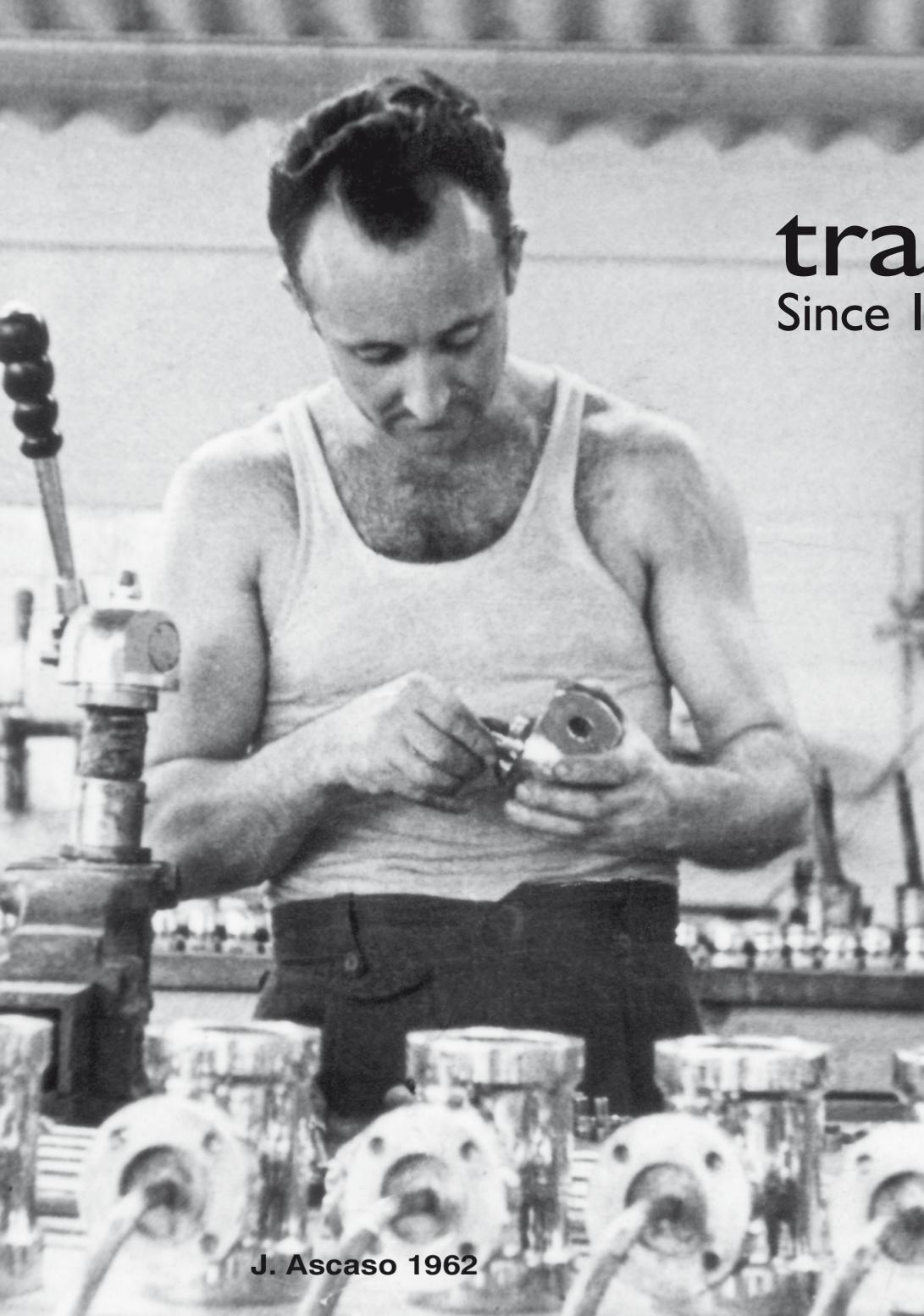




B A R I S T A

by **ascaso**



J. Ascaso 1962

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. ”

