



Cafeteros desde 1850



CAFÉS • BLENDS



BLEND · SELECCIÓN PURO ARÁBICA



NOTA DE CATA

Café muy aromático con notas florales, con una acidez muy marcada y un cuerpo balanceado, con notas dulces muy pronunciadas. Postgusto final largo, duradero, suave, meloso y persistentes notas de chocolate.

Aroma: Muy pronunciado

Acidez: Alta

Cuerpo: Medio

Dulzor: Elevada

Amargor: Exento

INGREDIENTES

Café de tueste natural.
100% arábica.



SELECCIÓN PURO ARÁBICA

DATOS PRODUCTO

Código producto: GPA1KB6

Peso Neto: 1 kg

Unidades por pack: 6 unidades (retractilado)

CONSUMO PREFERENTE: 9 meses

Envase con válvula de seguridad, garantizando así la máxima conservación del producto.
Guardar en lugar fresco y seco. Para una buena conservación, mantener el paquete siempre cerrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Métodos de análisis

Humedad	Máx. 5 %	ISO 11294 (Gravimetría)
Cafeína anhidra sobre materia seca	Mín. 0,7%	ISO 20481 (HPLC)
Cenizas totales sobre materia seca	Máx. 6%	AOAC 920.153 (Gravimetría)
Sólidos solubles en el extracto acuoso *	20-35%	AOAC 973.21
Rendimiento en cafetera (tazas/kg)	135-140	Espresso

*Extracto acuoso (infusión 10% en masa, tras ebullición del agua hirviendo 5 min)

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Ocratoxina A	Máx. 5.0 µg/kg
--------------	----------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100 g

Valor energético	1.304 KJ / 317 Kcal
Grasas	11,0 g
De las cuales:	
Saturadas	4,7 g
Monoinsaturadas	1,0 g
Poliinsaturadas	5,3 g
Hidratos de carbono	17,1 g
De los cuales:	
Azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	57,7 g
Proteínas	8,5 g
Sal	< 0,01 g



BLEND · SELECCIÓN SUPERIOR NATURAL



NOTA DE CATA

Café de aroma afrutado con ligeras notas almendradas, de acidez y cuerpo muy equilibrados, presenta buen dulzor, con ligeras notas amargas y notas de manzana. Postgusto untuoso de sabor persistente.

Aroma: Pronunciado
Acidez: Media
Cuerpo: Medio
Dulzor: Medio
Amargor: Ligeras notas

INGREDIENTES

Café de tueste natural.
70% arábica, 30% robusta.



SELECCIÓN SUPERIOR NATURAL

DATOS PRODUCTO

Código producto: GSS1KB6

Peso Neto: 1 kg

Unidades por pack: 6 unidades (retractilado)

CONSUMO PREFERENTE: 9 meses

Envase con válvula de seguridad, garantizando así la máxima conservación del producto.
Guardar en lugar fresco y seco. Para una buena conservación, mantener el paquete siempre cerrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Métodos de análisis

Humedad	Máx. 5 %	ISO 11294 (Gravimetría)
Cafeína anhidra sobre materia seca	Mín. 0,7%	ISO 20481 (HPLC)
Cenizas totales sobre materia seca	Máx. 6%	AOAC 920.153 (Gravimetría)
Sólidos solubles en el extracto acuoso *	20-35%	AOAC 973.21
Rendimiento en cafetera (tazas/kg)	135-140	Espresso

*Extracto acuoso (infusión 10% en masa, tras ebullición del agua hirviendo 5 min)

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Ocratoxina A	Máx. 5.0 µg/kg
--------------	----------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100 g

Valor energético	1.304 KJ / 317 Kcal
Grasas	11,0 g
De las cuales:	
Saturadas	4,7 g
Monoinsaturadas	1,0 g
Poliinsaturadas	5,3 g
Hidratos de carbono	17,1 g
De los cuales:	
Azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	57,7 g
Proteínas	8,5 g
Sal	< 0,01 g



BLEND · SELECCIÓN EXPRÉS NATURAL



NOTA DE CATA

Café de aroma persistente con notas amaderadas. Dispone de una ligera acidez y un cuerpo muy bien estructurado, con un amargor medio y ligeras notas de cedro. Postgusto intenso con notas amaderadas.

Aroma: Pronunciado-Intenso

Acidez: Ligera

Cuerpo: Elevado

Dulzor: Bajo

Amargor: Ligero

INGREDIENTES

Café de tueste natural.
50% arábica, 50% robusta.



SELECCIÓN EXPRÉS NATURAL

DATOS PRODUCTO

Código producto: GSE1KB6

Peso Neto: 1 kg

Unidades por pack: 6 unidades (retractilado)

CONSUMO PREFERENTE: 9 meses

Envase con válvula de seguridad, garantizando así la máxima conservación del producto.
Guardar en lugar fresco y seco. Para una buena conservación, mantener el paquete siempre cerrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Métodos de análisis

Humedad	Máx. 5 %	ISO 11294 (Gravimetría)
Cafeína anhidra sobre materia seca	Mín. 0,7%	ISO 20481 (HPLC)
Cenizas totales sobre materia seca	Máx. 6%	AOAC 920.153 (Gravimetría)
Sólidos solubles en el extracto acuoso *	20-35%	AOAC 973.21
Rendimiento en cafetera (tazas/kg)	135-140	Espresso

*Extracto acuoso (infusión 10% en masa, tras ebullición del agua hirviendo 5 min)

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Ocratoxina A	Máx. 5.0 µg/kg
--------------	----------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100 g

Valor energético	1.304 KJ / 317 Kcal
Grasas	11,0 g
De las cuales:	
Saturadas	4,7 g
Monoinsaturadas	1,0 g
Poliinsaturadas	5,3 g
Hidratos de carbono	17,1 g
De los cuales:	
Azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	57,7 g
Proteínas	8,5 g
Sal	< 0,01 g



BLEND · SELECCIÓN CRÈME NATURAL



NOTA DE CATA

Café de aroma poco pronunciado, baja acidez, cuerpo muy marcado, enmascarando sus notas dulces. Postgusto intenso con un amargor medio.

