



E s p r e s s o
C o f f e e
M a c h i n e s
& G r i n d e r s

G e n e r a l
C a t a l o g u e

2012

espresso machines & grinders

by **ascaso**



06



16



10



12



14



22



30



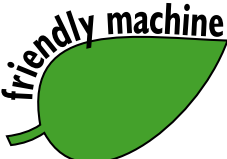
32

	i-1/i-1d i-steel1*	i-2/i-2d i-steel2*	i-1
Power (W)	250	140	250
Motor (W)	700	1200	700
	ø 54	Conicals Cónicas ø 38	ø 54
	230/120	230/120	230/120
Material	Aluminum (INOX*)	Aluminum (INOX*)	Aluminum/AE Aluminio/AE
Capacity (g)	600 (250*)	600 (250*)	250
Grind capacity (g)	125 (i-1d)	125 (i-2d)	-
Weight (kg/h)	4.2 (4.8*)	3.5 (4.1*)	310
Dimensions (mm)	407x162x266 (340x120x225*)	407x162 (340x120x225*)	407x162 (340x120x225*)
Weight/width/depth (mm)	5	5	5

36



Quality in a cup
Calidad en taza



Food-safe
Energy Efficient
Reliability
Ergonomic Design
Seguridad Alimentaria
Eficiencia Energética
Fiabilidad
Diseño Ergonómico

BCN
100%
DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA

Systems & Kits

(For Bar&Barista serie go to pag.22
Para la serie Bar&Barista ir a la pág.22)

Available systems in all models

Sistemas disponibles en todos los modelos



1 Only ground
Sólo molido

Only Ground
(removable arm)
Sólo Molido
(porta móvil)



2c.
1c.



2 Versatile
Versátil

Versatile (removable arm)
ground + ese pod + pad
Versátil (porta móvil)
molido + monodosis ese + pad



pod 1c. 2c.

cream+

Accessory (option)
Accesorio (opcional)

1.401 (Black Negro)
1.919 (White Blanco)



(pod)
(monodosis)

KIT.13

(only ground)
(sólo molido)



3 Only capsule
Sólo cápsula

Only Capsule
(removable arm)
Sólo Cápsula
(porta móvil)



1 coffee
1 café
2 coffees
2 cafés



4 Only POD
Sólo pastilla

Only Pod
(fixed arm)
Sólo Monodosis
(porta fijo)



Different pod diameter options
Varias opciones de diámetro
(Ø44, Ø40, Ø38)



5 Only capsule
Sólo cápsula

Only Capsule
(Auto-eject capsule)
Sólo Cápsula
(Cápsula auto-expulsión)



Options Opciones



Nickelled brass
Latón Niquelado



Aluminium + Inox
Aluminio + Inox



Aluminium
Aluminio

Thermoblock



Aluminium + Inox

- Great volume. Oversized to obtain a professional thermal stability.
- Cup quality.
- The water flows through a circuit of steel, minimizing scale deposits.
- Steam quantity unlimited.

Aluminio + Inox

- Gran volumen. Sobredimensionado para obtener una estabilidad térmica profesional.
- Calidad en taza.
- El agua circula por un circuito de inox, reduciendo al mínimo las incrustaciones de cal.
- Cantidad de vapor ilimitado.



Special performed (pressurized) filter that guarantees always a **creamy coffee** blend or grinder is used.
Filtro especial (presurizado) para garantizar un **café cremoso** sea cual sea la mezcla o el punto de molienda utilizado.

dream

Professional Coffee Machine



3 ways solenoid. Perfect dry doses. No leaking.
No over pressure.
 Electroválvula 3 vías. Dosis secas. No gotea. No sobrepresión.



New largest steam wand + steam tip, extra.
 Nuevo tubo de vapor + salida adicional vapor.



New steam/water tap. Closure with viton gasket.
 Nuevo grifo vapor/agua. Cierre con junta vitón.



Aluminium tamper included. (Ground models)
 Prensacafé aluminio incluido. (Modelos molido)

Cupwarmer.
 Escaldatasas.

ALUMINIUM 100%

Thermoblock group.
 Grupo thermoblock.

Inox tray.
 Bandeja Inox.

Removable water tank.
 Depósito de agua extraíble.

Easy cleaning.
 Fácil limpieza.

Handmade polished aluminium.
 Aluminio pulido manualmente.

Water level visual.
 Nivel agua visual.

Powerful steam/hot water.
 Potente vapor/agua caliente.



