSION	230 V / 120 V	230 V / 120 V

ACCESSOIRES

PORTE-FILTRE DOUBLE BEC EN ACIER INOXYDABLE	(POIGNÉE EN NOYER)	●
FILTRE 7 G EN ACIER INOXYDABLE (1 CAFÉ)	●	●
FILTRE 14 G EN ACIER INOXYDABLE (2 CAFÉS)	●	●
FILTRE 18 G EN ACIER INOXYDABLE (2 CAFÉS)	●	●
FILTRE PRESSURISÉ 7 G (1 CAFÉ)	●	●
FILTRE PRESSURISÉ 14 G (2 CAFÉS)	●	●
FILTRE POUR DOSETTE ESE	●	●
FILTRE AVEUGLE	●	●
JOINT DU PORTE-FILTRE	CAOUTCHOUC	CAOUTCHOUC
SHOWER (DOUCHE) EN ACIER INOXYDABLE	STANDARD	STANDARD
BUSE VAPEUR	1 TROU	1 TROU
TAMISEUR / TAMPER	ALUMINIUM	ALUMINIUM
CUILLÈRE	●	●
BROSSE POUR DOUCHE	●	-

Home Collection

Steel



Le Steel est le choix idéal pour les passionnés de café qui apprécient le design industriel et la haute performance. Sa construction robuste et compacte allie fonctionnalité et minimalisme, tandis que son double thermoblock, la technologie PID, les commandes d'extraction et ses composants de haute qualité garantissent un café constant de qualité professionnelle et une vapeur puissante.

ascaso



Flux de travail professionnel

Grâce à son système à double thermoblock permettant l'extraction simultanée de l'espresso et la production de vapeur pour le lait, le Steel optimise le flux de travail des baristas à domicile. Prêt en seulement une minute, ses commandes avancées de température PID et d'extraction garantissent des cafés parfaitement constants, tandis que le thermoblock

dédié à la vapeur offre une puissance illimitée.

Design industriel, fonctionnalité puissante

Conçue par l'équipe d'ingénierie d'Ascaso, la gamme Steel — disponible en modèles à thermoblock simple ou double — allie un esthétisme industriel minimaliste à une fonctionnalité impressionnante, tout en conservant un encombrement réduit.





Points forts

- Thermoblock double isolé haute performance.
 - Stabilité thermique de +/- 1,5 °C grâce au contrôle de température PID.
 - Affichage multifonction numérique avec chronomètre de shots.
 - Contrôle volumétrique, pré-infusion programmable et OPV pour le réglage de la pression
- de la pompe.
 - Contrôle précis de la vapeur.
 - Matériaux, accessoires et composants en acier inoxydable de haute qualité.
 - Accessoires en bois et éclairage barista.
 - Réservoir d'eau latéral amovible de 2 litres.
 - Design industriel et moderne.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	STEEL DUO PLUS	STEEL DUO PID	STEEL DUO	STEEL UNO PID
POMPE	VIBRATOIRE SILENCIEUSE	VIBRATOIRE SILENCIEUSE	VIBRATOIRE SILENCIEUSE	VIBRATOIRE SILENCIEUSE
CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PID	VIA AFFICHAGE	VIA AFFICHAGE	VIA ÉLECTRONIQUE	VIA AFFICHAGE
AFFICHAGE MULTIFONCTION NUMÉRIQUE	●	●	-	●
CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE	2 DOSES PROGRAMMABLES	2 DOSES PROGRAMMABLES	-	2 DOSES PROGRAMMABLES
CHRONOMÈTRE DE SHOTS	●	●	-	●
STATISTIQUES	●	●	-	●
PRÉ-INFUSION PROGRAMMABLE	●	●	-	●
EAU CHAUDE SÉPARÉE	●	●	●	-
STABILITÉ THERMIQUE	±1,5°C	±1,5°C	±1,5°C	±1,5°C
GROUPES CAFÉ ET VAPEUR INDÉPENDANTS	●	●	●	-
RÉGLAGE TEMPÉRATURE CAFÉ	80 °C À 110 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C	80 °C À 110 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C	90 °C À 106 °C PAR INCRÉMENTS DE 2 °C	80 °C À 110 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C
RÉGLAGE TEMPÉRATURE VAPEUR	110 °C À 165 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C	110 °C À 165 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C	165 °C	110 °C À 165 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C
RÉSERVOIR D'EAU VISIBLE	2 L	2 L	2 L	2 L
MANOMÈTRE	●	●	●	●
VALVE DE SURPRESSION RÉGLABLE EXTÉRIEURE	●	●	●	●
RINÇAGE À CONTRE-COURANT	●	●	●	●
VEILLE PROGRAMMABLE	●	●	-	●
THERMOBLOCK ISOLÉ	●	●	-	●
CHAUFFE-TASSES ACTIF	●	●	-	●
ÉCLAIRAGE BARISTA	●	●	-	●
POIGNÉES BOIS	NOYER	NOYER	-	NOYER
LEVIER VAPEUR JOYSTICK	●	-	-	-
GRILLE FIL INOX	●	-	-	-
MATÉRIAU DU BOÎTIER	ACIER INOXYDABLE	ACIER INOXYDABLE	ACIER INOXYDABLE	ACIER INOXYDABLE
POIDS / DIMENSIONS (LXHP)	15KG / 270X360X315MM	15KG / 270X360X315MM	15KG / 270X360X315MM	12KG / 270X360X315MM
PUISSANCE	2100 W	2100 W	2100 W	1050 W
TENSION	220 V / 120V	220 V / 120V	220 V / 120V	220 V / 120V

ACCESSOIRES

PORTE-FILTRE INOX À DOUBLE BEC	(POIGNÉE EN NOYER)	(POIGNÉE EN NOYER)	●	(POIGNÉE EN NOYER)
PORTE-FILTRE BOTTOMLESS INOX	(POIGNÉE EN NOYER)	-	-	-
PANIER INOX 7 G (1 CAFÉ)	●	●	●	●
PANIER INOX 14 G (1 CAFÉ)	●	●	●	●
PANIER INOX 18 G (2 CAFÉS)	●	●	●	●
PANIER INOX 21 G (3 CAFÉS)	●	-	-	-
PANIER PRESSURISÉ 7 G (1 CAFÉ)	-	●	●	●
PANIER PRESSURISÉ 14 G (2 CAFÉS)	-	●	●	●
PANIER DOSETTES ESE	-	●	●	●
PANIER AVEUGLE	●	●	●	●
JOINT DU PORTE-FILTRE	SILICONE	CAOUTCHOUC	CAOUTCHOUC	CAOUTCHOUC
SHOWER INOX	200 ● M, COMPÉTITION	STANDARD	STANDARD	STANDARD
BUSE VAPEUR	1 ET 3 TROUS	1 TROU	1 TROU	1 TROU
TAMPER	INOX	ALUMINIUM	ALUMINIUM	ALUMINIUM
CUILLÈRE	●	●	●	●
BROSSE SHOWER	●	●	-	●

Home Collection

Baby T



Le Baby T est conçu pour les baristas à domicile qui accordent de l'importance à chaque détail dans l'art de préparer un café. Inspiré directement du Barista T professionnel, il allie un design industriel moderne et robuste, à la fois élégant et fiable. La combinaison d'un thermoblock haute performance avec une chaudière vapeur indépendante permet jusqu'à 50 % d'économie d'énergie par rapport aux machines à espresso traditionnelles.

ascaso



Performance professionnelle pour le barista à domicile

Né du Barista T, le Ascaso Baby T apporte la technologie avancée et les fonctionnalités des machines à espresso professionnelles dans votre maison. Avec une stabilité thermique exceptionnelle de $\pm 0,5$ °C, un contrôle PID indépendant du groupe café et de la chaudière vapeur, ainsi

24

qu'une pompe rotative réglable, il garantit précision et constance, que vous prépariez un seul espresso ou cinquante.