Aroma: Medio
Acidez: Baja
Cuerpo: Elevado
Dulzor: Bajo
Amargor: Medio

INGREDIENTES

Café de tueste natural.
100% robusta.



SELECCIÓN CRÈME NATURAL

DATOS PRODUCTO

Código producto: GCN1KB6

Peso Neto: 1 kg

Unidades por pack: 6 unidades (retractilado)

CONSUMO PREFERENTE: 9 meses

Envase con válvula de seguridad, garantizando así la máxima conservación del producto.
Guardar en lugar fresco y seco. Para una buena conservación, mantener el paquete siempre cerrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Métodos de análisis

Humedad	Máx. 5 %	ISO 11294 (Gravimetría)
Cafeína anhidra sobre materia seca	Mín. 0,7%	ISO 20481 (HPLC)
Cenizas totales sobre materia seca	Máx. 6%	AOAC 920.153 (Gravimetría)
Sólidos solubles en el extracto acuoso *	20-35%	AOAC 973.21
Rendimiento en cafetera (tazas/kg)	135-140	Espresso

*Extracto acuoso (infusión 10% en masa, tras ebullición del agua hirviendo 5 min)

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Ocratoxina A	Máx. 5.0 µg/kg
--------------	----------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100 g

Valor energético	1.304 KJ / 317 Kcal
Grasas	11,0 g
De las cuales:	
Saturadas	4,7 g
Monoinsaturadas	1,0 g
Poliinsaturadas	5,3 g
Hidratos de carbono	17,1 g
De los cuales:	
Azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	57,7 g
Proteínas	8,5 g
Sal	< 0,01 g



BLEND · SELECCIÓN DESCAFEINADO



NOTA DE CATA

Café de aroma afrutado, de acidez y cuerpo muy equilibrado, buen dulzor y sabor intenso. Postgusto persistente con notas de regaliz.

Aroma: Pronunciado

Acidez: Media

Cuerpo: Medio

Dulzor: Medio

Amargor: Exento

INGREDIENTES

Café de tueste natural descafeinado.
50% arábica, 50% robusta.



SELECCIÓN DESCAFEINADO

DATOS PRODUCTO

Código producto: GDE1KB6

Peso Neto: 1 kg

Unidades por pack: 6 unidades (retractilado)

CONSUMO PREFERENTE: 9 meses

Envase con válvula de seguridad, garantizando así la máxima conservación del producto.
Guardar en lugar fresco y seco. Para una buena conservación, mantener el paquete siempre cerrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Métodos de análisis

Humedad	Máx. 5 %	ISO 11294 (Gravimetría)
Cafeína anhidra sobre materia seca	Máx. 0,1%	ISO 20481 (HPLC)
Cenizas totales sobre materia seca	Máx. 6%	AOAC 920.153 (Gravimetría)
Sólidos solubles en el extracto acuoso *	20-35%	AOAC 973.21
Rendimiento en cafetera (tazas/kg)	135-140	Espresso

*Extracto acuoso (infusión 10% en masa, tras ebullición del agua hirviendo 5 min)

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Ocratoxina A	Máx. 5.0 µg/kg
--------------	----------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100 g

Valor energético	1.266 KJ / 307 Kcal
Grasas	9,4 g
De las cuales:	
Saturadas	4,1 g
Monoinsaturadas	0,9 g
Poliinsaturadas	4,4 g
Hidratos de carbono	16,7 g
De los cuales:	
Azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	57,2 g
Proteínas	10,4 g
Sal	< 0,01 g



CAFÉ ARÁBICA ORIGEN COLOMBIA



*Ahora que ya conoces
lo que es un buen café...
te presentamos uno
extraordinario.*

100% colombia

NOTA DE CATA

Fragancia y aroma elevado, con notas dulces y achocolatadas, que lo convierten en una bebida redonda y equilibrada. Destaca su acidez cítrica y dulce que está en buen equilibrio con lo que se consigue un café balanceado y cremoso, con un postgusto prolongado. Las sensaciones que transmite este café te invitan a tomar una nueva taza.

- Aroma: Muy pronunciado
- Acidez: Cítrica
- Cuerpo: Cremoso
- Dulzor: Medio
- Amargor: Exento
- Amargor: Prolongado

INGREDIENTES

Café de tueste natural.
100% arábica.





CAFÉ ARÁBICA ORIGEN COLOMBIA

DATOS PRODUCTO

Código producto: GCE3KLT

Peso Neto: 3 kg

Unidades por caja: 2 unidades

CONSUMO PREFERENTE: 9 meses

Almacenaje: guardar en lugar fresco y seco. Para una buena conservación, mantener el paquete siempre cerrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Métodos de análisis

Humedad	Máx. 5 %	ISO 11294 (Gravimetría)
Cafeína anhidra sobre materia seca	Min. 0,7%	ISO 20481 (HPLC)
Cenizas totales sobre materia seca	Máx. 6%	AOAC 920.153 (Gravimetría)
Sólidos solubles en el extracto acuoso *	20-35%	AOAC 973.21
Rendimiento en cafetera (tazas/kg)	-	Espresso

*Extracto acuoso (infusión 10% en masa, tras ebullición del agua hirviendo 5 min)

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Ocratoxina A	Máx. 5.0 µg/kg
--------------	----------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100 g

Valor energético	1.304 KJ / 317 Kcal
Grasas	11,0 g
De las cuales:	
Saturadas	4,7 g
Monoinsaturadas	1,0 g
Poliinsaturadas	5,3 g
Hidratos de carbono	17,1 g
De los cuales:	
Azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	57,7 g
Proteínas	8,5 g
Sal	< 0,01 g



CAFÉ ARÁBICA DESCAFEINADO CON AGUA



*Un descafeinado
memorable para
el paladar.*

*100% arábica
descafeinado con agua*

NOTA DE CATA

Café de aroma pronunciado y muy aromático, destacando una acidez fina y elegante.

