



# GAGGIA

## LISTA DE PRECIOS PVPR 2024

Ed. 01/ 2024 Válida desde el 1 de enero 2024

MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO  
TRADICIONALES,  
MOLINOS Y ACCESORIOS

# GAGGIA



En España, Gaggia y Futurmat son las principales marcas de referencia de máquinas de café espresso profesionales en el sector hostelero, son sinónimo de calidad, tradición y fiabilidad.

Una extensa gama de productos, con consolidado prestigio en el sector.

## DISEÑO Y CALIDAD

Más de 60 años de historia en la fabricación de máquinas de café espresso profesionales, con un diseño elegante y la más avanzada tecnología.

Quality Espresso cuenta con la **Certificación de Calidad ISO 9001:2015** y la **Certificación 14001:2015 de Gestión Ambiental**.







**GAGGIA**

## ÍNDICE

### LISTA DE PRECIOS PVPR 2024

#### MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO TRADICIONALES

LA REALE	p. 6
LA GIUSTA	p. 7
LA PRECISA	p. 8
LA DECISA	p. 9
GAGGIA VETRO	p. 10
GAGGIA LA NERA	p. 11
GAGGIA RUBY	p. 12
LA DEA	p. 13
LA DEA PRO	p. 14
G-CLEANER	p. 15

#### MOLINOS DE CAFÉ

MOLINO Q5	p. 16
MOLINO Q10 EVO	p. 17
MOLINO Q10 EVO elink	p. 18
MOLINOS GAMA ESTÁNDAR	p. 19
MOLINOS ON DEMAND	p. 20

#### ACCESORIOS Y AUXILIARES

ACCESORIOS BARISTA – Q MILK	p. 21
ACCESORIOS BARISTA – Q STEAM	p. 22
ACCESORIOS BARISTA – Q PRESS	p. 23
KIT PORTACÁPSULAS	p. 24
AUXILIARES MÁQUINAS DE CAFÉ – FILTROS	p. 25
CERTIFICACIONES SCA	p. 26
CONDICIONES GENERALES	p. 27

GAGGIA

la Reale

+ INFORMACIÓN



COLORES



**LA REALE.** Máquina Premium que consigue unir un diseño italiano elegante y sofisticado que nos transporta a los años 50 con la más avanzada tecnología.

**LA REALE,** pensada para el barista y diseñada ergonómicamente para optimizar todas sus prestaciones: Display individual por grupo, área de trabajo con iluminación led, lanzas de vapor Warm-to-touch, portafiltros ergonómicos, dispensador de agua caliente programable en volumen y temperatura, "Dynamic Flow Control" y "flush button" que permite realizar el enjuague del grupo antes de cada extracción.



LA REALE

LA REALE + G10

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	Número GRUPOS	DIMENSIONES cm (Alto x F x A)	RESISTENCIA	CALDERA	CALDERINES	DFC*	PRECIO
9S0300	LA REALE 2G_B	2	56 x 71 x 89	8.500 W	11 litros	0,8 litros x 2	-	16.085 €
9S0301	LA REALE 2G_G	2	56 x 71 x 89	8.500 W	11 litros	0,8 litros x 2	-	16.085 €
9S0350	LA REALE 3G_B	3	56 x 71 x 113	9.900 W	14 litros	0,8 litros x 3	-	19.298 €
9S0351	LA REALE 3G_G	3	56 x 71 x 113	9.900 W	14 litros	0,8 litros x 3	-	19.298 €
9S0325	LA REALE DFC 2G_B	2	56 x 71 x 89	8.500 W	11 litros	0,8 litros x 2	Sí	17.368 €
9S0326	LA REALE DFC 2G_G	2	56 x 71 x 89	8.500 W	11 litros	0,8 litros x 2	Sí	17.368 €
9S0375	LA REALE DFC 3G_B	3	56 x 71 x 113	9.900 W	14 litros	0,8 litros x 3	Sí	20.586 €
9S0376	LA REALE DFC 3G_G	3	56 x 71 x 113	9.900 W	14 litros	0,8 litros x 3	Sí	20.586 €

\* DYNAMIC FLOW CONTROL

GAGGIA

la Giusta

+ INFORMACIÓN

COLOR



**LA GIUSTA** combina de forma inteligente estilo y modernidad. Diseño moderno e innovador en una máquina práctica, eficiente y con la máxima funcionalidad.