Mobile Filterholder
 Porta-Móvil



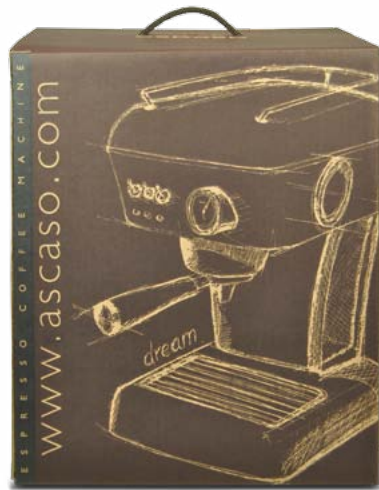
Fixed Filterholder
 Porta-Fijo



Color power

Love Red

ascaso for coffee lovers



Polished Aluminium



Cloud White



Dark Black



Anthracite



Chocolat



Sweet Cream



The Cow



Love Red



Mandarin Orange



Sun Yellow



Baby Pink



Kid Blue



Mediterranean Blue



Meadow Green



Love is in the air

basic

by **ascaso**

Cupwarmer.
Escaldatasas.

ABS body.
Carrocería ABS.

Thermoblock group.
Grupo thermoblock.

3 ways solenoid.
Electroválvula 3 vías.

Inox tray.
Bandeja Inox.

Removable water tank.
Depósito de agua extraíble.

Blue leds.
Leds azules.

Water level visual.
Nivel agua visual.

Powerful steam/hot water.
Potente vapor/agua caliente.

Options/Opciones



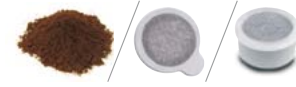
Basic Auto Stop

Automatic stop (short/large)
by flowmeter (volumetric).

External programmable doses.

Paro automático (corto/largo) por volutrón.

Dosis programable externamente.



Basic (white or black)



Removable filterholder
Portafiltro móvil



Fixed filterholder
Portafiltro fijo

Basic ONE (black)



Removable filterholder
Portafiltro móvil



Fixed filterholder
Portafiltro fijo

ONE fixed filterholder/portafijo:
Only coffee or coffee+water. Only black. Black switches. One external box.
Sólo café o café+agua. Sólo negro. Interruptores negros. Embalaje simple.

ONE removable arm/portamóvil:
Aluminium group. Only black. Black switches. One external box.
Grupo aluminio. Sólo negro. Interruptores negros. Embalaje simple.

PRODUCT
SELECTED
by TREND
FORUM
(ambiente)
Frankfurt



ascaso for coffee lovers

arc

by **ascaso**



Cupwarmer.
Escaldatasas.

Metal body.
Carrocería metálica.

Thermoblock group.
Grupo thermoblock.

3 ways solenoid.
Electroválvula 3 vías.

Inox tray.
Bandeja Inox.

Removable water tank.
Depósito de agua extraíble.

Blue leds.
Leds azules.

Water level visual.
Nivel agua visual.

Powerful steam/hot water.
Potente vapor/agua caliente.

Options/Opciones



Basic Auto Stop

Automatic stop (short/large)
by flowmeter (volumetric).

External programable doses.
Paro automático (corto/largo) por volutrón.
Dosis programable externamente.



Arc



Removable filter holder
Portafiltro móvil



Fixed filter holder
Portafiltro fijo

Arc ONE (black)

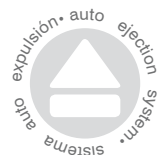


Removable filter holder
Portafiltro móvil

ONE removable arm/portamóvil:
Aluminium group. Only black. One external box.
Grupo aluminio. Sólo negro. Embalaje simple.



ascaso for coffee lovers



Cupwarmer.
Escaldatasas.

ABS body.
Carrocería ABS.

Thermoblock group.
Grupo thermoblock.

3 ways solenoid.
Electroválvula 3 vías.

2 levels tray.
Bandeja 2 alturas.

Removable water tank.
Depósito de agua extraíble.

Backlit soft-touch button pad.
Botones retroiluminados.

(TRONIC)
Water level indicator light.
Aviso luminoso nivel de agua.

Used capsules (full tank) indicator light.
Aviso luminoso depósito cápsulas lleno.

Powerful steam/hot water.
Potente vapor/agua caliente.



Only capsule
Sólo cápsula



Kap Tronic DUO
(2 Groups 2 Grupos)



Kap Tronic



Kap Tronic ONE



Kap ONE



Programmable doses.
Dosis programables.



Large used-capsule holder (35 caps), easy to remove. Alarm (Tronic models).
Ámplio depósito (35caps) de cápsulas usadas, fácilmente extraíble. Alarma (modelos Tronic).



Height-adjustable cup rest (10 cm-8 cm).
Portatazas regulable en altura. (10cm-8cm)



Cappuccino function in Tronic and Tronic DUO.
Función cappuccino en Tronic y Tronic DUO.



Easy-to-insert capsules.
Auto-ejection: automatic removal of capsules. Effortless and clean.
Fácil introducción de las cápsulas.
Autoexpulsión: Extracción automática de las cápsulas. Cómodo y limpio.



