



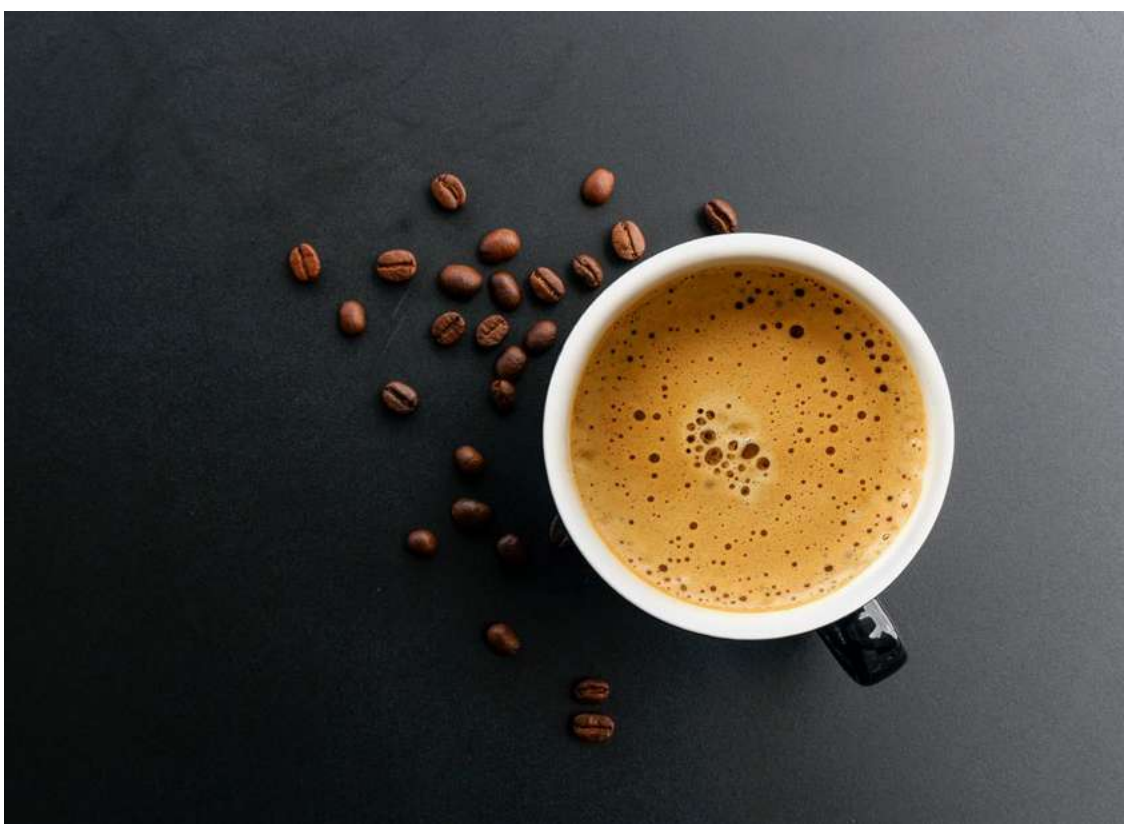
FUTURMAT

LISTA DE PRECIOS PVPR 2026

Ed. 01/ 2026 Válida desde el 1 de enero 2026

**MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO
TRADICIONALES,
MOLINOS Y ACCESORIOS**

FUTURMAT



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**.*

**Quality
Espresso**

A company of
EVOCA
G R O U P

ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification





FUTURMAT

ÍNDICE

LISTA DE PRECIOS PVPR 2026

MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO TRADICIONALES

FUTURMAT F3	p. 6
FUTURMAT RIMINI SOUL	p. 7
FUTURMAT OTTIMA EVO+	p. 8

MOLINOS DE CAFÉ

MOLINO Q10 EVO	p. 9
MOLINOS GAMA ESTÁNDAR	p. 10
MOLINOS ON DEMAND	p. 11

ACCESORIOS Y AUXILIARES

ACCESORIOS BARISTA – Q MILK	p. 12
ACCESORIOS BARISTA – Q STEAM	p. 13
ACCESORIOS BARISTA – Q PRESS	p. 14
KIT PORTACÁPSULAS	p. 15
AUXILIARES MÁQUINAS DE CAFÉ – FILTROS	p. 16
CERTIFICACIONES SCA	p. 17
CONDICIONES GENERALES	p. 18

FUTURMAT

F3

+ INFORMACIÓN



COLORES



NEGRO



BLANCO

F3. Un clásico con diseño atemporal que, por sus características y funcionalidades, es la máquina ideal para un barista profesional. Líneas suaves, laterales de aleación de aluminio, mangos, porta filtro y pomos de grifos ergonómicos y antideslizantes.