Contents

- 0** Tradition & Future
Tradición y Futuro
- 1** D.N.A.
A.D.N.
- 3** Quality Details
Detalles de Calidad
- 5** BARISTA Models
Modelos BARISTA
- 11** BAR Models
Modelos BAR
- 15** Technical Data & Options
Datos Técnicos y Opciones



100% handmade in Barcelona

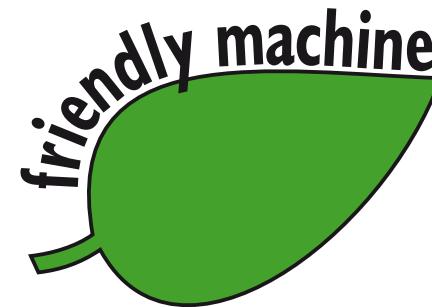


BCN
100%
DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA

D.N.A.
A.D.N.



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

Two options Dos opciones

The solution that adapts to all the needs of the espresso market.

La solución adaptable a todas las necesidades del mercado del espresso.



B A R I S T A

Medium-high coffee consumption
(13- to 18-liters Inox boiler and rotary pump)

Consumo de café medio- alto
(Caldera inox 13-18L y bomba rotativa)



bar

Moderate coffee consumption
(4-liters Inox boiler and vibration pumps)

Consumo de café moderado
(Caldera inox 4L y bombas vibratorias)

bar & B A R I S T A

Quality Details Detalles de Calidad

■ Inox 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 inox.

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)

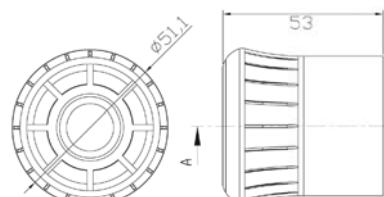
■ Steam/water knobs.

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.





■ Steam and water taps.

Guaranteed long useful life.

Grifos vapor y agua.

Larga vida garantizada.



■ 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.



■ Work area light (optional Barista)

Illuminación zona trabajo (opcional Barista)



■ 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.
Relé estático.

High-quality heat-resistant wiring.
Cableado anticalórico 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. (Barista)

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". (Barista)

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.



BARISTA

Groups Grupos



Medium-high
coffee consumption
Consumo café
medio y alto

Adapts to pod
and capsule
Adaptable a
monodosis y cápsula



BCN
100%
DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA



High-density brass groups (with pre-infusion chamber).



Barista group
Grupo Barista
(2,5 kg)

■ **Food-safe.** All of the brass components that come into contact with water are specially treated to drastically reduce the amount of lead and other metals in the beverage.

■ **Large thermal mass:** ensures high stability.

■ **Pre-infusion** is available with our Barista machines. In-factory setting, but programmable through the button pad. During distribution, the ground coffee is pre-washed for a few seconds with unpressurised hot water. Afterwards, it is extracted with pressurised hot water from the pump. This allows greater extraction of water-soluble substances and achieves a denser and longer-lasting froth.

Grupos de latón de alta densidad (con cámara de preinfusión).



Barista Pro group
Grupo Barista Pro
(3,7 kg)

■ **Seguridad alimentaria.** Todos los componentes de latón que están en contacto con el agua tienen un tratamiento especial que reduce drásticamente el plomo y otros metales en la bebida.

■ **Gran masa térmica:** asegura una alta estabilidad.

■ **Preinfusión.** Nuestras máquinas Barista disponen de **preinfusión**. Establecida en fábrica pero programable a través de la botonera. En el momento de la erogación, el café molido se “prebaña”, durante pocos segundos, de agua caliente sin presión. Posteriormente será extractado con agua caliente bajo la presión de la bomba. Esto permite aumentar la extracción de sustancias hidrosolubles y obtener una crema más densa y permanente.