- Aroma: Pronunciado
- Acidez: Fina y elegante
- Cuerpo: Elevado
- Dulzor: Notable
- Amargor: Exento
- Postgusto: Prolongado

INGREDIENTES

Café de tueste natural.
100% arábica.



CAFÉ ARÁBICA DESCAFEINADO CON AGUA

DATOS PRODUCTO

Código producto: GDP250LT
Peso Neto: 250 g
Unidades por caja: 6 unidades

CONSUMO PREFERENTE: 9 meses

Almacenaje: guardar en lugar fresco y seco. Para una buena conservación, mantener el paquete siempre cerrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Métodos de análisis

Humedad	Máx. 5 %	ISO 11294 (Gravimetría)
Cafeína anhidra sobre materia seca	Máx. 0,1%	ISO 20481 (HPLC)
Cenizas totales sobre materia seca	Máx. 6%	AOAC 920.153 (Gravimetría)
Sólidos solubles en el extracto acuoso *	20-35%	AOAC 973.21
Rendimiento en cafetera (tazas/kg)	135-140	Espresso

*Extracto acuoso (infusión 10% en masa, tras ebullición del agua hirviendo 5 min)

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Ocratoxina A	Máx. 5.0 µg/kg
--------------	----------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por cada 100 g

Valor energético	1.266 KJ / 307 Kcal
Grasas	9,4 g
De las cuales:	
Saturadas	4,1 g
Monoinsaturadas	0,9 g
Poliinsaturadas	4,4 g
Hidratos de carbono	16,7 g
De los cuales:	
Azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	57,2 g
Proteínas	10,4 g
Sal	< 0,01 g

CAFÉS • CÁPSULAS



CÁPSULAS DE CAFÉ



SELECCIÓN PURO ÁRABICA

Muy aromático con notas florales, acidez muy marcada y cuerpo balanceado, con notas dulces muy señaladas, postgusto de final largo, persistente, suave, meloso y notas de chocolate.

Código: GPA7GC1

Caja de 100 cápsulas.

Peso Neto unidad: 7 g



SELECCIÓN EXPRÉS NATURAL

Aroma y cuerpo persistente con notas amaderadas de cedro, ligera acidez, muy bien estructurado, amargor medio y postgusto intenso.

Código: GEN7GC1

Caja de 100 cápsulas.

Peso Neto unidad: 7 g



DESCAFEINADO NATURAL

Cuerpo medio/alto, ligeras señales de amargor en el retrogusto. Aroma bueno y sabor persistente.

Código: GDE7GC1

Caja de 100 cápsulas.

Peso Neto unidad: 7 g

CONSUMO PREFERENTE: 12 meses

Cada cápsula es envasada en una confección individual sellada en atmósfera inerte, permitiendo la perfecta conservación del aroma hasta el momento del uso.

CAFÉ SOLUBLE · INFUSIONES



CAFÉ SOLUBLE



DESCAFEINADO SOLUBLE

Estuche de 100 sobres de 2 g
Caja de 10 estuches

INFUSIONES



MANZANILLA

Estuche de 100 infusiones de 1,2 g
Caja de 20 estuches



POLEO MENTA

Estuche de 100 infusiones de 1,5 g
Caja de 20 estuches



TÉ

Estuche de 100 infusiones de 1,8 g
Caja de 20 estuches



TILA

Estuche de 100 infusiones de 1,1 g
Caja de 20 estuches



INFUSIONES PREMIUM



BREAKFAST CHAI TEA

Nota de cata: Suave mezcla de tés negros (Ceylán, Assam) aderezada con canela y vainilla. Todo el cuerpo característico de los tés fermentados. Bebida vigorizante y digestiva. Perfecta para un buen desayuno, sobremesa o merienda.

Tiempo de infusión: 3 a 4 minutos a 95°.

Ingredientes: té negro con canela y vainilla

Características: Estuches de 20 unidades de 2,5 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal



TUAREG TEA

Nota de cata: Placer refrescante. Todo el carácter del té verde Gunpowder (no fermentado) en combinación con la hierbabuena. Bebida dulce y aromática, perfecta para tomar con un poco de azúcar a modo de refresco saludable. Antioxidante, vigorizante, diurética y digestiva.

Tiempo de infusión: 2 minutos a temperatura no superior a 75°.

Ingredientes: té verde (no fermentado) con hierbabuena.

Características: Estuches de 20 unidades de 2,5 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal



UNUSUAL PUERH TEA

Nota de cata: Todo carácter. Té rojo (té de larga fermentación) combinado elegantemente con el dulce regaliz. Bebida corporal, de sabor intenso, terroso. Excelente vigorizante, destaca por sus propiedades diuréticas y liposolubles, recomendándose en dietas adelgazantes.

Tiempo de infusión: 3 a 5 minutos a 95°

Ingredientes: té rojo con regaliz.

Características: Estuches de 20 unidades de 2,5 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal



TANGERINE TEA

Nota de cata: Con los primeros brotes de la planta de té se elabora el té blanco. Sin fermentar, los tiernos brotes aportan a la bebida un sabor fino y elegante, muy suave, con poco cuerpo, de acidez muy agradable que combina a la perfección con la mandarina. Antioxidante por excelencia.

Tiempo de infusión: 2 minutos a temperatura no superior a 70°.

Ingredientes: té blanco con mandarina.