**LA GIUSTA,** se ha desarrollado con un enfoque fuertemente marcado por la innovación tecnológica, sin olvidar la más sencilla de las exigencias del barista: Zona de trabajo iluminada, 2 lanzas de vapor, dispensador de agua caliente y práctico interfaz de usuario. Disponible en varias versiones para satisfacer las necesidades de los baristas más exigentes.



LA GIUSTA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	Número GRUPOS	DIMENSIONES cm (Alto x F x A)	RESISTENCIA	CALDERA PROGRAMABLE	DISPLAY	PRECIO
9S0600	LA GIUSTA 2G_B + DISPLAY	2	55 x 64 x 76	3.900 W	14 litros	Sí	8.586 €
9S0601	LA GIUSTA TALL 2G_B + DISPLAY	2	55 x 65 x 76	3.900 W	14 litros	Sí	8.832 €
9S0650	LA GIUSTA 3G_B + DISPLAY	3	55 x 65 x 76	3.900 W	14 litros	Sí	10.350 €
9S0651	LA GIUSTA TALL 3G_B + DISPLAY	3	55 x 65 x 98	6.000 W	21 litros	Sí	10.479 €
9S0603	LA GIUSTA POWERSTEAM HT 2GR_B	3	55 x 65 x 98	6.000 W	21 litros	Sí	9.240 €
9S0604	LA GIUSTA TALL POWERSTEAM HT 2GR_B	3	55 x 65 x 98	6.000 W	21 litros	Sí	9.440 €



GAGGIA

la Precisa

+ INFORMACIÓN



COLORES



**LA PRECISA** es una máquina de café extremadamente práctica y favorable para el barista, con un rendimiento garantizado gracias a su teclado capacitativo, su área de trabajo con iluminación LED y su tradicional circuito hidráulico termosifónico integrado.

- Control temperatura por PID
- Sistema easy late en salida de vapor
- Frontal en cristal templado de alta dureza
- Zona de trabajo totalmente iluminada



LA PRECISA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	Número GRUPOS	DIMENSIONES cm (Alto x F x A)	RESISTENCIA	CALDERA	DISPLAY PROGRAMABLE	PRECIO
9S0450	LA PRECISA 2G + DISPLAY	2	57 x 59 x 76	3.450 W	13 litros	Sí	<b>5.853 €</b>
9S0451	LA PRECISA TALL 2G + DISPLAY	2	57 x 59 x 76	3.450 W	13 litros	Sí	<b>6.080 €</b>
9S0550	LA PRECISA 3G + DISPLAY	3	57 x 59 x 98	4.800 W	20 litros	Sí	<b>7.204 €</b>

GAGGIA

la Decisa

+ INFORMACIÓN



COLORES



**LA DECISA** combina de forma inteligente estilo y modernidad. Diseño moderno e innovador en una máquina práctica, eficiente y con la máxima funcionalidad. Disponible en varias versiones para satisfacer las necesidades de los baristas más exigentes.

- Control temperatura por PID
- Sistema easy late en salida de vapor
- Frontal en cristal templado de alta dureza
- Zona de trabajo totalmente iluminada



LA DECISA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	Número GRUPOS	DIMENSIONES cm (Alto x F x A)	RESISTENCIA	CALDERA	DISPLAY PROGRAMABLE	PRECIO
9S0100	LA DECISA 2G_N	2	57x59x76	3.450 W	13 litros	-	<b>4.766 €</b>
9S0101	LA DECISA TALL 2G_N	2	57x59x76	3.450 W	13 litros	-	<b>5.095 €</b>
9S0102	LA DECISA 2G_N + CALIENTA TAZAS	2	57x59x76	3.450 W	13 litros	-	<b>4.995 €</b>
9S0200	LA DECISA 3G_N + CALIENTA TAZAS	3	57x59x98	4.800 W	20 litros	-	<b>5.970 €</b>
9S0201	LA DECISA TALL 3G_N	3	57x59x98	4.800 W	20 litros	-	<b>5.970 €</b>

GAGGIA

# Vetro



**+ INFORMACIÓN**



**COLORES**



**GAGGIA VETRO** es la máquina de café profesional más segura del mercado.

Este modelo ofrece seguridad y prevención tanto en su exterior como en su interior, gracias al 95% de la superficie de contacto de vidrio templado, las botoneras capacitivas integradas en el propio vidrio y los materiales con los que se fabrica, como el cobre.

