

CATÁLOGO



ESPRESSOMAT

www.espressomat.es

SOBRE NOSOTROS

ESPRESSOMAT FACTORY, S.L.U. ES EL FABRICANTE DE LAS MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSOMAT, MARCA REGISTRADA Y PROTEGIDA EN TODA LA UNIÓN EUROPEA, Y PRESENTE EN MÁS DE 50 PAÍSES.

SOMOS UNA EMPRESA CON EXPERIENCIA, CREADA Y FORMADA POR PERSONAS VINCULADAS AL MUNDO DE LAS MÁQUINAS DE CAFÉ EN BARCELONA, CUNA DEL SECTOR EN ESPAÑA, LO CUAL HACE DE ESPRESSOMAT UNA MARCA FIABLE Y DE RECONOCIDO PRESTIGIO.

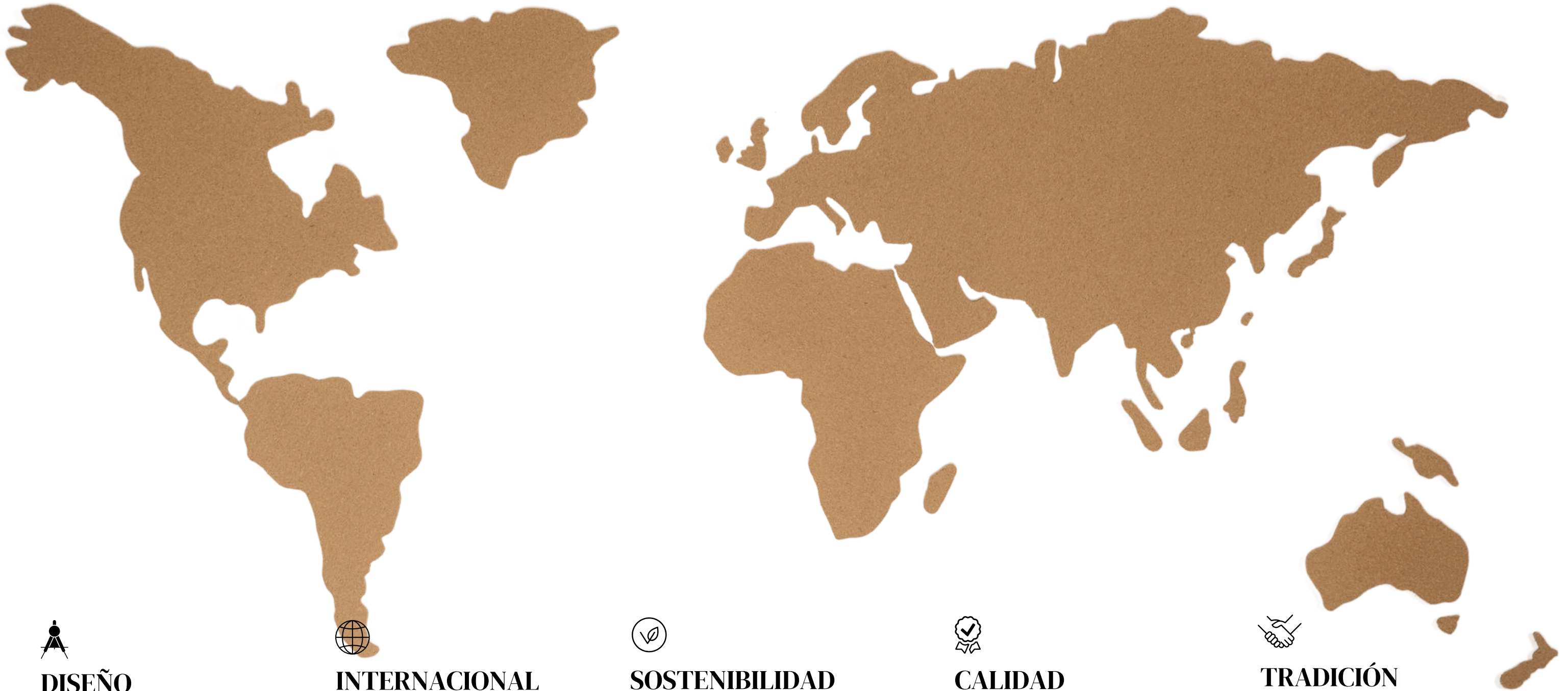
ESCUCHAR Y ESTAR AL LADO DEL CLIENTE NOS HA PERMITIDO IDENTIFICAR LAS NECESIDADES DE CADA MERCADO Y OFRECER UN PRODUCTO DE ALTO RENDIMIENTO, CÓMODO Y FÁCIL DE USAR.

