



Baby T
2022

ascaso
BARCELONA





BABY T

Un producto que incorpora tecnología de última generación. Multi-grupo. Control PID completo. Energéticamente eficiente. Una gama de cafeteras tecnológicamente avanzadas, muy competitivas y de alta calidad.

Después de la creación de nuestro modelo Big Dream, donde hemos cambiado un criterio técnico utilizado durante más de 100 años (utilizar acero inoxidable en lugar de cobre y latón), queríamos seguir creando productos únicos. Un producto que también marcara un punto de inflexión en el sector.



Tecnología multi grupo

(independientes), con control PID. Altas prestaciones profesionales: Estabilidad térmica garantizada (en uso continuo o espaciado). Alta producción de vapor (caldera independiente de gran volumen).



Café limpio. Mínimas migraciones de metales a la bebida por la utilización de acero inoxidable.

EN16889

Plomo (Pb) <0.01 mg/l
Níquel (Ni) <0.14 mg/l

Cumple con regulación Europea EN 16889



Suministro de agua limpia en cada uso. No utiliza agua estancada y constantemente recalentada, en la producción de café. No alterando la cantidad de oxígeno en el agua, manteniendo su integridad y mejorando el sabor del café.

El agua de cada café viene directamente de la red de agua, llegando agua fresca y filtrada al grupo.



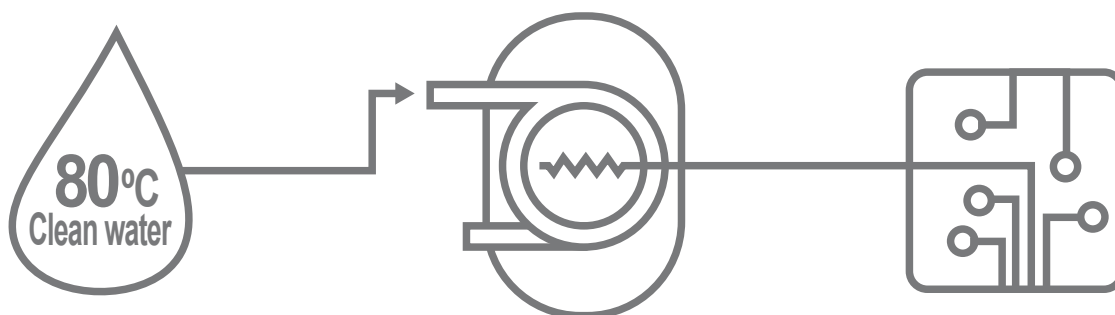
Eficiencia energética. Reducir el consumo energético de la máquina era un objetivo clave en la Tecnología T. Tenía que ser un producto sostenible. Mejorar todo lo presente. Y lo hemos conseguido. Obtenemos un ahorro medio de un 50% respecto a una máquina tradicional y un 25% respecto a otras máquinas multigrupo.





TECNOLOGÍA T

Una gestión del agua más limpia, estable y sostenible.



PRECALENTAMIENTO

Precalentamos el agua fresca que usamos en cada café.

GRUPO TERMODINÁMICO

Con Control PID, doble resistencia, y fundas térmicas. Máxima estabilidad.

SOFTWARE (algoritmo Pid)

Mantiene la estabilidad térmica en todo el sistema. Temperatura variable en cada grupo, la temperatura se adapta a las condiciones de trabajo (alta frecuencia de servicios o muy espaciados).



Grupo café termodinámico





REPLANTEANDO LA TRADICIÓN. INGENIERÍA SOSTENIBLE.

De la tecnología E-61 a la tecnología T

Primero, cambia la sociedad. No somos los fabricantes, los ingenieros, ni los diseñadores industriales los que inventamos nuevas necesidades, es la sociedad la que demanda productos más sostenibles, más eficientes energéticamente, más fáciles de usar y de larga duración.

En estos nuevos tiempos, es el Barista Profesional, el que nos exige productos que se reinventen sin comprometer o mejorando la calidad del espresso.