Características: Estuches de 20 unidades de 2,5 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal



INFUSIONES PREMIUM

EARL GREY TEA



Nota de cata: Clásico inglés, todo el cuerpo del té negro con el aporte cítrico de la bergamota. Bebida elegante y sutil donde las haya, destaca por su intenso aroma y su regusto final a bergamota. Ideal para una buena sobremesa o merienda, solo o con una nube de leche.

Tiempo de infusión: 3 a 4 minutos a 95°.

Ingredientes: té negro con bergamota.

Características: Estuches de 20 unidades de 2,5 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal

GREEN TEA



Nota de cata: Perfecto antioxidante y diurético. Bebida suave, con buena acidez y cuerpo ligero. Aromas herbales característicos de los téis no fermentados. Ideal para tomar solo o con limón a cualquier hora, como tonificante o refresco.

Tiempo de infusión: 2 minutos a temperatura no superior a 75°.

Ingredientes: té verde puro.

Características: Estuches de 20 unidades de 2,5 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal

TAJ MAHAL ROOIBOS



Nota de cata: Delicia oriental. Todo el cuerpo y carácter del rooibos (sin cafeína) en combinación con la exquisita mezcla de canela y naranja, aderezado todo ello con pétalos de rosa. Una explosión de sabor y aromas en perfecta sintonía. Refrescante y digestivo, ideal a cualquier hora.

Tiempo de infusión: 3-4 minutos

Ingredientes: rooibos con canela, naranja y pétalos de rosa.

Características: Estuches de 20 unidades de 2,5 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal

ROOIBOS VAINILLA



Nota de cata: Una mezcla clásica a base de rooibos y vainilla. Corporal, dulce y fragante, ideal después de la comida por su sabor y carácter tonificante. No contiene cafeína.

Tiempo de infusión: 3-4 minutos

: rooibos con vainilla y nata.

Características: Estuches de 20 unidades de 3 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal



INFUSIONES PREMIUM



RELAX · TANGENIRE

Nota de cata: Infusión relajante a base de tila y melisa. Suave y fragante, con todo el sabor que nos da la mandarina y los elegantes perfiles aromáticos de la flor de azahar

Tiempo de infusión: 3-4 minutos

Ingredientes: tila, melisa y mandarina.

Características: Estuches de 20 unidades de 2,5 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal



RED FRUITS

Nota de cata: Una golosina en forma de bebida. Infusión de cereza y frutos rojos, corporal y dulce, con matices de acidez bien definidos y un aroma que no deja indiferente a nadie.

Tiempo de infusión: 3-4 minutos

Ingredientes: infusión de frutos rojos.

Características: Estuches de 20 unidades de 3 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal



FRESH MINT

Nota de cata: Todo sabor y aroma a partir de las mejores hojas de menta piperita y hierbabuena. Refrescante, tonificante y digestivo.

Tiempo de infusión: 3-4 minutos.

Ingredientes: menta y hierbabuena.

Características: Estuches de 20 unidades de 2,5 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal



HERBAL DIGEST

Nota de cata: Tonificante y digestivo. Una bebida sabrosa y fragante para las sobremesas.

Tiempo de infusión: 3-4 minutos.

Ingredientes: manzanilla, anís, regaliz y menta.

Características: Estuches de 20 unidades de 2,5 g / Caja de 20 estuches
Envase piramidal



INFUSIONES PREMIUM

ESTUCHES EXPOSITORES



AZÚCARES Y EDULCORANTE



AZÚCARES GARRIGA



AZÚCAR BLANCO

7 g
Caja de 1.000 uds.



AZÚCAR BLANCO

5 g
Caja de 1.500 uds.



AZÚCAR MORENO

5 g
Caja de 800 uds.



AZÚCAR CON AGITADOR

7 g
Caja de 500 uds.



EDULCORANTE

1 g
Estuche de 150 uds.
Caja de 20 estuches.

