

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: 220 V
- 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: 220 V
- 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





www.maincoffee.com.ec

2024