Large-capacity water deposit.
2 litres.
Depósito gran capacidad. 2 litros.

steel

by **ascaso**

Inox and large cupwarmer. (315x270mm)
Amplio escaldatasas inox.

INOX 100%.

Brass professional group or thermoblock.
Grupo latón profesional o thermoblock.

Blue leds and metallic switches.
Leds azules. Interruptores metálicos.

Electronic version.
Versión electrónica.

Removable water tank.
Depósito de agua extraíble.

Water level visual. Indicator (tronic)
Nivel agua visual. Indicador (tronic)

Powerful steam/hot water.
Potente vapor/agua caliente.



3 ways solenoid. Perfect dry doses. No leackaging.
No over pressure.
Electroválvula 3 vías. Dosis secas. No gotea.
No sobrepresión.



Regulable over pressure valve (OPV). 8 to15 bars. (Only PROF)
Válvula de sobrepresión regulable de 8 a 15 bars.
(Sólo PROF)



New steam/water tap. Closure with viton gasket.
Nuevo grifo vapor/agua. Cierre con junta vitón.



Aluminium tamper included. (Ground models)
Prensacafé aluminio incluido.(Modelos molido)

PROF models: Stainless steel. Multidirectional 360°. Heat resistant. Easy to clean.
Other models: New largest steam wand. Additional tip in boiler model.
Modelos PROF: Acero inox. Multidireccional 360°. Anticalórico. Fácil de limpiar.



Tilted filterholder 10°. (PROF models). Non slip grip handle. Ergonomic.
Portafiltro inclinado 10°.(PROF molido). Zona antideslizante. Ergonómico.



Other models
Otros modelos

Inox PROF wand
Tubo PROF inox



Display.
Elemento informativo.



steel uno (1 GROUP)

Thermoblock
Fixed filterholder
Portafiltro fijo



TRONIC



Boiler
Removable filterholder
Portafiltro móvil



PROF
TRONIC

PROF PID
(external temperature control)



Thermoblock
Removable filterholder
Portafiltro móvil



steel duo (2 GROUPS)

Thermoblock
Fixed filterholder
Portafiltro fijo



TRONIC



Boiler
Removable filterholder
Portafiltro móvil



PROF
TRONIC



Thermoblock
Removable filterholder
Portafiltro móvil



steel trio (3 GROUPS)

THERMOBLOCK



BOILER PROF



THERMOBLOCK TRONIC



BOILER PROF TRONIC



i-steel

[grinder + coffee machine]
[molino + máquina]



i-steel PROF+ i/1



i-steel + i/2



Pumps

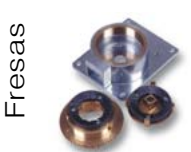


Coffee Pump
Bomba de café



Steam Pump
Bomba de vapor

Blades



Brass group. Steel plane blades.
Grupo latón. Fresas acero planas.
Ø 54 / 5Kg/h / 250 W



Plastic grinding group.
Steel conic blades.
Grupo molienda en plástico.
Fresas acero cónicas.
[3Kg/h] / 140 W

Optional



(Tronic models)
Direct water connection
Toma a red de agua



Knock box
Steel line. Easy comfortable use.
Pica marro línea Steel. Cómodo y limpio.

B A R I S T A



Medium-high coffee consumption
(13 to 18 L Inox boiler and inox rotary pump)
Consumo de café medio- alto
(Caldera inox 13-18L y bomba rotativa inox)

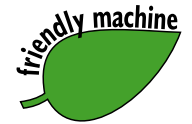
For more information consult our Bar&Barista catalog
Para más información consulte nuestro Catálogo Bar&Barista

bar



Moderate coffee consumption
(4-litre Inox boiler and vibration pumps)
Consumo de café moderado
(Caldera inox 4L y bombas vibratorias)

For more information consult our Bar&Barista catalog
Para más información consulte nuestro Catálogo Bar&Barista



BCN
100% DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA

ascaso for coffee lovers

Quality Details Detalles de Calidad

- **Steam and water wands.**
Stainless steel. Multidirectional to 360°. The steam wand is anti-lime scale and remains cool to the touch, reducing the risk of contact burns. Milk build-up is reduced to a minimum, making for easy cleaning.

Tubos vapor y agua.
En acero inoxidable. Multidireccionales a 360°. El tubo permanece frío al tacto, reduciendo el riesgo de quemadura por contacto. La incrustación de la leche se reduce al máximo, facilitando su limpieza.



- **Ergonomic filter holder handle.**
Thanks to its ergonomic design, it has a strong yet pleasant feel. Non-slip grip handle. It is tilted 10° for ease of use, while the horizontal placement of the filter holder in the delivery group ensures perfectly pressed coffee grounds.