En Ascaso, ya hace años que nuestro equipo de ingenieros trabaja para diferenciar y evolucionar nuestras máquinas de café espresso. Y eso, nos hace replantearnos la tradición y basar nuestros proyectos en una ingeniería sostenible.

En los años 60, la creación del grupo E-61 introdujo innovación en el mundo del espresso. Fue un éxito inmediato y convirtió el sistema en uno de los más utilizados en la historia del espresso. Actualmente, gran parte de los fabricantes todavía la utilizan o se basan en sus principios.

Pero casi 60 años después, teníamos que plantear una nueva tecnología que mejorara las deficiencias de la antigua.

ascaso
BARCELONA







Inox

BABY T^{PLUS}



Black



White



Yellow



Red



Blue



Pistachio

Ver modelos Zero en la web





Características Técnicas

Baby T Plus

Baby T Zero

- Grupo termodinámico profesional.
- Caldera vapor independiente. Acero inoxidable AISI 316. Gran robustez y capacidad. (2,5 L)
- PID control (0,1°C) para grupo café y (1°C) caldera de vapor.
- Cronómetro en grupo café.
- Display digital en grupo café. Multitud de funciones. Control total.
- Control volumétrico de la dosis. 5 selecciones
- Estabilidad térmica (+- 1,5°C Zero / +- 0,5°C Plus).
- Eficiencia energética (- 50%).
- Potente vapor (tubo 12 mm, anti calórico, acero inoxidable).
- Porta filtros en acero inoxidable
- Filtros alta precisión en acero inoxidable AISI 304.
- Diseñada para Baristas: palancas vapor tipo joystick, luz led en zona de trabajo, botoneras 5 selecciones, control PID...
- Agua caliente por electroválvula
- Accesorios en madera.



Solo modelo PLUS

- Pre-calentamiento dinámico (grupos de café).
- Funda térmica caldera vapor.
- Bomba volumétrica de alto rendimiento. Presión constante incluso después de un uso prolongado.
- Ascaso App. Control remoto total
- Calientatazas activo.
- Depósito (2 L) y conexión a red agua.
- Barandilla acero inoxidable.
- Patas cromadas gran grosor.



Opcional
Bomba vibratoria

Opcional
Opcional
Red agua opcional
Opcional
Opcional

Opciones

- kit desagüe.
- Diferentes colores y personalizaciones.

Opcional
Opcional

Opcional
Opcional





DISEÑO



■ Luz en área de trabajo.

Dispone de interruptor independiente + interruptor para el calentatazas

■ Tubos vapor y agua.

En acero inoxidable. Multidireccional 360°. El tubo permanece frío al tacto, reduciendo el riesgo de quemaduras por contacto. La incrustación de la leche se reduce al máximo, facilitando su limpieza.



- **Salidas de vapor.** Diseño especial. Los cantos redondeados, las formas suaves y los cuatro orificios de salida tangenciales, facilitan la obtención de una crema constante.



4 modelos

4 orificios 1,25mm (estándar)
4 orificios 1,6mm
3 orificios 1mm
2 orificios 1,25mm

■ Joystick

Facilita el uso y mejora la capacidad de control. Un movimiento “natural”, suave e intuitivo, que lo hace fácil de usar y controlar.



■ Bandeja Inox.

De fácil limpieza con rejilla hilo para no ensuciar la base de las tazas.



ascaso
BARCELONA



DISEÑO

■ Mango portafiltro ergonómico.

Su forma ergonómica transmite una agradable sensación de fuerza y sensibilidad. Sus 10° de inclinación facilitan su uso y, a la vez, el reposo horizontal del portafiltro en el banco para un perfecto prensado de la molienda.



El portafiltro es una de las partes de la máquina más utilizada. Es importante un diseño adecuado que facilite el trabajo del barista.

Hemos trabajado en varios aspectos del mismo:

Diseñado para su adaptación a la palma de la mano, cónica, que transmite una agradable sensación de fuerza y seguridad en su uso. Los 10° de inclinación facilita su uso, aportando una posición natural de la mano. El reposo horizontal del portafiltro en el banco para un perfecto prensado de la molienda.