PROYECTO Y PASIÓN NOS DEFINEN, Y QUEREMOS COMPARTIRLOS CON USTED.

¡BIENVENIDOS A ESPRESSOMAT!



EXPANDIENDO NUESTRA MARCA



DISEÑO

NUESTRO DISEÑO ES CREADO PARA QUE LA MAQUINA SEA ATRACTIVA Y FUNCIONAL, QUE ENTUSIASME A LOS CLIENTES Y FACILITE LA EXPERIENCIA DE USO PARA LOS USUARIOS. ESTO INCLUYE ASPECTOS COMO LA ERGONOMÍA, LA ESTÉTICA, LA USABILIDAD Y LA INNOVACIÓN.



INTERNACIONAL

NOS ADAPTAMOS A LAS NORMAS Y ESTÁNDARES INTERNACIONALES EN EL DISEÑO Y LA FABRICACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS.



SOSTENIBILIDAD

PRODUCIMOS DE MANERA RESPONSABLE CON EL MEDIO AMBIENTE, UTILIZANDO MATERIALES Y TECNOLOGÍAS SOSTENIBLES Y REDUCIENDO SU IMPACTO AMBIENTAL EN TODAS LAS ETAPAS DEL CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO.



CALIDAD

FABRICAMOS MÁQUINAS DE ALTA CALIDAD Y FIABILIDAD, PARA CUMPLIR CON LAS EXPECTATIVAS DEL CLIENTE EN TÉRMINOS DE DURABILIDAD, RENDIMIENTO Y FUNCIONALIDAD.



TRADICIÓN

MANTENEMOS Y HONRAMOS LA HISTORIA Y LA CULTURA DEL CAFÉ. OFRECEMOS PRODUCTOS QUE REFLEJEN LAS TRADICIONES Y LOS VALORES EN TODO EL MUNDO ASÍ COMO EL USO DE TÉCNICAS Y PROCESOS TRADICIONALES DE PRODUCCIÓN.

PARA ELABORAR UN BUEN
CAFÉ EXPRÉS, NECESITAMOS
QUE SE CUMPLA DE MANERA
ESTRICTA LA REGLA DE LAS

5 M



M

MAQUINA DE CAFÉ

ASEGURA UNA PREPARACIÓN PRECISA DEL ESPRESSO CONTROLANDO TEMPERATURA Y PRESIÓN.

M

MOLINO

GARANTIZA UNA MOLIENDA UNIFORME PARA UNA EXTRACCIÓN ÓPTIMA DE SABORES Y AROMAS.

M

MANTENIMIENTO

PROLONGA LA VIDA ÚTIL Y GARANTIZA UN FUNCIONAMIENTO ÓPTIMO DEL EQUIPO MEDIANTE LIMPIEZA Y AJUSTES.

M

MEZCLA

SELECCIONA GRANOS DE CALIDAD PARA UN ESPRESSO EQUILIBRADO Y DELICIOSO.

M

MANO

LA DESTREZA DEL BARISTA AJUSTA LOS PARÁMETROS DE PREPARACIÓN PARA OBTENER UNA TAZA PERFECTA EN SABOR Y TEXTURA.

