



# **GAGGIA**

## **LISTA DE PRECIOS PVPR 2026**

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

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



*La marca Gaggia es sinónimo de calidad, tradición y fiabilidad,  
además de punto de referencia para los profesionales del sector hostelero.  
Esta marca responde a una extensa familia de excelentes 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





GAGGIA

*la Vetro*  
pro

# ÍNDICE

## LISTA DE PRECIOS PVPR 2026

---

### MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO TRADICIONALES

|                |       |
|----------------|-------|
| LA VETRO PRO   | p. 6  |
| LA VETRO       | p. 7  |
| GAGGIA LA NERA | p. 8  |
| GAGGIA RUBY    | p. 9  |
| GAGGIA CLEANER | p. 10 |

---

### MOLINOS DE CAFÉ

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| MOLINOS GAMA ESTÁNDAR | p. 11 |
| MOLINOS ON DEMAND     | p. 12 |
| MOLINO G4             | p. 13 |
| MOLINO G6             | p. 14 |
| MOLINO Q10 EVO        | p. 15 |

---

### ACCESORIOS Y AUXILIARES

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| ACCESORIOS BARISTA – Q MILK              | p. 16 |
| ACCESORIOS BARISTA – Q STEAM             | p. 17 |
| ACCESORIOS BARISTA – Q PRESS             | p. 18 |
| KIT PORTACÁPSULAS                        | p. 19 |
| AUXILIARES MÁQUINAS<br>DE CAFÉ – FILTROS | p. 20 |
| CERTIFICACIONES SCA                      | p. 21 |
| CONDICIONES GENERALES                    | p. 22 |

**GAGGIA***La Vetro*  
**pro****COLORES**

BLANCO



NEGRO

**GAGGIA LA VETRO PRO. DISEÑO, CALIDAD Y FIABILIDAD**

Destaca su sencillo funcionamiento gracias a sus pulsadores capacitivos retroiluminados con aislamiento junto con la zona de trabajo iluminada, sus dos lanzas de vapor con sistema de cuarto de vuelta y el frontal en cristal templado. Todo ello hace que La Vetro sea un equipo fácil de limpiar y con un rendimiento excelente.

Su gestión de ahorro de energía de serie EcoMode permite su activación sin necesidad de programación y sólo pulsando los botones.

También dispone de gestión electrónica de la temperatura mediante sistema de control PID.

El display permite visualización de la temperatura de la caldera, tiempos de erogación, contador de cafés, modo ecoMode de serie con la opción de incorporar iluminación lateral, calienta tazas, lanza de vapor "autosteam" y lanza de infusiones con sistema "mix-water" para una mejor dosificación. Estas son sus señas de identidad.

**LA VETRO PRO**

| MODELO                                    | CÓDIGO        | DIMENSIONES cm<br>(Alto x ancho x profundo) | POTENCIA | CALDERA   | Número<br>VAPORES | PRECIO         |
|-------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------|----------|-----------|-------------------|----------------|
| <b>LA VETRO PRO 2G + luces</b>            | MGV0926HPW    | 47 x 76 x 53                                | 3.750 W  | 13 litros | 2                 | <b>4.560 €</b> |
| <b>LA VETRO PRO 2G TALL CUP+ luces</b>    | MGV0926HTPW   | 53 x 76 x 53                                | 3.750 W  | 13 litros | 2                 | <b>5.000 €</b> |
| <b>LA VETRO PRO 2G Tall+AS+EcoB+luces</b> | MGV0926HTPWSM | 47 x 76 x 53                                | 3.750 W  | 13 litros | 2                 | <b>5.300€</b>  |
| <b>LA VETRO PRO 3G + luces</b>            | MGV0936HPW    | 47 x 93 x 53                                | 4.850 W  | 18 litros | 2                 | <b>5.410 €</b> |
| <b>LA VETRO PRO 3G TALL CUP+luces</b>     | MGV0936HTPW   | 53 x 93 x 53                                | 4.850 W  | 18 litros | 2                 | <b>5.890 €</b> |
| <b>LA VETRO PRO 3G Tall+AS+EcoB+luces</b> | MGV0936HTPWSM | 53 x 93 x 53                                | 4.850 W  | 18 litros | 2                 | <b>6.200 €</b> |

Disponibles todos los códigos en color negro.

