

Catálogo  
2024

# MÁQUINAS PROFESIONALES



IBERITAL  
**VISTA**



# Iberital **VISTA**



Diseñada para inspirar tu crecimiento. Ergonómicamente creada para el confort y la precisión. Iberital VISTA dispone de múltiples funciones y programas accesibles desde la pantalla táctil, con los que podrás controlar y automatizar todos los parámetros de extracción con la máxima precisión.

El sistema de doble caldera, en el que una caldera se dedica a la extracción del café y la otra genera vapor y agua caliente, permite un control exhaustivo de cada parámetro.

De esta forma el barista podrá programar la temperatura exacta para cada servicio y asegurar la máxima estabilidad térmica, incluso en horas punta y de alta demanda.

**IBERITAL** 

Con tecnología  
**IBERITAL Connect**

## Características

- Máquina de espresso de 2 grupos.
- Botoneras con luz LED blanca.
- Pantalla táctil TFT.
- Calienta tazas.
- IBERITAL Connect.
- Capacidad caldera de café 3L.
- Capacidad caldera de vapor 8.3L.

## Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 220v
- Medidas: Ancho / Alto / Profundidad.  
84.5 cm x 46 cm x 67.2 cm
- Peso: 60,6 kilos.

# Partes & piezas

① Erogación de agua caliente	⑥ Salida de vapor
② Botonera	⑦ Salida de agua caliente
③ Duchas	⑧ Portafiltros
④ Interruptor ON / OFF	⑨ Manómetro de la presión
⑤ Pantalla LED	⑩ Bandeja



Maincoffee 

# Iberital IB7

Máquina profesional  
**UN GRUPO**



# Iberital IB7

Máquina profesional  
**UN GRUPO**

Una opción inteligente para un buen café.  
Un diseño basado en las máquinas clásicas, esta unidad se creó para hacer café en un espacio limitado/pequeño.

Una máquina con un diseño atractivo y compacto que conserva la robustez y la durabilidad de los productos Iberital.



Diseñada de forma inteligente para distribuir y ensamblar piezas en un formato más comprimido manteniendo la solidez.

 **Máquina de origen Español**

## Características

- Máquina de espresso de 2 grupos.
- Programación de la dosis de café.
- 2 Lancetas de vapor de acero inox multi-direccionales.
- 1 Salida de agua caliente anti-salpicaduras.
- Llenado automático de caldera (capacidad 11 litros).
- Iluminación LED de la zona de trabajo.

## Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 220 V
- Peso: 55 kg
- Ancho / Alto / Profundidad  
69 cm x 46 cm x 51 cm

# Partes & piezas

① Mando de agua caliente	⑥ Válvula de drenaje
② Botoneras	⑦ Bandeja
③ Iluminación LED	⑧ on-off
④ Grifo de vapor	⑨ Manómetro presión de caldera
⑤ Salida de agua caliente	⑩ Salida de vapor



Maincoffee 

# Iberital **IB7**

Máquina profesional  
**DOS GRUPOS**





**Elige tu color**  
favorito 



## Características

- Máquina de espresso de 2 grupos.
- Programación de la dosis de café.
- 2 Lancetas de vapor de acero inox multi-direccionales.
- 1 Salida de agua caliente anti-salpicaduras.
- Llenado automático de caldera (capacidad 11 litros).
- Iluminación LED de la zona de trabajo.

## Especificaciones Técnicas

- Voltaje: 220 V
- Peso: 55 kg
- Ancho / Alto / Profundidad  
69 cm x 46 cm x 51 cm

# Partes & piezas

① Botoneras	⑥ Válvula de drenaje
② Mando de agua caliente	⑦ Bandeja
③ Iluminación LED	⑧ Salida de agua caliente
④ Grifo de vapor	⑨ on-off
⑤ Salida de vapor	⑩ Manómetro presión de caldera



Maincoffee 

# Futurmat

Ottima EVO

FUTURMAT



# Futurmat Ottima EVO

Cafetera profesional Futurmat modelo Ottima EVO 2 grupos color negro. Sencilla en su forma y práctica en su funcionamiento, máquina ideal para puntos de servicio que quieren ofrecer a sus clientes un café espresso de calidad con la mejor crema a un nivel profesional, con prestaciones profesionales y fácil de mantener.



La Futurmat Ottima Evo es una máquina muy fácil de usar y de mantener, consigue un espresso perfecto gracias a una magnífica estabilidad térmica y a una elevada fiabilidad.



Máquina de origen Español



## Características

- Diseño robusto transmite solidez y calidad.
- Pomos ergonómicos para el agua y vapor.
- Control electrónico del nivel de agua.
- 2 Lancetas de vapor orientables acero inox.
- 4 selecciones de café programables.
- Sistema de limpieza automático.

## Especificaciones Técnicas

- Ancho / Alto / Profundidad  
71 cm x 42 cm x 52 cm
- Peso 49 kg
- Voltaje: 220V / 50-60 Hz
- Capacidad 11 L

# Partes & piezas

① Grifo de vapor	⑦ Manómetro
② Botoneras	⑧ Carrocería
③ Bandeja superior	⑨ Zona de trabajo
④ Grupos macizos de alta densidad	⑩ Mangos portafiltros
⑤ Dispensador de agua	⑪ Caldera
⑥ Dos lanzas de vapor	



Maincoffee 

SAECO   
**SE-50**  
**manual**

- incluye molino M50



## Saeco **SE-50**

- incluye molino M50

Perfecta para ubicaciones profesionales que requieren un bajo consumo y con poco espacio. Cuerpo sólido y robusto de acero inoxidable, fácil de limpiar.

La SE-50 usa tecnología Termoblock para calentar solo el agua requerida para la extracción, asegurando un espresso fresco.



Entrega simultánea de café y vapor, lanza de agua caliente, lanza de vapor.

Grupo de acero inoxidable con calentamiento independiente, dos selecciones, color silver, carrocería y caldera en acero inoxidable, lanza de vapor giratoria y lanza de agua caliente giratoria.



Máquina de origen Italiana

### Características

- Máquina robusta, compacta y de larga vida útil.
- Estructura de acero inoxidable.
- Caldera y manómetro de bomba.
- Precalentamiento del grupo.
- Dos calderas termobloqueo y un indicador de presión.
- Salida simultánea de café y vapor.

### Especificaciones Técnicas

- Peso 20 kg
- Alimentación 220 V
- Ancho x Alto x Profundidad  
28 cm x 47.7 cm x 42.5 cm

# Partes & piezas

① Depósito de agua	⑥ Pies ajustados
② Panel de control	⑦ Superficie caliente tazas
③ Pantalla LCD	⑧ Dispensador de vapor
④ Varita de agua caliente	⑨ Palanca dosificadora manual
⑤ Regulador de presión	⑩ Bandeja de goteo

