



**THE BRAVE INSPIRE**

Catalogo General  
2021

## Índice

<b>Sanremo</b>	<b>_02</b>
—	
<b>Máquinas de café</b>	<b>_04</b>
Opera 2.0	_06
Café Racer	_18
F18	_28
F18 SB	_32
Verona RS	_36
Verona	_40
Napoli	_42
Torino	_44
Zoe Competition	_46
Zoe	_48
Cube	_50
—	
<b>Molinos</b>	<b>_54</b>
On demand	_56
Manual	_58
Automático	_59
—	
<b>Complementos</b>	<b>_59</b>
—	
<b>Merchandise</b>	<b>_60</b>

# THE BRAVE INSPIRE

PIONEERS OF A NEW VISION



Una amplia perspectiva. Un horizonte definido por una retadora y ambiciosa meta que considerar y después alcanzar, digna de admirar y finalmente conquistar.

Déjate inspirar. Respira hondo. Y ve a por ella: Inicia tu propia aventura.

Porque tener valor no significa que no tengas miedo, sino que sabes dominarlo.



**SANREMO**  
COFFEEMACHINES

*made in italy*

## SANREMO, MORE THAN A COMPANY

Un punto de referencia para la innovación y la excelencia en la producción de máquinas de café *Made in Italy*; una marca inspiradora para los amantes del café que disfrutan el arte de su extracción.

Esto es Sanremo: la unión entre una consolidada producción tradicional y el toque mágico con el que se hacen los sueños. Una combinación ganadora que cada año hace que la empresa sea

reconocida a nivel internacional como un punto de referencia en la producción de las mejores máquinas de café.

Un ámbito de producción único donde se crea exclusivamente con las mejores tecnologías, los mejores materiales, el mejor equipo humano y las mejores inspiraciones.

Un equipo de investigación y desarrollo internacional, formado por profesionales del mundo del café a los que les une el mismo espíritu de lucha que radica en cada máquina de Sanremo.

---

# Coffee Machines



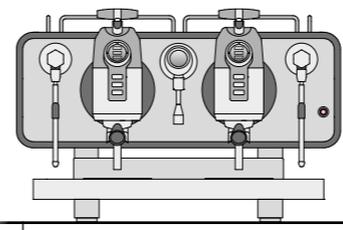
# Opera 2.0




**Opera. Descubre su historia**  
 Mira el video

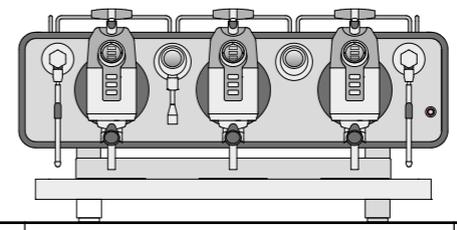


## Versiones



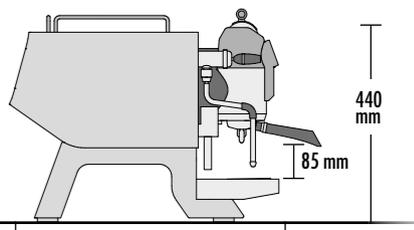
745 mm

- 2 grupos OP**  
 2 grifos de vapor  
 1 grifo de agua  
 1 portafiltro para una taza  
 2 portafiltros para dos tazas



1040 mm

- 3 grupos OP**  
 2 grifos de vapor  
 1 grifo de agua  
 1 portafiltro para una taza  
 3 portafiltros para dos tazas



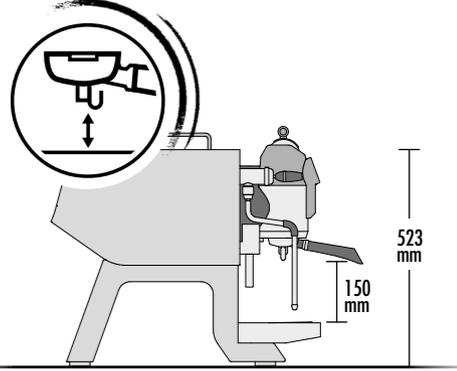
640 mm  
510 mm

440 mm

85 mm



### ✓ VERSIÓN OPERA "TALL"

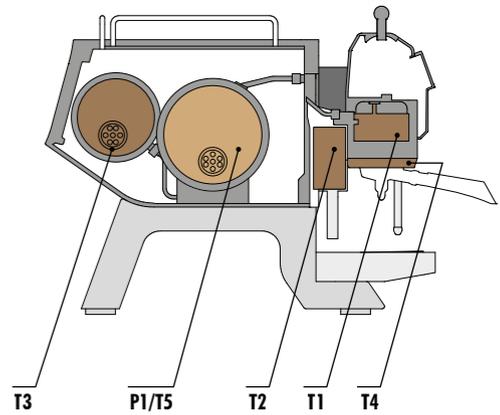


523 mm

150 mm

### ✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

*Máxima precisión y estabilidad térmica gracias al sistema de calderas múltiples de Sanremo con sofisticadas centralitas electrónicas que controlan constantemente la temperatura durante todas las fases de la extracción. Circuito de vapor y circuito de café totalmente independientes para garantizar las mejores prestaciones frente a cualquier carga de trabajo.*



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N	380-415 3N
potencia	kW	7.7	8.3
capacidad caldera	l	8	10
potencia resistencia caldera	kW	3.5	3.5
potencia bomba externa	kW	0.15	0.15
capacidad caldera precalentamiento	l	2.8	2.8
potencia resistencia caldera precalentamiento	kW	1.5	1.5
potencia calentador de tazas	kW	0.2	0.25
capacidad caldera grupos	l	1.0	1.5
potencia resistencia caldera grupos	kW	1.6	2.4
peso neto	kg	91	113
peso bruto (con embalaje)	kg	140	170.5

# The Revolution

Be in control, express yourself

## BOTONES DE DOBLE SELECCIÓN

Programación fácil e intuitiva de 6 perfiles diferentes para cada grupo

## PALANCA MULTIFUNCIÓN

Selección manual rápida de las dosis de café

## SISTEMA CDS

Máxima precisión en la gestión y control total de las 3 fases de extracción

## VAPOR SECO

Emulsionado perfecto de la leche sin apenas adición de agua

## BOMBAS DE ENGRANAJES

Presión constante en todas las condiciones de uso

## TODO BAJO CONTROL

Pantalla digital de servicio para controlar los parámetros de funcionamiento

## CORAZÓN DE ACERO

Máxima estabilidad térmica con:

- Grupos AISI 316L de 10 kg cada uno
- Portafiltros AISI 316
- Calderas AISI 316

## CONTROL DESDE LA APLICACIÓN

Barista Webapp para configurar los parámetros con la tableta o el móvil



**Opera. The Revolution**  
Descarga el catálogo

## Características



**GRUPOS ACERO INOXIDABLE AISI 316L CON 10 kg DE PURO ACERO**  
Garantizan una excepcional estabilidad térmica y la máxima resistencia a la oxidación y a la cal. Diseño exclusivo de Sanremo.



**PORTAFILTROS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316 CON "COMPETITION FILTER"**  
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



**GRIFOS DE VAPOR PROGRESIVOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316L**  
Sistema de control para la producción y el suministro del vapor con alta sensibilidad manual.



**LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"**  
Lanzas antiquemaduras incluso durante un uso continuado, con difusor de vapor para excelentes prestaciones de "Latte Art".\*\*



**CONTROL COFFEE DELIVERY SYSTEM (CDS)**  
Control total de la gestión de las 3 fases de extracción (preinfusión, infusión y posinfusión).



**AJUSTE INDEPENDIENTE TEMPERATURA DEL AGUA DE INFUSIÓN (PID)**  
Configuración precisa ( $\pm 0,1^\circ\text{C}$  con constancia detectada inferior a  $0,2^\circ\text{C}$ ).



**PANTALLA DE AGUA DE INFUSIÓN**  
Muestra la temperatura del agua de infusión para tés e infusiones. (En la versión de 2 grupos se une a la pantalla de la caldera de vapor)



**PANTALLA CALDERA VAPOR**  
Muestra la temperatura y la presión de la caldera de vapor. (En la versión de 2 grupos se une a la pantalla de agua de infusión)



**PANTALLA DE CADA GRUPO DE CAFÉ**  
Controla todos los parámetros de extracción del café.



**PANTALLA PROGRAMACIÓN PARAMETROS DE LA MÁQUINA**  
La pantalla interna actúa como una práctica interfaz de programación para el técnico de mantenimiento.



**AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES**  
Mezcla instantánea de agua fresca y vapor para obtener una mejor calidad química y organoléptica.



**BOMBAS DE ENGRANAJES**  
Son específicas para cada grupo y permiten variar la presión en la fase de infusión.



**PRESOSTATO ELECTRÓNICO CONTROL DE VAPOR REGULABLE**  
Presión y vapor constantes en cualquier condición de uso, con sensores de precisión de 0,02 bar.



**TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS PROGRAMABLE**  
Permite disponer de las tazas con una temperatura perfecta en las condiciones climáticas y ambientales más diversas.



**MANTENIMIENTO RÁPIDO**  
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



**AUTODIAGNÓSTICO, ESTADÍSTICAS Y MANTENIMIENTO PROGRAMADO**  
Mantenimiento programable por litros o cantidad de cafés erogados.



**FUNCIÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA LIBRE**  
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



**CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA**  
Proceso para la limpieza de los grupos de café.



**AHORRO DE ENERGÍA**  
Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética.



**LAVADO DEL GRUPO**  
Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.



Optional

\* PORTAFILTROS NAKED DE ACERO INOXIDABLE

\*\* LANZAS DE VAPOR DE ALTA POTENCIA (orificios de mayor tamaño)

BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA

**Acabados disponibles**  
*modelos estándar*



✓ **Opera Steel**  
Panel trasero estándar: |BP1|

**OPERA 2.0**  
THE REVOLUTION



✓ **Opera Black**  
Panel trasero estándar: |BP4|



**Elige el panel**

*que más se adapte a tu estilo*

SANREMO

OPERA 2.0  
THE REVOLUTION

BP1 Vidrio esmerilado /  
retroiluminado

SANREMO

OPERA 2.0  
THE REVOLUTION

BP2 Madera barnizada

SANREMO

OPERA 2.0  
THE REVOLUTION

BP4 Negro / retroiluminado



Además, cada versión puede personalizarse en el panel trasero con acabados para todo tipo de gustos que se adaptan a necesidades y tendencias.

SANREMO

OPERA 2.0  
THE REVOLUTION

BP3 Acero oxidado /  
retroiluminado

SANREMO

OPERA 2.0  
THE REVOLUTION

BP5 Azul octano /  
retroiluminado



✓ **Opera White**  
Panel trasero estándar: |BP2|



Acabados personalizados  
Colección 2020

12



✓ Opera Octane  
Panel trasero estándar: |BP5|



✓ Opera Oxid  
Panel trasero estándar: |BP3|



# Control desde la aplicación

Aplicación para configurar los parámetros con la tableta

En cada grupo se puede ajustar lo siguiente:

### Temperaturas

- temperatura del agua T2
- temperatura del grupo T3
- temperatura del vapor T5 (una sola caldera para todos los grupos)

### Dosis

- peso del café molido
- dosis de agua
- presión de la bomba
- peso del café

### Infusión

- tiempo
- presión de la bomba
- cantidad de agua

A través de la interfaz "Express yourself", el barista tiene el control absoluto de toda la fase de extracción del café y puede gestionar cada parámetro según su experiencia y profesionalidad.

Para configurar todos los parámetros de la máquina se ha desarrollado una aplicación específica para tabletas.

La aplicación "Express yourself" utiliza una interfaz de usuario fácil e intuitiva que permite al usuario seleccionar cada grupo con sus parámetros para obtener una extracción perfecta.

Una vez que se haya seleccionado el grupo (paso A) y se haya asignado un perfil de configuración (pasos B y C), se definen los parámetros generales de extracción: temperaturas y dosis (pasos D y E). Por último, se ajustan los parámetros de las 3 fases de extracción: preinfusión, infusión y post-infusión (paso F).

### PREINFUSIÓN



### INFUSIÓN



### POST-INFUSIÓN



### (paso F)

### Equilibrar las 3 fases de extracción

Esta operación resulta más sencilla gracias a la aplicación, ya que cada vez que se modifica uno de estos parámetros, el software actualiza automáticamente los que se han configurado anteriormente.



### CONFIGURACIONES

- STANDARD
- STRONG
- BALANCED
- SWEET & LIGHT
- ... N (configurada por el usuario)
- ... N (configurada por el usuario)

Es posible guardar y volver a seleccionar nuevas configuraciones establecidas por el usuario o las ya predefinidas por Sanremo, especialmente pensadas para que los baristas con menos experiencia puedan obtener de inmediato unos excelentes resultados.

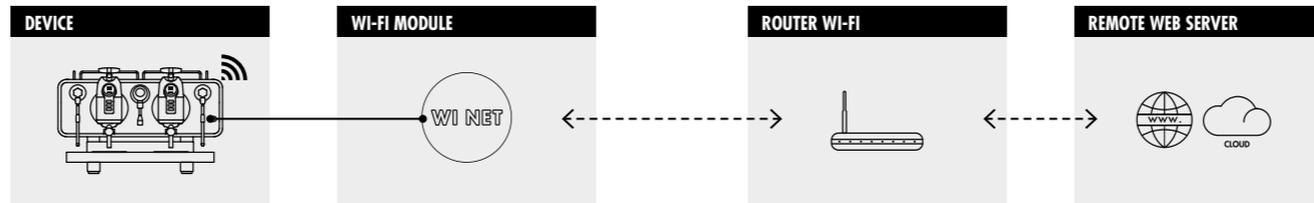
Si haces clic en "guardar nueva configuración", podrás guardar tu receta para un espresso perfecto y trasladarla a otra máquina.

# Opera wi-fi

conectados fácilmente



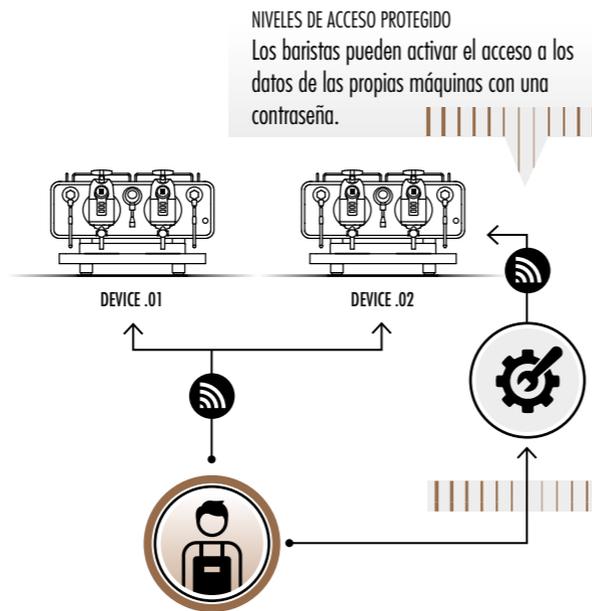
Desde ahora, la nueva Opera 2.0 es más fácil de gestionar. Gracias a la interfaz Sanremo Cloud y la Webapp Expressyourself, la experiencia de usuario es aún más sencilla e interactiva.



- Gestión a través de la aplicación Sanremo para móvil, tableta o PC, de todos los parámetros de configuración de la máquina, sin necesidad de estar físicamente frente a ella.
- Posibilidad de conectar otras máquinas al mismo tiempo para compartir, modificar y configurar recetas y otros ajustes.
- Seguimiento y gestión simultánea de varias máquinas por parte del mismo propietario (por ejemplo, en el caso de una franquicia en diferentes lugares).
- Análisis estadístico de consumos, erogaciones, mantenimientos y configuraciones en todas las máquinas conectadas.
- Mantenimiento en remoto por parte del técnico para actualizar, comprobar que los ajustes sean correctos y controlar los parámetros.

- BARISTA**
- GERENTE**
- SERVICIO DE MANTENIMIENTO**
- FABRICANTE**
- SANREMO CLOUD**
- RED INTERNET GLOBAL**
- RED WI-FI LOCAL**

## INTRANET (RETE WI-FI LOCALE)

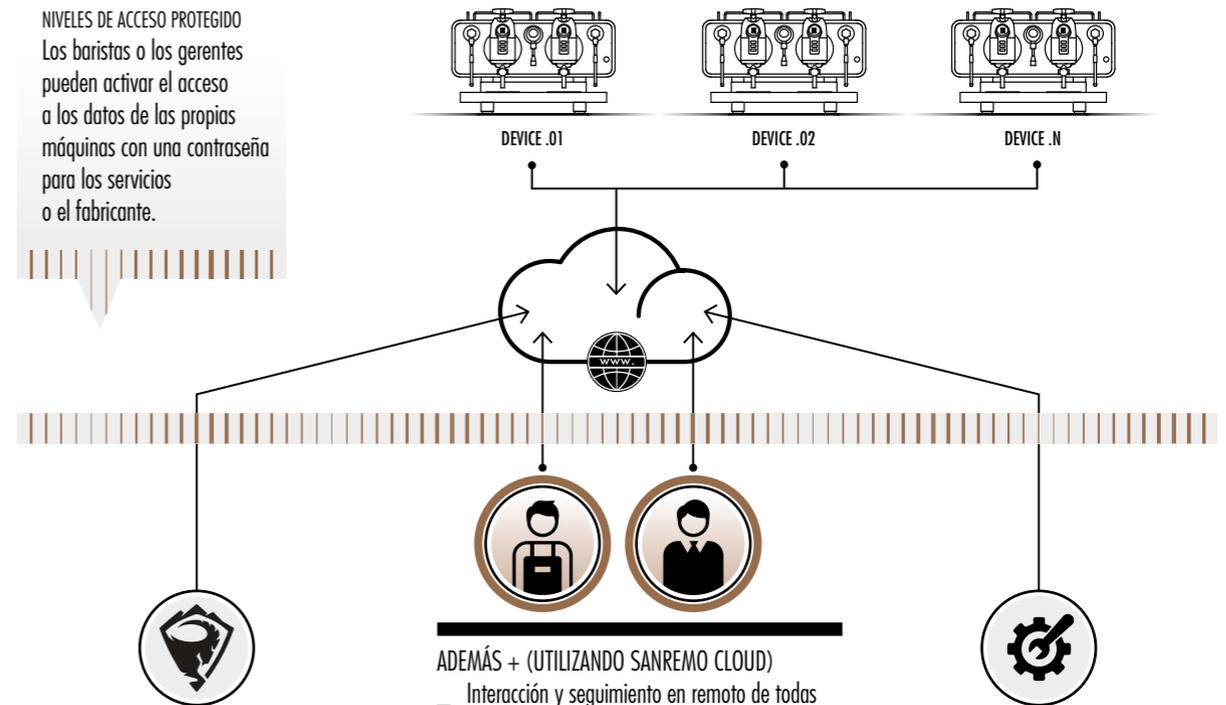


### ADEMÁS + (UTILIZANDO LA RED LOCAL CON WI-FI)

- Lectura y modificación de las configuraciones y los parámetros de funcionamiento de la máquina
- Seguimiento del consumo para una mejor gestión de las existencias
- Lectura de los contadores de cafés erogados
- Memorización, restablecimiento e intercambio de configuraciones (recetas) entre las máquinas

Solo se pueden intercambiar datos con conexión Wi-Fi.