Efficace et économe en énergie

La combinaison du thermoblock haute performance d'Ascaso avec une chaudière vapeur indépendante permet jusqu'à 50 % d'économies d'énergie par

rapport à une machine traditionnelle, tout en autorisant l'extraction et la production de vapeur simultanées pour un flux de travail optimisé. Le Baby T offre également une mise à disposition rapide du groupe café et une puissance vapeur constante et performante, capable de fonctionner en parallèle pour une efficacité maximale.

Design compact et moderne

Grâce à son empreinte réduite, le Baby T s'intègre facilement sur tous les plans de travail. Le réservoir d'eau amovible horizontal facilite le remplissage et le nettoyage. Sa construction robuste en acier inoxydable garantit longévité et fiabilité, tandis que les détails en bois, le joystick vapeur, l'écran digital et les boutons rétroéclairés confèrent à la machine un style industriel moderne.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	BABY T FLOW	BABY T PLUS	BABY T ONE
POMPE	ROTATIVE	ROTATIVE	ROTATIVE
CONTRÔLE TEMPÉRATURE PID	VIA ÉCRAN	VIA ÉCRAN	VIA ÉCRAN
ÉCRAN MULTIFONCTIONS NUMÉRIQUE	2	2	2
CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE	4 DOSES PROGRAMMABLES	4 DOSES PROGRAMMABLES	4 DOSES PROGRAMMABLES
CHRONOMÈTRE D'EXTRACTION	●	●	●
STATISTIQUES	●	●	●
PRÉ-INFUSION PROGRAMMABLE	●	●	●
CONNECTIVITÉ APP (IOS & ANDROID)	●	●	○
EAU CHAUDE SÉPARÉE	●	●	●
PRÉCHAUFFAGE DYNAMIQUE	●	●	○
STABILITÉ THERMIQUE	±0,5°C	±0,5°C	±0,5°C
GROUPE CAFÉ PROFESSIONNEL INDÉPENDANT ET ISOLÉ	●	●	●
CHAUDIÈRE VAPEUR INDÉPENDANTE ISOLÉE	2,5 L	2,5 L	2,5 L NON ISOLÉE
RÉGLAGE TEMPÉRATURE CAFÉ	80 °C À 110 °C, INCRÉMENTS 0,1 °C	80 °C À 110 °C, INCRÉMENTS 0,1 °C	80 °C À 110 °C, INCRÉMENTS 0,1 °C
RÉGLAGE TEMPÉRATURE VAPEUR	110 °C À 165 °C, INCRÉMENTS 1 °C	110 °C À 165 °C, INCRÉMENTS 1 °C	110 °C À 165 °C, INCRÉMENTS 1 °C
RÉSERVOIR D'EAU VISIBLE	2 L AVEC CAPTEUR DE NIVEAU	2 L AVEC CAPTEUR DE NIVEAU	2 L AVEC CAPTEUR DE NIVEAU
CHOIX ENTRE RÉSERVOIR ET EAU RÉSEAU	●	●	RÉSERVOIR UNIQUEMENT
BUSE VAPEUR COOL TOUCH	ACIER INOX 12 MM	ACIER INOX 12 MM	ACIER INOX 12 MM
MANOMÈTRES	2 (CAFÉ / CHAUDIÈRE)	2 (CAFÉ / CHAUDIÈRE)	2 (CAFÉ / CHAUDIÈRE)
LEVIER CONTRÔLE MANUEL DU DÉBIT	●	○	○
MISE EN VEILLE PROGRAMMABLE	●	●	●
CHAUFFE-TASSE ACTIF	●	●	○
ÉCLAIRAGE BARISTA	●	●	●
PIEDS RÉGLABLES (+/-30 MM)	CHROMÉS, GRAND DIAMÈTRE	CHROMÉS, GRAND DIAMÈTRE	○
POIGNÉES BOIS	NOYER	NOYER	NOYER
LEVIER VAPEUR JOYSTICK	●	●	●
BAC FIL INOX	●	●	●
ACCESSOIRES COMPÉTITION	●	●	●
MATÉRIAU DU CORPS	ACIER INOX	ACIER INOX	ACIER INOX
POIDS	35 KG	35 KG	32 KG
DIMENSIONS (L X H X P)	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM
PUISSANCE GROUPE CAFÉ	1050 W	1050 W	1050 W
PUISSANCE CHAUDIÈRE	1200 W	1200 W	1200 W
TENSION	230 V 120 V	230 V 120 V	230 V 120 V

ACCESSOIRES

PORTE-FILTRE SIMPLE EN ACIER INOX	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)
PORTE-FILTRE DOUBLE EN ACIER INOX	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)
PORTE-FILTRE SANS FOND EN ACIER INOX	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)
PANIER COMPÉTITION 7 G (1 CAFÉ)	●	●	○
PANIER COMPÉTITION 14 G (2 CAFÉS)	●	●	●
PANIER COMPÉTITION 18 G (2 CAFÉS)	●	●	●
PANIER COMPÉTITION 21 G (3 CAFÉS)	●	●	○
PANIER AVEUGLE	●	●	●
JOINT PORTE-FILTRE	SILICONE	SILICONE	SILICONE
SHOWER EN ACIER INOX	200 µM, COMPÉTITION	200 µM, COMPÉTITION	200 µM, COMPÉTITION
BUSE VAPEUR	2, 3 ET 4 TROUS	2, 3 ET 4 TROUS	4 TROUS
TAMISEUR (TAMPER)	ACIER INOX	ACIER INOX	ALUMINIUM
BROSSE POUR SHOWER	●	●	●

Points forts

- Thermoblock professionnel haute performance
 - Stabilité thermique de +/- 0,5 °C grâce au contrôle PID et au préchauffage dynamique.
 - Pompe rotative avec pression réglable.
 - Contrôle volumétrique précis et pré-infusion programmable.
 - Chaudière vapeur indépendante en acier inoxydable isolée de 2,5 L.
 - 2 écrans multifonctions numériques avec chronomètre
- pour espresso.
 - Double manomètre (café / vapeur).
 - Matériaux, accessoires et composants de haute qualité en acier inoxydable.
 - Réservoir d'eau latéral amovible avec capteur ou connexion directe au réseau.
 - Contrôle via application et système Power Guard.
 - Joystick vapeur et éclairage barista pour un contrôle optimal.

Home Collection

H64



Un moulin professionnel spécialement conçu pour les espaces domestiques. Révélez tout l'arôme de votre café.

ascaso



Sublimez votre rituel café avec ce moulin, idéal pour les baristas à domicile.