Dispone de zona de trabajo iluminada, frontal en cristal templado con botonera táctil, doble lanza de vapor y se presenta en diferentes modelos electrónicos para adaptarse a cualquier ubicación o emplazamiento. Versión potenciada a 3.700 W en 2 grupos y 4.800 W en 3 grupos. Versión con chasis XL para locales con más consumo de lo habitual.



VETRO ELEC 2G

VETRO ELEC 2G XL  
Grupo estandar

VETRO TALL CUPS  
Grupo alto

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (Alto x ancho x profundo)	POTENCIA	CALDERA	Número VAPORES	PRECIO
VETRO 2G ELEC. _B	MGV092H	42 x 73 x 53	2.800 W	13 litros	2	<b>3.615 €</b>
VETRO 3G ELEC. _B	MGV093H	42 x 90 x 53	3.900 W	18 litros	2	<b>4.263 €</b>
VETRO 2G ELEC. POTENCIADA _N	MGV092NP	42 x 73 x 53	3.700 W	13 litros	2	<b>3.857 €</b>
VETRO 3G ELEC. POTENCIADA _B	MGV093HP	42 x 90 x 53	4.800 W	18 litros	2	<b>4.535 €</b>
VETRO 2G ELEC. TALL POTENCIADA _B	MGV092HTP	47 x 73 x 53	3.700 W	13 litros	2	<b>4.117 €</b>
VETRO 3G ELEC. TALL POTENCIADA _B	MGV093HTP	47 x 90 x 53	4.800 W	18 litros	2	<b>4.796 €</b>
VETRO 2G ELEC. XL VASOS BAJOS POTENCIADA _B	MGV092HTBP	47 x 73 x 53	3.700 W	13 litros	2	<b>4.009 €</b>
VETRO 3G ELEC. XL VASOS BAJOS POTENCIADA _N	MGV093NTBP	47 x 90 x 53	4.800 W	18 litros	2	<b>4.618 €</b>



ACCESORIOS	CÓDIGO	PRECIO
Kit Smartia para Vetro	NT1033	<b>575 €</b>

GAGGIA

# La Nera

**+ INFORMACIÓN**



**COLORES**



**LA NERA** reúne toda la esencia de la marca Gaggia en una máquina con un diseño urbano gracias a sus acabados frontales en acero inoxidable que transmiten diseño italiano, solidez y calidad, al mismo tiempo que facilitan su limpieza.

Este modelo incluye zona de trabajo iluminada, frontal en acero inoxidable, botones con led integrado y sistema de limpieza automático. Además de tener una versión de solo 58 cm de ancho, la Nera de 2 grupos compact.



LA NERA 1G



LA NERA 2G compact

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (Alto x ancho x profundo)	POTENCIA	CALDERA	Número VAPORES	PRECIO
LA NERA 1G	MGR091N	42 x 45 x 52	2.700 W	5 litros	1	<b>2.744 €</b>
LA NERA 2G	MGR092N	42 x 73 x 53	2.800 W	13 litros	2	<b>3.427 €</b>
LA NERA 2G COMPACT	MGH092N	42 x 57 x 53	3.200 W	8 litros	1	<b>3.344 €</b>
LA NERA 3G	MGR093N	42 x 90 x 53	3.900 W	18 litros	2	<b>4.076 €</b>

ACCESORIOS	CÓDIGO	PRECIO
Kit Barandillas 1G y 2G Compact	NT0021	<b>52 €</b>
Kit Barandillas 2G	NT0022	<b>52 €</b>
Kit Barandillas 3G	NT0023	<b>57 €</b>



ACCESORIOS	CÓDIGO	PRECIO
Kit Smartia para La Nera 2G y 3G	NT1033	<b>575 €</b>

GAGGIA

# Ruby

+ INFORMACIÓN



COLORES



**RUBY OFFICE** es una máquina de café ideal para locales con pocos consumos que consigue la preparación completa del café espresso, aunque el depósito de agua esté al nivel mínimo, o cuando la caldera tenga que tomar agua tras hacer infusiones o activar la lanza de vapor. Exclusivo "Espresso Priority System"

**RUBY PRO** es un modelo para establecimientos con espacios reducidos y consumo medio de café en grano, cápsulas o monodosis.