## INTERNET (RETE GLOBALE) / SANREMO CLOUD



### ADEMÁS + (ACTIVANDO EL FABRICANTE)

- Envío de actualizaciones de la App a las máquinas
- Envío de nuevas configuraciones (recetas)
- Recopilación de datos más rápida y exhaustiva para resolver cualquier problema técnico o de fábrica
- Información útil para la mejora y la evolución del producto
- Contacto directo y constante con el fabricante

### ADEMÁS + (UTILIZANDO SANREMO CLOUD)

- Interacción y seguimiento en remoto de todas las funciones y prestaciones de la máquina
- Lectura y modificación de las configuraciones de la máquina
- Visualización del historial de uso
- Seguimiento del consumo para una mejor gestión de las existencias
- Lectura de los contadores de cafés erogados
- Memorización, restablecimiento e intercambio de configuraciones (recetas) entre las máquinas

### ADEMÁS + (ACTIVANDO LOS SERVICIOS)

- Notificación inmediata de anomalías
- Diagnóstico y resolución, si procede, de los problemas en remoto
- Reducción de los tiempos de inactividad de la máquina
- Planificación y organización logística de las operaciones de mantenimiento

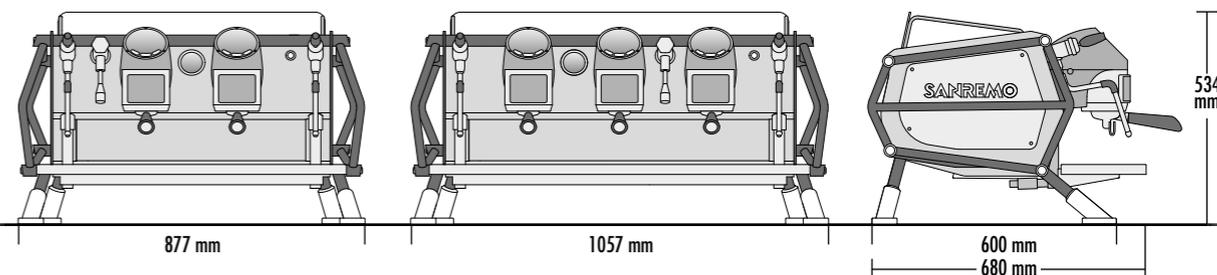
# Café Racer



TECEX RoHS

## Versiones

19



**2 grupos CR**  
 2 grifos de vapor  
 1 grifo de agua  
 1 portafiltro para una taza  
 2 portafiltros para dos tazas

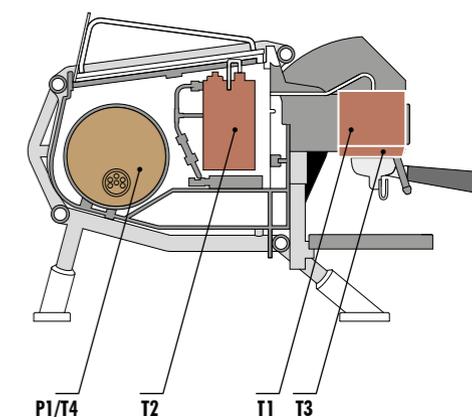
**3 grupos CR**  
 2 grifos de vapor  
 1 grifo de agua  
 1 portafiltro para una taza  
 3 portafiltros para dos tazas



### ✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

El sistema de calderas múltiples de Sanremo Café Racer garantiza el máximo nivel de precisión térmica gracias a los 4 puntos de control PID.

Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N	
potencia	kW	6.9	8.1
capacidad caldera vapor	l	8	10
potencia resistencia caldera	kW	3.5	3.5
potencia bomba externa	kW	0.160	0.160
capacidad caldera precalentamiento	l	1.0	1.5
potencia resistencia caldera precalentamiento	kW	1.0	1.5
potencia calentador de tazas	kW	0.16	0.2
capacidad caldera grupos	l	1.0	1.5
potencia resistencia caldera grupos	kW	1.6	2.4
peso neto	kg	97	120
peso bruto (con embalaje)	kg	151	176





### AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética



### BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO

Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos (300 l/h)

### CONTADORES VOLUMÉTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO

Para obtener una correcta y precisa dosis en la taza



# Take a ride, explore its essence



### VAPOR SECO

Emulsionado perfecto de la leche sin apenas adición de agua



### MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más sencilla



Configuración smart-touch de cada grupo

### TODO BAJO CONTROL

Pantalla digital del sistema para visualizar todos los parámetros de funcionamiento



### CORAZÓN DE ACERO

Máxima estabilidad térmica con:  
• Grupos AISI 316L de 8 kg cada uno  
• Portafiltros AISI 316  
• Calderas AISI 316

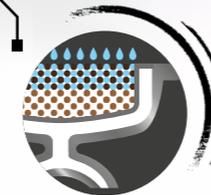
### SUPERFICIE DE TRABAJO DE ALTA REGULABLE

Innovador sistema Sanremo "All in one" que permite utilizar tazas y vasos de diferentes formas y alturas (puede regularse desde 85 hasta 150 mm)



### PREINFUSIÓN DE BAJA PRESIÓN

Flowactive System: personalización del tiempo de preinfusión para cada selección



**Café Racer, born to run**  
Descarga el catálogo

## Características



**GRUPOS ACERO INOXIDABLE AISI 316L CON 8 kg DE PURO ACERO**  
Garantizan una gran estabilidad térmica y la máxima resistencia a la oxidación y a la cal. Diseño exclusivo de Sanremo.



**PORTAFILTROS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316 CON "COMPETITION FILTER"**  
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



**GRIFOS DE VAPOR PROGRESIVOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316L**  
Sistema de control para la producción y el suministro del vapor con alta sensibilidad manual.



**LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"**  
Lanzas antiquemaduras incluso durante un uso continuado, con difusor de vapor para excelentes prestaciones de "Latte Art". \*\*



**PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA PROGRAMABLE**  
Gestión del caudal del agua sobre el café molido con una precisión de 0,1 s; 4 perfiles diferentes programables para cada grupo.



**AJUSTE INDEPENDIENTE TEMPERATURA DEL AGUA DE INFUSION (PID)**  
Configuración precisa ( $\pm 0,1$  °C con constancia detectada inferior a 0,2 °C).



**PANTALLA DE SISTEMA**  
Muestra todas las funciones de la máquina: temperaturas, presiones y niveles.



**PANTALLA DE CADA GRUPO DE CAFÉ**  
Control de todos los parámetros de extracción del café.



**AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES**  
Mezcla instantánea de agua fresca y vapor para obtener una mejor calidad química y organoléptica.



**BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO DESDE 300 l/h \*\*\***  
Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos.



**CONTADORES VOLUMÉTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO**  
Para obtener una correcta y precisa dosis en la taza.



**PRESOSTATO ELECTRÓNICO CONTROL DE VAPOR REGULABLE**  
Presión y vapor constantes en cualquier condición de uso, con sensores de precisión de 0,02 bar.



**TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS PROGRAMABLE**  
Permite disponer de las tazas con una temperatura perfecta en las condiciones climáticas y ambientales más diversas.



**AUTONIVEL ELECTRÓNICO**  
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



**ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO**  
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.



**AUTODIAGNÓSTICO, ESTADÍSTICAS Y MANTENIMIENTO PROGRAMADO**  
Mantenimiento programable por litros o cantidad de cafés erogados.



**FUNCIÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA LIBRE**  
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



**CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA**  
Proceso para la limpieza de los grupos de café.



**REGENERACIÓN DEL AGUA CALDERA**  
Garantiza la regeneración de las características químicas perfectas para el agua y la adecuada mineralización.



**LAVADO DEL GRUPO**  
Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.



**Optional**  
\* PORTAFILTROS NAKED DE ACERO INOXIDABLE



\*\* LANZAS DE VAPOR DE ALTA POTENCIA (orificios de mayor tamaño)



\*\*\* BOMBA EXTERNA VOLUMÉTRICA



RESISTENCIA MEJORADA

## NAKED

- Panel lateral y posterior transparente

Disponible en 2 acabados: negro y acero, ambos se pueden además personalizar en algunos detalles\* en negro o rojo.



\* anillos, pernos, pies o aislamiento de la caldera



22

## FREEDOM

- Panel lateral y posterior de color con logotipo retroiluminado

Disponible en 2 acabados: negro y acero, ambos se pueden además personalizar en algunos detalles\* en negro o rojo.