One Boiler Caldera One



Bar ONE group
Grupo Bar ONE
(325 ml)



Moderate coffee consumption
Consumo café moderado



Thermoblock PF

Only pods / Only capsules
Sólo pods / Sólo cápsulas



Thermoblock group
(fixed filter holder)
Grupo thermoblock
(portafijo)



Thermoblock group
(Auto-eject capsule)
Grupo thermoblock
(Cápsula auto-expulsión)

Thermoblock PM

Removable arm. Only capsules
Porta móvil. Sólo cápsulas



Capsule bar group
mobile filter holder
Grupo bar
cápsula
portamóvil



Thermoblock Options Opciones Thermoblock



Nickelled brass
Latón Niquelado



Aluminium + Inox
Aluminio + Inox



Aluminium
Aluminio

Inox?

BARISTA



Boiler in Inox AISI 304L.

Extremely sturdy.
Boiler thickness: 2 mm
Thermal mass thickness: 2 mm
13/18 liters (2/3 groups)

Option:

Boiler insulation (+ energy saving).

Calderas en inox ASI 304L.

Gran robustez.
Grosor caldera : 2mm
Grosor térmicos : 2mm
13/18 litros (2/3 grupos)

Opción:

Aislamiento caldera para mayor ahorro energético.

High-quality Incoloy® stainless steel heating element.

Resistencia en acero inoxidable Incoloy de alta calidad.



Inox rotary pump
Bomba rotativa inox

bar



Steam inox boiler (4L) AISI 304L

Caldera inox vapor (4 L) AISI 304L



ULKA pump
Bomba ULKA



Aluminium+Inox

Great volume. Oversized to obtain a professional thermal stability.
Circuit of steel.

Aluminio+Inox

Gran volumen. Sobredimensionado para obtener una estabilidad térmica profesional. Circuito de inox.

■ THERMAL STABILITY/ENERGY SAVINGS. (-30%)

Copper is an excellent heat conductor and, as a result, a good heat sink. It is not the ideal material for maintaining thermal stability. Thus, a great amount of power is required to maintain the correct thermal stability. Stainless steel is a terrible heat conductor and heat sink. Therefore, it is a material that requires less power to maintain thermal stability. We guarantee a saving between 15% and 30% compared to a similar machine with copper boiler.

■ MECHANICAL RESISTANCE:

The mechanical resistance of copper is almost nil. Stainless steel has a high mechanical resistance.

■ ANTI-LIME SCALE:

Stainless steel is the ideal material to avoid the build-up of lime scale deposits.

■ 100% FOOD-SAFE:

Neither stainless steel nor its soldering releases oxides. Its offers optimal corrosion resistance. It is an excellent choice from a hygiene point of view.

We have decided to manufacture all components that were traditionally made of copper in stainless steel (boiler, heating elements, pipes, etc.).

■ ESTABILIDAD TÉRMICA/AHORRO ENERGÉTICO. (-30%)

El cobre es un óptimo conductor de calor, y en consecuencia, un gran disipador de calor. No es un material ideal para mantener estabilidad térmica. Por este motivo necesita gran cantidad de potencia para mantener una térmica ideal. El acero inoxidable es un pésimo conductor de calor, y un pésimo disipador de calor. Esto hace que sea un material que necesita menos potencia para mantener una estabilidad térmica óptima. Garantizamos un ahorro entre un 15% y 30% respecto a una máquina similar con caldera de cobre.

■ RESISTENCIA MECÁNICA:

El cobre tiene una resistencia mecánica casi nula. El acero inoxidable tiene una gran resistencia mecánica.

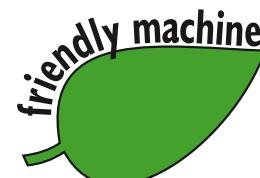
■ ANTICALCAREO:

El acero inoxidable es el material ideal para la no adhesión de la cal.

■ ALIMENTARIO 100%:

El acero inoxidable ni sus soldaduras liberan óxidos. Tiene una resistencia óptima a la corrosión. Es ideal bajo el punto de vista sanitario.