Mango portafiltro ergonómico.
Su forma ergonómica transmite una agradable sensación de fuerza y sensibilidad. Zona goma antideslizante. Sus 10° de inclinación facilitan su uso y a la vez el reposo horizontal del portafiltro en el banco para un perfecto prensado de la molienda.



In "pod-only" models, a filter holder system is used. (page 10)
En modelos "sólo monodosis" usamos sistemas de portafijo. (pág. 10)

- **Steam/water knobs.**
Over-sized, innovative shape with a pleasant feel. Non-slip grip.

Pomos vapor/agua.
De grandes dimensiones, forma innovadora y agradable al tacto. Zona goma antideslizante.



- **Inox tray.**
Easy to clean with thin wire tray so as not to dirty the bottoms of the cups.

Bandeja inox.
De fácil limpieza con rejilla a "hilo" para no ensuciar la base de las tazas.



- **Back-lit button pad.**
3 or 5 options. Automatic cleaning cycle. Botonera retroiluminada. 3 ó 5 selecciones. Ciclo de lavado automático.



- **Double showerhead (Barista).**
Better extraction and drying of the dose. Ducha doble. (Barista) Mejor extracción y secado de dosis.



- **High-precision pressure gauge.**
Chrome ring. Manómetros de alta precisión. Aro cromado.



- **Steam and water taps.**
Guaranteed long useful life. Grifos vapor y agua profesionales. Larga vida garantizada.



- **Work area light (optional)**
Iluminación zona trabajo (opcional)



- **EASY ACCESS**
FÁCIL ACCESO
Easy access to all components. External pump regulation. Fácil accesibilidad a todos los componentes. Regulación externa de la bomba.

SAFETY. SEGURIDAD.

- ✓ **Static relay or contactor.**
Relé estático o contactor.
- ✓ **High-quality heat-resistant wiring.**
Cableado anticorrosivo de alta calidad.
- ✓ **Electronic self-regulating boiler water level.**
Autonivel electrónico en la caldera.
- ✓ **Safety thermostat for heating element if the boiler is empty.**
Termostato de seguridad para la resistencia en caso de falta de agua.
- ✓ **Tap to empty boiler.**
Grifo de vaciado de la caldera.
- ✓ **Inox screws.**
Tornillería en acero inox.
- ✓ **Teflon® water injectors in boiler.**
Inyectores de agua en caldera de teflón.

- **Raised version.**
On the standard version, the distance between the coffee dispenser and the cup is 8.5 cm. On the raised models, the distance is 12 cm. Versión "Raised". La versión standard tiene una distancia de salida de café a taza de 8,5 cm. Los modelos "Raised" ofrecen una distancia de 12 cm.



for coffee lovers

B A R I S T A

Models Modelos



Inox boiler
Caldera inox



Inox rotary pump
Bomba rotativa inox



Volumetric dosage
Dosificación volumétrica



Inox feet
(Standard for PRO model)
Patas inox (8-12 cm).
(PRO model de serie)



Inox resistance
Resistencia inox

- Thermal stability/energy savings
Estabilidad térmica/ahorro energético
- Mechanical resistance
Resistencia mecánica
- Anti-lime scale
Anticalcareo
- 100% food safe
Alimentario 100%



Brass group
Grupo latón
(2,5 kg)



Barista 2GR



(13 L)



Brass group
Grupo latón
(3,7 kg)



Barista PRO 2GR



(13 L)



Brass group
Grupo latón
(3,7 kg)



Barista PRO 3GR



(18 L)

bar
Models Modelos



Steam inox boiler
Caldera inox vapor
(4 L)



ULKA pumps
Bombas ULKA



Water tank or
main connection
Depósito o red



Volumetric dosage
Dosificación electrónica



Pod only
Sólo Pastilla



Bar Pod 1GR



AUTO-EJECTION

Capsule only
Sólo Cápsula



Bar Capsule Auto-ejection 1GR



Capsule only
Sólo Cápsula



Bar Capsule 1GR



Ground only
Sólo Molido



Versatile
Versátil
(KIT.16)



Capsule
Cápsula
(PM.85)



Bar ONE 1GR



Bar Pod 2GR



Bar Capsule Auto-ejection 2GR



Bar Capsule 2GR



Bar ONE 2GR

Drawer for disposable capsules. 50 u. Alarm sounds when full.
Cajón cápsulas desechables. 50 u. Avisador acústico.

Grinders

Blades Fresas



i-1/i-1d/i-steel
[Ø 54 · 5Kg/h]
250 W
Brass group.
Steel plane
blades.
Grupo latón.
Fresas planas
de acero.



**i-2/i-2d//i-mini/
i-steel**
[3Kg/h]
140 W
Plastic grinding group.
Steel conic blades.
Grupo molienda en
plástico.
Fresas cónicas de
acero.

(600/250gr)
Unbreakable hopper.
Tolva irrompible.