Salidas de café. Gracias a un sistema de cierre, quedan siempre posicionados en el centro, siendo fácil y seguro su montaje y desmontaje.

■ Botonera retroiluminada.

5 opciones. Ciclo de lavado automático.



■ Calientatazas. Modelo Plus.

(Activable por botón)
Garantiza el calentamiento eléctrico de las tazas, con una fuente de calor directa (consumo mínimo: 10 W).



■ Volutrón GICAR (protegido).



■ Motor R.P.M. Alta calidad y potencia.



■ Electroválvula de 3 vías

Dosis secas.
No gotea.
No existe sobrepresión.
Fabricado en latón sin plomo e acero inoxidable AISI 316



■ Manómetros de alta precisión. Permiten al barista visualizar la presión de la caldera y de la bomba durante la extracción.



■ Prensa café aluminio.



Seguridad

- ✓ Relé estático o contactor.
- ✓ Cableado anticalórico de alta calidad.
- ✓ Auto nivel electrónico en la caldera.
- ✓ Termostato de seguridad para la resistencia en caso de falta de agua.
- ✓ Grifo de vaciado de la caldera.
- ✓ Componentes alta calidad.

ascaso
BARCELONA

TECNOLOGÍA

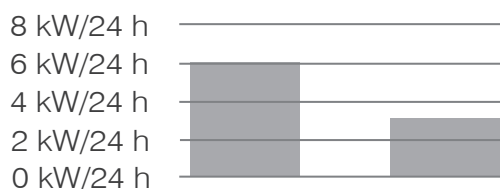
ACERO INOXIDABLE: UN MATERIAL ÓPTIMO

■ Eficiencia energética

El consumo energético es un 50% más bajo que una máquina tradicional.

- **Uso de grupos termodinámicos** controlados electrónicamente (en lugar de calderas o sistemas con agua calentada repetidamente) El objetivo es la conservación de energía, calentando solo el agua necesaria para la extracción.
- **Gestión electrónica de la temperatura.** Software informático y sondas de alta precisión, que gestionan el sistema de forma automática. Sólo actúa la resistencia cuando es necesario y el tiempo requerido. Permite un control “inteligente”, lo que conduce a un consumo energético muy inferior al de otros sistemas del mercado.
- **PID Control** en todas las calderas de café y en la de vapor. Todas las calderas están controladas por un sistema PID. Termostatos electrónicos que permiten ser mucho más precisos y que actúan con mucha mayor rapidez que el sistema tradicional de un presostato mecánico.
- El **Sistema Multigrupo** hace que la energía sea utilizada sólo por aquella parte de la máquina que se usa en cada momento. Cada grupo se puede apagar o encender de forma independiente. El grupo obtiene la temperatura de trabajo en 1 minuto.
- **Fundas térmicas** de tejido tecnológico para las calderas de café y de vapor. Es un aislante térmico que incrementa notablemente la calidad de la máquina de café y su eficiencia energética.

-50%



Traditional Ascaso

(Ahorro promedio 3,3 kW/24h /
Ahorro anual: 180€)



Racors en Inox
AISI316

ascaso
BARCELONA



TECNOLOGÍA



AISI316 Soldadura de plasma



Inox AISI303
bomba rotativa



Alta calidad Incoloy®800
Resistencias en acero
inoxidable

■ Resistencia mecánica

La resistencia mecánica del cobre es prácticamente nula. Al contrario, el acero inoxidable ofrece una alta resistencia.

■ Anti-Cal

El acero inoxidable es el material ideal para evitar la acumulación de cal en los componentes.

Portafiltro tras 115.000 servicios (dureza del agua del 35°).



■ 100% Seguridad alimentaria

El acero inoxidable ofrece una óptima resistencia a la corrosión. También es una excelente opción desde el punto de vista de la higiene alimentaria.