Équipé de meules plates de 64 mm, le H64 garantit une mouture rapide et uniforme dans un format compact. Son fonctionnement silencieux et son encombrement réduit en font un compagnon parfait pour toute machine à espresso.





TECHNICAL INFO	H64
DIAMÈTRE DES MEULES	64 MM
TYPE DE MEULES	PLATES
MATÉRIAU DES MEULES	ACIER
CAPACITÉ DE MOUTURE (ESPRESSO)	2,3 – 2,5 G/S
PUISSANCE DU MOTEUR	280 W
CAPACITÉ DU RÉSERVOIR À GRAINS	300 G
COMMANDE	BOUTONS
AFFICHAGE	3 CHIFFRES
DOSER	TEMPORISÉ (3 DOSES ET MANUEL)
RÉGLAGE DE LA MOUTURE	MICROMÉTRIQUE SANS PALIERS
SUPPORT PORTE-FILTRE AJUSTABLE	OUI
MATÉRIAU DU CORPS	ALUMINIUM
POIDS	7 KG
DIMENSIONS (L X H X P)	140 X 350 X 215 MM
TENSION	230 V / 120 V

ACCESSOIRES

KIT POUR DOSAGE UNIQUE: TRÉMIE DE SOUFFLAGE, GOBELET DOSEUR, FOURCHETTE POUR TASSE

Points forts

- Mouture professionnelle de 64 mm.
- Moteur puissant de 245 W.
- Rapide et silencieux.
- 3 doses programmables et mode continu à la demande.
- Accessoires pour dose unique inclus.
- Trémie de 300 g.
- Réglage micrométrique de la taille de mouture.

Commercial Collection

Lorsque vous offrez un service d'exception, l'impression laissée au client doit l'être tout autant. Nos machines créent une expérience qui accueille, rapproche et sublime chaque instant pour votre client.

BABY T



BAR MINI



BAR



BARISTA T



BIG DREAM T



Commercial Collection

Baby T



La Baby T offre des performances constantes dans un format compact, alliant précision grâce à une stabilité thermique de $\pm 0,5$ °C et une pompe rotative réglable. Sa construction robuste garantit fiabilité et durabilité, tandis que le thermoblock haute performance et la chaudière vapeur permettent jusqu'à 50 % d'économie d'énergie, mariant ainsi efficacité et durabilité avec élégance.

ascaso



Éco-efficace sans compromis sur la performance

La combinaison du thermoblock haute performance d'Ascaso avec une chaudière vapeur indépendante permet jusqu'à 50 % d'économie d'énergie par rapport à une machine à espresso conventionnelle. Parallèlement, la Baby T offre une disponibilité rapide du groupe café ainsi qu'une puissance

vapeur forte et constante, capable de fonctionner en parallèle pour un flux de travail efficace.

Équipement et fonctionnalités de niveau professionnel

Issue de la Barista T, la Baby T est une machine à espresso professionnelle à groupe unique qui intègre la même technologie avancée et les fonctionnalités que

l'on attend d'une machine de haute gamme. Avec une stabilité thermique remarquable de $\pm 0,5$ °C, un contrôle PID indépendant pour le groupe café et la chaudière vapeur, ainsi qu'une pompe rotative réglable, elle garantit précision et constance, que vous prépariez un ou cinquante cafés.

Design compact et moderne

Son faible encombrement

lui permet de s'intégrer facilement dans des espaces restreints, tandis que la flexibilité d'utilisation avec réservoir d'eau ou raccordement direct en fait une option idéale pour les services mobiles et de restauration. Sa construction robuste en acier inoxydable assure longévité et fiabilité, tandis que les détails en bois, le joystick vapeur, l'écran digital et les boutons rétroéclairés confèrent à la machine un style industriel moderne.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	BABY T FLOW	BABY T PLUS	BABY T ONE
POMPE	ROTATIVE	ROTATIVE	ROTATIVE
CONTRÔLE TEMPÉRATURE PID	VIA ÉCRAN	VIA ÉCRAN	VIA ÉCRAN
ÉCRAN MULTIFONCTIONS NUMÉRIQUE	2	2	2
CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE	4 DOSES PROGRAMMABLES	4 DOSES PROGRAMMABLES	4 DOSES PROGRAMMABLES
CHRONOMÈTRE D'EXTRACTION	●	●	●
STATISTIQUES	●	●	●
PRÉ-INFUSION PROGRAMMABLE	●	●	●
CONNECTIVITÉ APP (IOS & ANDROID)	●	●	○
EAU CHAUDE SÉPARÉE	●	●	●
PRÉCHAUFFAGE DYNAMIQUE	●	●	○
STABILITÉ THERMIQUE	±0,5°C	±0,5°C	±0,5°C
GROUPE CAFÉ PROFESSIONNEL INDÉPENDANT ET ISOLÉ	●	●	●
CHAUDIÈRE VAPEUR INDÉPENDANTE ISOLÉE	2,5 L	2,5 L	2,5 L NON ISOLÉE
RÉGLAGE TEMPÉRATURE CAFÉ	80 °C À 110 °C, INCRÉMENTS 0,1 °C	80 °C À 110 °C, INCRÉMENTS 0,1 °C	80 °C À 110 °C, INCRÉMENTS 0,1 °C
RÉGLAGE TEMPÉRATURE VAPEUR	110 °C À 165 °C, INCRÉMENTS 1 °C	110 °C À 165 °C, INCRÉMENTS 1 °C	110 °C À 165 °C, INCRÉMENTS 1 °C
RÉSERVOIR D'EAU VISIBLE	2 L AVEC CAPTEUR DE NIVEAU	2 L AVEC CAPTEUR DE NIVEAU	2 L AVEC CAPTEUR DE NIVEAU
CHOIX ENTRE RÉSERVOIR ET EAU RÉSEAU	●	●	RÉSERVOIR UNIQUEMENT
BUSE VAPEUR COOL TOUCH	ACIER INOX 12 MM	ACIER INOX 12 MM	ACIER INOX 12 MM
MANOMÈTRES	2 (CAFÉ / CHAUDIÈRE)	2 (CAFÉ / CHAUDIÈRE)	2 (CAFÉ / CHAUDIÈRE)
LEVIER CONTRÔLE MANUEL DU DÉBIT	●	○	○
MISE EN VEILLE PROGRAMMABLE	●	●	●
CHAUFFE-TASSE ACTIF	●	●	○
ÉCLAIRAGE BARISTA	●	●	●
PIEDS RÉGLABLES (+/-30 MM)	CHROMÉS, GRAND DIAMÈTRE	CHROMÉS, GRAND DIAMÈTRE	○
POIGNÉES BOIS	NOYER	NOYER	NOYER
LEVIER VAPEUR JOYSTICK	●	●	●
BAC FIL INOX	●	●	●
ACCESSOIRES COMPÉTITION	●	●	●
MATÉRIAU DU CORPS	ACIER INOX	ACIER INOX	ACIER INOX
POIDS	35 KG	35 KG	32 KG
DIMENSIONS (L X H X P)	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM	350 X 450 X 430 MM
PUISSANCE GROUPE CAFÉ	1050 W	1050 W	1050 W
PUISSANCE CHAUDIÈRE	1200 W	1200 W	1200 W
TENSION	230 V 120 V	230 V 120 V	230 V 120 V