Grupos de E61 y estructura en acero y aluminio.

Versiones con sonda de temperatura en la lanza de vapor disponibles.



F3 2G

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	CALDERA	Número VAPORES	PRECIO
F3 2G SG	MFS092H	54 x 77 x 57	3.700 W	13 litros	2	5.165 €
F3 2G DISPLAY	MFS092HW	54 x 77 x 57	3.700 W	13 litros	2	5.862 €
F3 2G SG	MFS092N	54 x 77 x 57	3.700 W	13 litros	2	5.165 €
F3 2G DISPLAY	MFS092NW	54 x 77 x 57	3.700 W	13 litros	2	5.862 €
F3 2G DIS.SON	MFS092NWS	54 x 77 x 57	3.700 W	13 litros	2	6.394 €
F3 3G SG	MFS093H	54 x 77 x 57	3.700 W	13 litros	2	6.245 €
F3 3G DISPLAY	MFS093HW	54 x 94 x 57	4.800 W	18 litros	2	7.002 €
F3 3G SG	MFS093N	54 x 94 x 57	4.800 W	18 litros	2	6.245 €
F3 3G DISPLAY	MFS093NW	54 x 94 x 57	4.800 W	18 litros	2	7.002 €

FUTURMAT

RIMINI SOUL

+ INFORMACIÓN



COLOR



NEGRO

Sencillez y vanguardia para saborear nuevas emociones. Fusión de sabor e innovación

Con su diseño urbano y sus acabados frontales en acero inoxidable, la Futurmat Rimini Soul es la partitura perfecta con notas de innovación tecnológica, diseño italiano, sencillez de uso y fiabilidad para lograr la melodía de café más moderna y vanguardista.

Sistema de limpieza automático y zona de trabajo iluminada en todas las versiones electrónicas (excepto Semiautomática – Pulser). Versión compacta de 58 cm de ancho



RIMINI SOUL 2 GRUPOS

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	CALDERA	Número VAPORES	PRECIO
RIMINI SOUL 2 G	MFR092G	42 x 73 x 53	2.800 W	13 litros	2	3.389 €
RIMINI SOUL 2 G COMPACT	MFH092G	42 x 57 x 53	3.200 W	8 litros	1	3.347 €
RIMINI SOUL 2G COMPACT TALL	MFH092GT	47 x 57 x 53	3.200 W	8 litros	1	3.560 €
RIMINI SOUL 3G	MFR093G	42 x 90 x 53	3.900 W	18 litros	2	4.039 €

ACCESORIOS

Kit Barandillas 2G Compact

CÓDIGO

NT0021

PRECIO

55 €

Kit Barandillas 2G

NT0022

55 €

Kit Barandillas 3G

NT0023

60 €

FUTURMAT

Ottima EVO+

Futurmat Ottima Evo+, la máquina ideal para puntos de servicio que quieren ofrecer a sus clientes un café espresso de calidad con la mejor crema y al nivel de una excelente máquina de café profesional, con prestaciones de alto nivel y muy fácil de mantener.

Nueva versión Plus con colores renovados (blanco y negro mate) en combinación con acero inox de alta resistencia.

Incorpora nuevos portafiltros con mejor diseño y ergonomía junto con los pomos de nuevo diseño.

Las patas son de acero inoxidable y permite la reculación en altura (hasta 20 mm).