PLV



VAJILLA CAFÉ



TAZA CAFÉ CON LECHE

Estuche de 12 juegos



TAZA CORTADO

Estuche de 12 juegos



TAZA CAFÉ

Estuche de 12 juegos

PIZARRAS Y SERVILLETERO



PIZARRA PARED

Medida exterior: 54,4x85 cm



PIZARRA CABALLETE

Medida exterior: 118x57 cm



SERVILLETERO



VAJILLA COLOMBIA



TAZA CAFÉ CON LECHE

Estuche de 12 juegos



TAZA CORTADO

Estuche de 12 juegos



TAZA CAFÉ

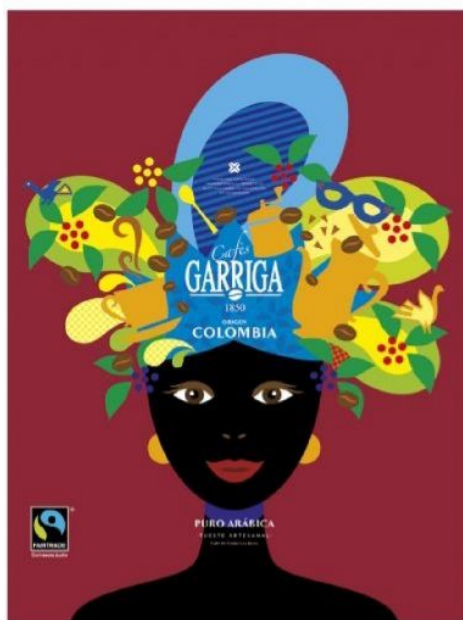
Estuche de 12 juegos

DELANTAL COLOMBIA



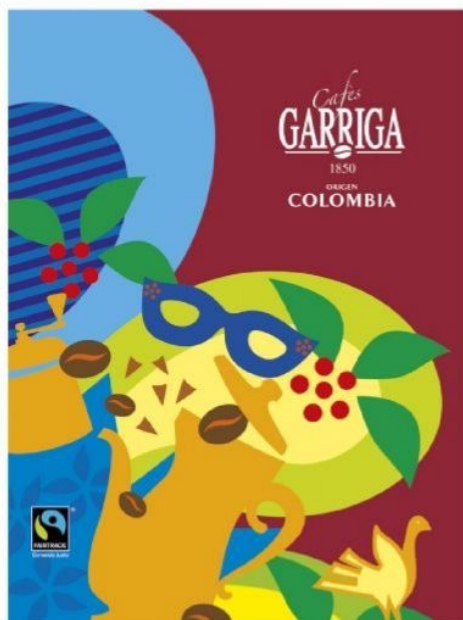
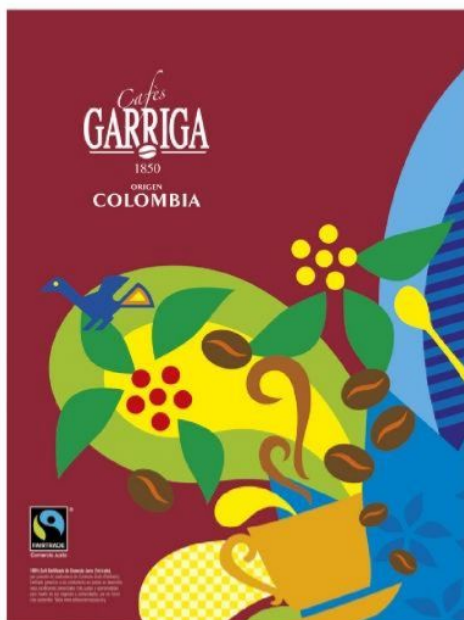


CUADROS COLOMBIA



MEDIDAS

41 X 33 cm



MAQUINARIA



S2 COMPACT - 2G · CONSUMOS DE 200 A 260 KGS/ AÑO

CAFETERA



macchine per caffè espresso

Máquinas electrónicas automáticas "made in Italy" óptimas para elaborar la perfecta taza de espresso con absoluto respeto de la experiencia y tradición 100% italiana. Equipamiento robusto, eficaz y de alta estabilidad térmica debido a su particular sistema de intercambio de calor: excelente para altas producciones con total control de los parámetros espresso. Estética de líneas clásicas o modernas ideal para Coffee-shops, cafeterías y conceptos donde el espresso es el protagonista.



La Spaziale S2 Compact 2 g
Monofásica.

DESCALCIFICADOR

Elimina partículas y contaminantes que son causantes de sabores y olores indeseados, conservando aquellos minerales que mantienen el pleno sabor y aroma del café. Permite un control preciso y consistente de la dureza del agua y previene la formación de depósitos de cal, lo que garantiza la protección de la máquina y sus elementos.



Claris Ultra

MOLINOS



Molino Zero



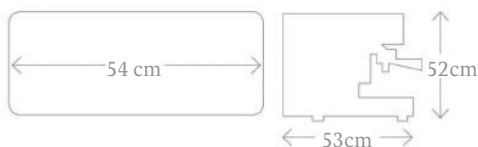
Molino Descaf. Penta Junior



S2 COMPACT - 2G · CONSUMOS DE 200 A 260 KGS/AÑO

DATOS PRODUCTO

- S2 Máquina de café con dosificación electrónica programable.
- Producción hasta 4 cafés/min., 240 cafés/h.
- 2 lanzas de vapor.
- 1 salida de agua caliente para infusiones.
- Toma monofásica a 220-240V/ 50-60Hz.
- Manómetro doble para el control de la presión de la caldera y motor bomba.
- Acabado de la carrocería en acero inoxidable pulido brillante.



Volumen de caldera: 5 L
Potencia resistencia: 3.000 W
Peso: 56 KG

DATOS TÉCNICOS MOLINO ZERO

Potencia	250 w – 1,1 A
Fresas	64 mm Ø
Giros fresas	850 rpm
Tolva	1 kg
Dosificador	300 g
Ruido	62 db
Conexión	Monofásica a 220 V
Peso Neto	17 kg



MEDIDAS

A	
B	215 mm
C	370 mm

VERSIONES

Molino para Café Natural y Descafeinado según volumen de venta. Con dosificador incorporado. Prensador telescópico. Activador On/off con timer incorporado.

DATOS TÉCNICOS MOLINO PENTA JUNIOR

Potencia	100 w – 0,45 A
Fresas	50 mm Ø
Giros fresas	1.400 rpm
Tolva	300 kg
Dosificador	180 g
Ruido	< 62 db
Conexión	Monofásica a 220 V
Peso Neto	5,8 kg



MEDIDAS

A	360 mm
B	260 mm
C	150 mm

VERSIONES

Molino para uso exclusivo descafeinado. Con dosificador incorporado.



S2 - 2G · CONSUMOS DE 260 A 520 KGS/AÑO

CAFETERA



macchine per caffè espresso

Máquinas electrónicas automáticas “made in Italy” óptimas para elaborar la perfecta taza de espresso con absoluto respeto de la experiencia y tradición 100% italiana. Equipamiento robusto, eficaz y de alta estabilidad térmica debido a su particular sistema de intercambio de calor: excelente para altas producciones con total control de los parámetros espresso. Estética de líneas clásicas o modernas ideal para Coffee-shops, cafeterías y conceptos donde el espresso es el protagonista.



La Spaziale S2 2 g
Monofásica

DESCALCIFICADOR

Elimina partículas y contaminantes que son causantes de sabores y olores indeseados, conservando aquellos minerales que mantienen el pleno sabor y aroma del café. Permite un control preciso y consistente de la dureza del agua y previene la formación de depósitos de cal, lo que garantiza la protección de la máquina y sus elementos.