ACCESSOIRES

PORTE-FILTRE SIMPLE EN ACIER INOX	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)
PORTE-FILTRE DOUBLE EN ACIER INOX	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)
PORTE-FILTRE SANS FOND EN ACIER INOX	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)	(POIGNÉE NOYER)
PANIER COMPÉTITION 7 G (1 CAFÉ)	●	●	○
PANIER COMPÉTITION 14 G (2 CAFÉS)	●	●	●
PANIER COMPÉTITION 18 G (2 CAFÉS)	●	●	●
PANIER COMPÉTITION 21 G (3 CAFÉS)	●	●	○
PANIER AVEUGLE	●	●	●
JOINT PORTE-FILTRE	SILICONE	SILICONE	SILICONE
SHOWER EN ACIER INOX	200 µM, COMPÉTITION	200 µM, COMPÉTITION	200 µM, COMPÉTITION
BUSE VAPEUR	2, 3 ET 4 TROUS	2, 3 ET 4 TROUS	4 TROUS
TAMISEUR (TAMPER)	ACIER INOX	ACIER INOX	ALUMINIUM
BROSSE POUR SHOWER	●	●	●

Points forts

- Thermoblock professionnel haute performance.
 - Stabilité thermique de +/- 0,5 °C grâce au contrôle PID et au préchauffage dynamique.
 - Pompe rotative avec pression réglable.
 - Contrôle volumétrique précis et pré-infusion programmable.
 - Chaudière vapeur indépendante en acier inoxydable isolée de 2,5 litres.
 - 2 écrans multifonctions numériques avec chronomètre
- pour chaque extraction.
 - Double manomètre (café / vapeur).
 - Matériaux, accessoires et composants en acier inoxydable de haute qualité.
 - Réservoir d'eau latéral amovible avec capteur de niveau ou raccordement direct au réseau.
 - Contrôle via application et système Power Guard.
 - Joystick vapeur et éclairage Barista.
 - Design industriel moderne.

Commercial Collection

Bar Mini



Le Steel est le choix idéal pour les passionnés de café qui apprécient le design industriel et la haute performance. Sa construction robuste et compacte allie fonctionnalité et minimalisme, tandis que son double thermoblock, la technologie PID, les commandes d'extraction et ses composants de haute qualité garantissent un café constant de qualité professionnelle et une vapeur puissante.

ascaso



Flux de travail professionnel

Grâce à son système à double thermoblock permettant l'extraction simultanée de l'espresso et la production de vapeur pour le lait, le Steel optimise le flux de travail des baristas à domicile. Prêt en seulement une minute, ses commandes avancées de température PID et d'extraction garantissent des cafés parfaitement constants, tandis que le thermoblock

dédié à la vapeur offre une puissance illimitée.

Design industriel, fonctionnalité puissante

Conçue par l'équipe d'ingénierie d'Ascaso, la gamme Steel — disponible en modèles à thermoblock simple ou double — allie un esthétisme industriel minimaliste à une fonctionnalité impressionnante, tout en conservant un encombrement réduit.





Points forts

- Thermoblock double isolé haute performance.
 - Stabilité thermique de +/- 1,5 °C grâce au contrôle de température PID.
 - Affichage multifonction numérique avec chronomètre de shots.
 - Contrôle volumétrique, pré-infusion programmable et OPV pour le réglage de la pression
- de la pompe.
 - Contrôle précis de la vapeur.
 - Matériaux, accessoires et composants en acier inoxydable de haute qualité.
 - Accessoires en bois et éclairage barista.
 - Réservoir d'eau latéral amovible de 2 litres.
 - Design industriel et moderne.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	STEEL DUO PLUS	STEEL DUO PID	STEEL DUO	STEEL UNO PID
POMPE	VIBRATION	VIBRATION	VIBRATION	VIBRATION
CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PID	VIA AFFICHAGE	VIA AFFICHAGE	VIA ÉLECTRONIQUE	VIA AFFICHAGE
AFFICHAGE MULTIFONCTION NUMÉRIQUE	●	●	-	●
CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE	2 DOSES PROGRAMMABLES	2 DOSES PROGRAMMABLES	-	2 DOSES PROGRAMMABLES
CHRONOMÈTRE DE SHOTS	●	●	-	●
STATISTIQUES	●	●	-	●
PRÉ-INFUSION PROGRAMMABLE	●	●	-	●
EAU CHAUDE SÉPARÉE	●	●	●	-
STABILITÉ THERMIQUE	±1,5°C	±1,5°C	±1,5°C	±1,5°C
GROUPES CAFÉ ET VAPEUR INDÉPENDANTS	●	●	●	-
RÉGLAGE TEMPÉRATURE CAFÉ	80 °C À 110 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C	80 °C À 110 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C	90 °C À 106 °C PAR INCRÉMENTS DE 2 °C	80 °C À 110 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C
RÉGLAGE TEMPÉRATURE VAPEUR	110 °C À 165 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C	110 °C À 165 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C	165 °C	110 °C À 165 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C
RÉSERVOIR D'EAU VISIBLE	2 L	2 L	2 L	2 L
MANOMÈTRE	●	●	●	●
VALVE DE SURPRESSION RÉGLABLE EXTÉRIEURE	●	●	●	●
RINÇAGE À CONTRE-COURANT	●	●	●	●
VEILLE PROGRAMMABLE	●	●	-	●
THERMOBLOCK ISOLÉ	●	●	-	●
CHAUFFE-TASSES ACTIF	●	●	-	●
ÉCLAIRAGE BARISTA	●	●	-	●
POIGNÉES BOIS	NOYER	NOYER	-	NOYER
LEVIER VAPEUR JOYSTICK	●	-	-	-
GRILLE FIL INOX	●	-	-	-
MATÉRIAU DU BOÎTIER	ACIER INOXYDABLE	ACIER INOXYDABLE	ACIER INOXYDABLE	ACIER INOXYDABLE
POIDS / DIMENSIONS (LXHP)	15KG / 270X360X315MM	15KG / 270X360X315MM	15KG / 270X360X315MM	12KG / 270X360X315MM
PUISSANCE	2100 W	2100 W	2100 W	1050 W
TENSION	220 V / 120V	220 V / 120V	220 V / 120V	220 V / 120V

ACCESSOIRES

PORTE-FILTRE INOX À DOUBLE BEC	(POIGNÉE EN NOYER)	(POIGNÉE EN NOYER)	●	(POIGNÉE EN NOYER)
PORTE-FILTRE BOTTOMLESS INOX	(POIGNÉE EN NOYER)	-	-	-
PANIER INOX 7 G (1 CAFÉ)	●	●	●	●
PANIER INOX 14 G (1 CAFÉ)	●	●	●	●
PANIER INOX 18 G (2 CAFÉS)	●	●	●	●
PANIER INOX 21 G (3 CAFÉS)	●	-	-	-
PANIER PRESSURISÉ 7 G (1 CAFÉ)	-	●	●	●
PANIER PRESSURISÉ 14 G (2 CAFÉS)	-	●	●	●
PANIER DOSETTES ESE	-	●	●	●
PANIER AVEUGLE	●	●	●	●
JOINT DU PORTE-FILTRE	SILICONE	CAOUTCHOUC	CAOUTCHOUC	CAOUTCHOUC
SHOWER INOX	200 ● M, COMPÉTITION	STANDARD	STANDARD	STANDARD
BUSE VAPEUR	1 ET 3 TROUS	1 TROU	1 TROU	1 TROU
TAMPER	INOX	ALUMINIUM	ALUMINIUM	ALUMINIUM
CUILLÈRE	●	●	●	●
BROSSE SHOWER	●	●	-	●