CONFIANZA
NOS AYUDA A
CRECER


ESPRESSOMAT




ESPRESSOMAT

HOME LINE

VALENTINA

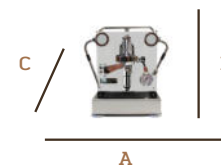
Sencillez, usabilidad y personalización



VALENTINA COMBINA RENDIMIENTO Y PERSONALIZACIÓN EN UNA MÁQUINA COMPACTA Y MANEJABLE, IDEAL PARA HOGARES Y OFICINAS.

FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CON VARIAS OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN. GRACIAS A SU GRUPO DE LEVA E61 PODRÁS CONSEGUIR UNA EXTRACCIÓN PERFECTA. SUS GRIFOS DE COMPRESIÓN OFRECEN UNA GRAN VERSATILIDAD EN LA PREPARACIÓN SU RECETA IDEAL.

CALDERA DE 2.5L FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y UNA BOMBA DE VIBRACIÓN AJUSTADA A 9 BARES PARA OBTENER UN EXPRESO DE CALIDAD PROFESIONAL.



ANCHO (A) PROFUNDO(B) ALTO (C)
28 CM 43 CM 38 CM

DATOS TÉCNICOS	
CALDERA	2,5 L
GARRAFA	3 L
POTENCIA	1,8 KW
VOLTAJE	220V/50HZ
PESO	20 KG

PERSONALIZABLE

- **MANGOS Y POMOS**
Negro  
Roble
- **PANEL**
Blanco   
Negro
Inox
- **VARILLA TOPE DE TAZAS**
- **GRIFO BASCULANTE**
- **VOLTAJE DE 110/60HZ**
- **PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**
Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Monodosis - Cialdas

HOME LINE

STELLA

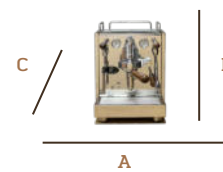
Elegancia, impacto, inspiración



STELLA, IDEAL PARA GOURMETS Y PEQUEÑOS NEGOCIOS. CON UN CUERPO BRILLANTE DE ACERO INOXIDABLE Y UNAS LÍNEAS SUAVES Y SOFISTICADA QUE OFRECEN UN DISEÑO ELEGANTE.

EQUIPADA CON GRUPO DE LEVA E61 Y GRIFOS BASCULANTES PARA MAYOR COMODIDAD EN LA PREPARACIÓN DE SU CAFÉ. EN SU INTERIOR ENCONTRAMOS UNA CALDERA DE ACERO INOXIDABLE CON GRAN CAPACIDAD DE VAPOR Y LA POSIBILIDAD DE EQUIPARLA CON UN DEPOSITO INTERNO O CONECTARLA DIRECTAMENTE A LA RED DE AGUA.

DESCUBRA EL EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE ESTILO Y RENDIMIENTO CON STELLA, LA ELECCIÓN DEFINITIVA PARA AQUELLOS QUE APRECIAN LO MEJOR EN EL ARTE DEL CAFÉ.



ANCHO (A) PROFUNDO(B) ALTO (C)
28 CM 43 CM 35 CM

DATOS TÉCNICOS	
CALDERA	2.5 L
GARRAFA	3 L
POTENCIA	1.8 KW
VOLTAJE	220V/50HZ
PESO	20 KG

PERSONALIZABLE

- **MANGOS Y POMOS**
Negro 
Roble 
- **PANEL**
Inox 
- **CONEXIÓN DE AGUA A RED**
- **VOLTAJE DE 110/60HZ**
- **PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**
Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Monodosis - Cialdas

SMALL LINE

Bajo consumo

SMALIA, LA MAQUINA IDEAL PARA BAJOS CONSUMOS O CAPSULAS.

