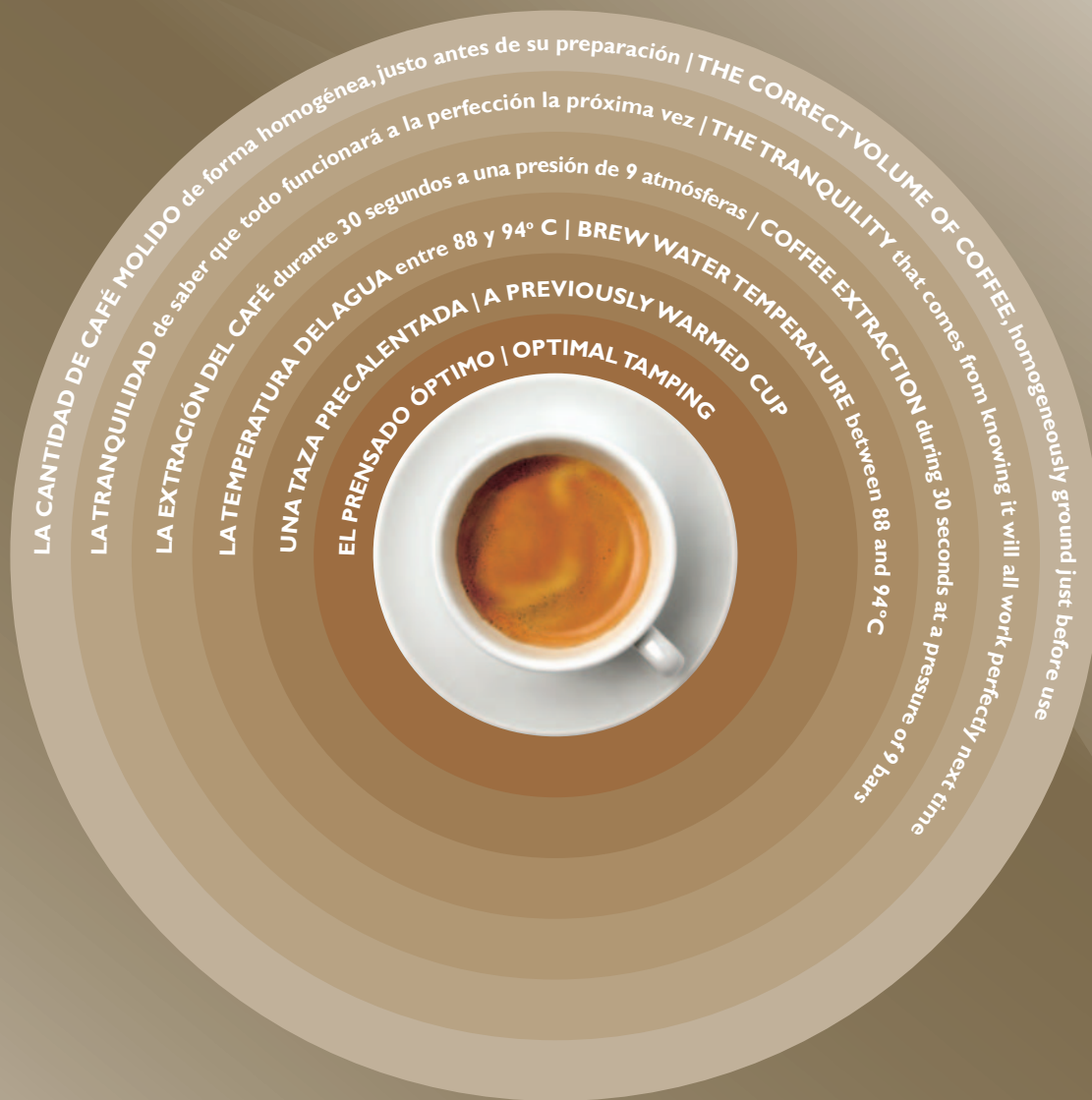




FUTURMAT **F3**

QUALITY ESPRESSO[®]
Quality Espresso

Los parámetros que definen un espresso perfecto



The parameters that determine a perfect espresso



Quality Espresso

Presente en todos los continentes, Quality Espresso SA es uno de los mayores fabricantes de máquinas de café espresso de uso profesional. Gracias a una experiencia de más de 60 años en la concepción y fabricación de máquinas de café, nuestra línea FUTURMAT es líder en España.