Commercial Collection

Bar



Une machine professionnelle qui ne nécessite pas de connaissances de barista, une machine en laquelle vous pouvez avoir confiance pour sublimer votre espace professionnel.

ascaso



Adaptable et efficace

Cette machine s'adapte à vos besoins avec la possibilité d'utiliser un réservoir d'eau ou une connexion directe au réseau. De plus, grâce à sa technologie multi-groupe avec thermoblocks indépendants pour le café et une chaudière vapeur séparée, elle offre une efficacité énergétique et une durabilité

50

supérieures aux machines traditionnelles.

Rapide et fiable

Les groupes café sont prêts en seulement une minute, vous permettant de servir presque instantanément un espresso parfait à vos clients. Son système fiable, basé sur des pompes vibrantes, fait de la Bar la machine idéale pour les espaces à faible ou moyen volume de consommation.

Pionnière dans l'hôtellerie

La Ascaso Bar est disponible pour une utilisation avec porte-filtre standard ou avec un système de capsules à éjection automatique. Le modèle KAP intègre un système exclusif pour l'utilisation de capsules FAP standard à dose unique, idéal pour les lieux sans baristas formés.





Points forts

- Thermoblocks café haute performance.
 - Système multi-groupe avec chaudière vapeur indépendante en acier inoxydable.
 - Stabilité thermique de +/- 1,5 °C grâce au contrôle PID de la température.
 - Utilisation avec porte-filtre traditionnel ou système de capsules à éjection automatique.
- Contrôle volumétrique et OPV pour le réglage de la pression de la pompe.
 - Matériaux, accessoires et composants en acier inoxydable de haute qualité.
 - Réservoir d’eau latéral amovible avec capteur ou connexion au réseau.
 - Éclairage barista.
 - Design industriel moderne.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	BAR KAP	BAR ONE
POMPE	VIBRANTE	VIBRANTE
CONTRÔLE PID DE LA TEMPÉRATURE	VIA ÉLECTRONIQUE	VIA ÉLECTRONIQUE
CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE	2 DOSES PROGRAMMABLES	2 DOSES PROGRAMMABLES
STABILITÉ THERMIQUE	±1,5°C	±1,5°C
GROUPES CAFÉ INDÉPENDANTS	●	●
CHAUDIÈRE VAPEUR INDÉPENDANTE EN ACIER INOXYDABLE	4 L	4 L
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ	90 À 106 °C PAR PAS DE 2 °C	90 À 106 °C PAR PAS DE 2 °C
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA VAPEUR	CONTRÔLÉ PAR PRESSOSTAT	CONTRÔLÉ PAR PRESSOSTAT
RÉSERVOIR D’EAU	5 L AVEC CAPTEUR DE NIVEAU	5 L AVEC CAPTEUR DE NIVEAU
CONNEXION EAU RÉSEAU	OPTIONNELLE	OPTIONNELLE
BUSE VAPEUR FROIDE AU TOUCHER	ACIER INOXYDABLE 12 MM	ACIER INOXYDABLE 12 MM
EAU CHAUDE SÉPARÉE	●	●
MANOMÈTRE	CHAUDIÈRE VAPEUR	CHAUDIÈRE VAPEUR
SOUPAPE DE SURPRESSION RÉGLABLE	●	●
RÉCHAUFFE-TASSES	OPTIONNEL	OPTIONNEL
ÉCLAIRAGE BARISTA	●	●
PIEDS RÉGLABLES (+/-30 MM)	●	●
POIGNÉES ET BOUTONS EN BOIS	OPTIONNEL	OPTIONNEL
BAC À FIL INOX	●	●
POIDS	56 KG	56 KG
HAUTEUR MAXIMALE DE LA TASSE	11 CM	12 CM
DIMENSIONS (L X H X P)	440X450X540 MM	440X450X540 MM
PUISSANCE PAR GROUPE CAFÉ	1050 W	1050 W
PUISSANCE CHAUDIÈRE	1200 W	1200 W
TENSION	230 V 120 V	230 V 120 V

ACCESSOIRES

PORTE-FILTRE INOX, 1 BEC	-	●
PORTE-FILTRE INOX, 2 BECS	-	●
PORTE-FILTRE INOX, BOTTOMLESS	-	-
FILTRE INOX 7 G (1 CAFÉ)	-	●
FILTRE INOX 14 G (2 CAFÉS)	-	●
FILTRE AVEUGLE	-	●
JOINT PORTE-FILTRE	-	●
SHOWER INOX	-	STANDARD
BUSE VAPEUR	4 TROUS	4 TROUS
TAMPER	-	ALUMINIUM
CUILLÈRE DOSEUSE	-	●
BROSSE SHOWER	-	-

Commercial Collection

Barista T



Le Barista T est une machine professionnelle conçue pour les espaces commerciaux, alliant durabilité, efficacité énergétique et respect de l'environnement. Grâce à la technologie T, elle combine l'efficacité du thermoblock avec une chaudière vapeur pour offrir un café pur et de haute qualité en seulement une minute.

ascaso



Réinventer l'amélioration

Dans les années 1960, la création du groupe E-61 a marqué une véritable innovation dans le monde de l'espresso. Son succès a été immédiat et a fait de ce système l'un des plus utilisés dans l'histoire de l'espresso. Aujourd'hui, de nombreux fabricants continuent d'utiliser l'E-61 ou des systèmes similaires

basés sur le même principe. Cependant, à mesure que le marché, les professionnels et le monde évoluent, nous avons la responsabilité de proposer des technologies nouvelles et améliorées, réinventant sans jamais compromettre la qualité du café.

Ingénierie durable

Nous travaillons constamment à

différencier et à faire évoluer nos machines. Le Barista T réinvente la tradition pour s'appuyer sur une ingénierie durable et offrir une efficacité énergétique supérieure. La technologie T combine la technologie multi-groupes avec des thermoblocks indépendants pour le café et une chaudière vapeur séparée.

Sain, rapide et fiable

L'utilisation exclusive d'acier inoxydable et de cuivre pur à 99 % dans le circuit d'eau garantit des boissons plus pures et plus saines. Grâce à sa disponibilité rapide, il permet de servir un espresso délicieux et professionnel en seulement une minute.