EN16889

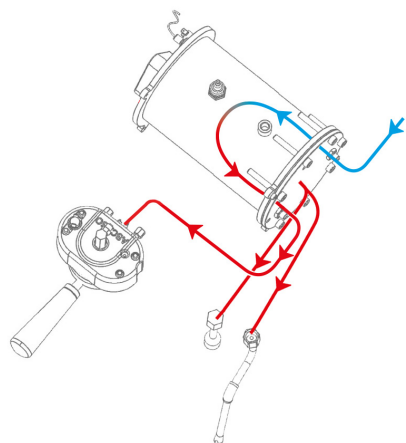
Plomo (Pb) <0.01 mg/l
Níquel (Ni) <0.14 mg/l

ascaso
BARCELONA



TECNOLOGÍA

Sistema Multigrupo



La tecnología multi-grupo se basa en que los grupos de café y caldera de vapor, trabajan totalmente independientes. Cada grupo y caldera tiene su propio sistema de calentamiento autónomo, seguridad y un control

electrónico preciso de la temperatura.

Ventajas

- Facilita ahorro energético.
- Podemos encender o apagar un grupo de forma independiente.
- Función stand-by, por grupo o total. La energía se usa sólo en las partes de la máquina que usamos en ese preciso momento.
- Gran estabilidad térmica.
- Alta calidad de extracción en cortos o largos volúmenes de trabajo. La cantidad de vapor no influye en la estabilidad térmica de los grupos de café.
- Alta y constante producción de vapor (Caldera exclusiva).
- Nos permite adaptar la máquina a diferentes tipos de cafés y tuestes.
- Nivel extra de seguridad. Si hay un problema en un grupo, los otros seguirán funcionando.

Control PID

(PID) (Proportional Integral Derivative)

La posibilidad de una fácil y perfecta regulación de la temperatura, nos permitirá ofrecer una extracción adecuada para cada tipo de café con resultados excelentes.

Nuestro sistema ofrece una precisión de $0,5^{\circ}\text{C}$ con lo que se reducen, drásticamente, las oscilaciones térmicas dentro del grupo de café.

Para ello, la Barista T va dotada con un triple control de temperatura:



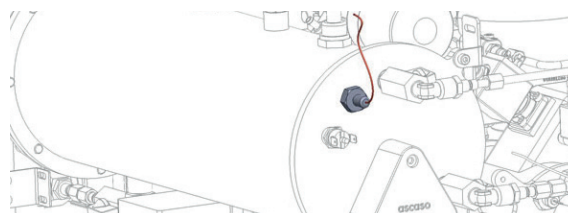
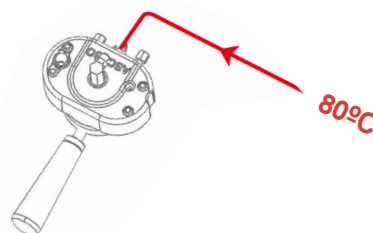
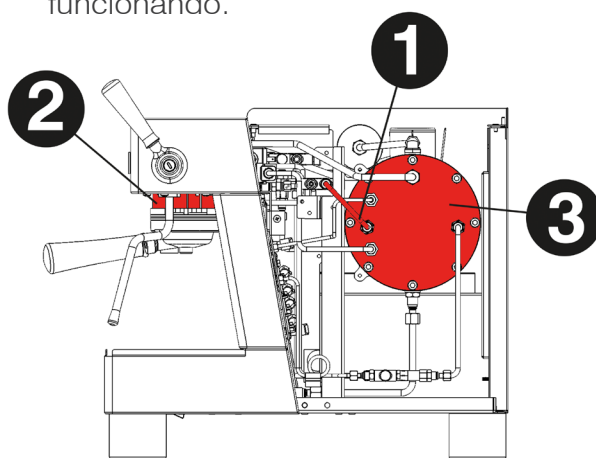
1. Pre-Calentamiento / temperatura del agua que entra en el grupo de café.

2. Control de la temperatura de cada grupo de café (PID).

Cada grupo es totalmente independiente y fácilmente controlable a través del display general o individual (precisión $0,1^{\circ}\text{C}$).