Con nuestro diseño mediterráneo y avances tecnológicos, somos el socio ideal para cualquier profesional del sector del café.

Quality Espresso

With a presence on every continent, Quality Espresso SA is one of the largest producers of professional espresso equipment in the world. Over 60 years manufacturing and design experience have contributed to making the FUTURMAT brand market leader in Spain.

Our Mediterranean styling and espresso technology make us the ideal partner for any coffee business.



Características técnicas • Technical characteristics



PULSADORES. Pulsadores de alta sensibilidad y resistencia al desgaste. Cantidad programada del café (1 y 2 cafés, cortos y largos) que se obtiene con pulsar sólo un botón. Desde el mismo se realiza la programación de la máquina.

TOUCH PADS. Heavy-duty, touch-sensitive key pad operation. Choice of one or two regular, or half-cups, at the touch of a button. The key pads are used to programme the machine.



SALIDAS DE VAPOR. Dos salidas de vapor de acero inoxidable de gran potencia (con rótula direccionable), que permiten calentar líquidos en su propio recipiente.

STEAM ARMS. The two stainless steel steam arms rotate to deliver an easily controlled steam supply for preparing quality cappuccinos.



GRUPO EROGACIÓN. El grupo erogación de la Futurmat F3 está fabricado en materiales de primera calidad que resisten las altas temperaturas y presiones del agua. Permite obtener el mejor café espresso durante toda la jornada de trabajo del establecimiento.

GROUP HEAD. The Futurmat F3 group head is precision engineered from materials that have been specified and tested to withstand high temperatures and water pressure. It allows you to produce espresso with the best "crema" time after time.



ACERO INOXIDABLE. Todos los elementos metálicos de la máquina en la zona de servicio están fabricados en acero inoxidable de la mejor calidad. Fácil limpieza y alta resistencia al desgaste. Las zonas pintadas tienen un tratamiento protector bicapa con pintura metalizada.

STAINLESS STEEL. All the metal parts in the service area are made of the highest quality stainless steel. They are heavy-duty and easy-to-clean. The body panels have been treated with a highly resistant two-coat metal paint process.



MANÓMETRO. Regulación automática de la presión de la caldera. El manómetro mide la presión de trabajo de la caldera y de la bomba.

PRESSURE GAUGE. Water and steam pressure are continuously monitored and controlled. Two independent gauges indicate boiler and motor pump pressure.



AGUA CALIENTE. Salida de agua caliente para infusiones, sopas instantáneas, etc. La cantidad de agua se programa electrónicamente. Con una sola pulsación se obtiene la cantidad deseada.

HOT WATER. Prepare teas, soups, etc with the hot water outlet. The dosification can be electronically programmed so that the desired quantity of water is obtained at the touch of a pad.



F3 electrónica tres grupos • F3 electronic three group

¿Confiaría su café a cualquier máquina?

La nueva FUTURMAT F3 representa el equilibrio de la forma y de la función como nunca visto en una máquina de café. El diseño innovador de líneas suaves, con laterales de aleación de aluminio, se combinan con una salida de agua caliente programable, mangos porta filtro y pomos de grifos ergonómicos y antideslizantes.

Would you trust your coffee with just any machine?

The new FUTURMAT F3 balances form and function as never before seen on an espresso machine. The rounded body lines and aluminium alloy side panels combine with features such as the one-touch programmable hot water outlet and ergonomically designed non-slip filter handles and steam taps.



Display digital

- Temperatura del agua de la caldera controlada electrónicamente, ajustable a través del display, con una precisión de $\pm 0,2$ °C
- Contador digital con información sobre el número de cafés realizados.
- Programa de limpieza automática de grupos.
- Reloj Digital Programable. Sistema automático de puesta en marcha y paro de la máquina, programable día a día de la semana.
- Sistema de ahorro de energía parando la máquina en caso de dejarla conectada toda la noche.
- Memorización de estado ON/OFF de la máquina al producirse un corte en el fluido eléctrico, conservándose el mismo estado al restablecerse el servicio.
- Historial de anomalías para información del servicio técnico.
- Aviso de la necesidad de regeneración del descalcificador según el consumo de agua.
- Selección de 9 idiomas de comunicación con la máquina.
- Posibilidad de escritura en pantalla para introducir texto publicitario.
- Control de seguridad del nivel de caldera.

