



Big Dream T 2022

ascaso
BARCELONA





BIG DREAM T

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



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
NICKEL (NI) <0.14 MG/KG
LEAD (PB) <0.01 MG/KG

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.

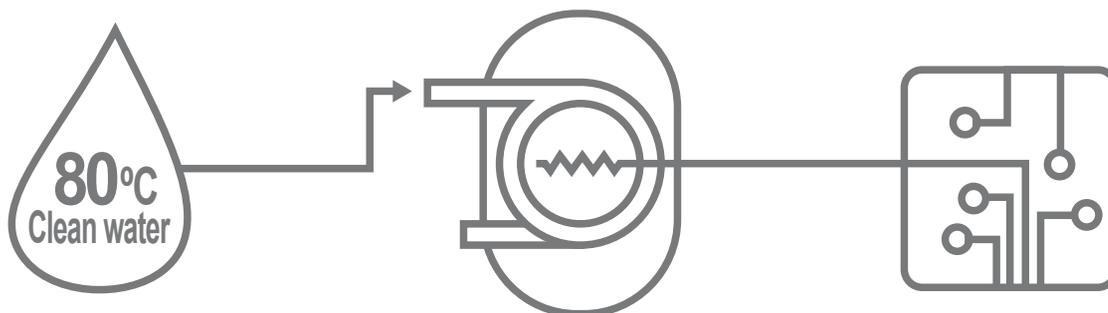


ascaso
BARCELONA



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

ascaso
BARCELONA





REPLANTEANDO LA TRADICIÓN. INGENIERÍA SOSTENIBLE.

De la tecnología E-61 y la de grupo saturado (1971) 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. Algo parecido sucedió con el grupo saturado (1971) o el sistema multi caldera (2001).

Pero 60, 50 ó 20 años después, teníamos que plantear una nueva tecnología que mejorara las deficiencias de las antiguas.

ascaso
BARCELONA







COLORES



2GR Black



3GR Black



2GR White



3GR White

Custom

El color es algo más que un matiz. Expresa un sentimiento, revela la personalidad y comunica.

Queríamos que nuestra Big Dream T pudiera seguir la estela de su predecesora: color, color y color. Una colorista declaración de intenciones.

El color es su ADN ...¿Cuál te gusta más?





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Base y chasis de acero inoxidable 304 y 2,5 cm de grosor.
- Tecnología multi grupo (on/off por grupo). Grupos termodinámicos profesionales.
- Caldera vapor independiente. Acero inoxidable AISI 316. Gran robustez y capacidad.
- PID control (+ 0,1°C) para cada grupo y (1°C) caldera de vapor.
- Cronómetro por grupo.
- Display digital en cada grupo.
- Display digital general. Multitud de funciones. Control total. Intuitivo y funcional.
- Control volumétrico de dosis. 5 selecciones.
- Dos selecciones de agua caliente. Temperatura regulable.
- Funda térmica en calderas (café y vapor) y grupos.
- Estabilidad térmica (+- 0,5°C).
- Pre-calentamiento dinámico (grupos de café).
- Eficiencia energética (- 50%).
- Bomba volumétrica de alto rendimiento. Presión constante incluso después de un uso prolongado y simultáneo de los grupos.
- Potente vapor (tubo 12 mm, anti calórico). Doble pared acero inoxidable.
- Duchas grupo "competición"
- Filtros alta precisión en acero inoxidable AISI 304.
- Goma de porta silicona.
- Calientatazas activo.
- Diseñada para Baristas: palancas vapor tipo joystick, luz led en zona de trabajo, botoneras 5 selecciones, control PID...
- Barandilla en acero inoxidable.
- Diferentes colores y personalizaciones.



DISEÑO

Carrocería de Baydur®

La carrocería está fabricada en una combinación de acero inoxidable 304 súper brillo en las zonas de agua y elaboración y Baydur® en carrocería exterior. Es un material moderno que combina la libertad en el diseño y su funcionalidad: alta resistencia mecánica, resistencia a altas temperaturas y estanqueidad del interior.