**RUBY PRO TWO** ofrece una solución práctica a aquellos establecimientos que disponen de poco espacio y tienen un alto volumen de café en grano, cápsulas o monodosis. Hasta cuatro tazas de café al mismo tiempo.



RUBY OFFICE



RUBY PRO TWO

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (Alto x ancho x profundo)	POTENCIA	CALDERA	DEPÓSITO DE AGUA	PRECIO
RUBY OFFICE 1G	CGG091A10N	37 x 31 x 51	1.640 W	1,5 litros	Sí	<b>1.725 €</b>
RUBY PRO 1G DEP.	CGG091A50N	37 x 43 x 51	2.640 W	5 litros	Sí	<b>2.055 €</b>
RUBY PRO 1G RED H.	CGG091D50N	37 x 43 x 51	2.640 W	5 litros	-	<b>2.055 €</b>
RUBY PRO TWO 2G DEP.	CGG092A50N	37 x 57 x 51	2.640 W	6,5 litros	Sí	<b>2.733 €</b>
RUBY PRO TWO 2G RED H.	CGG092D50N	37 x 57 x 51	2.640 W	6,5 litros	-	<b>2.733 €</b>

El modelo Ruby Office disponible solo en color negro y versión depósito

GAGGIA

# la Dea

+ INFORMACIÓN



COLORES



**LA DEA** es el resultado de la suma de eficiencia e innovación tras años de experiencia de una marca italiana icónica como Gaggia.

**LA DEA** es un equipo compacto con un diseño rompedor que perdura en el tiempo, además de un excelente rendimiento gracias a sus componentes profesionales como el grupo de café EG1, su caldera termo aislada de alto rendimiento junto con el control de temperatura electrónico (PID) que permite regular la temperatura de la caldera de forma intuitiva, así como programar la puesta en marcha y apagado de la máquina.

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad junto con su depósito extraíble de 2 litros hacen de esta máquina la propuesta ideal Barista para localizaciones con espacios reducidos pero que no quieren renunciar a la máxima calidad de un Espresso perfecto. Máquina con caldera termoaislada y mayor eficiencia energética.



BLANCO



BRONCE

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (Alto x ancho x profundo)	POTENCIA	CALDERA	Número VAPORES	PRECIO
LA DEA 1 GR_B	MGD031HW	45 x 39 x 45	1.500 W	1,5 litros		<b>2.609 €</b>
LA DEA 1 GR_BR	MGD031AW	45 x 39 x 45	1.500 W	1,5 litros		<b>2.609 €</b>



GAGGIA

la Dea  
pro

NOVEDAD

Eleva **LA DEA** al nivel PRO "MULTI-BOILER"

**La Dea** está también disponible en versión Pro, que ofrece funciones adicionales para obtener un rendimiento todavía más profesional, manteniendo su diseño minimalista y original, con líneas refinadas y sutiles matices retro, en un tamaño compacto.

Entre otras prestaciones, **La Dea Pro** está equipada con tres pulsadores para la selección directa de la bebida, **sistema de doble caldera** para café y vapor, y caldera termoislada.

Mediante su display, puede programarse el momento en el que la máquina debe encenderse y apagarse cada día de la semana, adaptándose a la necesidad concreta de cada establecimiento, optimizando tiempos y eficiencia energética.