Micrometric regulation
Regulación micrométrica

i-1/i-2
Nozzle
Tobera

Electronic Timer
Timer electrónico
(Option)

i-1/i-2
Extraible grinder tray
Bandeja extraible

Details Detalles



Micrometric
regulation
Regulación
micrométrica

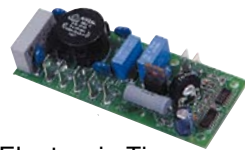


Micrometric
regulation
Regulación
micrométrica



Unbreakable
hopper. 600/250 gr
Tolva irrompible.
600/250 gr.

Options Opciones



Electronic Timer
Timer electrónico



i-1d/i-2d
[125 gr]
Dispenser
Dosificador

Extraible
grinder
tray (i1-i2)
Bandeja
extraible



i-mini
Brilliant
finished.
Acabado
brillante.



Knock box (i-steel).
Picamarros.

i-steel
Brilliant
finished.
Acabado
brillante.



i1-i2

Aluminium
Aluminio



Polished
Aluminium
Aluminio
Pulido
Dark
Black
Negro
Anthracite
Antracita
Cloud
White
Blanco



i-mini

Aluminium or ABS
Aluminio ó ABS



Polished
Aluminium
Aluminio
Pulido
Dark
Black
Negro
Dark
Black
Negro
Cloud
White
Blanco



i-steel

Inox 100%
2 finishes: Matt/Brilliant
2 acabados: Mate/Brillante



Brilliant
Brillante
Matt
Mate

espresso accessories by ascaso

Barista Packs



V.3576



V.3578

- 2 Espresso cups set "In love" collection. Tazas + platos café "In love".
- 2 Espresso spoons. Cucharillas espresso.
- 1 Milk jug 0,4L. Jarra leche 0,4L.
- 1 Cocoa dredger with stencils. Espolvoreador de cacao con plantillas.
- 1 Tam-Tamper inox, ø 55 & 57mm. (V.3578)



The tazza nº 1
(espresso/cappuccino)
Exclusive Tazza nº 1
"In love"

Colección exclusiva. Tazza nº 1
"In love"

(pack 6 coffees) V.3502
(pack 6 cappuccinos) V.3503



The tazza nº 2
(espresso/cappuccino)
Exclusive Tazza nº 2
"Love is in the air"

Colección exclusiva. Tazza nº 2
"Love is in the air"

(pack 6 coffees) V.6777
(pack 6 cappuccinos) V.6778



Creamer bodyguard

(pack 6 u.) V.3504
(pack 12 u.) V.5978



The cocoa dredger

V.3543



The CappuccinArt

V.1882 V.1880 V.1881



The Tam-Tamper

V.1916



The classic tamper & The rubber

V.620

V.614



The dinamometric

V.1844



The cocoa dredgers

V.718

V.1883



The jars

(A)	(B)	(C)	(D)
(0,15L) V.714	(0,4L) V.722	(0,2L) V.5979	(0,25L) V.6168
(0,4L) V.721	(0,6L) V.723	(0,3L) V.3567	(0,35L) V.6169
(0,6L) V.715	(0,9L) V.719	(0,45L) V.3568	(0,5L) V.6170
(0,9L) V.716	(1,6L) V.720	(0,65L) V.3569	(0,75L) V.3573
(1,6L) V.717		(0,8L) V.3570	(1L) V.3574
		(1,1L) V.3571	(1,5L) V.6167



The espresso test glass

V.855
(1fl oz / 30ml)

V.6273
(2fl oz / 60ml)



The basics



The knock-boxes

V.701
(165x172)
V.1416
(263x32)
With wood box
Con caja madera
V.954
(180x190x110h)
V.1417
(285x345x220h)



The Steel knock-box

I.1129
(i-steel grinder)
V.1885
(372x437x58h)
I.770 (480x320x85h) Steel
I.2260 (700x540x90h) BAR



The coffee bean spoon

V.711 (140 gr)
V.712 (670 gr)
V.713 (1065 gr)



The bottomless

PROF Boiler V.2161
Dream/Home PM.98



The capsule filterholder



The filterholder supports

V.6161
V.3508 V.3507 V.3506



The coffee gifts

V.982 (silver)
V.983



The espresso test



BASIC
V.601

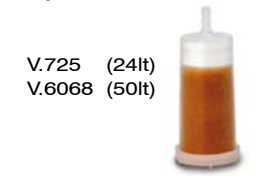


The Thermometers

The Coffee Scales (0,1-100g)



Water filters



The Cabinets

V.1403 (130 x 340 x 350)
V.1404 (890 x 300 x 350)



Care/ Coffee Machine Cleaning



Care/ Coffee Grinder Cleaning



Only for PROF models

V.100
Group det. 15 bags
Det. grupo 15 sobres

V.101
Group det. 900 gr
Det. grupo 900 gr

V.571
Pod det. 60u.
Det. pastillas 60 u.