Botonera retroiluminada y Manómetros de alta precisión

Botonera de alta tecnología y calidad.

Con 5 selecciones volumétricas programadas. La volumetría se refiere a la posibilidad de programar la cantidad de agua en cada café.

Manómetros de alta precisión. Caja en acero inoxidable AISI 304. Permiten al barista visualizar la presión de la caldera y de la bomba durante la extracción.





DISEÑO

Chasis y Base de Acero Inoxidable

El chasis está fabricado totalmente en acero inoxidable 304. Con un grosor de 2,5mm, creamos una máquina de café para toda la vida.



Iluminación Led

Leds en la zona de trabajo. Permite al barista una mejor visión de la taza y más visibilidad de la máquina en el bar para aprovechar lo espectacular de su diseño.

Barandilla y Calientatazas

Barandilla: Sólida y atractiva, en acero inoxidable súper brillo.

Amplia zona calientatazas en acero inoxidable AISI 304. Posibilidad on/off. (Calientatazas activo)



ascaso
BARCELONA



DISEÑO

Tubos de vapor

En acero inoxidable AISI 316L "cool touch". De gran grosor (diámetro 12 mm). Aislante de calor (doble pared de acero inoxidable + material aislante), evita quemaduras y facilita la limpieza de la leche depositada.

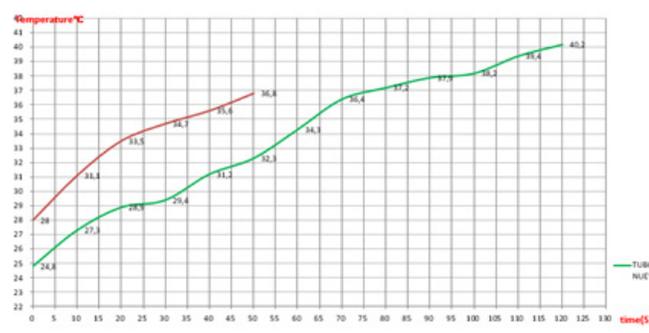
Ofrecemos dos tipos de salidas (fabricado en Peek):

- Salida con 4 agujeros de diámetro 1,2 mm con menor flujo de vapor para un mayor control.
- Salida con 4 agujeros de diámetro 1,6 mm con un mayor flujo de vapor para calentar leche en grandes volúmenes. (Opcional)

Diseño especial que facilita la obtención de una crema constante.



Tubo vapor Doble Pared Inox. Mayor tiempo de aislamiento térmico (en 2 minutos de uso continuo, el tubo no supera los 40°C). Mayor durabilidad (el acero inoxidable es casi eterno)



Rojo. Tubo con interior en teflón.
Verde. Tubo con doble pared acero inoxidable.

Tubo agua caliente

Tubo de agua caliente AISI 316. Diseño "lágrima". Único. De fácil limpieza.



Joystick

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



ascaso
BARCELONA

DISEÑO

Portafiltro

Diseño

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



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

Materiales

Portafiltros de Ø58mm en acero inoxidable. Las ventajas son múltiples:

- **Salud.** El acero inoxidable es el material alimentario por excelencia. Aún con el uso de latón con bajo contenido en plomo, hay migraciones de metales en la bebida. También eliminamos el cromado.
- **Calidad de material.** El acero inoxidable es un material mucho más duro que el latón. Su vida útil es mucho mayor.
- **Limpieza.** Mucho más fácil de limpiar y más resistente.
- **Estética.** Hemos dotado a este portafiltro de varios detalles que le aportan una mejor imagen al producto: Marcado interior láser, acabado brillo y logotipo en el mango.

Mango portafiltros. Fabricado en madera de nogal.