Points forts

- Thermoblocks professionnels isolés et haute performance.
 - Écran tactile haute définition pour un réglage facile des paramètres de la machine.
 - Système multi-groupes avec chaudière vapeur en acier inoxydable isolée et indépendante.
 - Stabilité thermique de +/- 0,5 °C grâce au contrôle PID et préchauffage dynamique.
 - Pompe rotative avec pression réglable.
- 2 écrans multifonctions numériques par groupe de café.
 - Eau chaude séparée avec électrovanne et système anti-éclaboussures.
 - Contrôle volumétrique précis, chronomètre d'extraction et pré-infusion programmable par groupe.
 - Matériaux, accessoires et composants de haute qualité en acier inoxydable.
 - Contrôle via application et système Power Guard.
- Joystick vapeur, éclairage barista, accessoires en bois et large réglage du flux.
 - Buse vapeur à double paroi.
 - Design industriel moderne.

ascaso			
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	BARISTA T PRO	BARISTA T	BARISTA T ONE
POMPE	ROTATIVE	ROTATIVE	ROTATIVE
ÉCRAN LCD 4,2"	●	-	-
ÉCRAN MULTIFONCTION NUMÉRIQUE	2 PAR GROUPE	2 PAR GROUPE	2 PAR GROUPE
CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PID	●	●	●
CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE	4 DOSES PROGRAMMABLES	4 DOSES PROGRAMMABLES	4 DOSES PROGRAMMABLES
CHRONOMÈTRE D'EXTRACTION	●	●	●
STATISTIQUES	●	●	●
PRÉ-INFUSION PROGRAMMABLE	●	●	●
CONNECTIVITÉ VIA APPLICATION (ANDROID)	●	●	-
PRÉCHAUFFAGE DYNAMIQUE	●	●	●
STABILITÉ THERMIQUE	±0,5°C	±0,5°C	±0,5°C
GROUPE CAFÉ PROFESSIONNELS INDÉPENDANTS	●	●	●
CHAUDIÈRE VAPEUR INOX INDÉPENDANTE	8,5 L	8,5 L	8,5 L
RÉGLAGE TEMPÉRATURE CAFÉ	80 °C À 110 °C PAR INCRÉMENTS DE 0,1 °C	80 °C À 110 °C PAR INCRÉMENTS DE 0,1 °C	80 °C À 110 °C PAR INCRÉMENTS DE 0,1 °C
RÉGLAGE TEMPÉRATURE VAPEUR	110 °C À 165 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C	110 °C À 165 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C	110 °C À 165 °C PAR INCRÉMENTS DE 1 °C
BUSE VAPEUR À PAROI FROIDE	2X12 MM, DOUBLE PAROI INOX	2X12 MM, DOUBLE PAROI INOX	2X12 MM, DOUBLE PAROI INOX
EAU CHAUDE SÉPARÉE AVEC ÉLECTROVANNE	ANTI-ÉCLABOUSSURES, 2 DOSES	ANTI-ÉCLABOUSSURES	●
DOUBLE MANOMÈTRE	CAFÉ / CHAUDIÈRE	CAFÉ / CHAUDIÈRE	CAFÉ / CHAUDIÈRE
MISE EN VEILLE PROGRAMMABLE	●	●	●
GROUPE CAFÉ ISOLÉS	●	●	-
ÉLÉMENT CHAUFFANT DANS LES GROUPE	●	●	-
CHAUDIÈRE ISOLÉE	●	●	-
TUBES ISOLÉS	●	-	-
RÉCHAUFFE-TASSE ACTIF	●	●	OPTIONNEL
ÉCLAIRAGE BARISTA	●	●	●
PIEDS RÉGLABLES (+/- 30 MM)	CHROMÉ, GRAND DIAMÈTRE	CHROMÉ, GRAND DIAMÈTRE	●
POIGNÉES EN BOIS	NOYER	NOYER	OPTIONNEL
JOYSTICK VAPEUR	●	●	OPTION, JOYSTICK AVANT
PLATEAU FILAIRE INOX	●	●	●
PANNEAU ARRIÈRE ILLUMINÉ	●	OPTIONNEL	-
MATÉRIAU DU CORPS	INOX	INOX	INOX
POIDS	93	93	93
HAUTEUR MAX. TASSE	9 OR 12 CM	9 OR 12 CM	9 OR 12 CM
DIMENSIONS (L X H X P)	920 X 475 X 535	920 X 475 X 535	920 X 475 X 535
PUISSANCE PAR GROUPE CAFÉ	1050 W	1050 W	1050 W
PUISSANCE CHAUDIÈRE	3500 W	3500 W	3500 W
TENSION	380V (3F) 220 - 240V 50/60HZ	380V (3F) 220 - 240V 50/60HZ	380V (3F) 220 - 240V 50/60HZ

ACCESSOIRES

PORTE-FILTRE INOX, BEC SIMPLE	1 (POIGNÉE EN NOYER)	1 (POIGNÉE EN NOYER)	1
PORTE-FILTRE INOX, BEC DOUBLE	2 (POIGNÉE EN NOYER)	2 (POIGNÉE EN NOYER)	2
PORTE-FILTRE INOX, BOTTOMLESS	-	-	-
FILTRE INOX 7 G (1 CAFÉ)	1 (COMPÉTITION)	1	1
FILTRE INOX 14 G (2 CAFÉS)	2 (COMPÉTITION)	2	2
FILTRE INOX 18 G (2 CAFÉS)	2 (COMPÉTITION)	-	-
FILTRE INOX 21 G (3 CAFÉS)	-	-	-
FILTRE AVEUGLE	1	1	1
JOINT DU PORTE-FILTRE	SILICONE	SILICONE	CAOUTCHOUC
DOUCHE INOX	200 µM, CDOUCHE COMPÉTITION	200 µM, CDOUCHE COMPÉTITION	STANDARD
BUSE VAPEUR	PEEK, 4 TROUS	4 TROUS	4 TROUS
TAMISEUR	BOIS ET INOX	INOX	ALUMINIUM

Commercial Collection

Big Dream T

Une machine à espresso haut de gamme conçue pour les professionnels du café de spécialité, alliant technologie avancée à thermoblock, précision et efficacité énergétique. Son design élégant sublime tout espace café, offrant à chaque tasse un goût exceptionnel, une constance parfaite et une approche durable.

ascaso



Spécialement pour le café de spécialité

Une machine professionnelle haut de gamme conçue spécialement pour les cafés de spécialité les plus exigeants. Avec une attention minutieuse portée à chaque détail, elle intègre les toutes dernières technologies, combinant technologie multi-groupe avec des thermoblocks

62

indépendants pour le café et une chaudière vapeur séparée.

Goût de qualité

De la stabilité thermique à la qualité de l'eau grâce au circuit en acier inoxydable et cuivre pur à 99 %. Cette machine offre tout ce dont les baristas spécialisés ont besoin pour créer leurs recettes. Son design élégant et rétro complète parfaitement

l'ambiance de tout café de spécialité, tandis que ses performances exceptionnelles garantissent une qualité et une constance irréprochables dans chaque tasse.

Baristas efficaces

Basée sur la technologie moderne des thermoblocks, la Big Dream offre une efficacité énergétique supérieure

à celle des machines traditionnelles, faisant d'elle une option plus durable.