SU CARROCERÍA CUENTA CON UNA ESTRUCTURA METÁLICA COMPACTA PERSONALIZABLE EN VARIOS COLORES. INCLUYE ILUMINACIÓN LED PARA TENER UNA GRAN VISIBILIDAD EN LA ZONA DE TRABAJO.

EQUIPADA CON GRUPOS COMPACTOS Y GRIFOS DE COMPRESIÓN PARA GARANTIZAR UN RENDIMIENTO EFICIENTE, GRAN CAPACIDAD DE VAPOR Y ASEGURAR UN FUNCIONAMIENTO CONSTANTE.

SMALIA 1 Y 2 GRUPOS

Eficiente, versátil y moderna



PERSONALIZABLE

- **PANEL**
Negro 
Blanco 
- **VARILLA TOPE DE TAZAS**
- **SUMINISTRO DE AGUA**
Conexión a red
Garrafa
- **VOLTAJE DE 110/60HZ**
- **PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**
Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Monodosis - Cialdas
- **VOLTAJE DE 110/60HZ**
- **DESAGÜE**
Red
Bandeja



ANCHO (A) PROFUNDO(B) ALTO (C)
28 CM 50CM 35 CM



ANCHO (A) PROFUNDO(B) ALTO (C)
50 CM 50 CM 35 CM

DATOS TÉCNICOS	SMALIA 1 GR	SMALIA 2 GR
CALDERA	3,5 L	5,5 L
GARRAFA	3 L	6 L
POTENCIA	2.0 KW	2.5 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	20 KG	30 KG

Máxima equipación y funcionalidad

Interfaz botonera

3 botones programables
Retroiluminación

Grifo de vapor

Lanza en acero inox

Carrocería

Zona central en acero inox
Paneles hierro pintado

Pies de apoyo

Antideslizantes

Caldera de cobre

Sistema termosifón
Sistema doble sonda

Grifo de agua

Lanza en acero inox

Grupos de erogación

Tecnología E-61
Equilibrio térmico

Manómetro presión de caldera

Alta precisión

Zona de trabajo

Iluminación LED total

Desagüe de agua/residuos

Opcional a red o bandeja



CÁPSULAS

- **KITS PARA CÁPSULAS**

- Difusor + porta-filtro para cápsulas**

- Espresso Point (FAP)
 - Lavazza Blue
 - Monodosis - Cialdas

- **SISTEMAS DISPONIBLE**

- Lavazza Blue con difusor cautivo (pinchos)
 - FAP sistema abierto
 - FAP con difusor cautivo
 - Espresso Point original con difusor cautivo
 - Cialda abierto

KITS PARA CÁPSULAS FABRICADAS EN LATÓN.

DISPONIBILIDAD DE UNA VÁLVULA SUPER-CREMA.

OFRECEMOS LA FLEXIBILIDAD DE ADAPTAR EL SISTEMA A DIFERENTES MODELOS Y MARCAS.

PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE CASOS ESPECÍFICOS,

CONSULTA CON NUESTRO DEPARTAMENTO COMERCIAL O TÉCNICO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE SU CASO CONCRETO.





COMERCIALLINE

Control Presostato

SIENA

Sencillez, fiabilidad y personalización



SU ROBUSTEZ, RÁPIDA RECUPERACIÓN Y GRAN CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN HACEN DE SIENA LA MÁQUINA PERFECTA PARA GRANDES CONSUMOS. DISPONIBLE EN 1, 2 Y 3 GRUPOS Y FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE PARA GARANTIZAR DURABILIDAD.

INCORPORA ILUMINACIÓN LED PARA UNA MEJOR VISIBILIDAD EN TODO EL ÁREA DE TRABAJO. SU SISTEMA DE DOBLE SONDA Y CALDERA DE COBRE ASEGURAN UNA CALIDAD DE CAFÉ CONSISTENTE.

LA BOMBA ROTATIVA DE 200L/H Y LOS GRIFOS DE COMPRESIÓN OPTIMIZAN SU RENDIMIENTO.