\* anillos, pernos o pies



P1



P2



P3



P4



## CUSTOM

Te damos la bienvenida al mundo Custom, la expresión del máximo potencial del proyecto "Café Racer": personalización y evolución continua. Veamos algunas versiones que ya se han convertido en iconos. Elige tu estilo y llévate tu exclusiva Café Racer.

### Renegade



23

- acabados hechos a mano
- Verde oscuro
  - Cobre oxidado
  - Piel marrón
  - Latón brillante
  - Latón oxidado

### Dolomiti

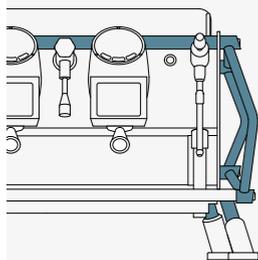


- cosida a mano
- Negro mate
  - Acero negro
  - Piel negra
  - Cromo oscuro
  - Acero inoxidable

**\_ White & Wood Standard**

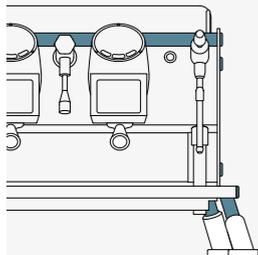
**\_ CUSTOM**

24



-  **Blanco mate**
-  **Roble natural**
-  **Acero inoxidable**  
Roble natural
- optional* **Bandeja blanco mate**

**\_ White & Wood Slim**



**\_ Racing**

**\_ CUSTOM**

25



-  **Gloss red**
-  **Blanco mate**
-  **Carbono**
-  **Acero inoxidable**  
Negro

**\_ Moto di Ferro**



-  **Negro mate**
-  **Aluminio satinado**
-  **Acero inoxidable**  
Negro



Black & White

CUSTOM



- **Blanco mate**
- ○ **Acero inoxidable**
- **Negro mate**
- **Blanco mate**

Full White



OFFICIAL MACHINE

SANREMO

CAFE' RACER  
WORLD COFFEE EVENTS  
2018.2021

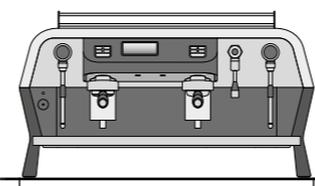


# F18

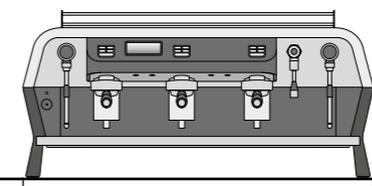


TECEX RoHS

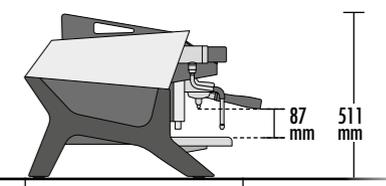
## Versiones



902 mm



1072 mm



646,5 mm

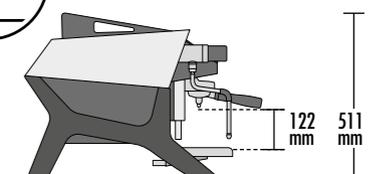
511 mm

### 2 grupos

- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 2 portafiltros para dos tazas

### 3 grupos

- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 3 portafiltros para dos tazas

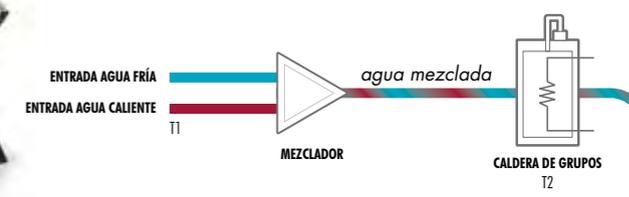


122 mm

511 mm



### ✓ VERSIÓN "TALL"



### ✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

Cada grupo tiene una caldera específica que se alimenta de agua precalentada gracias a la mezcla de agua fría y agua caliente que se origina en los intercambiadores de calor, mientras que el grupo se mantiene en la temperatura ideal mediante una resistencia específica para una regulación térmica perfecta.



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N/380-415 3N	
potencia	kW	5.4	6.1
capacidad caldera vapor	l	8.6	10
potencia resistencia caldera vapor	kW	3.5	3.5
potencia bomba	kW	0.15	0.15
capacidad caldera café (0,5)	l	1	1.5
potencia resistencia caldera café	kW	1	1.5
potencia resistencia calentador de tazas	kW	0.2	0.25
peso neto	kg	82.5	101
peso bruto (con embalaje)	kg	109.5	126

### Colores

	Negro mate	RAL 9005
	Blanco Negro mate	RAL 9003 9005
	Azul Negro mate	RAL 5024 9005



**ENTREGA INMEDIATA DE VAPOR**

El nuevo mando de "media vuelta" permite una gran precisión con más comodidad para la muñeca



**AHORRO DE ENERGÍA**

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética



**LANZAS "COLD TOUCH"**

Lanzas antiquemaduras para excelentes prestaciones de "Latte Art"



**F18**  
Descarga el catálogo

**GRUPO REALTIME STABILITY**

Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura seleccionada



**ESTABILIDAD EN TIEMPO REAL**

Constancia de la temperatura controlada a nivel electrónico (± 0,2 °C)

**In flight stability**  
Ready to take off



**GESTIÓN DE ALARMAS**

Menú específico para controlar los avisos y las alarmas de funcionamiento

**PREINFUSIÓN DE BAJA PRESIÓN**

Flowactive System: personalización del tiempo de preinfusión para cada selección



**Panel de control:**



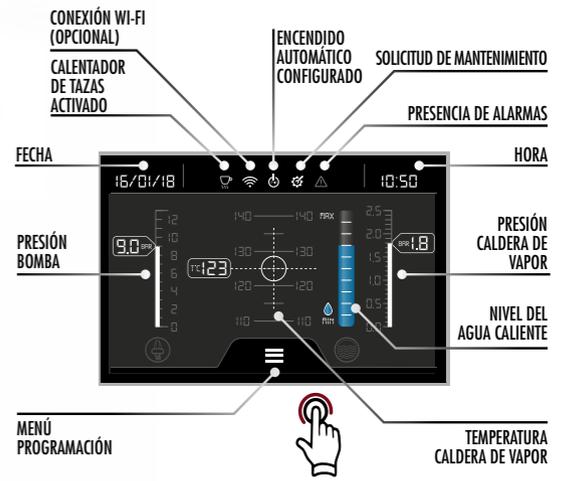
**Panel de botones con 5 selecciones estándar**



**Panel de botones con 7 selecciones opcional**



**PANTALLA MULTIFUNCIÓN**



**Características**

- AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES**  
Mezcla instantánea de agua fresca / agua caliente para obtener una mejor calidad química y organoléptica.
- TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO**  
Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión
- CALDERA CAFÉ DE ACERO INOXIDABLE**  
Garantiza una gran estabilidad y precisión térmica, además de resistencia a la oxidación y a la cal.

- AJUSTE INDEPENDIENTE DE LA TEMPERATURA DEL AGUA DEL CAFÉ**  
Máxima precisión y constancia de la temperatura de erogación.
- PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA PROGRAMABLE**  
Gestión del caudal del agua sobre el café molido con una precisión de 0,1 s; 4 perfiles diferentes programables para cada grupo.
- LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"**  
Lanzas antiquemaduras incluso durante un uso continuado, con difusor de vapor para excelentes prestaciones de "Latte Art". \*\*
- TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS PROGRAMABLE**  
Permite disponer de las tazas con una temperatura perfecta en las condiciones climáticas y ambientales más diversas.

- ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO**  
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.
- FUNCIÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA LIBRE**  
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.
- AHORRO DE ENERGÍA**  
Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética.
- DEL GRUPO REALTIME STABILITY**  
Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura seleccionada.

- MANTENIMIENTO RÁPIDO**  
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.
- CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA**  
Proceso para la limpieza de los grupos de café.
- BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO**  
Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos.
- FILTROS COMPETITION**  
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.

- TEMPCONTROL**  
Para una estabilidad térmica muy elevada (± 0,2 °C).
- LAVADO DEL GRUPO**  
Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.
- Optional**
- AUTOSTEAMER**  
Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.

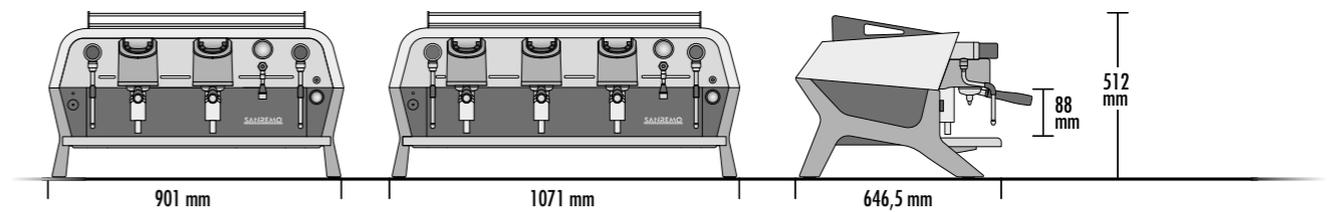
- BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA**
- LANZAS DE VAPOR DE ALTA POTENCIA**  
(orificios de mayor tamaño)
- PORTAFILTROS NAKED**
- PRESOSTATO ELECTRÓNICO CONTROL DE VAPOR REGULABLE**  
Presión y vapor constantes en cualquier condición de uso, con sensores de precisión de 0,02 bar.