# GAGGIA

# la Vetro

## COLORES



BLANCO



NEGRO

### **GAGGIA LA VETRO. DISEÑO, CALIDAD Y FIABILIDAD**

Destaca su sencillo funcionamiento gracias a sus pulsadores capacitivos retroiluminados con aislamiento junto con la zona de trabajo iluminada, sus dos lanzas de vapor con sistema de cuarto de vuelta y el frontal en cristal templado. Todo ello hace que La Vetro sea un equipo fácil de limpiar y con un rendimiento excelente.

Su gestión de ahorro de energía de serie EcoMode permite su activación sin necesidad de programación y sólo pulsando los botones.

También dispone de gestión electrónica de la temperatura mediante sistema de control PID.

Los nuevos portafiltros con un diseño único y tacto de calidad, los nuevos pies regulables en altura y las lanzas de vapor de mayor diámetro marcan la diferencia en un solo vistazo.



LA VETRO

| MODELO                       | CÓDIGO     | DIMENSIONES cm<br>(Alto x ancho x profundo) | POTENCIA | CALDERA   | Número<br>VAPORES | PRECIO  |
|------------------------------|------------|---------------------------------------------|----------|-----------|-------------------|---------|
| LA VETRO 2G                  | MGV0925H   | 47 x 76 x 53                                | 2.800 W  | 13 litros | 2                 | 3.820 € |
| LA VETRO 2G Pot              | MGV0925HP  | 47 x 76 x 53                                | 3.700 W  | 13 litros | 2                 | 3.930 € |
| LA VETRO 2G EcoBoiler        | MGV0925HM  | 47 x 76 x 53                                | 2.800 W  | 13 litros | 2                 | 3.990 € |
| LA VETRO 2G TALL CUP + luces | MGV0926HTP | 53 x 76 x 53                                | 3.700 W  | 13 litros | 2                 | 4.320 € |
| LA VETRO 3G                  | MGV0935HP  | 47 x 93 x 53                                | 4.800 W  | 18 litros | 2                 | 4.650 € |
| LA VETRO 3G EcoBoiler        | MGV0935HPM | 47 x 93 x 53                                | 4.800 W  | 18 litros | 2                 | 4.860 € |
| LA VETRO 3G TALL CUP + luces | MGV0936HTP | 53 x 93 x 53                                | 4.800 W  | 18 litros | 2                 | 5.190 € |

Disponibles todos los códigos en color negro.

# GAGGIA

# la Nera

## + INFORMACIÓN



## COLORES



BLANCO



NEGRO

**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<br>(Alto x ancho x profundo) | POTENCIA | CALDERA   | Número<br>VAPORES | PRECIO  |
|--------------------|---------|---------------------------------------------|----------|-----------|-------------------|---------|
| LA NERA 1G         | MGR091N | 42 x 45 x 52                                | 2.700 W  | 5 litros  | 1                 | 2.799 € |
| LA NERA 2G         | MGR092N | 42 x 73 x 53                                | 2.800 W  | 13 litros | 2                 | 3.496 € |
| LA NERA 2G COMPACT | MGH092N | 42 x 57 x 53                                | 3.200 W  | 8 litros  | 1                 | 3.411 € |
| LA NERA 3G         | MGR093N | 42 x 90 x 53                                | 3.900 W  | 18 litros | 2                 | 4.158 € |

| ACCESORIOS                      | CÓDIGO | PRECIO |
|---------------------------------|--------|--------|
| Kit Barandillas 1G y 2G Compact | NT0021 | 55 €   |
| Kit Barandillas 2G              | NT0022 | 55 €   |
| Kit Barandillas 3G              | NT0023 | 60 €   |



| ACCESORIOS                       | CÓDIGO | PRECIO |
|----------------------------------|--------|--------|
| Kit Smartia para La Nera 2G y 3G | NT1033 | 607 €  |