COLORES



BLANCO



BRONCE

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (Alto x ancho x profundo)	POTENCIA	CALDERA Agua/ vapor	CALDERA Erogación café	CONEXIÓN DE AGUA	PRECIO
LA DEA PRO 1GR_B	MGD091HW	45 x 39 x 45	1.725 W	1,5 litros	0,7 litros	a red	<b>3.499 €</b>
LA DEA 1 GR_BR	MGD031AW	45 x 39 x 45	1.725 W	1,5 litros	0,7 litro	a red	<b>3.499 €</b>

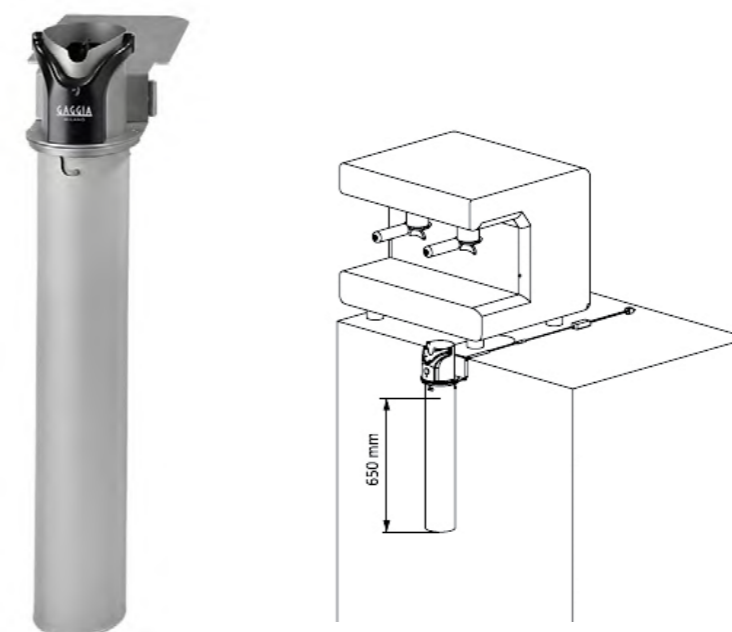
GAGGIA

G-CLEANER

**G-CLEANER** es un sistema automático para la limpieza de portafiltros que dispone de un sensor óptico para una mayor seguridad, soporte desmontable para 40 -50 servicios y funciona con corriente continua. Fabricado en acero de alta resistencia.

Ideal para eventos y muebles auxiliares por su fácil instalación y excelente resultado.

Medida del módulo desmontable (650 mm de largo)



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES mm (Alto x ancho x profundo)	PESO NETO	VOLTAJE	POTENCIA	PRECIO
G-CLEANER	9V0110	1151 x 700 x 422	4 kg	220-240 V	36 W	<b>1.099 €</b>



# Q5

## MOLINO Q5

### + INFORMACIÓN



### COLORES



BLANCO



GRIS



BRONCE



NEGRO

**Q5** es un molino de altas prestaciones que permite ajustes minuciosos para obtener la molienda perfecta gracias al anillo de calibración. Cabe destacar la adaptabilidad de su prensa ergonómica (integrada con soporte metálico) a las preferencias del barista, pudiéndose ajustar tanto a la derecha como a la izquierda del molino.

Su diseño exclusivo acentúa la notoriedad de una pantalla a color de 1,54" con teclado capacitivo.

Los tres modos de trabajo, premolido, molido instantáneo y molido manual, permiten al molino **Q5** adaptarse a las necesidades de cualquier barista para conseguir el mejor café espresso.

Originalidad, singularidad y elegancia convierten al molino **Q5** en el complemento perfecto para lograr los aromas y matices en cada taza de café.



BLANCO

GRIS

BRONCE

NEGRO

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	FRESAS	PRODUCCIÓN	PRECIO
MOLINO Q5_B	PQ5010H	52 x 21 x 35	492W	59 mm	2-3 g/s	<b>1.039 €</b>
MOLINO Q5_G	PQ5010G	52 x 21 x 35	492W	59 mm	2-3 g/s	<b>1.039 €</b>
MOLINO Q5_BR	PQ5010A	52 x 21 x 35	492W	59 mm	2-3 g/s	<b>1.039 €</b>
MOLINO Q5_N	PQ5010N	52 x 21 x 35	492W	59 mm	2-3 g/s	<b>1.039 €</b>

### ACCESORIOS

ACCESORIOS	CÓDIGO	PRECIO
ADAPTADOR Q5 (diámetro 46 mm)	NT0919	<b>37 €</b>
ADAPTADOR Q5 (diámetro 46.6 mm)	NT0924	<b>37 €</b>
ADAPTADOR Q5 (diámetro 47 mm)	NT0920	<b>37 €</b>

# Q10<sup>evo</sup>

## MOLINO Q10 Evo

### + INFORMACIÓN



### COLORES



BLANCO



GRIS



BRONCE



NEGRO

Nuevo diseño con nueva electrónica y mejora en la dosificación gracias al DCS "Dose Consistency System". Tres modos de trabajos, premolido para un rápido servicio (10 gr/2seg), molido instantáneo y molido manual.