Points forts

- Thermoblocks professionnels isolés et haute performance.
- Écran tactile haute définition pour un réglage facile des paramètres de la machine.
- Système multi-groupe avec chaudière vapeur indépendante en acier inoxydable isolée.
- Stabilité thermique de +/- 0,5 °C grâce au contrôle PID et au préchauffage dynamique.
- Pompe rotative avec pression réglable.
- 2 écrans multifonctions numériques par groupe de café.
- Eau chaude séparée avec électrovanne et système anti-projections.
- Contrôle volumétrique précis, minuterie d'extraction et pré-infusion programmable par groupe.
- Accessoires en bois, joystick vapeur, éclairage barista et large distribution réglable.
- Groupes café chauffants, chaudière vapeur isolée, conduites isolées et chauffe-tasses actif.
- Matériaux, accessoires et composants en acier inoxydable de haute qualité.
- Contrôle via application et système Power Guard.
- Design intemporel au style rétro.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	BIG DREAM T	BIG DREAM T ONE
POMPE	ROTATIVE	ROTATIVE
ÉCRAN LCD 4,2"	●	●
AFFICHAGE MULTIFONCTION NUMÉRIQUE	2 PAR GROUPE	2 PAR GROUPE
CONTRÔLE PID DE LA TEMPÉRATURE	●	●
CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE	4 DOSES PROGRAMMABLES	4 DOSES PROGRAMMABLES
MINUTERIE D'EXTRACTION	●	●
STATISTIQUES	●	●
PRÉ-INFUSION PROGRAMMABLE	●	●
CONNECTIVITÉ APPLICATION (ANDROID)	●	●
PRÉCHAUFFAGE DYNAMIQUE	●	●
STABILITÉ THERMIQUE	±0,5°C	±0,5°C
GROUPES CAFÉ PROFESSIONNELS INDÉPENDANTS	●	●
CHAUDIÈRE VAPEUR EN ACIER INOXYDABLE INDÉPENDANTE	8,5 L (11 L OPTIONNEL)	8,5 L (11 L OPTIONNEL)
RÉGLAGE TEMPÉRATURE CAFÉ	80 °C À 110 °C PAR PAS DE 0,1 °C	80 °C À 110 °C PAR PAS DE 0,1 °C
RÉGLAGE TEMPÉRATURE VAPEUR	110 °C À 165 °C PAR PAS DE 1 °C	110 °C À 165 °C PAR PAS DE 1 °C
BRAS VAPEUR « COOL TOUCH »	2X 12 MM, DOUBLE PAROI ACIER INOXYDABLE	2X 12 MM, DOUBLE PAROI ACIER INOXYDABLE
EAU CHAUDE SÉPARÉE AVEC ÉLECTROVANNE	ANTI-PROJECTIONS, 2 DOSES	ANTI-PROJECTIONS, 2 DOSES
DOUBLE MANOMÈTRE	2 (CAFÉ / CHAUDIÈRE)	2 (CAFÉ / CHAUDIÈRE)
MODE VEILLE PROGRAMMABLE	●	●
GROUPES CAFÉ ISOLÉS	●	●
ÉLÉMENT CHAUFFANT DANS LES GROUPES CAFÉ	●	●
CHAUDIÈRE VAPEUR ISOLÉE	●	●
CONDUITES ISOLÉES	●	●
CHAUFFE-TASSES ACTIF	●	●
ÉCLAIRAGE BARISTA	●	●
PIEDS RÉGLABLES (+/- 30 MM)	CHROMÉS, GRAND DIAMÈTRE	CHROMÉS, GRAND DIAMÈTRE
POIGNÉES EN BOIS	NOYER	NOYER
JOYSTICK VAPEUR	●	●
GRILLE EN ACIER INOXYDABLE	●	●
MATÉRIAU DU BOÎTIER	BAYDUR®, ACIER INOXYDABLE	BAYDUR®, ACIER INOXYDABLE
POIDS	71 KG	71 KG
HAUTEUR MAXIMALE DE TASSE	9 OR 12CM	9 OR 12 CM
DIMENSIONS (L X H X P)	930 X 554 X 593 MM	1189 X 554 X 593 MM
LARGEUR BASE	860 MM	1121 MM
PUISSANCE PAR GROUPE CAFÉ	1050 W	1050 W
PUISSANCE CHAUDIÈRE	3500 W	3500 W
TENSION	380V(3F) 220-240V 50/60HZ	380 V (3F) 220 - 240 V 50/60HZ