# GAGGIA

# Ruby

## + INFORMACIÓN



## COLORES



BLANCO



NEGRO

**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 PRO TWO**

| MODELO                      | CÓDIGO     | DIMENSIONES cm<br>(Alto x ancho x profundo) | POTENCIA | CALDERA    | DEPÓSITO<br>DE AGUA | PRECIO         |
|-----------------------------|------------|---------------------------------------------|----------|------------|---------------------|----------------|
| <b>RUBY PRO 1G DEP.</b>     | CGG091A50N | 37 x 43 x 51                                | 2.640 W  | 5 litros   | Sí                  | <b>2.096 €</b> |
| <b>RUBY PRO 1G RED</b>      | CGG091D50N | 37 x 43 x 51                                | 2.640 W  | 5 litros   | -                   | <b>2.096 €</b> |
| <b>RUBY PRO TWO 2G DEP.</b> | CGG092A50N | 37 x 57 x 51                                | 2.640 W  | 6,5 litros | Sí                  | <b>2.788 €</b> |
| <b>RUBY PRO TWO 2G RED</b>  | CGG092D50N | 37 x 57 x 51                                | 2.640 W  | 6,5 litros | -                   | <b>2.788 €</b> |

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

El modelo Ruby Pro Two disponible solo en color negro.

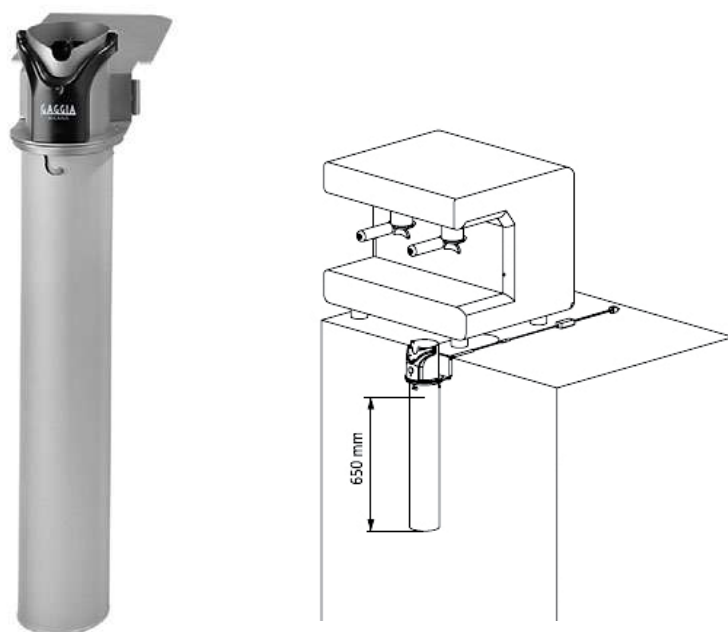
# GAGGIA

## 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<br>(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     | 1.213 € |



## GAMA ESTÁNDAR

+ INFORMACIÓN



*El Concepto clásico en un molino compacto con dosificación manual.*



| MODELO | CÓDIGO  | DIMENSIONES mm<br>(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<br>(alto x ancho x profundo) | POTENCIA | FRESAS | PRECIO |
|----------------|---------|---------------------------------------------|----------|--------|--------|
| TRANQUILO TRON | PQH020N | 41 x 17 x 34                                | 275 W    | 60 mm  | 583 €  |
| TRANQUILO TRON | PQH020H | 41 x 17 x 34                                | 275 W    | 60 mm  | 583 €  |

G4

## MOLINO G4

### COLORES



BLANCO



NEGRO

El molino Gaggia Milano **G4** nace para ofrecer una molienda rápida, precisa y con una estabilidad nunca vista en molinos “on demand” de este tipo llevando la experiencia barista a un nivel superior.

Equipado con fresas planas de 64 mm fabricadas en acero inoxidable su precisión y durabilidad superan cualquier expectativa junto con un chasis en acero que permite un excelente aislamiento acústico.

Su regulación es intuitiva desde el primer momento de la instalación y su mantenimiento no implica complejidad.

El soporte para el porta filtros es regulable en altura junto con la posibilidad de regulación de la longitud del tubo de salida del café que consiguen adaptarse a cualquier tipo de usuario y porta filtros del mercado.