Pantalla táctil LCD de 3,5" personalizable con hasta 2 imágenes vía USB. Tolva y tamper ergonómicos.

Motor de alto rendimiento, control de limpieza y aviso de cambio de fresas, garantizadas para un correcto molido hasta los 1.200 Kg.

Regulación precisa y sencilla. Bajo nivel de rumorosidad.



BLANCO

GRIS

BRONCE

NEGRO

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	FRESAS	PRODUCCIÓN	PRECIO
MOLINO Q10 EVO_B	PQC050H	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	<b>1.574 €</b>
MOLINO Q10 EVO_G	PQC050	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	<b>1.574 €</b>
MOLINO Q10 EVO_BR	PQC050A	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	<b>1.574 €</b>
MOLINO Q10 EVO_N	PQC050N	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	<b>1.574 €</b>

### ACCESORIOS

ACCESORIOS	CÓDIGO	PRECIO
ADAPTADOR Q10	NT0929	<b>135 €</b>
KIT elink (app + bluetooth)	NT1031	<b>114 €</b>

Q10  
evo

## MOLINO Q10 Evo eLink

### + INFORMACIÓN



### COLORES



BLANCO



GRIS



BRONCE



NEGRO

El molino **Q10 EVO ELINK** es la versión del Q10 Evo que incorpora conectividad vía Bluetooth para una gestión remota de los dispositivos de forma sencilla.

Permite optimizar el mantenimiento de cada dispositivo, conocer los consumos de café por establecimiento y ayuda a maximizar la organización de las rutas de reparto, por distancia o por "blend". Todo ello a través de la innovadora app "Espresso Link" que permite conectar los molinos de forma global y sin necesidad de tarjeta SIM.



BLANCO



GRIS



BRONCE



NEGRO

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	FRESAS	PRODUCCIÓN	PRECIO
MOLINO Q10 EVO eLink_B	PQC051H	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	1.679 €
MOLINO Q10 EVO eLink_G	PQC051	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	1.679 €
MOLINO Q10 EVO eLink_BR	PQC051A	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	1.679 €
MOLINO Q10 EVO eLink_N	PQC051N	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	1.679 €

### ACCESORIOS

ADAPTADOR Q10

### CÓDIGO

NT0929

### PRECIO

135 €

Q

## GAMA ESTÁNDAR

### + INFORMACIÓN



### COLORES



BLANCO



NEGRO

El Concepto clásico en un molino compacto con dosificación manual.



DESCAFEINADO  
CON DOSIFICADOR



CT1



CT2

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES mm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	FRESAS	PRECIO
DESCAFEINADO CON DOSIFICADOR	PQH002G	43 x 17 x 34	270 W	60 mm	435 €
CT1	PQH003G	47 x 22 x 41	275 W	60 mm	499 €
CT2	PQH004G	62 x 22 x 41	356 W	60 mm	515 €



## ON DEMAND

+ INFORMACIÓN



La adaptabilidad para el barista en un molino automático "on demand"

COLORES



BLANCO



NEGRO



JAMAICA TRON



KENIA TRON



TRANQUILO TRON

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES mm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	FRESAS	PRECIO
JAMAICA TRON	PQH022	66 x 21 x 38	400 W	60 mm	755 €
KENIA TRON	PQH023	51 x 21 x 38	356 W	60 mm	709 €
TRANQUILO TRON	PQH020N	41 x 17 x 34	275 W	60 mm	572 €



## ACCESORIOS BARISTA

+ INFORMACIÓN



**QMILK.** Termo con calentamiento automático por sistema al baño maría, con capacidad de 6 litros de leche y totalmente en acero inoxidable. El accesorio ideal para cualquier emplazamiento o establecimiento de hostelería, restauración organizada y/o colectiva.