Digital display

- Electronically controlled boiler water temperature, adjustable via the display, with an accuracy of ± 0.2 °C
- Digital coffee servings counter.
- Automatic group cleaning programme.
- Digital clock and calendar enable machine stop/start programming.
- Energy saving function switches the machine off according to programme instructions.
- Back-up memory retains programme details if power supply is disrupted.
- Digitised machine performance record.
- Water consumption based warning of water filter regeneration or change requirement.
- Text and messages in 9 languages.
- Digital display can be programmed to include advertising messages.
- Security control of the boiler water level.



Ariete F3 electrónica tres grupos Display Digital • Ariete F3 electronic three group Digital Display



AUTO STEAM (opcional)

Pulsador para vapor programable con temperatura de parada automática para una perfecta leche espumada.

AUTO STEAM (optional)

Push button steam arm with programmable temperature cut out for perfect milk foaming.



Ariete F3 electrónica tres grupos vasos altos y auto steam
Ariete F3 electronic three group tall cups with auto steam

Control de Temperatura Grouptronic® Patentado

Representa una innovadora evolución del sistema de termosifón presente en las mejores máquinas de café espresso desde más de 50 años. Nuestra tecnología Grouptronic® permite programar la temperatura de cada grupo de manera independiente y con una precisión de +/- 0,2°C.

El usuario puede ajustar este parámetro a través de la pantalla digital, modificando la temperatura del agua de erogación en función de cada tipo de café que empleamos. Se puede programar una temperatura diferente para cada grupo y de esta manera servir diferentes mezclas de café a su temperatura idónea sin que el consumo de energía sea más elevado puesto que la máquina trabaja con una sola caldera.

Control de Temperatura Grouptronic® Patentado
Patented Grouptronic® Temperature Control

ELECTROVALVULA:

Una electroválvula de dos vías controla la circulación de agua en cada termosifón.

SOLENOID: A two way solenoid controls the flow on each thermo-siphon circuit.

SONDA TEMPERATURA: Mide la temperatura del grupo y comunica los datos a la centralita.

TEMPERATURE PROBE: Measures the group temperature and provides the information to the main board.

GRUPO EROGACIÓN: Grupo monobloc de 3 kg de latón con sistema infusión-extracción natural.

BREW GROUP: Mono block 3 kilo brass group heads with natural infusion-extraction system.

TRASFORMADOR: Proporciona el voltaje exacto para el correcto funcionamiento de las electroválvulas.

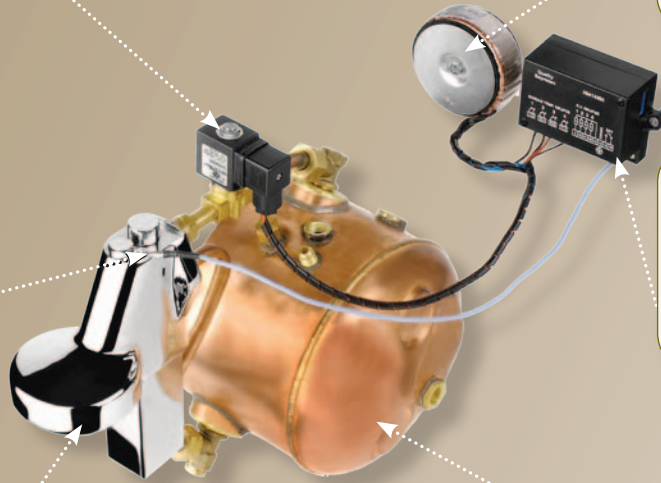
TRANSFORMER: Provides the precise voltage needed to power the solenoids.

CENTRALITA: Asegura que la temperatura programada se mantiene en cada grupo.

DIGITAL MAIN BOARD: Ensures the programmed temperature is maintained in each brew group.

CALDERA: Caldera de cobre con calderines independientes para cada grupo.

BOILER: Copper boiler with independent thermo-siphon heat exchangers for each brew group.



Patented Grouptronic® Temperature Control

A simple yet ground-breaking evolution of the thermo siphon system which has been present in the best espresso equipment for over 50 years, our Grouptronic® technology allows the temperature for each group head to be independently programmed with a precision of +/- 0.2°C.