El display táctil con solo tres botones hace que el error no exista permitiendo incluso activar la molienda desde el mismo botón de elección de dosis.

Disponible en color negro y blanco mate, con tolva compacta de 550 gr (ideal para descafeinado) o con tolva de 1.2 Kgs.



BLANCO

| MODELO    | CÓDIGO  | DIMENSIONES cm<br>(alto x ancho x profundo) | POTENCIA | FRESAS | PRODUCCIÓN | PRECIO |
|-----------|---------|---------------------------------------------|----------|--------|------------|--------|
| MOLINO G4 | PGW002H | 39 x 17,7 x 47                              | 380W     | 64 mm  | 2 g/s      | 850 €  |
| MOLINO G4 | PGW002N | 39 x 17,7 x 47                              | 380W     | 64 mm  | 2 g/s      | 850 €  |

G6

## MOLINO G6

### COLORES



BLANCO



NEGRO

El molino Gaggia Milano **G6** nace para ofrecer un siguiente nivel en los molinos On demand gracias a su gran velocidad de trabajo (4gr /seg) y una estabilidad gracias a sus muelas en acero inox de 75 mm y a su **ventilador integrado** para mantener una temperatura de trabajo ideal siempre.

Su chásis en acero y el diseño de su motor consigue reducir el nivel sonoro junto con una sencillez de diseño que consigue encajar con cualquier tipo de máquina de café actual.

Su regulación es intuitiva desde el primer momento de la instalación y su mantenimiento no implica complejidad siendo el soporte porta filtro ajustable en altura junto con la salida de café también regulable en longitud.

El display táctil con solo tres botones hace que el error no exista permitiendo incluso activar la molienda desde el mismo botón de elección de dosis.

Disponible en color negro y blanco mate, con tolva de 1.2 Kgs.



BLANCO



NEGRO

| MODELO    | CÓDIGO  | DIMENSIONES cm<br>(alto x ancho x profundo) | POTENCIA | FRESAS | PRODUCCIÓN | PRECIO  |
|-----------|---------|---------------------------------------------|----------|--------|------------|---------|
| MOLINO G6 | PGW001H | 39 x 17,7 x 65                              | 550W     | 75 mm  | 4 g/s      | 1.100 € |
| MOLINO G6 | PGW001N | 39 x 17,7 x 65                              | 550W     | 75 mm  | 4 g/s      | 1.100 € |

# Q10<sub>evo</sub>

## 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/2seg), 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<br>(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 | PQC050  | 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 € |

### ACCESORIOS

### CÓDIGO

### PRECIO

ADAPTADOR Q10

NT0929

142 €

KIT elink (app + bluetooth)

NT1031

114 €



## 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.



| MODELO | CÓDIGO | CALDERA  | POTENCIA | PRECIO |
|--------|--------|----------|----------|--------|
| QMILK  | TQ0003 | 6 litros | 1.300 W  | 870 €  |



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



CREA EXCELENTES COMBINACIONES  
DE CAFÉ ESPRESSO CON LECHE



CORTADOS



CAFFE LATTE



CAPUCCINOS



MOCACCINOS



.... Y MÁS

# QPRESS

## ACCESORIOS BARISTA

### COLORES



NEGRO



BLANCO

**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



| MODELO      | CÓDIGO  | DIMENSIONES cm<br>(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       |
|---------------------------------------------|---------|--------------|
| <b>Kit Porta Cápsulas INFINITY *</b>        | NT1019S | <b>182 €</b> |
| <b>Kit Porta Cápsulas ESPRESSO POINT *</b>  | NT1005S | <b>199 €</b> |
| <b>Kit Porta Cápsulas LAVAZZA BLUE *</b>    | NT1022S | <b>182 €</b> |
| <b>Kit Porta Cápsulas NESPRESSO *</b>       | NT0991  | <b>195 €</b> |
| <b>Kit Porta Cápsulas LAVAZZA BLUE BI *</b> | NT1026S | <b>200 €</b> |



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 | 245 €  |
| 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 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 €        |



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 RAE

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  
**EVOCA**  
G R O U P

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  
**[www.qualityespresso.net](http://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**