Bandeja inox

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







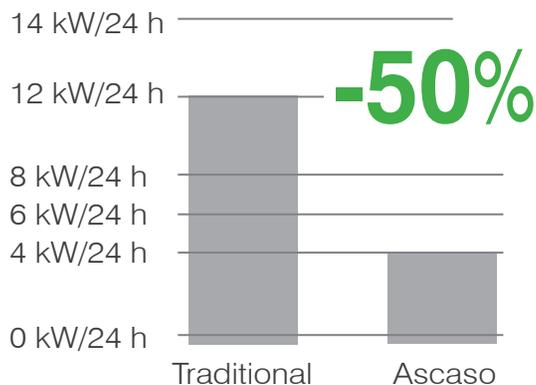
TECNOLOGÍA

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 eficiencia energética, 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 los grupos de café y en la caldera de vapor. Todo está controlado 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.



(Ahorro promedio 5.5 kW/24h /
Ahorro anual: 300 €)



Portafiltros en
Inox AISI304

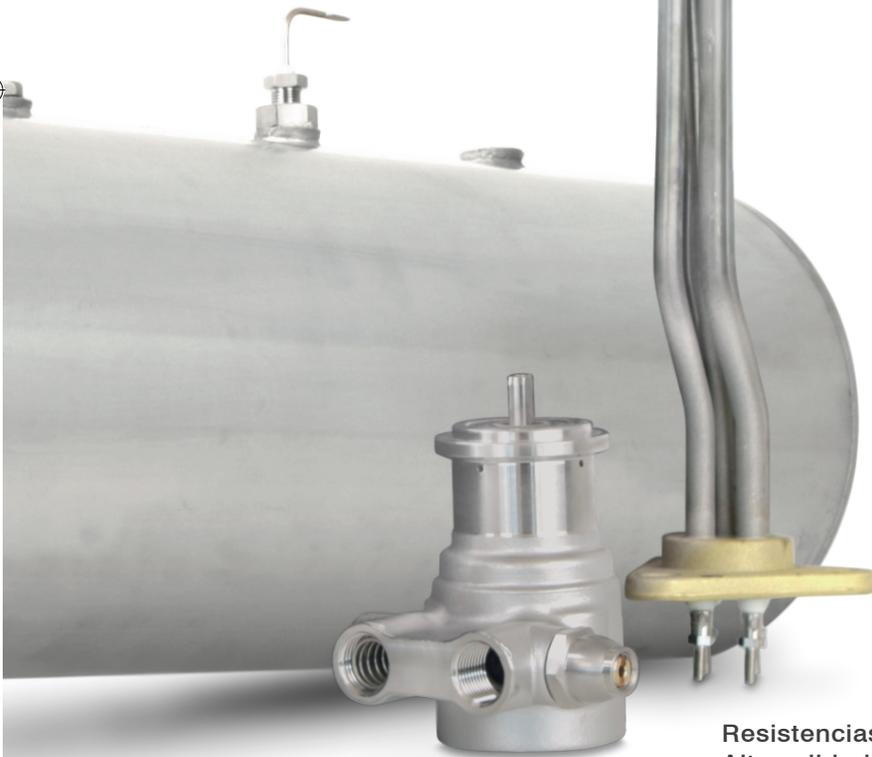
Racors en Inox
AISI316



TECNOLOGÍA



AISI316 Soldadura de plasma



bomba rotativa 200L
Inox AISI303

Resistencias en acero inoxidable
Alta calidad Incoloy®800

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 la mejor opción desde el punto de vista de la higiene alimentaria.