COLORES

NEGRO



BLANCO

**OTTIMA EVO+ 2 GRUPOS****OTTIMA EVO+ 2 GRUPOS**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	CALDERA	LANZAS	PRECIO
OTTIMA EVO +	MTF092HC102	42 x 71 x 52	2.800 W	11 litros	2 de vapor + 1 de infusión	3.033 €
OTTIMA EVO +	MTF092NC102	42 x 71 x 52	2.800 W	11 litros	2 de vapor + 1 de infusión	3.033 €

ACCESORIOS	CÓDIGO	PRECIO
Kit Barandillas 2G	NT0022	55 €

Q10_{evo}

MOLINO Q10 Evo

+ INFORMACIÓN



COLORES



BLANCO



GRIS



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 / 2 seg), molido instantáneo y molido manual.

Pantalla táctil LCD de 3,5" personalizable con hasta 2 imágenes vía USB. Tolla 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



NEGRO

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	FRESAS	PRODUCCIÓN	PRECIO
MOLINO Q10 evo	PQC050H	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	1.605 €
MOLINO Q10 evo	PQC050N	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	1.605 €
MOLINO Q10 evo	PQC050	63 x 20 x 37	525W	64 mm	8-10 kg/h	1.605 €

ACCESORIOS	CÓDIGO	PRECIO
ADAPTADOR Q10	NT0929	142 €



GAMA ESTÁNDAR

+ INFORMACIÓN



El Concepto clásico en un molino compacto con dosificación manual.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES mm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	FRESAS	PRECIO
CT2	PQH004G	62 x 22 x 41	356 W	60 mm	525 €

ON DEMAND

+ INFORMACIÓN



COLORES



BLANCO



NEGRO

La adaptabilidad para el barista en un molino automático “on demand”



TRANQUILO TRON

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES mm (alto x ancho x profundo)	POTENCIA	FRESAS	PRECIO
TRANQUILO TRON	PQH020N	41 x 17 x 34	275 W	60 mm	583 €
TRANQUILO TRON	PQH020N	41 x 17 x 34	275 W	60 mm	583 €

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	870 €



ADAPTADO
A LAS MÁS EXIGENTES
NORMAS DE HIGIENE

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	1.741 €
Q STEAM DEPÓSITO	SQA007	1,5 litros	1.300 W	1.865 €



CREA EXCELENTES COMBINACIONES
DE CAFÉ ESPRESSO CON LECHE



CORTADOS



CAFFÈ LATTE



CAPUCCINOS



MOCACCINOS



.... Y MÁS

ACCESORIOS BARISTA

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
Q-PRESS D57	RQA010H	35 x 14 x 26	20 W	6 Kg	1.090 €
Q-PRESS D57	RQA010N	35 x 14 x 26	20 W	6 Kg	1.090 €
Q-PRESS D52	RQA011H	35 x 14 x 26	20 W	6 Kg	1.090 €
Q-PRESS D52	RQA011N	35 x 14 x 26	20 W	6 Kg	1.090 €

KIT PORTACÁPSULAS



CAFFITALY



ESPRESSO POINT



NESPRESSO



LAVAZZA BLUE

MODELO	CÓDIGO	PRECIO
Kit Porta Cápsulas INFINITY *	NT1019S	182 €
Kit Porta Cápsulas ESPRESSO POINT *	NT1005S	199 €
Kit Porta Cápsulas LAVAZZA BLUE *	NT1022S	182 €
Kit Porta Cápsulas NESPRESSO *	NT0991	195 €
Kit Porta Cápsulas LAVAZZA BLUE BI *	NT1026S	200 €



LB: Lavazza Blue, NE: Nespresso

Las marcas registradas Lavazza Blue y Nespresso 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	177 €
Pack PURITY C300	NT0922	254 €
Pack PURITY C500 "finest"	NT0984	347 €
Pack PURITY C150 "finest"	NT1007	182 €

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 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 €



Estos cursos se impartirán en cualquier centro que cumpla los requisitos solicitados de TQI

* NO incluyen IVA y SI incluyen el derecho a examen con certificación SCA

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**

A company of
EVOCAGROUP

Fabricante:
QUALITY ESPRESSO S.A.U.
C/ Motores, 1-9,
08040 Barcelona, Spain
Tel: 93 223 12 00
Export tel: +34 933 946 305
infoqe@evocagroup.com



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