Claris Ultra

MOLINOS



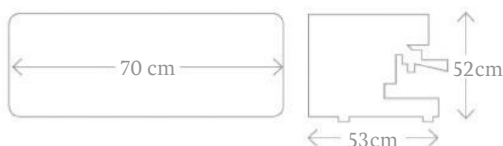
2 Molinos Modelo Zero



S2 - 2G · CONSUMOS DE 260 A 520 KGS/AÑO

DATOS PRODUCTO

- S2 Máquina de café con dosificación electrónica programable.
- Producción hasta 4-6 cafés/min., 240 cafés/h.
- 2 lanzas de vapor.
- 1 salida de agua caliente para infusiones.
- Toma monofásica a 220-240V.
- Manómetro doble para el control de la presión de la caldera y motor bomba.
- Acabado de la carrocería en acero inoxidable pulido brillante.



Volumen de caldera: 10 L
Potencia resistencia: 2.800 W
Peso: 64 KG

DATOS TÉCNICOS MOLINO ZERO

Potencia	250 w – 1,1 A
Fresas	64 mm Ø
Giros fresas	850 rpm
Tolva	1 kg
Dosificador	300 g
Ruido	62 db
Conexión	Monofásica a 220 V
Peso Neto	17 kg



MEDIDAS

A	640 mm
B	215 mm
C	370 mm

VERSIONES: y según volumen de venta.
Con dosificador incorporado. Prensador telescópico. Activador On/off con timer incorporado.



S2 - 3G · CONSUMOS DE 520 KGS/AÑO

CAFETERA



macchine per caffè espresso

Máquinas electrónicas automáticas "made in Italy" óptimas para elaborar la perfecta taza de espresso con absoluto respeto de la experiencia y tradición 100% italiana.

Equipamiento robusto, eficaz y de alta estabilidad térmica debido a su particular sistema de intercambio de calor: excelente para altas producciones con total control de los parámetros espresso. Estética de líneas clásicas o modernas ideal para Coffee-shops, cafeterías y conceptos donde el espresso es el protagonista.



La Spaziale S2 3 g
Monofásica y Trifásica

DESCALCIFICADOR

Elimina partículas y contaminantes que son causantes de sabores y olores indeseados, conservando aquellos minerales que mantienen el pleno sabor y aroma del café. Permite un control preciso y consistente de la dureza del agua y previene la formación de depósitos de cal, lo que garantiza la protección de la máquina y sus elementos.



Clarís Ultra

MOLINOS



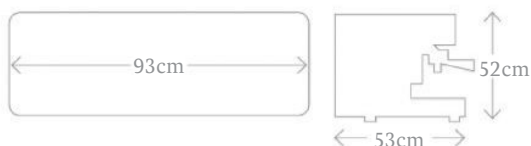
2 Molinos Modelo Zero



S2 - 3G · CONSUMOS DE 520 KGS/AÑO

DATOS PRODUCTO

- S2 Máquina de café con dosificación electrónica programable.
- Producción hasta 6-8 cafés/min., 360 cafés/h.
- 2 lanzas de vapor.
- 1 salida de agua caliente para infusiones.
- Toma monofásica a 220-240V.
- Manómetro doble para el control de la presión de la caldera y motor bomba.
- Acabado de la carrocería en acero inoxidable pulido brillante.



Volumen de caldera: 15 L
Potencia resistencia: 3.800 W
Peso: 80 KG

DATOS TÉCNICOS MOLINO ZERO

Potencia	250 w – 1,1 A
Fresas	64 mm Ø
Giros fresas	850 rpm
Tolva	1 kg
Dosificador	300 g
Ruido	62 db
Conexión	Monofásica a 220 V
Peso Neto	17 kg



MEDIDAS	
A	640 mm
B	215 mm
C	370 mm

VERSIONES: y según volumen de venta.
Con dosificador incorporado. Prensador telescópico. Activador On/off con timer incorporado.



S9

CAFETERA



macchine per caffè espresso

La S9 recoge la tradición de la Spaziale y resume todo lo necesario para elaborar el mejor café espresso: potencia de calentamiento y control preciso de la temperatura, resistencia y calidad de sus materiales, todo ello integrado en una impactante carrocería con ese toque italiano que atrae las miradas y viste los mejores establecimientos. En los escenarios de mayor demanda, la S9 es capaz de cubrir las más altas necesidades de producción de espresso, agua caliente para infusiones y vapor para calentar leche y bebidas, sin perder la elegancia y el refinamiento que la caracterizan.



La Spaziale S9

DATOS PRODUCTO

Características Técnicas:

- Máquina de café electrónica con grupo erogador dosificado programable.
- Disponible en versiones de 2, 3 y 4 grupos, y Compact de 2 grupos.
- Bomba volumétrica interna.
- Calentamiento eléctrico.
- Control electrónico de temperatura de caldera.
- Autonivel electrónico.
- Capacidad de caldera (litros):
 - 5 l (versión Compact).
 - 10 l (versión 2 grupos).
 - 15 l (versión 3 grupos).
 - 20 l (versión 4 grupos).
- Doble manómetro para el control de la presión en caldera y bomba.
- 1 salida para agua caliente y 2 salidas para vapor.
- Termostato de seguridad en resistencias.
- Función "Boost" de incremento automático de temperatura.
- "Bargraph" luminoso para la visualización de la temperatura de caldera.
- Accionamiento de los grifos de vapor y agua caliente mediante palanca.

Alimentación, absorción y peso:

- Compact: 200/220/240V - 3000W - 54Kg.
- 2 grupos: 400/220/240V - 3500W - 65Kg.
- 3 grupos: 400/220/240V - 4500W - 80Kg.
- 4 grupos: 400/220/240V - 6000W - 97Kg.