EN16889
NIQUEL (NI) <0.14 MG/KG
PLOMO (PB) <0.01 MG/KG

ascaso
BARCELONA

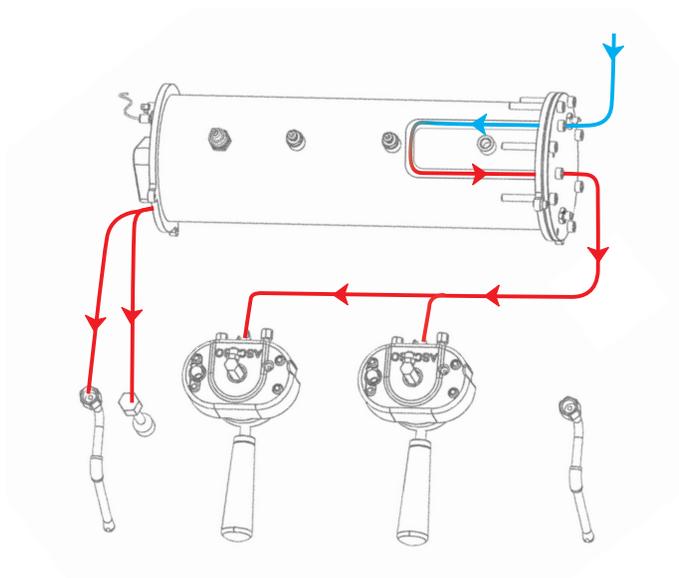


TECNOLOGÍA

Sistema multigrupo

La tecnología multicaldera 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.

Un sistema mucho más evolucionado que el clásico sistema con una sola caldera o las máquinas *dual boiler*.



Ventajas

- Facilita ahorro energético.
- Podemos encender o apagar un grupo de forma **independiente**. El grupo se activa en 1 minuto. Único en el mercado.
- Función **stand-by** por grupo o total. Además, al ser todo independiente, 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.

ascaso
BARCELONA

TECNOLOGÍA

Control Pid Triple control de temperatura

(PID) (Proportional Integral Derivative)

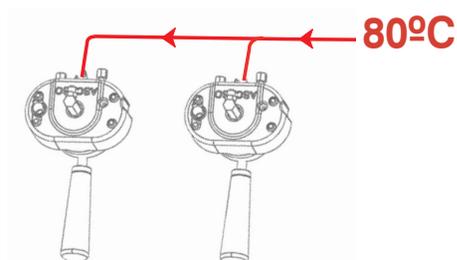
La posibilidad de una fácil y perfecta regulación de la temperatura, nos permitirá ofrecer una extracción adecuada para cada tipo de café con resultados excelentes.

±0,5°C
OUTSTANDING
TEMPERATURE
STABILITY

Nuestro sistema ofrece una precisión de 0,1°C con lo que se reducen, drásticamente, las oscilaciones térmicas dentro del grupo de café ($\pm 0,5^\circ\text{C}$).

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 (80°C).

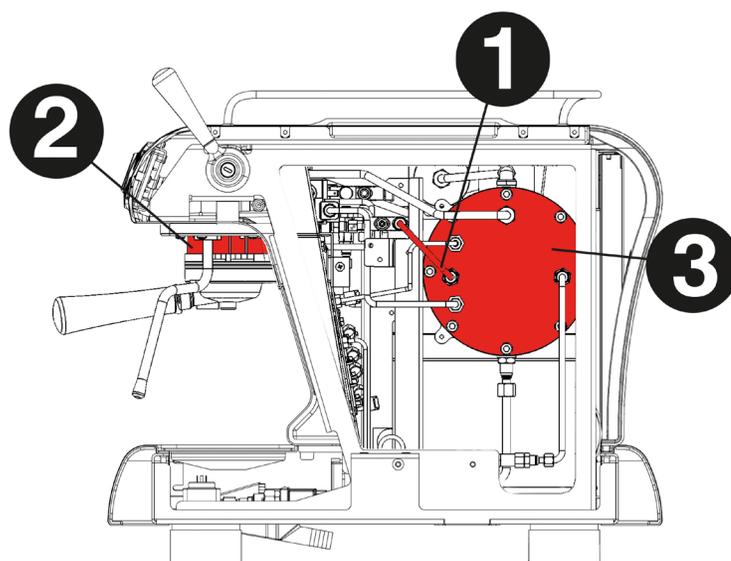
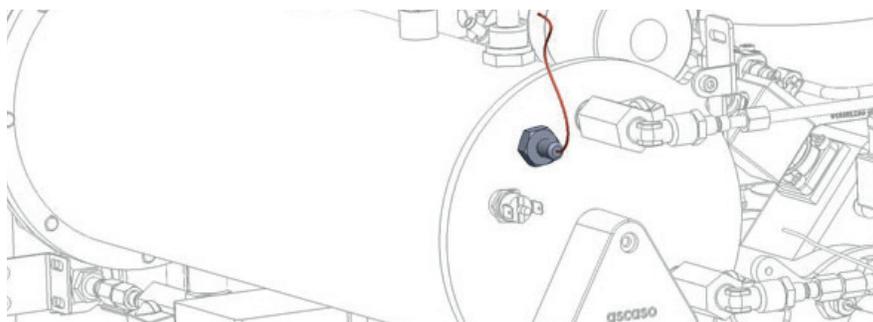