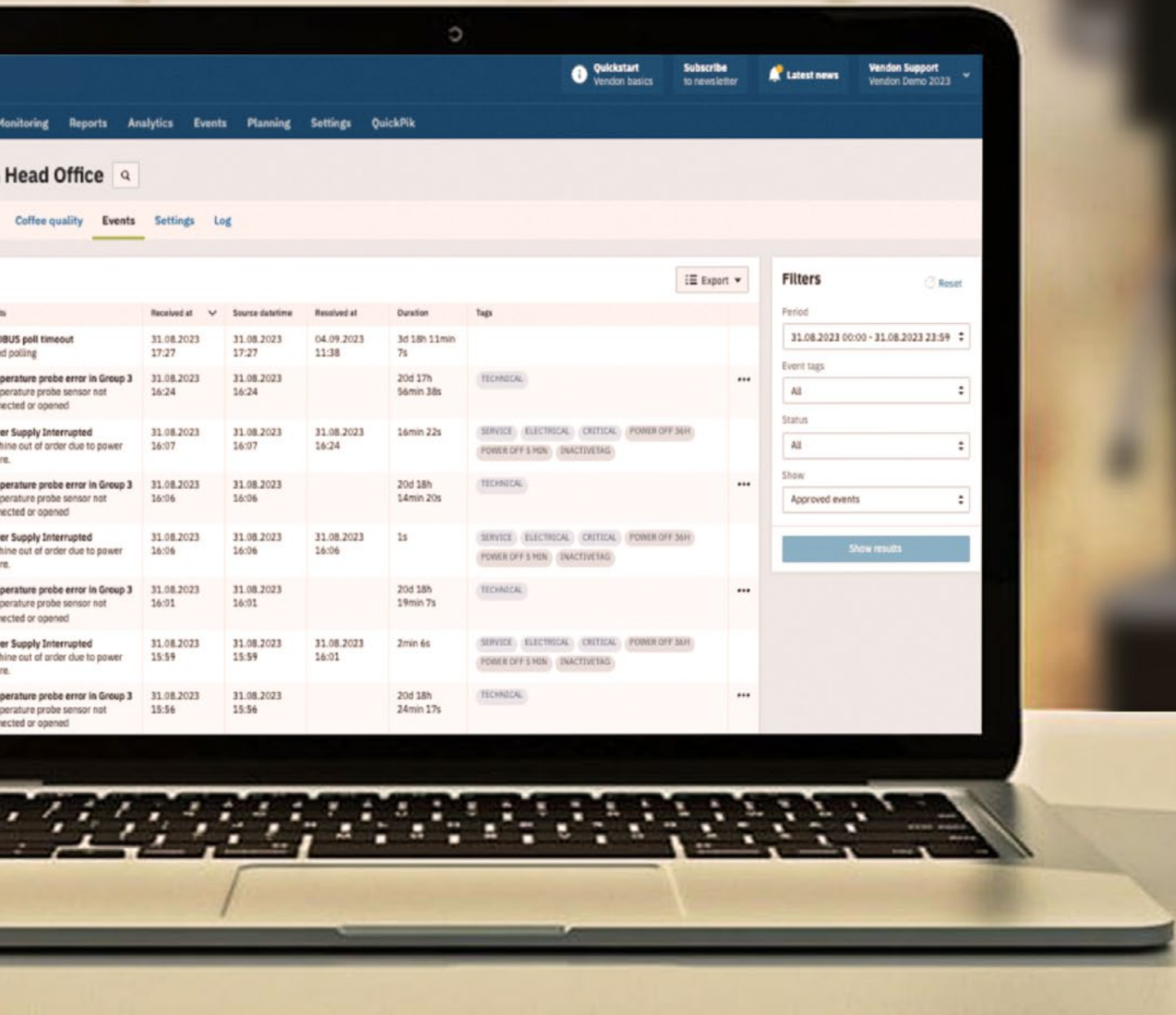
ACCESSOIRES

PORTE-FILTRE SIMPLE EN ACIER INOXYDABLE	POIGNÉE EN NOYER	POIGNÉE EN NOYER
PORTE-FILTRE DOUBLE EN ACIER INOXYDABLE	POIGNÉE EN NOYER	POIGNÉE EN NOYER
PORTE-FILTRE BOTTOMLESS EN ACIER INOXYDABLE	-	-
FILTRE 7 G EN ACIER INOXYDABLE (1 CAFÉ)	1 (COMPÉTITION)	1
FILTRE 14 G EN ACIER INOXYDABLE (2 CAFÉS)	2 (COMPÉTITION)	2
FILTRE 18 G EN ACIER INOXYDABLE (2 CAFÉS)	1 (COMPÉTITION)	-
FILTRE 21 G EN ACIER INOXYDABLE (3 CAFÉS)	1 (COMPÉTITION)	-
FILTRE AVEUGLE	1	1
JOINT PORTE-FILTRE	SILICONE	CAOUTCHOUC
SHOWER EN ACIER INOXYDABLE	200 µM, COMPÉTITION	STANDARD
EMBOUT VAPEUR	PEEK, 4 TROUS	4 TROUS
TAMPER	ACIER INOXYDABLE	ALUMINIUM

Où chaque tasse raconte une histoire... et vous le savez.

Avec un héritage ancré dans la tradition et un regard tourné vers l'innovation, nous vous présentons fièrement Ascaso Telemetry, une solution de surveillance à distance des machines via le web pour votre entreprise.

Une passerelle vers la précision, le contrôle et le succès, conçue spécialement pour répondre à vos besoins.



Les avantages d’Ascaso Tele-metry pour votre entreprise café

Libérer le pouvoir de la connaissance et du contrôle à distance.

Qualité constante

Surveillez et contrôlez le débit, la température et le temps d’extraction pour garantir que chaque tasse respecte vos standards.

Prévention des interruptions

Suivez en temps réel le fonctionnement de vos machines et les incidents pour planifier la maintenance préventive et éviter pannes et interruptions imprévues.

Assurance hygiène

Maintenez un suivi rigoureux des routines de nettoyage pour assurer la sécurité hygiénique, essentielle à la fois pour la longévité de la machine et la qualité du café.

Optimisation du personnel

Identifiez les périodes de forte affluence et organisez votre équipe plus efficacement pour offrir un meilleur service, tout en économisant de l’énergie et en réduisant vos coûts.

Réglages à distance de la machine

Contrôlez et ajustez les paramètres de votre machine à distance, pour gérer vos opérations même lorsque vous n’êtes pas sur place.

Contactez votre responsable commercial et rejoignez la révolution du café.

Commercial Collection

P74



Le P74 allie une technologie de mouture de pointe à un design contemporain, garantissant une expérience espresso exceptionnelle pour tous les professionnels du café.

ascaso



Performance professionnelle

Au cœur du P74, des meules en acier durci de 74 mm de diamètre assurent une mouture précise et constante. Le broyeur propose trois doses programmables ainsi qu'un mode continu, facilement sélectionnables et ajustables via un bouton

tournant-poussoir intuitif.

Design moderne

Le porte-filtre éclairé et mains libres améliore l'ergonomie et l'efficacité du flux de travail. Les systèmes anti-agglomération et antistatiques garantissent une mouture régulière et homogène, tandis que l'inclinaison de 10 % des

meules et le conduit quasi vertical minimisent les résidus.

Conçu avec des matériaux de haute qualité, ce broyeur promet durabilité et fiabilité, en faisant un complément idéal pour les cafés et autres établissements à fort volume.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P74
DIAMÈTRE DES MEULES	74 MM
TYPE DE MEULES	PLATES
MATÉRIAU DES MEULES	ACIER
CAPACITÉ DE MOUTURE (ESPRESSO)	3,4 - 4,0 G/S
PUISSANCE DU MOTEUR	430 W
CAPACITÉ DU TRÉMIE À GRAINS	1,5 KG
CONTRÔLE	BOUTON TOURNANT-POUSOIR
AFFICHAGE	HAUTE RÉOLUTION
DOSER	TEMPORISÉ (3 DOSES ET MANUEL)
RÉGLAGE DE MOUTURE	MICROMÉTRIQUE CONTINU
REFROIDISSEMENT MOTEUR	VENTILATEUR AUTOMATIQUE
PORTE-FILTRE RÉGLABLE	•
SORTIE ÉCLAIRÉE	•
BAC DÉTACHABLE MAGNÉTIQUE	•
MATÉRIAU DU BOÎTIER	ALUMINIUM
POIDS	10 KG
DIMENSIONS (L X H X P)	182 X 611 X 327 MM
TENSION	230 V / 120 V

ACCESSOIRES

FRONT INTERCHANGEABLE POUR LE PORTE-DOSER

Points forts

- Meules plates professionnelles de 74 mm.
- Commande intuitive par bouton tournant-poussoir.
- Porte-filtre éclairé et mains libres.
- Système de ventilation automatique par ventilateur.
- Technologie anti-agglomération et antistatique.
- Réglage micrométrique et continu de la taille de mouture.



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

L'Atelier



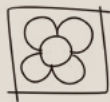
+4,000 m²



50 Personnes



Plus de 95 Pays



Façonné à Barcelone

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P74
DIAMÈTRE DES MEULES	74 MM
TYPE DE MEULES	PLATES
MATÉRIAU DES MEULES	ACIER
CAPACITÉ DE MOUTURE (ESPRESSO)	3,4 - 4,0 G/S
PUISSANCE DU MOTEUR	430 W
CAPACITÉ DU TRÉMIE À GRAINS	1,5 KG
CONTRÔLE	BOUTON TOURNANT-POUSOIR
AFFICHAGE	HAUTE RÉOLUTION
DOSER	TEMPORISÉ (3 DOSES ET MANUEL
RÉGLAGE DE MOUTURE	MICROMÉTRIQUE CONTINU
REFROIDISSEMENT MOTEUR	VENTILATEUR AUTOMATIQUE
PORTE-FILTRE RÉGLABLE	•
SORTIE ÉCLAIRÉE	•
BAC DÉTACHABLE MAGNÉTIQUE	•
MATÉRIAU DU BOÎTIER	ALUMINIUM
POIDS	10 KG
DIMENSIONS (L X H X P)	182 X 611 X 327 MM
TENSION	230 V / 120 V

ACCESSOIRES
FRONT INTERCHANGEABLE POUR LE PORTE-DOSER