



ascaso

For the genuine coffee lovers

La Fábrica



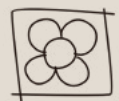
+4,000 m²



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

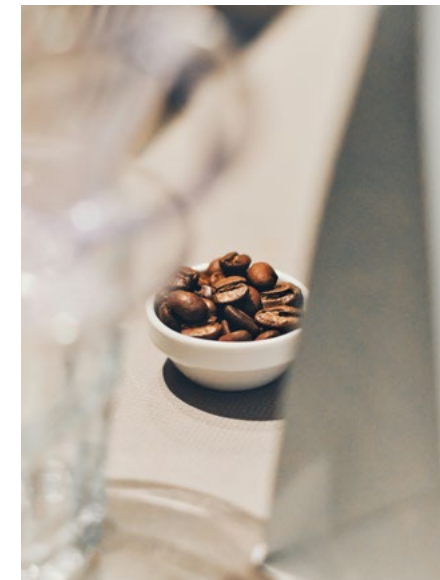


Definimos nuestro horizonte en el equilibrio entre la artesanía y la tecnología. Entre lo que siempre ha sido y lo que está por venir. Y lo hacemos desde el compromiso con nuestro entorno.

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

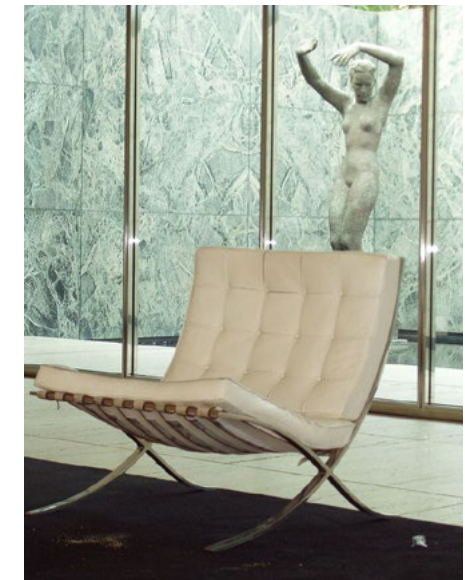


Entusiasmo por la perfección de la excelencia, con el carácter de lo duradero, con la armonía de lo singular.

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



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	●	-



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**