# F18 SB



TECEX RoHS

## Versiones



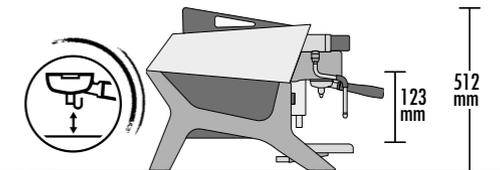
### 2 grupos

- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 2 portafiltros para dos tazas

### 3 grupos

- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 3 portafiltros para dos tazas

### ✓ VERSIÓN "TALL"



## Colores

	Negro mate Negro mate	RAL 9004
	Negro mate Blanco mate	RAL 9004 9003
	Negro mate Marrón	RAL 9004 8019
	Negro mate Racing Red	RAL 9004 INVER 81784



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N 50/60Hz	
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	3.2/2.7	5.65/5.1
	kW	4.3/4.0	6.30/6.0
	kW	5.0/4.5	
capacidad caldera vapor	l	12	18
potencia bomba	kW	0.15	0.15
potencia resistencia calentador de tazas	kW	0.20	0.25
peso neto	kg	78	96
peso bruto (con embalaje)	kg	105	121

### Panel de control (4 o 6 DOSIS PROGRAMABLES)

#### Versión 5 botones

SHOT CLOCK  
tiempo de extracción  
del café

UNA/DOS DOSIS (1,2)

UNA/DOS DOSIS (3,4)

Versión 7 botones

EXTRACCIÓN CONTINUA /  
LIMPIEZA

DOSE (5) SINGLE

DOSE (6) DOUBLE





**AHORRO ENERGÉTICO**

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética



**PATAS DE ALUMINIO**

Estructura de soporte en aluminio fundido a presión

**GRUPO SR 61**

Grupo de latón cromado con circulación termosifónica optimizada para mantener la temperatura ideal durante extracción del café



**AUTOSTEAMER**

- ESPUMAR LECHE
- CALENTAMIENTO VAPOR
- LIMPIEZA AUTOMÁTICA
- AGUA CALIENTE



Versión Autosteamer

**PANTALLA MULTIFUNCIÓN**

MODO ECO



FUNCIONES



- PRESIÓN DE LA CALDERA DE VAPOR
- NIVEL DEL AGUA CALIENTE EN LA CALDERA
- SOLICITUD DE MANTENIMIENTO
- ENCENDIDO AUTOMÁTICO CONFIGURADO
- HORA

MODALIDAD STAND BY - TEMPERATURA



TEMPERATURA CALDERA DE VAPOR

CALENTADOR DE TAZAS ACTIVADO

PRESENCIA DE ALARMAS

MODO ECO ACTIVADO



**F18 SB**

Descarga el catálogo

**Características**

- PATAS DE ALUMINIO FUNDIDO A PRESION**
- MANÓMETRO**  
Permite controlar la presión de red y la presión de erogación del café.
- AUTONIVEL ELECTRÓNICO**  
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado óptimo de forma automática.
- TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO**  
Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión
- PANTALLA MULTIFUNCIÓN**  
Permite controlar el correcto funcionamiento de la máquina y programar las funciones principales.
- PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA PROGRAMABLE**  
Gestión del caudal del agua sobre el café molido (precisión de 0,1 s). 4 perfiles distintos programables para cada grupo..
- BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO**  
Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos.

- LAVADO DEL GRUPO**  
Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.
- GRUPO SR 61**  
Grupo de latón cromado con circulación termosifónica optimizada para mantener la temperatura ideal de extracción del café.
- CALENTADOR DE TAZAS**  
Resistencia específica para mantener las tazas a la temperatura ideal programable en potencia.
- CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO**  
Proceso automatizado para la limpieza de los grupos de café con número de ciclos de lavado programables.

- AHORRO DE ENERGÍA**  
Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética.
- AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES**  
Mezcla instantánea de agua fría y caliente para obtener una mejor calidad química y organoléptica a temperatura regulable.
- FUNCIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO, APAGADO AUTOMÁTICO Y DAY-OFF**  
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.
- EASY SERVICE**  
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.

**Optional**

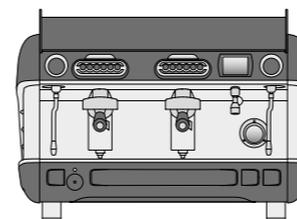
- AUTOSTEAMER**  
Lanza de vapor dotada de un sistema electrónico que permite emulsionar o calentar la leche a la temperatura óptima configurada.
- BOMBA EXTERNA VOLUMÉTRICA**
- FILTROS COMPETITION**  
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.
- ANZAS DE VAPOR "COOL TOUCH"**  
Lanzas de vapor antiquemaduras. Forma y orificios optimizados para un "Latte Art" de excelentes resultados.
- PORTAFILTROS NAKED**
- CAJA**  
Comunicación RS-232 dirigida a dispositivos de gestión del crédito para habilitar la erogación.
- ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO**  
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.
- RESISTENCIA MEJORADA**

# Verona RS

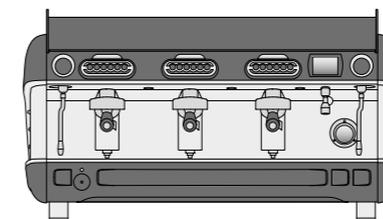


## Versiones

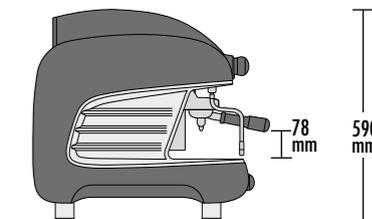
37



820 mm



1050 mm



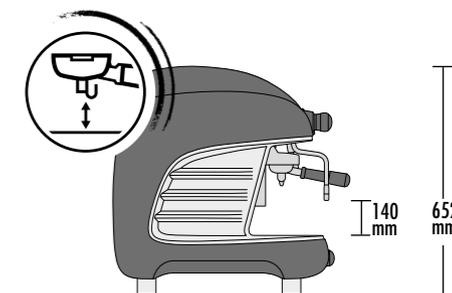
610 mm

### 2 grupos RS

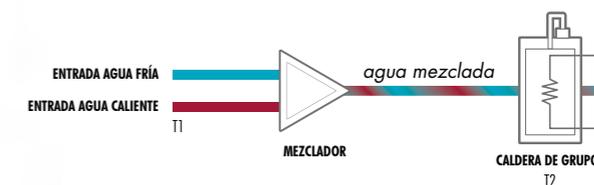
- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 2 portafiltros para dos tazas

### 3 grupos RS

- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 3 portafiltros para dos tazas



### ✓ VERSIÓN "TALL"



### ✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

Cada grupo tiene una caldera específica que se alimenta de agua precalentada gracias a la mezcla de agua fría y agua caliente que se origina en los intercambiadores de calor, mientras que el grupo se mantiene en la temperatura ideal mediante una resistencia específica para una regulación térmica perfecta.



### Colores

	Negro	RAL 9005
	Blanco	RAL 1013
	Rojo	RAL 3011



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N	380-415 3N
potencia	kW	5.3	6
capacidad caldera vapor	l	8.6	10
potencia resistencia caldera vapor	kW	3.5	3.5
potencia bomba	kW	0.2	0.2
capacidad caldera café (0,5)	l	1	1.5
potencia resistencia caldera café	kW	1	1.5
potencia resistencia calentador de tazas	kW	0.20	0.25
peso neto	kg	68	85
peso bruto (con embalaje)	kg	74	91





### GRUPO RS

Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura seleccionada



### ESTABILIDAD EN TIEMPO REAL

Constancia de la temperatura controlada a nivel electrónico ( $\pm 0,2^\circ\text{C}$ )



### SISTEMA DE PREINFUSIÓN

Activación de la preinfusión para cada grupo start&stop



### LANZAS "COLD TOUCH"

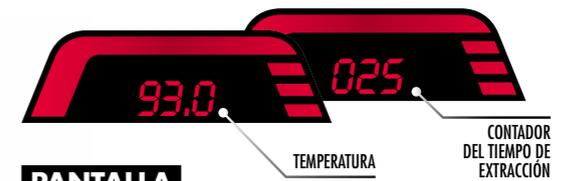
Lanzas antiquemaduras para excelentes prestaciones de "Latte Art"

## Realtime Stability

A sprint of technology



### Pantalla independiente por grupo



### PANTALLA MULTIFUNCIÓN

#### Pantalla táctil:

TEMPERATURA GRUPO 1 Y ACTIVIDAD DE CALENTAMIENTO RESISTENCIA  
NIVEL AGUA CALDERA VAPOR  
FECHA Y HORA CONFIGURADAS



CONTADOR DEL TIEMPO DE EXTRACCIÓN

TEMPERATURA

TEMPERATURA GRUPO 2 Y ACTIVIDAD DE CALENTAMIENTO RESISTENCIA

INDICADOR DE ALARMA

TEMPERATURA CALDERA DE VAPOR Y CALENTAMIENTO RESISTENCIA

39

pantalla estándar

IR A LA PÁGINA 3

ACTIVACIÓN ON/OFF  
CONFIGURACIÓN ENCENDIDO AUTOMÁTICO  
VISUALIZACIÓN CONTADORES



ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN LUCES BARISTA  
CONFIGURACIÓN CALENTADOR DE TAZAS  
VOLVER A LA PÁGINA 1 (menú principal)

pantalla de programas 1

ACTIVACIÓN ON/OFF  
AUTOSTEAMER (opcional)  
VOLVER A LA PÁGINA 2 (menú de programación barista)



CONFIGURACIÓN TEMPERATURAS GRUPOS  
PROGRAMACIÓN PREINFUSIÓN  
PROGRAMACIÓN DE DOSIS

pantalla de programas 2

### AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética



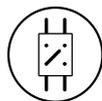
## Características



**AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES**  
Mezcla instantánea de agua fresca / agua caliente para obtener una mejor calidad química y organoléptica.