2. Control de la temperatura de cada grupo de café (PID).

Cada grupo es totalmente independiente y fácilmente controlable a través del display general o individual (precisión 0,1°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.

1, 2 o 3 grupos independientes entre sí e independientes de la producción de vapor y la caldera de agua.

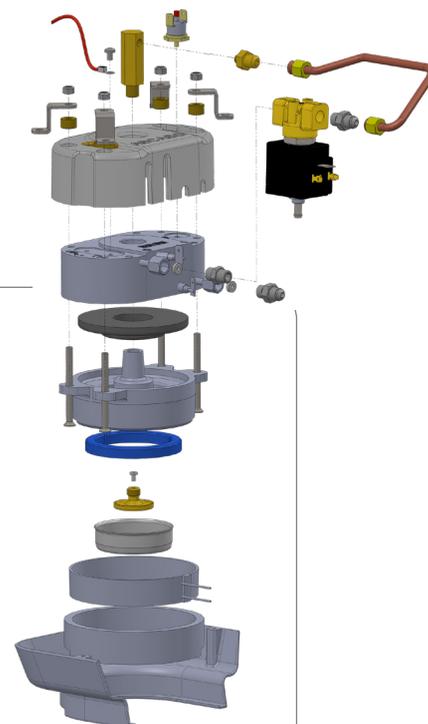


- **Agua limpia.** El agua es nueva y limpia en cada café. Al no estar estancada y recalentada constantemente (sistema caldera), no se altera su integridad.

- **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.**

Sus más de **9 kg de masa térmica** en acero 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 llevan incorporada una **funda térmica**, reduciendo el consumo de la máquina hasta un 35%



ascaso
BARCELONA

TECNOLOGÍA ELECTRÓNICA

Display capacitivo

Display gráfico capacitivo retroiluminado de alta definición. Pantalla LCD 4,2". Permite un control total de todos los parámetros de la máquina en un instante y de un modo intuitivo y veloz.

El display permite tener una interacción (feedback) a tiempo real de todas las acciones que está haciendo la máquina. Hay varios menús generales, simples, intuitivos y rápidos.

Un producto de última generación (Touch Screen, alta sensibilidad, cristal templado, superficie anti golpes y anti arañazos)



Centralitas última generación

Cada máquina viene dotada de un Sistema Digital de Control Integrado (centralita). Este sistema garantiza una precisión absoluta en la programación digital y en la regulación de todos los parámetros de la máquina. Es el cerebro de la máquina. Hemos desarrollado un software totalmente nuevo y de última generación. Ofrecemos un control total de la máquina a través del display. Todo tipo de funcionalidades, alarmas, registros...



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 T. Tecnología sostenible.

ascaso
BARCELONA



ERGONOMÍA

La felicidad del Barista

En el mundo del *espresso*, cuando hablamos de ergonomía nos referimos a la optimización del diseño de la máquina de café para que el Barista Profesional pueda trabajar en un área de confort máximo. Básicamente, lo que queremos que el Barista pueda ejecutar su coreografía con la máxima fluidez, bienestar y... felicidad.

Recogiendo datos de manera estructurada, hemos diseñado nuestra máquina en base a los diferentes parámetros ergonómicos que requiere el Barista para que la relación con la Big Dream sea feliz. Los elementos primordiales están diseñados y pensados para que la creación del espresso y su precisa coreografía, se dé en una zona de máximo confort para el Barista Profesional.



ascaso
BARCELONA

La felicidad del Técnico

Hemos pensado en el uso de la máquina por parte del barista pero también hemos tenido muy en cuenta el punto de vista del técnico.