PERSONALIZABLE

• MANGOS Y POMOS

Negro  

• PANEL

Blanco  Negro  Inox 

• VARILLA TOPE DE TAZAS

• VERSIÓN COMPACTA 8L (55CM)

• VOLTAJE DE 110/60HZ

• PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS

Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Monodosis - Cialdas

• POTENCIA EXTRA



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)

38 CM	52 CM	50 CM	1 GR
75 CM	52 CM	50 CM	2 GR
95 CM	52 CM	50 CM	3 GR

DATOS TÉCNICOS	SIENA 1 GR	SIENA 2 GR	SIENA 3 GR
CALDERA	6 L	12 L	18 L
POTENCIA	2.0 KW	2.6 KW	3.7 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	40 KG	55 KG	65 KG



ESPRESSOMAT



COMERCIAL_{LINE}

Control Digital

SIENA PRO



MÁQUINA IDEAL PARA BARISTAS GRACIAS A SU CONTROL DIGITAL Y AJUSTE DE TEMPERATURA.

INCLUYE UN DISPLAY MULTIFUNCIÓN, FUNCIÓN DE AUTO ENCENDIDO/APAGADO, CONTADOR DE CAFÉS Y CONFIGURACIÓN DE ALARMAS. ADEMÁS OFRECE ILUMINACIÓN LED EN TODO LA ZONA DE TRABAJO. LA BOMBA ROTATIVA Y LOS GRIFOS DE COMPRESIÓN ASEGURAN UN RENDIMIENTO EXCEPCIONAL

DISPONIBLE EN 2 Y 3 GRUPOS Y CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE Y COLORES PERSONALIZADOS CON SISTEMA DE DOBLE Sonda Y CALDERA DE COBRE PARA UNA ÓPTIMA CALIDAD DEL CAFÉ.



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)

75 CM	52 CM	50 CM	2 GR
95 CM	52 CM	50 CM	3 GR

PERSONALIZABLE

- MANGOS Y POMOS**

Negro  Roble 

- PANEL**

Blanco  Negro  Inox 

- VARILLA TOPE DE TAZAS**

- VOLTAJE DE 110/60HZ**

- PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**

Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Monodosis - Cialdas

- POTENCIA EXTRA**

DATOS TÉCNICOS	SIENA PRO 2 GR	SIENA PRO 3 GR
CALDERA	12 L	18 L
POTENCIA	2.6 KW	3.7 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	55 KG	65 KG

Máxima equipación y funcionalidad

Interfaz botonera

5 botones programables
Retroiluminación

1 Lanza de agua

En acero inoxidable

2 Lanzas de vapor

En acero inoxidable

Caldera de cobre

Sistema termosifón
Sistema doble sonda

Pies de apoyo

Regulables
Antideslizantes



Display multifunción

Fácil acceso y utilización
Control digital de la temperatura
Auto On/Off

Grupos de erogación

Tecnología E-61
Equilibrio térmico

Manómetro presión de red

Alta precisión

Zona de trabajo

Iluminación LED total

Carrocería

Zona central en acero
inoxidable
Paneles hierro (negro o blanco)



COMERCIALLINE

Digital Full Touch

SIENA TOUCH



LA NUEVA SIENA TÁCTIL MEJORA TU EXPERIENCIA Y TE TRANSPORTA PARA CREAR TU MEJOR RECETA.

CUENTA CON UN DISPLAY MULTIFUNCIÓN PARA UN CONTROL TOTALMENTE DIGITAL, CON AUTO ENCENDIDO/APAGADO Y AJUSTE DE TEMPERATURA.

FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y PANELES ACRISTALADOS DE METACRILATO (PMMA) PARA UNA COMBINACIÓN PERFECTA ENTRE RESISTENCIA Y ELEGANCIA.