V.102
Decalcifier 1 Kg
Desincrustante 1 Kg

technical data

datos técnicos

coffee machines

	dream	basic	arc	kap
Power (W) Potencia (W)	900	900	900	1050 2075 (DUO)
Length/height/depth (mm) Largo/alto/profundo(mm)	245x345 x280	210x310 x290	220x320 x280	260x330 x240
Water tank (liters) Depósito agua (litros)	1,3	2	2	2
Bodywork Carrocería	Aluminum Aluminio	ABS	Metal	ABS
Weight(removable/fixed arm) Kg Peso (porta móvil/fijo) Kg.	7/8	5,5	6,5/7,5	11 (14 Tronic Duo)

Voltaje 230V/120V Voltaje 230V/120V	1
Pump Pressure 16atm (20atm Pod and capsule models) Presión Bomba 16atm (20atm En modelos pastilla y cápsula)	1
Coffee thermostat: Boiler 100º / Thermoblock 95º Termostato café: Caldera 100º / Thermoblock 95º	1
Steam thermostat 140º + Safety Thermostat Termostato vapor 140º + Termostato seguridad	1
Steam pipe protector / Cappuccino/hot water pipe Protector tubo vapor / Tubo cappuccino/agua caliente	1
Brass filterholder (Ø 58 mm) / Visual Level Portafiltro latón (Ø 58 mm) / Nivel Visual	1
Coffee Tamper (removable arm)/Spoon (7gr) Prensa Café (porta móvil)/ Cuchara 7gr)	1
S-1 Autoprime valve Válvula autocebado S-1	1

grinders

	i-1/i-1d i-steel1*	i-1/i-1d i-steel2*	i-mini i-1	i-mini i-2
Motor Power (W) Potencia motor (W)	250 (1/4 CV)	140	250	140
Rpm	700	1200	700	1200
Blades ø Fresas ø	Ø 54	Conicals Cónicas Ø 38	Ø 54	Conicals Cónicas Ø 38
Voltaje (V) Voltaje (V)	230/120	230/120	230/120	230/120
Body quality Calidad cuerpo	Aluminium (INOX*)	Aluminium (INOX*)	Aluminium/ABS Aluminio/ABS	Aluminium/ABS Aluminio/ABS
Hopper capacity (g) Capacidad tolva (g)	600 (250*)	600 (250*)	250	250
Ground coffee cap. (g) Cap. café molido (g)	125 (i-1d)	125 (i-2d)	-	-
Net weight (kg/h) Peso neto (kg/h)	4,2 (4,8*)	3,5 (4,1*)	4,2	3,5
Height/width/depth (mm) Alto/ancho/prof.(mm)	407x162x266 (340x120x225*)	407x162x266 (340x120x225*)	310x125 x230	310x125 x230
Production (kg/h) Producción (kg/h)	5	3	5	3

steel series

	uno (PM)	uno (PM) Prof	uno (PF)	duo (PM)	duo PROF /TRONIC	duo (PF) /TRONIC	trio (PM)	trio PROF /TRONIC	trio (PF) /TRONIC
Length/height/depth (mm) Largo/alto/profundo(mm)	270x360 x315	270x360 x315	270x360 x315	270x360 x315	270x360 x315	270x360 x315	480x360 x315	480x360 x315	480x360 x315
Water tank (liters) Depósito agua (litros)	2	2	2	2	2	2	2+2	2+2	2+2
Weight Kg Peso Kg.	11	12	11	15	15	15	21	21	21
Power (W) Potencia (W)	952	1252	1052	1968	2268	2068	2912	3512	3112
Coffee thermostats Termostatos café	100º	100º	95º	100º	100º	95º	100º	100º	95º
Safety thermostat Termostato seguridad		•			•			•	
Safety Thermostat Termostato seguridad	•		•	•		•	•		•
Brass filterholder (Ø 58 mm) Portafiltro latón (Ø 58 mm)	•	(Ø 60 mm)	•	•	(Ø 60 mm)	•	•	(Ø 60 mm)	•
Coffee solenoid (no drip) Electroválvula café (antigoteo)	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Independent steam group Grupo vapor independiente				•	•	•	•	•	•
Independent water (with solenoid) Agua independiente (con electroválvula)				•	•	•	•	•	•
Coffee Tamper (rem. arm) / Spoon (7gr) Prensa Café (porta móvil) / Cuchara (7gr)	•	•		•	•		•	•	
Válvula presión regulable OPV (Over Pressure Valve)	•	•		•	•		•	•	
3 holes steam tip Boquilla vapor 3 agujeros	•	•		•	•				

