

Steel

ascaso

# For the genuine coffee lovers

## La Fábrica



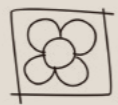
+4,000 m<sup>2</sup>



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. Entrelazamos pasiones, experiencias y marcas.

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

02

## Compromiso equilibrado

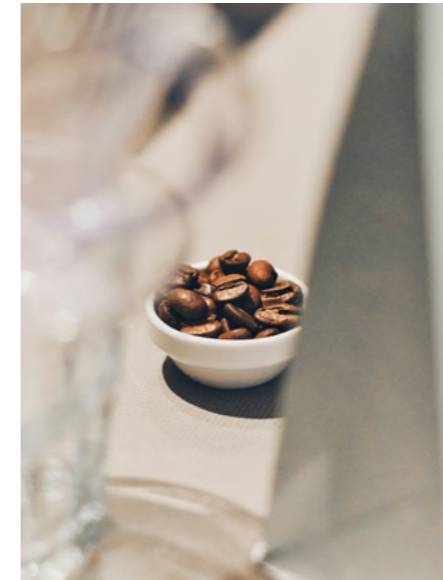


Definimos nuestro horizonte en el equilibrio entre la artesanía y la tecnología. Entre lo que siempre ha sido y lo que está por venir. Y lo hacemos desde el compromiso con nuestro entorno.

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

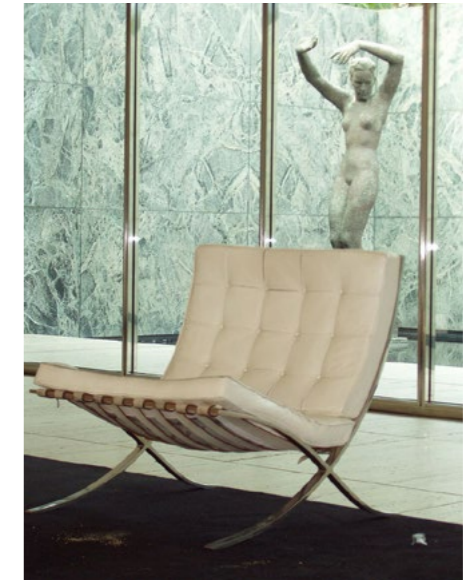


Entusiasmo por la perfección de la excelencia, con el carácter de lo duradero, con la armonía de lo singular.

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.

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.

## 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  $\pm 0,5$  °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.

## 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 °C, con una estabilidad térmica de  $\pm 1,5$  °C.

### Gama profesional

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



## 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.

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  $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$  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.

<u>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</u>	<u>STEEL DUO PLUS</u>	<u>STEEL DUO PID</u>	<u>STEEL DUO</u>	<u>STEEL UNO PID</u>
BOMBA	VIBRACIÓN	VIBRACIÓN	VIBRACIÓN	VIBRACIÓN
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	$\pm 1,5^{\circ}\text{C}$	$\pm 1,5^{\circ}\text{C}$	$\pm 1,5^{\circ}\text{C}$	$\pm 1,5^{\circ}\text{C}$
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 $\mu\text{M}$ , 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	●	●	-	●



# 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**