CUENTA CON UN SISTEMA DE DOBLE SONDA Y CALDERA DE COBRE PARA CONSEGUIR UNA PERFECTA EXTRACCIÓN DE CAFÉ. SU MOTOR DE GRAN POTENCIA, SU BOMBA ROTATIVA DE 200L/H Y LOS GRIFOS DE COMPRESIÓN ASEGURAN UN RENDIMIENTO PERFECTO.



LA NUEVA SIENA TOUCH NO TE DEJARÁ INDIFERENTE.

PERSONALIZABLE

• MANGOS Y POMOS

Negro  

• PANEL

Blanco  

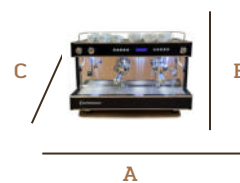
• VARILLA TOPE DE TAZAS

• VOLTAJE DE 110/60HZ

• POTENCIA EXTRA

• PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS

Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Monodosis - Cialdas



ANCHO (A) PROFUNDO(B) ALTO (C)

75 CM 52 CM 50 CM 2 GR
95 CM 52 CM 50 CM 3 GR

DATOS TÉCNICOS

SIENA PRO 2 GR

SIENA PRO 3 GR

CALDERA

12 L

18 L

POTENCIA

2.6 KW

3.7 KW

VOLTAJE

220V/50HZ

220V/50HZ

PESO

55 KG

65 KG

COMERCIAL_{LINE}

Linea Retro

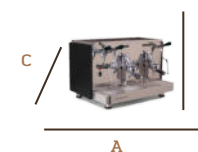
CLASSICA

Retrospectiva, robusta y personalizable



SU DISEÑO RETRO A LA VEZ QUE ELEGANTE HACEN DE ESTE MODELO LA MÁQUINA PERFECTA PARA LOS AMANTES DE LO CLÁSICO Y TRADICIONAL.

ESTÁ DISPONIBLE EN CONFIGURACIONES DE 1, 2 Y 3 GRUPOS, CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE. CUENTA CON UN SISTEMA DE DOBLE SONDA Y CALDERA DE COBRE, INCLUYE BOMBA ROTATIVA DE 200L/H, Y GRIFOS BASCULANTES.



ANCHO (A)	PROFUNDO(B)	ALTO (C)	
38 CM	52 CM	50 CM	1 GR
75 CM	52 CM	50 CM	2 GR
95 CM	52 CM	50 CM	3 GR

PERSONALIZABLE

- **MANGOS Y POMOS**

Negro  Roble 

- **PANEL**

Blanco  Negro  Inox 

- **GRUPO LEVA**

- **KIT DE GAS**

- **VOLTAJE DE 110/60HZ**

- **VARILLA TOPE DE TAZAS**

- **PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**

Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Monodosis - Cialdas

- **POTENCIA EXTRA**

DATOS TÉCNICOS	CLASSICA 1 GR	CLASSICA 2 GR	CLASSICA 3 GR
CALDERA	6 L	12 L	18 L
POTENCIA	2.0 KW	2.6 KW	3.7 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	40 KG	55 KG	65 KG

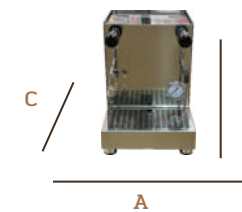
STEAMER



DISPENSADOR DE AGUA Y VAPOR, CON UN CUERPO ROBUSTO DE ACERO INOXIDABLE QUE GARANTIZA UNA ALTA DURABILIDAD.

EQUIPADA CON GRIFOS DE COMPRESIÓN PARA UN FÁCIL USO Y GRAN PRODUCCIÓN DE VAPOR. ADEMÁS, DISPONE DE CALIENTA-TAZAS PARA MANTENER LAS TAZAS A LA TEMPERATURA ADECUADA.

CON ESTA MÁQUINA TENDRÁS VAPOR Y AGUA CALIENTE INMEDIATA Y UNA RÁPIDA RECUPERACIÓN.