Voltaje 230V/120V, Pump Pressure 16 BAR (20 bar in PF), Steam thermostat 140º, Steam pipe protector. Cappuccino/hot water pipe: In all models
Voltaje 230V/120V,Pump Pressure 16 BAR (20 bar en PF),Termostato vapor 140º, Protector tubo vapor. Tubo cappuccino/agua caliente: en todos los modelos

i-steel (See) i-2 + UNO PM / i-1 + UNO PROF
(Ver) i-2 + UNO PM / i-1 + UNO PROF

PM= Mobile filterholder Portafiltro móvil PF= Fixed filterholder Portafiltro fijo

bar

	POD Fixed Filter holder Portafijo		Capsule Auto-ejection Fixed Filter holder Portafijo		Capsule Mobile Filter holder Portamóvil		ONE Ground (versatile) Molido (versátil)	
Model / Modelo	1 GR POD PF	2 GR POD PF	1GR CAP PF Expulsión	2GR CAP PF Expulsión	1 GR CAP PM	2 GR CAP PM	1 GR One	2 GR One
Length/height/depth (mm) Largo/alto/profundo	400 X 450 X 540	700 X 450 X 540	440 X 450 X 540	700 X 450 X 540	400 X 450 X 540	700 X 450 X 540	400 X 450 X 540	700 X 450 X 540
Water tank (litres) Depósito agua (litros)	5	10	5	10	5	10	5	10
Weight (kg) Peso (Kg)	25	34	25	34	24	33	25	34
Power (W) Potencia (W)	2300	3200	2300	3200	2300	3200	2500	3600
Pump pressure (atm) Presión bomba (atm)	20	20	20	20	20	20	16	16
Coffee thermostats Termostatos café	95º	95º	100º	100º	100º	100º	100º	100º
Safety thermostat Termostato seguridad	X	X	X	X			X	X
Safety thermofuse Termosfusible seguridad	X	X	X	X	X	X		
Brass filter holder Portafiltro latón	X	X			58 mm	58 mm	60 mm	60 mm
Coffee solenoid (non-drip) Electroválvula café (antigoteo)	X	X	X	X	X	X	X	X
Independent steam group Grupo de vapor independiente	X	X	X	X	X	X	X	X
Independent water Agua independiente	X	X	X	X	X	X	X	X
Coffee tamper (rem.arm) / Spoon 7 gr Prensa café (porta móvil)/Cuchara 7 gr							X	X
OPV (Over Pressure Valve) Válvula Presión Regulable.					X	X	X	X

Voltage 230V / 120V. Steam thermostat 140 °/Cappuccino/Hot water pipe (in all models)
PM = Mobile filter holder / Portafiltro móvil. // PF = Fixed filter holder / Portafiltro fijo.

B A R I S T A

Model / Modelo	BARISTA 2 GR	BARISTA PRO 2 GR	BARISTA PRO 3 GR
Dimensions Medidas	700 x 475 x 535		920 x 475 x 535
Boiler power 220V Potencia caldera 220V	3500 W 50-60 Hz	3500 W 50-60 Hz	4600 W 50-60 Hz
380V	-	Optional Opcional 3500W	Optional Opcional 5500W
Weight (kg) Peso (Kg)	45	45	60
Boiler capacity (L) Capacidad caldera (l)	11,5	14	18
Steam Vapor	1	2	2
Water Agua	1	1	1
Adjustable feet Pies regulables	NO	X	X
Boiler pressure gauge Manómetro presión caldera	X	X	X
Pump pressure gauge Manómetro presión bomba	NO	X	X
Rotary pump motor Motor bomba rotativa	X	X	X
Pre-infusion Preinfusión	X	X	X
Filter holder 1 coffee/2 coffees/blind Portafiltro 1Café/2Cafés/Ciego	1/1/1	1/2/1	1/3/1
Electronic autolevel Autonivel electrónico	X	X	X
Boiler drain valve Grifo vaciado caldera	X	X	X
Presostat/empty valve/safety valve Presostato/Válvula de vacío/Válvula de seguridad	X	X	X
Sirai presostat Presostato Sirai	NO	X	X
Volumetric dosing Dosificación volumétrica	X	X	X

Options
Opciones

- Raised version (12 cm)
- Electric cup warmer.
- Barista lights.
- Bottomless.
- Barista capsule filterholder.
- Barista pod filter.
- Sirai Pressurestat.
- Inox feet (Standard for PRO model).
- Double steam tap (standard for PRO model).
- Total stainless steel body (more colours upon request).
- 380 V - three phase.
- Powered heating elements (with more W).
- Insulation boiler.
- Machine base/Knock box (l.2260) (H:90mm)