3. Control de la temperatura de la caldera de vapor/agua (PID).



TECNOLOGÍA

Grupos de Café Profesionales

Nuevos grupos de café termodinámicos.

De gran masa térmica, calentados con un thermoblock profesional (tecnología termodinámica moderna) independiente en cada grupo, con un sensor de temperatura, fácilmente ajustable por el Barista.

El objetivo es la conservación de energía, calentando solo el agua necesaria para la extracción.

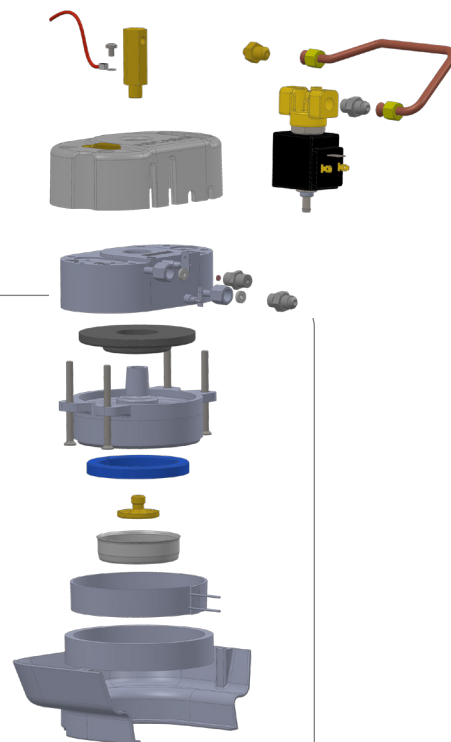
El grupo de café está completamente aislado por una funda térmica única en el mercado.

Estabilidad térmica. Eficiencia energética.

Grupo café independiente de la producción de vapor y de la caldera de agua.



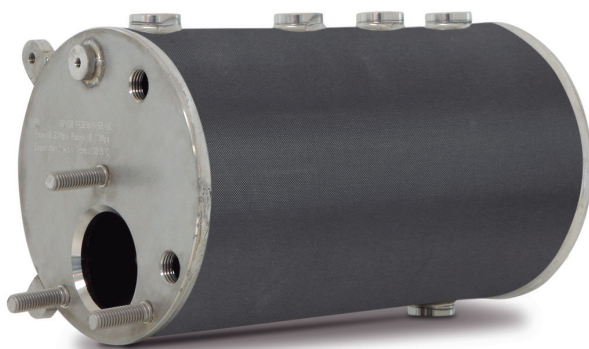
- **Agua limpia.** El agua es nueva y limpia en cada café. Al no estar estancada y recalentada constantemente (sistema caldera), no se altera su integridad.
- **Estabilidad térmica.** Calidad en taza. Su gran volumen y el conducto interior de 1 metro de largo, nos la garantiza. Se optimiza con el control electrónico.
- **100% alimentario.** Circuito de agua en inox AISI 316.
- **Menos cal.** El inox reduce las incrustaciones, y es fácil de limpiar.



Caldera independiente vapor AISI316

Fabricadas 100% en acero inox **AISI 316**. Soldadas con plasma tanto interior como exteriormente.

Gran robustez



Además, sus más de **1,9 kg de masa térmica** en acero inoxidable AISI 316 de gran grosor, nos proporcionan una estabilidad térmica excepcional. Esto hace que la presión del vapor se mantenga constante y permite un consumo menor de energía, a la vez que una máxima producción de vapor.

La cal prácticamente no se adhiere al acero inoxidable. Gracias a esto, su limpieza es más sencilla y las reparaciones prácticamente desaparecen.

Nuestras calderas (café y vapor) llevan incorporada una **funda térmica**, reduciendo el consumo de la máquina hasta un 35%

TECNOLOGÍA

■ Grifo exclusivo de vapor.

Su diseño ergonómico ha sido testado por Baristas profesionales.



■ Calientatazas. Modelo Plus.