ANCHO (A) PROFUNDO (B) FONDO (C)

28 CM 43 CM 38 CM

DATOS TÉCNICOS	RED	AUTONOMO
CALDERA	6 L	3 L + 3 L (DEPOSITO)
POTENCIA	2.5 KW	1.8 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	13KG	13KG

PERSONALIZABLE

• POMOS

Negro



• PANEL

Inox



• SUMINISTRO DE AGUA

Conexión de red

Garrafa interior

• VOLTAJE DE 110/60HZ

MOLINOS DE CAFÉ

REMIDAG

PROFESIONALES



MST-64PE
On-Demand

MST-64PM
Manual Automático

LOS MOLINOS MST DE REMIDAG SON MOLINOS SUPER-VELOCES, CON PANTALLA TÁCTIL FULL TOUCH Y FÁCIL PROGRAMACIÓN.

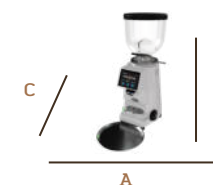
CUENTAN CON FRESAS DE 64 MM, CON REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA Y AJUSTES PRECISOS DE TIEMPO DE HASTA 0.05 SEG.

LLEVAN INCORPORADA LA TECNOLOGÍA SILENT, ASI COMO SENSORES DE HUMEDAD Y TEMPERATURA. SE PUEDEN PROGRAMAR HASTA TRES DOSIS DISTINTAS, USAR SWITCH FRONTAL Y/O TÁCTIL Y REGULAR EN ALTURA EL SOPORTE PORTA-FILTRO.

FINALMENTE, INCORPORAMOS DE SERIE EN TODOS LOS MST DE REMIDAG UN PRENSA-CAFÉ PROFESIONAL EN LA PARTE FRONTAL

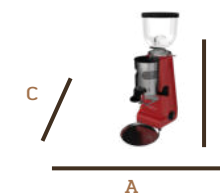
DATOS TÉCNICOS	MST-64PE	MST-64PM
VOLTAJE	220-240 V / 50-60 HZ	220-240 V / 50-60 HZ
FRESAS PLANAS	64 MM	64 MM
VELOCIDAD DE MOLIDO	3.0 G/S	3.0 G/S
POTENCIA	400 W	400 W
CAPACIDAD TOLVA	1.2 KG	1.2 KG
GIROS	1400 RPM	1400 RPM
PESO	12 KG	12 KG

MST-64PE



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)
21 CM 32 CM 52 CM

MST-64PM



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)
21 CM 32 CM 52 CM

PEQUEÑOS MOLINOS DE CAFÉ

MST-58PE



MST-58PE ES UN MOLINO IDEAL PARA BAJOS CONSUMOS, CON PANTALLA TÁCTIL PARA FÁCIL PROGRAMACIÓN. MOLIENDA ULTRA RÁPIDA CON REGULACIÓN MICROMÉTRICA, DOSIFICACIÓN TRIPLE Y TECNOLOGÍA SILENCIOSA. SOPORTE PORTA-FILTRO REGULABLE Y PRENSA DE CAFÉ INCORPORADO.

DATOS TÉCNICOS	MST-58PE	X-54
VOLTAJE	220-240 V / 50-60 HZ	220-240 V / 50 HZ
FRESAS PLANAS	58 MM	54 MM
MOTOR	1400 RPM	1050 RPM
VELOCIDAD DE MOLIDO	2.5 G/S	1.0 - 2.5 G/S
POTENCIA	300 W	350 W
CAPACIDAD DE TOLVA	0.5 KG	0.5 KG
PESO	8 KG	5.1 KG

MST-58PE



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)
18 CM 23 CM 41 CM

X-54 | MAHLKÖNIG



X-54 PRESENTA FRESAS DE ACERO TEMPLADO Y UN CUERPO SÓLIDO DE ALUMINIO DE ALTA DURABILIDAD. EQUIPADO CON UN DISPLAY MULTIFUNCIÓN Y 4 DOSIS PROGRAMABLES, ADEMÁS DE UNA OPCIÓN DE DOSIS CONTINUADA. DESTACA POR SU FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO Y ESTÁ DISPONIBLE EN NEGRO, BLANCO O CROMADO PARA ADAPTARSE A DIFERENTES ESTILOS Y PREFERENCIAS.