- Versión elevada (12cm)
- Calientatazas activo.
- Barista Lights.
- Portafiltro sin fondo.
- Porta cápsula Barista.
- Filtro pastilla Barista.
- Presostato Sirai.
- Patas inox. (De serie en modelo PRO).
- Doble grifo vapor (de serie en modelo PRO)
- Carrocería full inox. (+ colores bajo pedido).
- 380V - Trifásica.
- Resistencias potenciadas (con más W).
- Aislamiento calderas.
- Base máquina / picamarros (l.2260) (H:90mm)

tradition & future

Since 1962 in the espresso world

“ Endeavour, determination, passion and a love of work. These have been our values for 50 years. Today, each and every one of the 70 people who work in this firm does so with the same will and enthusiasm. ”

“ Esfuerzo, determinación, pasión y amor por el trabajo. Estos son los valores que nos han acompañado durante 50 años. Hoy, cada una de las 70 personas que componen esta empresa, continúan con la misma voluntad y entusiasmo. ”

Ascaso Factory S.L.U.

Energía, 39-41 - Pol. Ind. Famadas - 08940 Cornellà - Barcelona / Spain
Tel. (34) 93 377 83 11 - Fax (34) 93 377 93 47 - ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com

Technical specifications and models can change without notice.

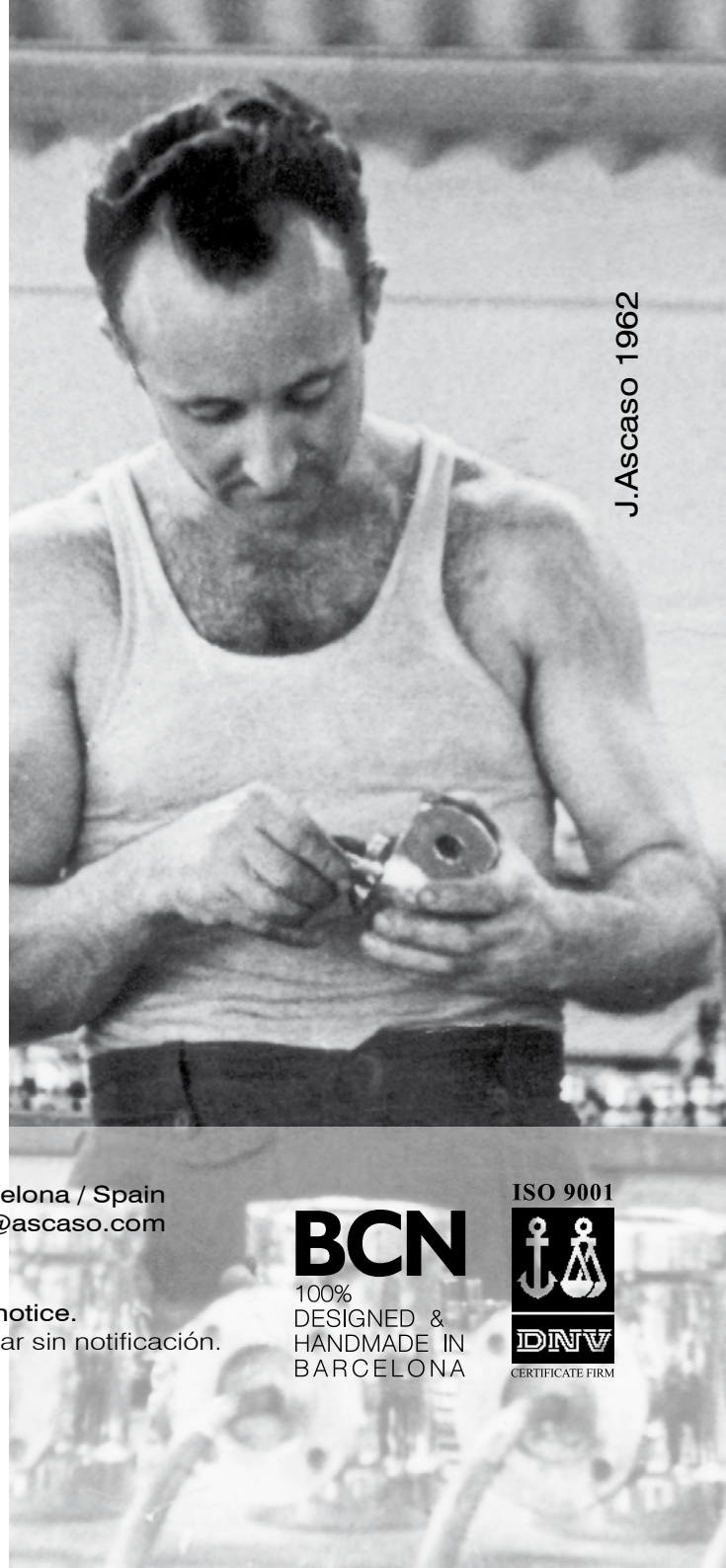
Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.



RECICLABLE



LIBRE EFC



J. Ascaso 1962

BCN

100%
DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA

ISO 9001