Medidas:

- Compact / alto: 520/ancho: 580/profundidad: 530
- 2 grupos / alto: 520/ancho: 770/profundidad: 530
- 3 grupos / alto: 520/ancho: 1.000/profundidad: 530
- 4 grupos / alto: 520/ancho: 1.235/profundidad: 530

Opcionales:

- Motobomba volumétrica externa.
- Calienta tazas eléctrico.
- Sonda Latte - MAT.
- ITC: Control individual de temperatura en cada grupo.
- AT: Erogación de agua caliente temporizada para infusiones.
- Versión de carrocería cromada o dorada.
- Versión "Take Away": mayor espacio para colocar vasos de cristal y "Take Away" (16 cent.).



MOLINOS AUTOMÁTICOS

DATOS TÉCNICOS MOLINO ZERO “ON DEMAND”

Sistema molienda	instantáneo “on demand” para 1 y 2 cafés
Contador electrónico	dosis erogadas total y parcial
Fresas planas de acero templado	75 mm Ø
Giros del motor	1400 rpm
Potencia motor	480 W – 1,8 A
Producción	3,2 gr/s*
Display	multi-idioma
Conexión	monofásica a 220 V
Ruido	< 62 dB
Prensa fijo	52 y 56 mm Ø
Carrocería	acero color negro
Capacidad tolva	1 kg
Interruptor manual	on/off
Peso	12 kg



MEDIDAS

A	640 mm
B	215 mm
C	370 mm

DATOS TÉCNICOS MOLINO ZERO “Z10 - ON DEMAND GRINDER”

Sistema molienda	instantáneo “on demand”
Molino	descafeinado / orígenes
Activación	mediante portafiltro
Fresas planas de acero templado	50 mm Ø
Giros del motor	1400 rpm
Potencia motor	180 W – 1,2 A
Conexión	monofásica a 220 V
Ruido	< 62 dB
Carrocería	acero color negro
Interruptor	on/off
Ciclo operativo	5 ss ON / 30 ss OFF
HZ	50 / 60
Peso	5,65 kg



MEDIDAS

A	465 mm
B	160 mm
C	270 mm



MAQUINARIA CÁPSULAS · S1 MINI VIVALDI

CONSUMO A PARTIR DE 15 CÁPSULAS AL DÍA



macchine per caffè espresso

Máquinas electrónicas automáticas “made in Italy” óptimas para elaborar la perfecta taza de espresso con absoluto respeto de la experiencia y tradición 100% italiana. Equipamiento robusto, eficaz y de alta estabilidad térmica debido a su particular sistema de intercambio de calor: excelente para altas producciones con total control de los parámetros espresso. Estética de líneas clásicas o modernas ideal para Coffee-shops, cafeterías y conceptos donde el espresso es el protagonista.



S1 MINI VIVALDI

DATOS PRODUCTO

- Máquina de café de un grupo.
- Dosificación electrónica en la versión.
- Erogación continua en la versión semi-automática Mini Vivaldi.
- Sistema de calentamiento eléctrico.
- Termoregulación electrónica de la temperatura del grupo de erogación de café.
- Termostato de seguridad incorporado.
- Indicación de falta de agua en el tanque incorporado.
- Indicador de temperatura de caldera mediante “bargraf” iluminado.
- Selector automático para la producción de vapor.
- Erogación manual de agua caliente para infusiones.
- Bomba vibratoria incorporada.
- Caldera interna para elaboración de café de 0,45 lit.
- Una lanza de vapor incorporada para calentamiento y emulsión de leche.
- Peso: 22 Kg.
- Alimentación y absorción: 230/110V – 50/60 – 1250W.
- Gestión de alarmas de anomalías en funcionamiento.
- Tanque de agua autónomo interno de 3 litros de capacidad.





MAQUINARIA CÁPSULAS · S1 VIVALDI

CONSUMO A PARTIR DE 15 CÁPSULAS AL DÍA



macchine per caffè espresso

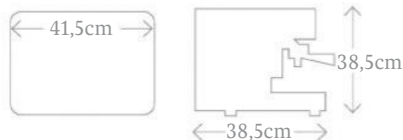
Máquinas electrónicas automáticas "made in Italy" óptimas para elaborar la perfecta taza de espresso con absoluto respeto de la experiencia y tradición 100% italiana. Equipamiento robusto, eficaz y de alta estabilidad térmica debido a su particular sistema de intercambio de calor: excelente para altas producciones con total control de los parámetros espresso. Estética de líneas clásicas o modernas ideal para Coffee-shops, cafeterías y conceptos donde el espresso es el protagonista.



S1 VIVALDI A RED
con descalcificador Claris Ultra.

DATOS PRODUCTO

- Máquina de café electrónica de 1 grupo.
- Dosificación programable.
- Calentador eléctrico.
- Termoregulación electrónica de la temperatura del grupo de erogación para café.
- Termoregulación electrónica de la temperatura de la caldera para la producción de agua caliente y vapor.
- Termostato de seguridad incorporado.
- Autonivel electrónico.
- Indicación mediante Bargraph de la temperatura de funcionamiento.
- Erogación semiautomática de agua caliente para infusiones.
- Bomba volumétrica incorporada.
- Conexión directa a la red hídrica.
- Caldera para la producción de agua caliente y vapor de 2,5 litros.
- Caldera para la erogación del café de 0,45 litros.
- 1 grifo de salida de agua para infusiones y 1 vaporizador.
- Alimentación: 230/110V - 50/60Hz.
- Consumo: 1250W resistencia caldera 800W resistencia grupo.
- Posibilidad de exclusión del calentador de la caldera.
- Funcionamiento en modalidad economy (consumo máximo de 1250W).
- Gestión de alarmas de anomalías en el funcionamiento.