X-54 | MAHLKÖNIG



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)
21 CM 35 CM 55.5 CM

OTROS MOLINOS

EUREKA

- ZENITH 65E TOUCH
- OLYMPUS 75E TOUCH
- MIGNON CASA
- MIGNON CLASSICO

COMPAK

- K3 TOUCH
- K 6 AUTOMATIC
- E6, E8 DBW
- F10 CONIC FRESH

CUNILL

- TRANQUILO
- TAURO
- MARFIL

MOLINOS DE CAFÉ

HEYCAFÉ

PROFESIONALES

EL PRODUCTO DESTACA POR SUS LÍNEAS SUAVES Y ELEGANTES Y SU BAJO NIVEL SONORO PARA UN AMBIENTE DE TRABAJO MÁS TRANQUILO.

ESPRESSOMAT TIENE DERECHOS EXCLUSIVOS DE DISTRIBUCIÓN DE HEYCAFÉ EN ESPAÑA, RESPALDADO POR HEMRO GROUP.

SE PRESENTA EN DOS VERSIONES:

BUDDY-D CON DOSIFICADOR Y BUDDY-E CON SISTEMA ELECTRÓNICO ON-DEMAND. AMBOS MODELOS CUENTAN CON FRESAS DE ACERO TEMPLADO DE ALTA CALIDAD FABRICADAS POR MAHLKÖNIG Y UN SOPORTE PORTA-FILTRO UNIVERSAL PARA MAYOR COMODIDAD.



BUDDY-E

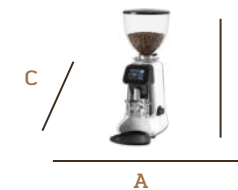
On-Demand



BUDDY-E

Manual Automático

DATOS TÉCNICOS	BUDDY-E	BUDDY-D
VOLTAJE	220-240 V / 50 HZ	220-240 V / 50 HZ
FRESAS PLANAS	64 MM	64 MM
VELOCIDAD DE MOLIDO	3.0 G/S	2.5 G/S
POTENCIA	350 W	350 W
CAPACIDAD TOLVA	1.2 KG	1.2 KG



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)
21 CM 35 CM 55.5 CM



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)
21 CM 35 CM 55.5 CM

ACCESORIOS Repuestos multimarca



Vapor automático



Emulsionadores de leche



Prensacafé elástico



Niveladores de café



Prensas de café manuales



Tazas de café



Prensas de café automáticos



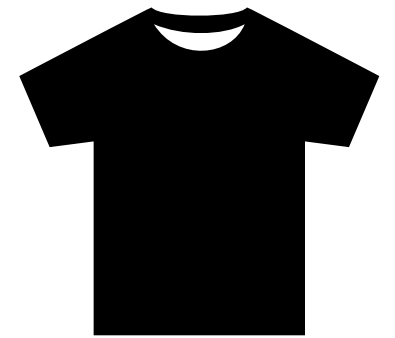
Limpia portafiltros



Jarras



Cajones picamarro



Camisetas



Depuradores de sal (8L y 12L)



Depuradores de cartucho (Brita y H2O Direct Microfilter)



Flow Control



Calienta tazas profesionales



Prensas de café dinamométricos



ESPRESSOMAT

Espressomat Factory, S.L.U.
C/ Francesc Layret N° 12, Nave 37
08630 Abrera (Barcelona) SPAIN
Tel.: (+34) 93 659 8716
(+34) 683 579 416



www.espressomat.es



Instagram
[espressomat.official](https://www.instagram.com/espressomat.official)