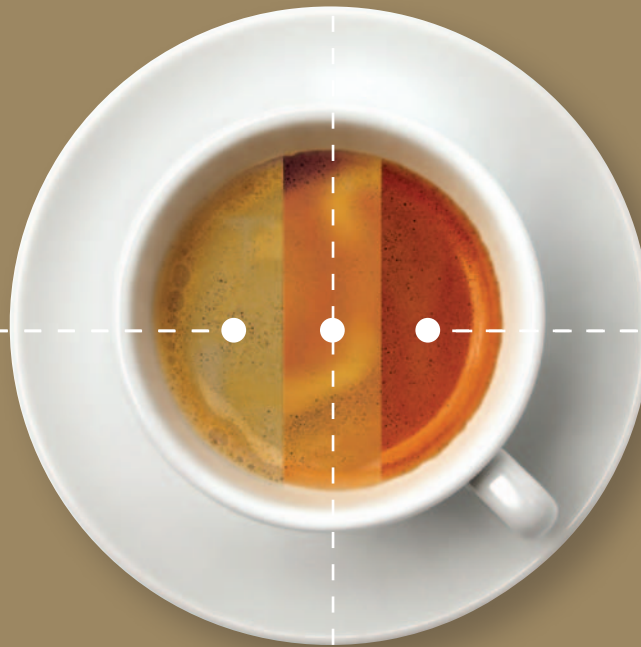
The end user can subsequently adjust this parameter via the display, changing the brew water temperature to suit the coffee blend being served. A different temperature can be set on each group head, allowing the barista to prepare different blends with different brew water temperatures and without increasing energy consumption as the machine operates with just one boiler.

¿Porqué
Grouptronic®?
Why
Grouptronic®?

A TEMPERATURAS INFERIORES el espresso pierde la intensidad del aroma, del cuerpo y del sabor.

LA EXTRACCIÓN PERFECTA dura 20 a 30 segundos con la temperatura constante del agua entre 88 y 94°C.

A TEMPERATURAS ELEVADAS la extracción es amargo y astringente, deformando el aroma y sabor.



AT LOWER TEMPERATURES espresso loses the intensity of its aroma, body and flavour.

PERFECT EXTRACTION lasts 20 to 30 seconds, with a constant brew water temperature set between 88 and 94°C.

AT HIGH TEMPERATURES, the resulting extraction is bitter and astringent, deforming the aroma and flavour.



Ariete F3 electrónica cuatro grupos
Ariete F3 electronic four group



Ariete F3 electrónica dos grupos Display Digital
F3 electronic two group Digital Display



Ariete F3 electrónica tres grupos Display Digital
Ariete F3 electronic three group Digital Display



Ariete F3 electrónica dos grupos
F3 electronic two group



Ariete F3 electrónica tres grupos
F3 electronic three group



Ariete F3 semi-automática dos grupos
Ariete F3 semi-automatic two group



Ariete F3 electrónica tres grupos vasos altos
y auto steam
Ariete F3 electronic three group tall cups
with auto steam



Ariete F3 electrónica un grupo
F3 electronic one group

Algunos de los modelos disponibles. Consulte a nuestros técnicos para asesorarle sobre la mejor opción según sus necesidades.
Just some of the different models available. Consult us for the one most suited to your needs.



En el interés del desarrollo continuo, el fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este folleto.

In the interest of continuous product development, the manufacturer reserves the right to modify the characteristics of the appliances presented in this publication without notice.

Grupos Groups	Alto (A) Height (A)	Fondo (B) Depth (B)	Ancho (C) Width (C)	Capacidad Capacity	Potencia Power	Peso Weight
1	46 cm	57 cm	61 cm	8 l.	3000 W	51 Kg.
2	46 cm	57 cm	77 cm	13 l.	3500 W	63 Kg.
2 Display	46 cm	57 cm	77 cm	13 l.	3500 W	63 Kg.
2 Grouptronic	46 cm	57 cm	77 cm	13 l.	3500 W	63 Kg.
3	46 cm	57 cm	94 cm	18 l.	4600 W	76 Kg.
3 Display	46 cm	57 cm	94 cm	18 l.	4600 W	76 Kg.
3 Grouptronic	46 cm	57 cm	94 cm	18 l.	4600 W	76 Kg.
4	46 cm	57 cm	118 cm	24 l.	5000 W	96 Kg.



QUALITY ESPRESSO 
Quality Espresso

Fabricantes desde 1952
Making espresso machines since 1952



ISO 9001:2000



QUALITY ESPRESSO S.A.

Motores, 1-9

08040 Barcelona (Spain)

Tel. 932 231 200 • Fax 932 232 017

Export Tel. + 34 933 946 305

Export Fax + 34 933 322 111

www.qualityespresso.net

info@qualityespresso.net