Hemos apostado por realizar todos los componentes, que tradicionalmente son de cobre, en acero inoxidable. (Caldera, resistencias, tuberías,...)



BCN
100%
DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA

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)



Excellent coffee result
Calidad en taza
garantizada



Single servings
(see accessories)
Monodosis (ver accesorios)



Barista group
Grupo Barista
(2,5 kg)



Barista 2GR



(13 L / 3500 W)



Barista Pro group
Grupo Barista Pro
(3,7 kg)



Barista PRO 2GR



Barista Pro group
Grupo Barista Pro
(3,7 kg)



Barista PRO 3GR



(13 L / 3500 W)



(18 L / 5550 W)



bar Groups Grupos



BCN
100%
DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA



All of the brass components that come into contact with water are specially treated to drastically reduce the amount of lead and other metals in the beverage.

Todos los componentes de latón que están en contacto con el agua tienen un tratamiento especial que reduce drásticamente el pomo y otros metales en la bebida.



Moderate coffee consumption
Consumo café moderado



Grounds / Pod systems
(ESE and capsule)
Molido / Sistemas
monodosis (ESE y cápsula)

One Boiler Caldera One



Thermoblock PF



Thermoblock PM



Thermoblock Options Opciones Thermoblock



bar

Models Modelos



Steam inox boiler
Caldera inox vapor
(4 L)



Removable water tank or
main connection
Depósito agua extraible o
conexión red



Volumetric dosage
Dosificación electrónica



ULKA pumps
Bombas ULKA



Excellent coffee result
Calidad en taza
garantizada



Pod only
Sólo Pastilla



Bar Pod 1GR



Bar Pod 2GR



Capsule only
Sólo Cápsula



Bar Capsule
Auto-ejection 1GR



Bar Capsule
Auto-ejection 2GR

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



Capsule only
Sólo Cápsula



Bar Capsule 1GR



Options
Versatile Versátil (KIT.16)
Capsule Cápsula (PM.85)



Bar ONE 1GR



Bar Capsule 2GR



Bar ONE 2GR



Technical Data

Datos Técnicos

bar

Model / Modelo	POD Fixed Filter holder Portafijo		Capsule Auto-ejection Fixed Filter holder Portafijo		Capsule Mobile Filter holder Portamóvil		ONE Ground (versatile) Molido (versátil)	
	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 Termos fusible 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.

BARISTA

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
220V/380V Trifásica	-	Optional Opcional 3500 W	Optional Opcional 5500 W
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 Portafiltro 1Café/2Cafés	1/1	1/2	1/3
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 Dosisificación volumétrica	X	X	X

Options Opciones

- Raised version (12 cm)
- Versión elevada (12cm)
- Electric cup warmer.
- Calientatazas activo.
- Barista lights.
- Barista Lights.
- Bottomless.
- Portafiltro sin fondo.
- Barista capsule filterholder.
- Porta cápsula Barista.
- Barista pod filter.
- Filtro pastilla Barista.
- Sirai Pressurestat.
- Presostato Sirai.
- Inox feet (Standard for PRO model).
- Patas inox. (De serie en modelo PRO).
- Double steam tap (standard for PRO model).
- Doble grifo vapor (de serie en modelo PRO)
- Total stainless steel body (more colours upon request).
- Carroceria full inox. (+ colores bajo pedido).
- 380 V - three phase.
- Resistencias potenciadas (con más W).
- Insulation boiler.
- Aislamiento calderas.
- Machine base/Knock box (l.2260) (H:90mm)
- Base máquina / picamarros (l.2260) (H:90mm)

Other Catalogues Otros Catálogos



Home/Office Coffee Machines.

Please enquire.

Máquinas de Café.

Solicítelo.



HOME / OFFICE

BAR / RESTAURANT

GRINDERS

B A R I S T A

by **ascaso**



BCN
100%
DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA



Energía, 39-41
Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà
Barcelona / Spain

Tel. (34) 93 377 64 11
Fax (34) 93 377 93 47

ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com