Es un producto “agradable” de reparar. Fácil de desmontar con herramientas estándar. Con pocos tornillos y con gran accesibilidad a los componentes. Con espacio suficiente para hacer una reparación con plena garantía.

Un punto clave a considerar en un producto de alta calidad.

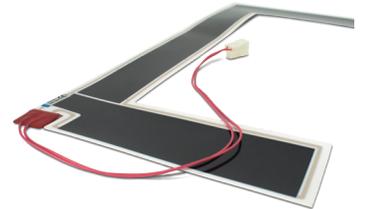
Un buen diseño presupone que el producto puede desmontarse y arreglarse con facilidad. Que pueda durar años y años.

Es una cuestión de calidad, de rentabilidad del producto... y también de sostenibilidad. Hemos trabajado en ello, pieza a pieza.

- **Fácil acceso.** Sacando pocos tornillos, accedemos a todos los componentes: Electroválvulas, resistencias... A todo el interior de la máquina.
- **Regulación de la bomba externamente.**
- **Componentes eléctricos y electrónicos protegidos y alejados** de las fuentes de calor (calderas). El uso de materiales aislantes para las calderas, garantiza una temperatura interior “fría”, alargando la vida de todos los componentes. Evitando reparaciones.

COMPONENTES Y SEGURIDAD

- **Calientatazas. Modelo Plus.** (Activable por botón) Garantiza el calentamiento eléctrico de las tazas, con una fuente de calor directa (consumo mínimo: 50 W).



- **Volutrón GICAR (protegido).**



- **Motor R.P.M.** Alta calidad y potencia.