**AUTONIVEL ELECTRÓNICO**  
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



**TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO**  
Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión



**CALDERA CAFÉ DE ACERO INOXIDABLE**  
Garantiza una gran estabilidad y precisión térmica, además de resistencia a la oxidación y a la cal.



**AJUSTE INDEPENDIENTE DE LA TEMPERATURA DEL AGUA DEL CAFÉ**  
Máxima precisión y constancia de la temperatura de erogación.



**SISTEMA DE PREINFUSIÓN**  
Activación de la preinfusión para cada grupo start&stop.



**LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"**  
Lanzas antiquemaduras incluso durante un uso continuado, con difusor de vapor para excelentes prestaciones de "Latte Art".\*\*



**POTENCIA DEL CALENTADOR DE TAZAS PROGRAMABLE**  
Calentador de tazas electrónico programable para mantener siempre las tazas calientes a una temperatura perfecta.



**ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO**  
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.



**FUNCIÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA LIBRE**  
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



**MANÓMETRO DE DOBLE LECTURA**  
Permite controlar al mismo tiempo la presión de la caldera y la presión de erogación del café.



**AHORRO DE ENERGÍA**  
Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética.



**GRUPO RS**  
Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura seleccionada.



**MANTENIMIENTO RÁPIDO**  
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



**CICLO DE LIMPIEZA**  
Proceso para la limpieza de los grupos de café.



**BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO**  
Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos.



**FILTROS COMPETITION**  
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



**TEMPCONTROL**  
Para una estabilidad térmica muy precisa ( $\pm 0,2^\circ\text{C}$ ).



**LAVADO DEL GRUPO**  
Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.

## Optional



**AUTOSTEAMER**  
Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.



**BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA**



**LANZAS DE VAPOR DE ALTA POTENCIA** (orificios de mayor tamaño)



**PORTAFILTROS NAKED**



**RESISTENCIA MEJORADA**

38



**Verona RS**  
Descarga el catálogo

# Verona

**SED**  
TECHNOLOGY

**VERSIÓN SED**  
*Garantiza un sistema de dosificación electrónica a través de las botoneras*

**SAP**  
TECHNOLOGY

**VERSIÓN SAP**  
*Permite la programación semiautomática de las dosis*

124 C° 10:00  
SANREMO

**PANTALLA HORA Y TEMPERATURA**  
solo en el modelo SED



**GRUPO SR 61**  
*Para mantener la temperatura ideal de extracción del café*

**Verona**  
Descarga el catálogo

## Características

**AUTONIVEL ELECTRÓNICO**  
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.

**PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA**  
Se encarga de retrasar la activación de la electroválvula del agua en la primera fase de erogación.

**MANTENIMIENTO RÁPIDO**  
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.

**TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO**  
Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión

**PANTALLA MULTIFUNCIÓN**  
Permite controlar el correcto funcionamiento de la máquina y programar las funciones principales.

**CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA**  
Proceso para la limpieza de los grupos de café.

**MANÓMETRO DE DOBLE LECTURA**  
Permite controlar al mismo tiempo la presión de la caldera y la presión de erogación del café.

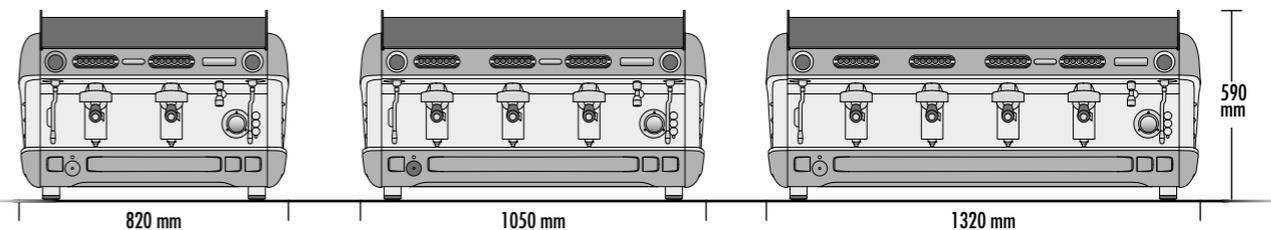
**GRUPO SR 61**  
Grupo de latón cromado con circulación termosifónica optimizada para mantener la temperatura ideal de extracción del café.

## Colores

	Rojo	RAL 3002
	Negro mate	RAL 9005
	Negro	RAL 9005
	Plateado	RAL 9006
	Blanco perla	RAL 1013
	Blanco	RAL 9003



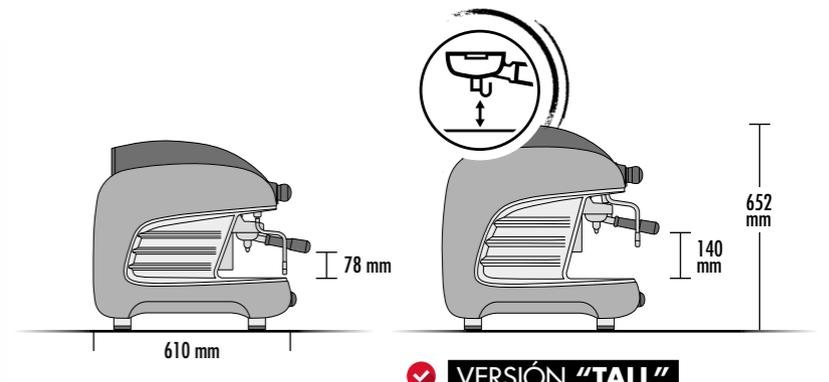
## Versiones



**2 grupos SED/SAP**  
2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
2 portafiltros para dos tazas

**3 grupos SED/SAP**  
2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
3 portafiltros para dos tazas

**4 grupos SED/SAP**  
2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
4 portafiltros para dos tazas



## Optional

**AUTOSTEAMER**  
Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.

**FILTROS COMPETITION**  
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.

**BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA**

**AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TES E INFUSIONES**  
Mezcla instantánea de agua fresca / agua caliente para obtener una mejor calidad química y organoléptica.

## Especificaciones técnicas

		2 grupos	3 grupos	4 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N		
potencia consumida	kW	3,15	5,35	6,05
capacidad caldera vapor	l	12,7	19	22,6
potencia resistencia caldera vapor	kW	2,7	5,1	5,1
potencia bomba	kW	0,15	0,15	0,15
peso neto	kg	68	85	109
peso bruto (con embalaje)	kg	73	91	115



**CALENTADOR DE TAZAS**  
Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta.



**PORTAFILTROS NAKED**



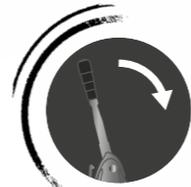
**RESISTENCIA MEJORADA**



# Napoli



Descarga el catálogo



**GRUPO DE PALANCA**  
Grupo de palanca altamente eficiente con la tecnología Sanremo

**PANTALLA TEMPERATURA CALDERA**  
Permite regular la temperatura del agua en la caldera



## Características

**LLENADO MANUAL DE LA CALDERA**  
Permite eludir el control de nivel electrónico.

**AUTONIVEL ELECTRÓNICO**  
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.

**TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO**  
Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión

**INDICADOR DE NIVEL**  
Permite controlar el nivel del agua en la caldera.

**MANÓMETRO DE LA CALDERA**  
Permite controlar la presión de la caldera.

**MANÓMETRO DE LA BOMBA**  
Permite controlar la presión de erogación del café.

**MANTENIMIENTO RÁPIDO**  
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.

**PANTALLA REGULACIÓN DE TEMPERATURA**  
Permite regular con precisión la temperatura del agua en la caldera para la elaboración del café.