(Activable por interruptor)
Garantiza el calentamiento eléctrico de las tazas, con una fuente de calor directa.
Esto es necesario cuando la caldera está aislada.
Calentador de última generación (consumo mínimo: 10 W).



■ Electroválvula de 3 vías

Dosis secas.
No gotea.
No existe sobrepresión.
Fabricado en latón sin plomo e acero inoxidable AISI 316



■ Componentes de alta calidad



Doble display por grupo



Display 1

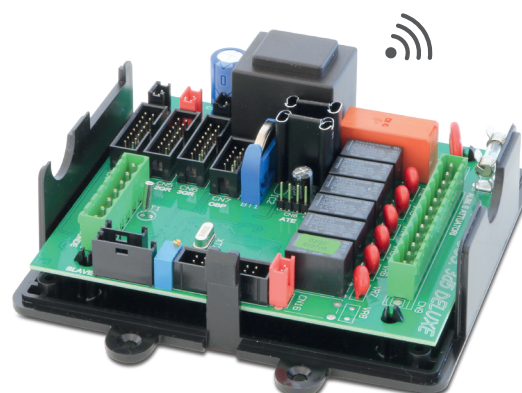
- Control PID electrónico de la temperatura del grupo de café. On/Off por grupo.
- Control PID electrónico de la temperatura de la caldera de vapor. On/Off independiente.
- Contador (número de cafés, total y parcial).
- Preinfusión programable (de 0 a 5 segundos). Precisión de 0,1 seg en todas las selecciones.
- Control de los parámetros del PID (sólo técnicos).
- Potencia máxima regulable.
- Conexión a red de agua o a depósito
- Visualización de las alarmas.

Display 2

- Cronómetro dosis de café.

Tecnología Electrónica

- Alta calidad en todos los componentes electrónicos.
Control total remoto por App



ERGONOMÍA



DATOS TÉCNICOS

	Baby T Plus	Baby T Zero
Medidas (ancho/alto/profundo) (mm)	350/450/430	350/380/430
Potencia caldera (230 V)	2310W 50-60Hz	2297W 50-60Hz
Potencia grupos café (W)	1000	1000
Peso (kg)	35	32
Capacidad caldera vapor (L)	2,5	2,5
Salidas vapor (joystick)	1	1
Salidas agua (Con electroválvula)	1	1
Doble manómetro bomba/caldera	●	●
Porta filtro 1 café / 2 cafés en acero inoxidable.	1/1	1/1
Autonivel electrónico	●	●
Grifo vaciado caldera	●	●
Válvulas Vacío/Seguridad	●	●
Dosificación volumétrica	●	●
Luz zona de trabajo	●	●
Resistencia en acero inox	●	●
Estabilidad térmica (+- 1,5°C Zero / +- 0,5°C Plus)	●	●
Control temperatura café PID (0,1°C precisión)	●	●
Control temperatura vapor PID (1°C precisión)	●	●
Pantalla digital multifunción	●	●
Control volumétrico de la dosis. 5 selecciones	●	●
Pre-infusión	100% ajustable (0,1s precisión)	100% ajustable (0,1s precisión)
Accesorios de madera	●	●
Control remoto total por App (iOS & Android)	●	Opcional
Patas cromadas de gran grosor	●	Opcional
Pre-calentamiento dinámico	●	
Bomba rotativa (50L) Acero inox	●	No (vibratoria)
Aislante térmico en caldera	●	Opcional
Calientazas activo	●	Opcional
Barandilla tazas	●	Opcional
Depósito de agua (2L) y red	●	Solo depósito



www.ascaso.com



tradición & futuro

Desde 1962 en el mundo del espresso

“Esfuerzo, determinación, pasión y amor por el trabajo. Estos son los valores que nos han acompañado durante más de 59 años. Hoy, cada una de las personas que componen esta empresa, continúan con la misma voluntad y entusiasmo.”



Follow us on Instagram!



(34) 93 475 02 58
ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com

Coneixement 1, Pol. Ind. GavaPark - 08850 - Gavá - Barcelona - Spain



Technical specifications and models can change without notice.
Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.