DESCALCIFICADOR

Elimina partículas y contaminantes que son causantes de sabores y olores indeseados, conservando aquellos minerales que mantienen el pleno sabor y aroma del café. Permite un control preciso y consistente de la dureza del agua y previene la formación de depósitos de cal, lo que garantiza la protección de la máquina y sus elementos.



Claris Ultra



MAQUINARIA CÁPSULAS · S1 ARMONÍA

CONSUMOS SUPERIORES A 30 CÁPSULAS/DÍA



macchine per caffè espresso

Máquinas electrónicas automáticas "made in Italy" óptimas para elaborar la perfecta taza de espresso con absoluto respeto de la experiencia y tradición 100% italiana.

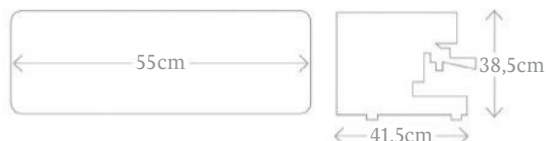
Equipamiento robusto, eficaz y de alta estabilidad térmica debido a su particular sistema de intercambio de calor: excelente para altas producciones con total control de los parámetros espresso. Estética de líneas clásicas o modernas ideal para Coffee-shops, cafeterías y conceptos donde el espresso es el protagonista.



S1 ARMONÍA (Autónoma).

DATOS PRODUCTO

- Máquina de café electrónica de 2 grupos.
- Dosificación programable.
- Erogación de café molido, capsula o monodosis, según configuración.
- Termorregulación independiente por cada grupo de café mediante termostato.
- Contról electrónico de la temperatura de la caldera para la producción de vapor.
- Termostatos de seguridad incorporados.
- Indicación de falta de agua en depósito.
- Iluminación bandeja apoyatazas.
- 2 Bombas vibratorias incorporadas (1 por cada grupo).
- Posibilidad de exclusión de calentador de la caldera vapor (Energy saving).
- Gestión de alarmas de anomalías en el funcionamiento.
- 2 calderas para la erogación del café de 0,45 litros (1 por cada grupo).
- Caldera para la producción de vapor de 1,2 litros.
- Depósito de agua de 3 litros.
- 1 vaporizador.
- Alimentación: 230V - 50/60 Hz.
- Consumo: 1200 W resistencia caldera y 800 W x 2= 1600 W resistencias grupos.
- Laterales en 3 colores disponibles: negro, rojo, gris.





MAQUINARIA CÁPSULAS · S2 ARMONÍA

CONSUMOS SUPERIORES A 30 CÁPSULAS/DÍA



macchine per caffè espresso

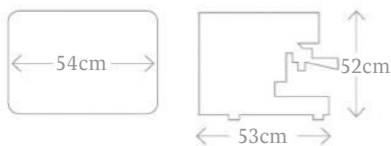
Máquinas electrónicas automáticas “made in Italy” óptimas para elaborar la perfecta taza de espresso con absoluto respeto de la experiencia y tradición 100% italiana. Equipamiento robusto, eficaz y de alta estabilidad térmica debido a su particular sistema de intercambio de calor: excelente para altas producciones con total control de los parámetros espresso. Estética de líneas clásicas o modernas ideal para Coffee-shops, cafeterías y conceptos donde el espresso es el protagonista.



S2 ARMONÍA (a red).

DATOS PRODUCTO

- Equipo profesional compacto de 2 grupos, de medidas reducidas.
- Salida de agua para infusiones.
- Lanza de vapor.
- Grupo erogador y porta-filtro profesional “La Spaziale”.
- Fácil inserción de cápsulas monodosis en porta-filtro especial adaptado.
- Dos botones de selección por grupo: espresso corto y espresso largo.
- Erogación volumétrica programable.
- Indicador de falta de agua en caldera.
- Conexión fija a red de agua.
- Termostato de seguridad en caldera.
- Indicador de calentamiento de caldera.
- Termostato regulador de temperatura independiente por grupo.
- Compatible con diversos estándares de uso.
- Facilidad de uso.
- Datos técnicos:
Consumo biler agua + vapor: 1.200 W
Consumo café: 2x boilers de 800W
Total consumo: 2.800 W - 16A
Conexión monofásica 220V.
Conexión de agua a red 3/8.
Desagüe a red.



DESCALCIFICADOR

Elimina partículas y contaminantes que son causantes de sabores y olores indeseados, conservando aquellos minerales que mantienen el pleno sabor y aroma del café. Permite un control preciso y consistente de la dureza del agua y previene la formación de depósitos de cal, lo que garantiza la protección de la máquina y sus elementos.



Claris Ultra



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO EN PUNTO DE VENTA

Los mantenimientos preventivos serán debidamente programados por Cafés Garriga, teniendo en cuenta fecha de instalación y consumo de establecimiento.

A la recepción del aviso de avería, un técnico se pondrá previamente en contacto con el establecimiento para definir tiempos de resolución, en base a lo siguiente:

- **AVERÍA URGENTE:** cuando la máquina no pueda dispensar café o infusiones.
- **AVERÍA NO URGENTE:** cuando alguna parte de la máquina no funciona correctamente, pero puede dar servicio.

OPERATIVA CALL CENTER Y COMUNICACIONES

Los distintos servicios pueden ser solicitados de la siguiente forma:



De lunes a viernes de 8 h. a 19 h.:

680 53 61 76

Fines de semana y festivos:

902 19 37 85



sat@cafesgarriga1850.com

OPERATIVA CALL CENTER Y COMUNICACIONES

DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE RESOLUCIÓN
Mantenimientos preventivos	Previa programación
Resolución de avería urgente	Máx. 24 horas
Resolución de averías no urgentes	De 24 h. a 48 h.
Instalación de maquinaria	De 48 h. a 72 h.



Cafeteros desde 1850





Cafeteros desde 1850