- **Electroválvula 3 vías**

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

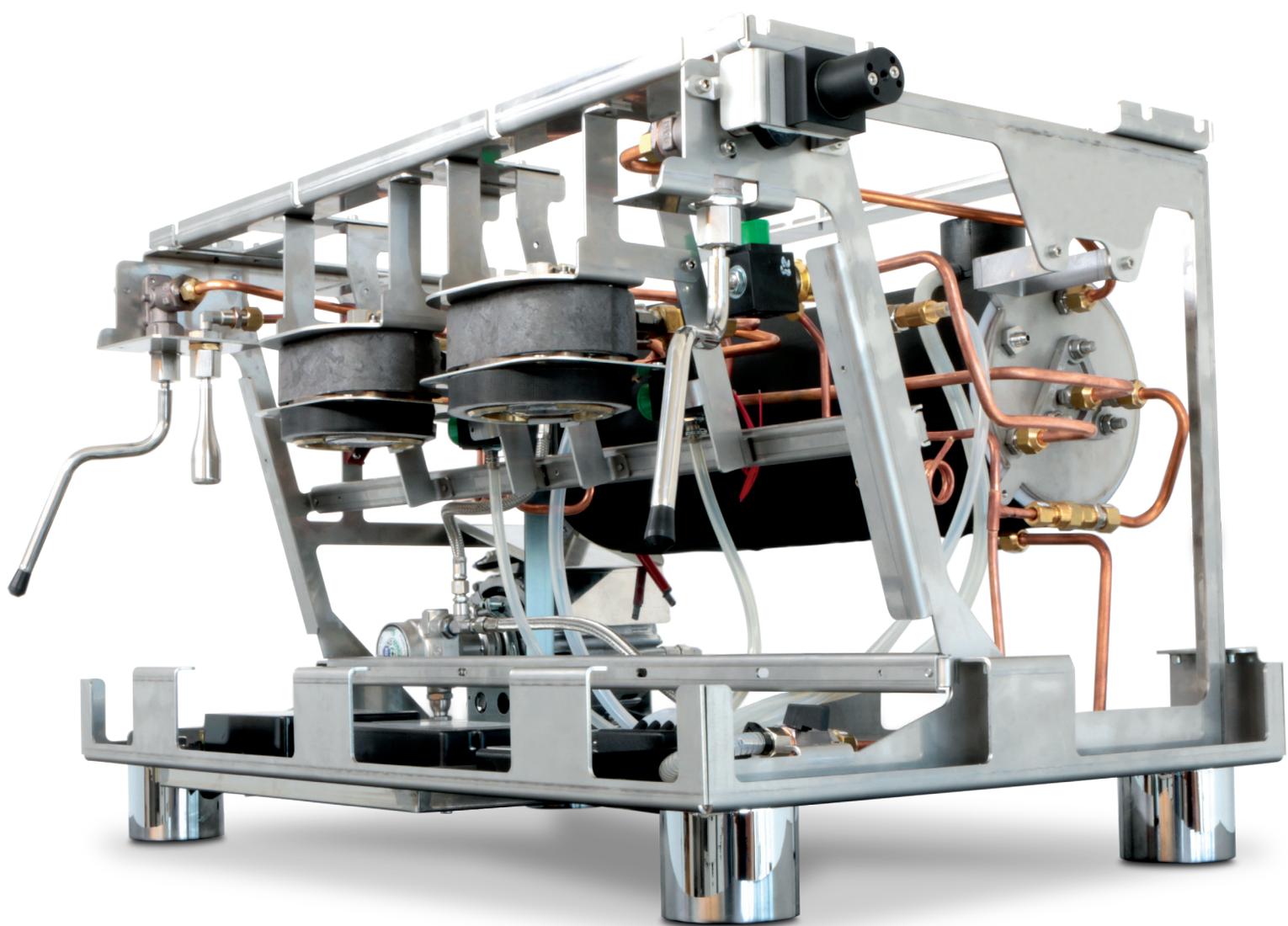


- **Manómetros de alta precisión.** Permiten al barista visualizar la presión de la caldera y de la bomba durante la extracción.



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.



DATOS TÉCNICOS

	Big Dream T	
	2GR	3GR
Medidas largo/largo Base (mm)	930/860	1.189/1.121
Medidas altura/profundidad(mm)	554/593	554/593
Potencia caldera (230 V)	3500W 50-60Hz	3500W 50-60Hz
Potencia grupos café (230 V) (W)	1000 x 2	1000 x 3
Potencia calentatazas (230V)	100 W	125 W
Potencia total consumo (230V)	5775 W	6900 W
Peso (kg)	71	93
Capacidad caldera vapor (L)	8,5	8,5
Salidas vapor (Joystick)	2	2
Salidas agua	1	1
Pre-calentamiento dinámico (80°C)	●	●
2 manómetros bomba/caldera	●	●
Bomba rotativa (200L) acero inox	●	●
Porta filtro 1 café / 2 cafés en acero inox	1/2	1/3
Resistencia en acero inox	●	●
Autonivel electrónico	●	●
Grifo vaciado caldera	●	●
Válvulas Vacío/Seguridad	●	●
Dosificación volumétrica (5 selecciones)	●	●
Luz zona de trabajo	●	●
Control temperatura café PID (0,1°C precisión)	●	●
Control temperatura vapor PID (1°C precisión)	●	●
2 Pantallas digitales multifunción por grupo	●	●
Display general (touch screen) *	●	●
Pre-infusión	100% ajustable (0,1s precisión)	
Elemento calefactor extra en grupo café	●	●
Aislante térmico en grupos café y caldera vapor	●	●
Agua caliente por electroválvula	●	●
Doble dosis agua caliente *	●	●
Control de la temperatura del agua (interno)	●	●
Tubo vapor anticálórico (Ø12mm) Doble pared inox *	●	●
Calentatazas activo	●	●
Ducha de competición *	●	●
Goma portafiltro silicona *	●	●
Accesorios de madera	●	●
Barandilla calentatazas acero inox	●	●
Patatas cromadas de gran grosor y ajustables	●	●
Prensa café Nogal+Acero inox *	●	●

(*) Exclusivo en Big Dream T, opcional en Barista T Plus.



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



RECICLABLE



LIBRE FSC



save paper
save tree

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