QMILK

MODELO	CÓDIGO	CALDERA	POTENCIA	PRECIO
QMILK	TQ0003	6 litros	1.300 W	789 €



ADAPTADO  
A LAS MÁS EXIGENTES  
NORMAS DE HIGIENE



QSTEAM

## ACCESORIOS BARISTA

+ INFORMACIÓN



**QSTEAM.** Diseñado para preparar la más amplia variedad de combinaciones con leche fresca y todo tipo de infusiones. El accesorio ideal para cualquier emplazamiento o establecimiento de hostelería, restauración organizada y/o colectiva, así como en el mercado Office Coffee Service.



QSTEAM

MODELO	CÓDIGO	CALDERA	POTENCIA	PRECIO
Q STEAM	SQA006	6 litros	2.500 W	1.579 €
Q STEAM DEPÓSITO	SQA007	1,5 litros	1.300 W	1.692 €



CREA EXCELENTES COMBINACIONES DE CAFÉ ESPRESSO CON LECHE



CORTADOS



CAFFÈ LATTE



CAPUCCINOS



MOCACCINOS



... Y MÁS

QPRESS

## ACCESORIOS BARISTA

NOVEDAD

**QPRESS** es el tamper automático que te permite rapidez, precisión y uniformidad en la elaboración del café espresso

El tampeado o compactación del café es uno de los pasos importantes a seguir en la preparación de un espresso y que condiciona el resultado final en taza. Consiste en presionar y nivelar el café molido en el portafiltros para conseguir la erogación perfecta.

**QPRESS** es un accesorio de reducidas dimensiones diseñado para presionar el café molido de forma rápida y precisa.

Presión programable entre 10 y 30 Kg a través de su teclado y pantalla indicadora.

Dispone de guía regulable de acero inoxidable con 2 alturas para ajustar cualquier portafiltro del mercado y detector de porta inductivo.

QPRESS, BOOST YOUR COFFEE

COLORES



NEGRO



BLANCO



QPRESS

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	PESO	PRECIO
QPRESS D57_N	RQA010N	35 x 14 x 26	20 W	6 Kg	989 €
QPRESS D57_B	RQA010H	35 x 14 x 26	20 W	6 Kg	989 €



## KIT PORTACÁPSULAS



CAFFITALY

ESPRESSO POINT

NESPRESSO

LAVAZZA BLUE

MODELO	CÓDIGO	PRECIO
KIT 1.1S Cápsulas CAFFITALY *	NT0949	192 €
KIT 2.3S Cápsulas ESPRESSO POINT *	NT1005S	180 €
KIT 5.3S Cápsulas NESPRESSO *	NT0991	177 €
KIT 17.1S Cápsulas LAVAZZA BLUE *	NT1022S	165 €
KIT Cápsulas CAFFITALY BI *	NT1013S	192 €
KIT Cápsulas LAVAZZA BLUE BI *	NT1026S	181 €
KIT Cápsulas NESPRESSO DISC *	NT1036S	214 €



B: Lavazza Blue, CA: Caffitaly, NE: Nespresso, EP: Espresso Point

Las marcas registradas Lavazza Blue, Caffitaly, Nespresso y Espresso Poin no son propiedad de Quality Espresso ni de ninguna de sus empresas filiales.

(\*) Disponemos de todo tipo de kits para diferentes formatos de cápsulas del mercado. Consultar con el departamento comercial.



## AUXILIARES MÁQUINAS DE CAFÉ

**PACK PURITY C150:** Filtro especial para evitar acumulación calcárea en los equipos, recomendados para máquinas de 1 y 2 grupos para usos reducidos o medios.

**PACK PURITY C300,** mismas características que el modelo C150 pero indicado para equipos de 2 o 3 grupos con alto consumo de agua.

**PACK FINEST:** Filtros específicos para aguas donde la acidez genera problemas con la abrasión de los materiales internos de los equipos. Versión 150 está indicada para equipos de 1 y 2 grupos con consumos normales y la versión 500 indicada para versiones de 3 grupos con mayor consumo.



PACK PURITY C150

PACK PURITY C300

MODELO	CÓDIGO	PRECIO
Pack PURITY C150	NT0931	160 €
Pack PURITY C300	NT0922	222 €
Pack PURITY C500 "finest"	NT0984	315 €
Pack PURITY C150 "finest"	NT1007	165 €

## CERTIFICACIONES SCA

Un pilar fundamental para cualquier empresa es la cualificación de sus empleados, por este motivo en el Área de Formación de Quality Espresso S.A.U. creemos necesario transmitir todos aquellos conocimientos que garanticen al hostelero poder ofrecer a sus clientes una experiencia completa y agradable en cada taza de café.

Nuestros cursos están dirigidos a todos aquellos clientes y profesionales que así lo deseen.

Estructura y objetivo de nuestros cursos:

Dar un conocimiento básico sobre temas relacionados con el mundo del café;

Espresso, definición y aplicación práctica de cómo realizar el espresso perfecto;

Tratamiento de la leche, técnicas de presentación del producto y de transformación de la leche sin alterar sus particularidades gustativas y nutritivas;

Técnicas de preparación de combinados especiales a base de café.

Los cursos de formación tienen una duración, coste y estructura variable dependiendo del nivel de los participantes. Adecuamos contenidos y duración a la necesidad de nuestros clientes, desplazándonos a cualquier lugar del mundo si el cliente lo solicita.

Quality Espresso es miembro de SCA y dentro de la organización, dispone de un AST (Authorised Trainer) que imparte las certificaciones reconocidas a nivel mundial por esta entidad. Módulo Intro to Coffee y Barista Skills dentro del programa Coffee Skills Program.

También somos miembros y formadores de Forum Cultural del Café y FEC (Federación Española del Café)

Si le interesa participar en un programa de formación u obtener las certificaciones SCA rogamos nos contacte escribiendo a [coffeeman@evocagroup.com](mailto:coffeeman@evocagroup.com)



CERTIFICACIONES SCA		
REF.Q.E	CONCEPTO	PRECIO NETO*
FSCA1	INTRO TO COFFEE	120 €
FSCA2	FOUNDATION	320 €
FSCA3	INTERMEDIATE	420 €
FSCA4	PROFESSIONAL	720 €



## CONDICIONES GENERALES

### IVA

Los precios reflejados en esta tarifa no incluyen IVA en vigor, se aplicará en la correspondiente factura.

### TASA RAEE

Los productos fabricados por Quality Espresso están sujetos al Real Decreto 110/2015 de 20 de Febrero. Quality Espresso S.A.U. está registrada en el Ministerio de industria (RAEE) con el número 883.

### CONDICIONES DE PAGO

A concretar con el cliente.

En ningún caso superará los 60 días según la Ley 15/2010 del 5 de julio.

### CONDICIONES DE ENTREGA

Es responsabilidad del comprador la correcta recepción de la mercancía. En caso de entrega por medios de transporte contratados por Quality Espresso, S.A.U., el comprador dispondrá de 24 horas para reclamar cualquier incidencia relativa al transporte.

### PLAZO DE ENTREGA

Consultar con el departamento comercial.

### TRANSPORTE

El transporte se efectuará a portes debidos.

### GARANTÍAS

Para los productos fabricados en Quality Espresso, S.A.U. la garantía será de 12 meses por defecto de fabricación y de 24 meses en el caso de placas electrónicas (consultar condiciones generales de garantía)

La garantía cubre solo los recambios a sustituir por defecto de fabricación previa aprobación por parte de nuestro servicio técnico. En ningún caso se incluyen los gastos de envío, la mano de obra y/o el desplazamiento del servicio técnico.

Para los productos de comercialización la garantía es la que establece el fabricante en cada caso.

### SERVICIOS

Instalación, puesta en marcha, personalización u otro tipo de servicio no están incluidos. Consultar coste en cada caso.

### MODIFICACIONES

Quality Espresso, S.A.U. está inmersa continuamente en la mejora de sus productos, por lo que se reserva el derecho a introducir sin previo aviso modificaciones en sus productos y en los precios indicados en esta tarifa.

Las fotos e imágenes utilizadas en esta tarifa tienen carácter ilustrativo y no son vinculantes.



**QUALITY ESPRESSO, S.A.U**

Motors, 1-9 · 08040 Barcelona, Spain

T +34 932 231 200

Export T +34 933 946 305

info@qualityespresso.net

www.qualityespresso.net



**En el interés del desarrollo continuo, Quality Espresso S.A.U. se reserva todos los derechos de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este documento**