### Optional

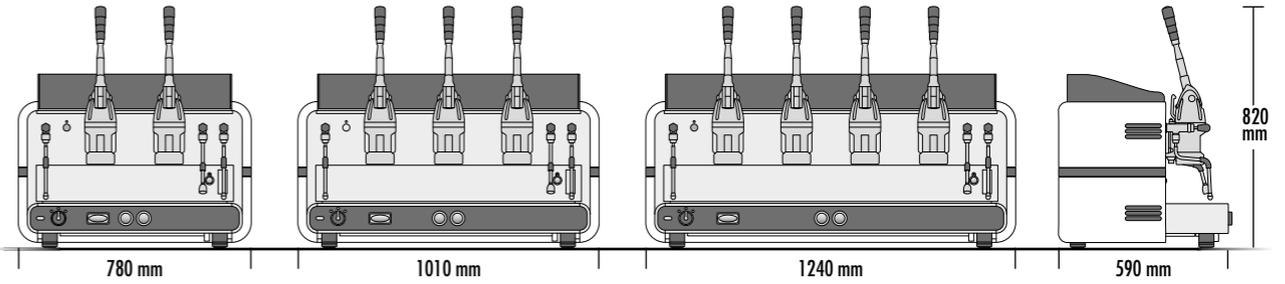
**BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA**

**RESISTENCIA MEJORADA**

**CALENTADOR DE TAZAS**  
Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta.



## Versiones



**2 grupos**  
2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
2 portafiltros para dos tazas

**3 grupos**  
2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
3 portafiltros para dos tazas

**4 grupos**  
2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
4 portafiltros para dos tazas



## Colores

	Negro	RAL 9005
	Blanco	RAL 9003
	Blanco/Negro mate	RAL 9003 9005
	Blanco/Rojo	RAL 9003 3002



## Especificaciones técnicas

		2 grupos	3 grupos	4 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N		
potencia	kW	4.85	5.65	5.65
capacidad caldera vapor	l	12	19	26
potencia resistencia caldera vapor	kW	4.5	5.5	5.5
potencia bomba	kW	0.13	0.13	0.13
peso neto	kg	78	109	132
peso bruto (con embalaje)	kg	88	115	140



**Napoli**  
Descarga el catálogo



# Torino

## ILUMINACIÓN LED DE LA SUPERFICIE DE TRABAJO

Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental (opcional)



### VERSIÓN SED

Garantiza un sistema de dosificación electrónica a través de las botoneras



### VERSIÓN SAP

Permite la programación semiautomática de las dosis

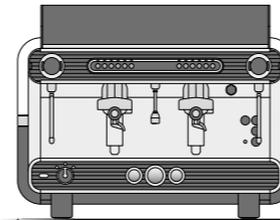


### GRUPO SR 61

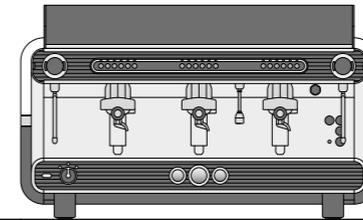
Para mantener la temperatura ideal de extracción del café



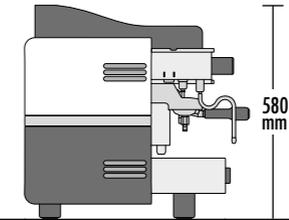
## Versiones



780 mm



1010 mm



580 mm

### 2 grupos SED/SAP

2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
2 portafiltros para dos tazas

### 3 grupos SED/SAP

2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
3 portafiltros para dos tazas

## Colores

	Negro	RAL 9005
	Blanco	RAL 9003
	Blanco/Negro mate	RAL 9003 9005
	Blanco/Rojo	RAL 9003 3002



## Optional



## Características



**Torino**  
Descarga el catálogo



**AUTONIVEL ELECTRÓNICO**  
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



**MANÓMETRO DE LA BOMBA**  
Permite controlar la presión de erogación del café.



**MANTENIMIENTO RÁPIDO**  
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



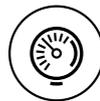
**PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA**  
Se encarga de retrasar la activación de la electroválvula del agua en la primera fase de erogación.



**GRUPO SR 61**  
Grupo de latón cromado con circulación termosifónica optimizada para mantener la temperatura ideal de extracción del café.



**CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA**  
Proceso para la limpieza de los grupos de café.



**MANÓMETRO DE LA CALDERA**  
Permite controlar la presión de la caldera.



**ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO**  
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.



**BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA**



**CALENTADOR DE TAZAS**  
Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta.



**PORTAFILTROS NAKED**



**FILTROS COMPETITION**  
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



**RESISTENCIA MEJORADA**



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N	380-415 3N
potencia	kW	3.15	5.35
capacidad caldera vapor	l	12.7	19
potencia resistencia caldera vapor	kW	2.7	5.1
potencia bomba	kW	0.15	0.15
peso neto	kg	63	89
peso bruto (con embalaje)	kg	70	94

# Zoe Competition



**VERSÁTIL INCLUSO EN EL COLOR**  
Se adapta fácilmente a cada ambiente y local gracias a infinitas opciones de personalización



**CRONÓMETRO**  
Para cronometrar de forma precisa y fiable la erogación del café



**ILUMINACIÓN LED DE LA SUPERFICIE DE TRABAJO**  
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental



**MANTENIMIENTO RÁPIDO**  
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla



**MÍNIMOS GASTOS DE REVISIÓN**  
Máquina diseñada para reducir los gastos de revisión y mantenimiento



## Características

**AUTONIVEL ELECTRÓNICO**  
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.

**PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA**  
Se encarga de retrasar la activación de la electroválvula del agua en la primera fase de erogación.

**MANÓMETRO DE DOBLE LECTURA**  
Permite controlar al mismo tiempo la presión de la caldera y la presión de erogación del café.

**MANTENIMIENTO RÁPIDO**  
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.

**CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA**  
Proceso para la limpieza de los grupos de café.

**ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO**  
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.

**CRONÓMETRO**  
Para cronometrar de forma precisa y fiable la erogación del café.

## Optional

**AUTOSTEAMER**  
Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.

**CALENTADOR DE TAZAS**  
Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta.



**BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA**

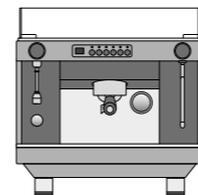


**PORTAFILTROS NAKED**

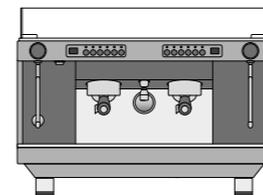


**RESISTENCIA MEJORADA**

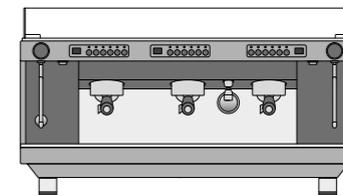
## Versiones



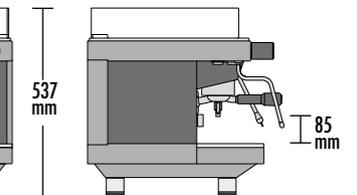
530 mm



720 mm



950 mm



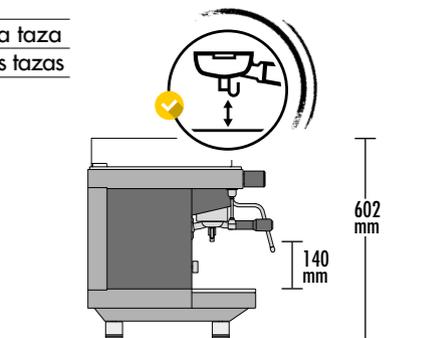
537 mm

85 mm

**1 grupo**  
1 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
1 portafiltros para dos tazas

**2 grupos**  
2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
2 portafiltros para dos tazas

**3 grupos**  
2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
3 portafiltros para dos tazas



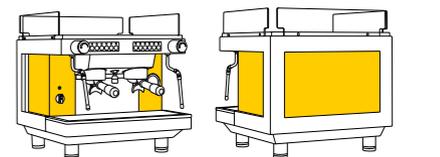
**VERSIÓN "TALL"**  
2-3 grupos

Especificaciones técnicas		1 grupo	2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N		
potencia	kW	2.35	3.15	5.8
capacidad caldera vapor	l	5	9	12.5
potencia resistencia caldera vapor	kW	1.95	2.7	5.1
potencia bomba	kW	0.15	0.15	0.15
peso neto	kg	42	55	69
peso bruto (con embalaje)	kg	47	59	73

## Colores

	Negro	RAL 9005
	Blanco Negro	RAL 9003 9005
	Blanco Negro mate	RAL 9003 9005
	Blanco Rojo	RAL 9003 3002

## DISEÑOS GRÁFICOS PERSONALIZADOS



**Zoe Competition**  
Descarga el catálogo

Personalización previa solicitud de los paneles internos, con diseños gráficos y colores especiales.



# Zoe

48

## VERSÁTIL INCLUSO EN EL COLOR

Se adapta fácilmente a cada ambiente y local gracias a infinitas opciones de personalización



## VERSIÓN SED

Garantiza un sistema de dosificación electrónica a través de las botoneras



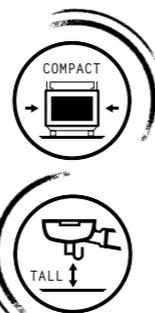
## VERSIÓN SAP

Permite la programación semiautomática de las dosis



## GAMA COMPLETA

Disponible en las versiones: SED y SAP, 1-2-3 grupos, "Tall" y "Compact"



## MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica rápida y sencilla

## MÍNIMOS GASTOS DE REVISIÓN

Máquina diseñada para reducir los gastos de revisión y mantenimiento



## Características



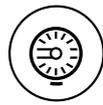
### AUTONIVEL ELECTRÓNICO

A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



### PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA

Se encarga de retrasar la activación de la electroválvula del agua en la primera fase de erogación.



### MANÓMETRO DE DOBLE LECTURA

Permite controlar al mismo tiempo la presión de la caldera y la presión de erogación del café.



### MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



### CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA

Proceso para la limpieza de los grupos de café.

## Optional



### AUTOSTEAMER

Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.



### CALENTADOR DE TAZAS

Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta.



BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA



PORTAFILTROS NAKED



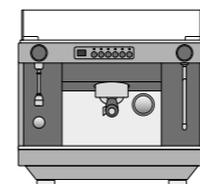
RESISTENCIA MEJORADA



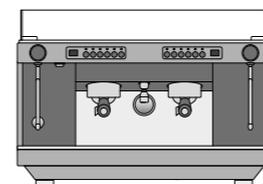
TECEX RoHS

49

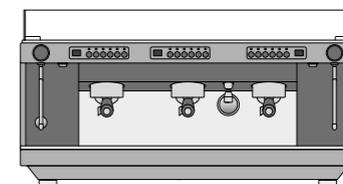
## Versiones



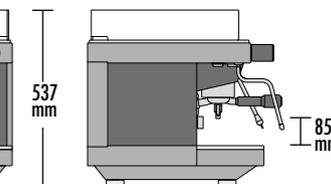
530 mm



720 mm



950 mm



528 mm

537 mm

85 mm

### 1 grupo SED/SAP

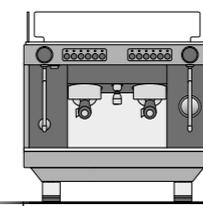
1 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
1 portafiltros para dos tazas

### 2 grupos SED/SAP

2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
2 portafiltros para dos tazas

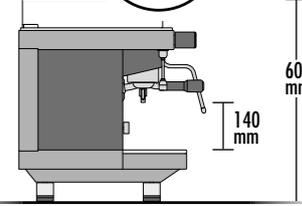
### 3 grupos SED/SAP

2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
3 portafiltros para dos tazas



530 mm

543 mm



602 mm

140 mm

## VERSIÓN "COMPACT"

### 2 grupos

2 grifos de vapor  
1 grifo de agua  
1 portafiltro para una taza  
2 portafiltros para dos tazas

## VERSIÓN "TALL"

### 2-3 grupos

SED  
SAP

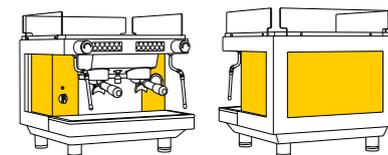
## Especificaciones técnicas

		1 grupo	2 grupos	3 grupos	compact
voltaje	V		220-240 1N / 380-415 3N		
potencia	kW	2.35	3.15	5.8	2.7
capacidad caldera vapor	l	5	9	12.5	7
potencia resistencia caldera vapor	kW	1.95	2.7	5.1	2.5
potencia bomba	kW	0.15	0.15	0.15	0.15
peso neto	kg	42	55	69	45
peso bruto (con embalaje)	kg	47	59	73	51

## Colores

	Negro	RAL 9005
	Blanco Negro	RAL 9003 9005
	Blanco Negro mate	RAL 9003 9005
	Blanco Rojo	RAL 9003 3002

## DISEÑOS GRÁFICOS PERSONALIZADOS



Zoe  
Descarga el catálogo

Personalización previa solicitud de los paneles internos, con diseños gráficos y colores especiales.

# Cube



### PANTALLA PRINCIPAL USUARIO

- Temperatura de la caldera (rango 115 / 130 °C)
- Tiempo de extracción
- Vencimiento de los filtros del agua (de 1 a 12 meses)
- Nivel del agua
- Problemas de funcionamiento

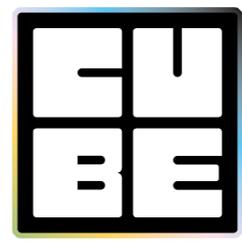
- On/Off
- Temperatura ok
- Alarma nivel de agua

### APP CONNECTION

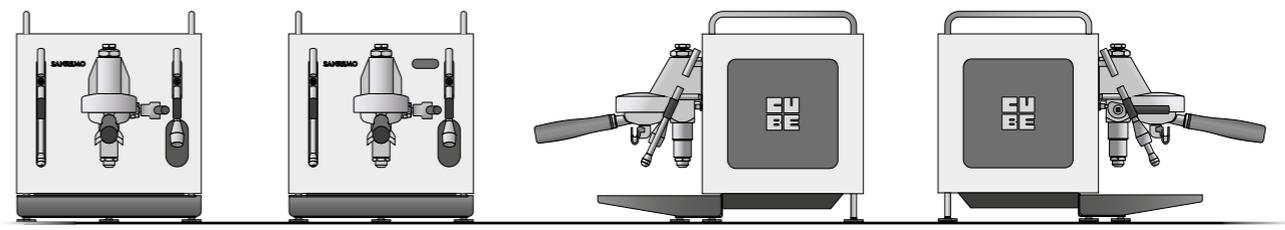


**MANÓMETRO PRESIÓN DE LA CALDERA**  
Medición de 0-2,5 bar

**MANÓMETRO PRESIÓN DE LA BOMBA**  
Medición de 0-16 bar



## Versiones



CUBE V

CUBE R



### CUBE\_V & CUBE\_R / DIMENSIONES

- Ancho ..... 323 mm
- Profundidad ..... 465 mm
- Altura ..... 369 mm
- Peso (CUBE\_V) ..... 22,7 kg
- Peso (CUBE\_R) ..... 26,5 kg

**Cube**  
Descarga el catálogo

## Características

### CUBE V

- + Caldera de 1,9 l de acero inoxidable AISI 316
- + Depósito de agua interno de 1,8 l
- + Grupo termosifónico E61 con preinfusión mecánica
- + Bomba de vibración
- + Potencia de la caldera 1500 W/230 VCA - 1300 W/120 VCA
- + Sistema de ahorro de energía
- + Conexión Wi-Fi con Web App
- + Kit completo de accesorios de uso

### CUBE R

- Además**
- + Bomba volumétrica de alto rendimiento de 54 l/h
  - + Suministro de agua a elección desde depósito interno o red
  - + Pantalla digital



Point-to-Point: directamente con la máquina      Nube para acceder desde cualquier lugar



Hay varios modos de conexión disponibles para móviles, tabletas y ordenadores.



Gestión de varias máquinas situadas en lugares diferentes con la misma aplicación.



Tanto CUBE V como CUBE R están disponibles en 3 distintos estilos de acabado: A, B y C.



-  Stainless Steel
-  Onyx Black
-  Snow White
-  Racing Red
-  Candy Pink
-  Matcha Green
-  Azure Lake
-  Yolk Yellow

## \_ Cube A

En la versión A, los paneles de revestimiento de la máquina son monocromáticos.



Colores estándar



Colores especiales



## \_ Cube B

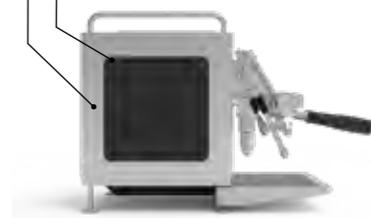
En la versión B, los paneles laterales están fabricados en dos piezas para conseguir dos tonos.



Colores disponibles del revestimiento



Colores disponibles del panel central



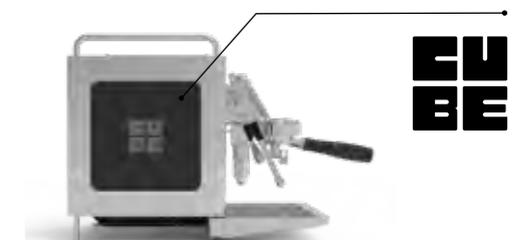
## \_ Cube C Custom

La versión Custom se puede personalizar de muchas formas con los colores y los acabados que se soliciten.

- Madera 
- Piel 
- Tela 
- A petición 



Se puede personalizar el panel central con colores especiales o con el propio logotipo.



---

# Molinos

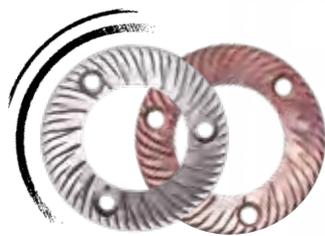


GRINDERS  
SAECO

## Molino de café / On demand

# SR 83 OD

56



### ALTO RENDIMIENTO

Muelas planas (ø 83 mm)  
Muelas "red speed" (opcional)



### OPTIMA REGULACIÓN DE LA MOLIENDA

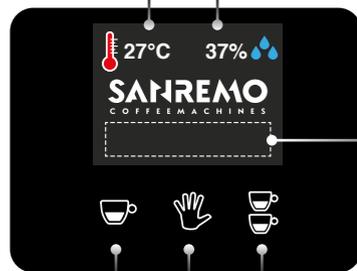
Portafresas de ajuste micrométrico

### TODO BAJO CONTROL

Pantalla táctil con tecnología CapSense



TEMPERATURA DEL CAFÉ (T) HUMEDAD RELATIVA (HR)



ESTADÍSTICAS SOBRE LA CANTIDAD DE CAFÉS HECHOS Y SEGUIMIENTO DE LAS MUELAS

UNA DOSIS MANUAL DOS DOSIS



CE

### Optional



**MUELAS "RED SPEED"**  
Aumentan la calidad de la molienda y la duración de las muelas. (recubrimiento de PVD)

### Colores

	Negro	RAL 9017
	Plateado	RAL 9006
	Blanco	RAL 9003
	Rojo	RAL 3002

Especificaciones técnicas		SR 83 OD
potencia	W	650
tipo de muelas	-	planas
diámetro de las muelas	mm	83
revoluciones del motor 50 Hz	rpm	1350
revoluciones del motor 60 Hz	rpm	1550
capacidad de la tolva de café en grano	kg	1.5
peso neto	kg	20
anchura	mm	230
altura	mm	679
profundidad	mm	270

## Molino de café cónico / On demand

# SR 71C OD

57



### ALTO RENDIMIENTO Y PRODUCCIÓN

Muelas cónicas (ø 71 mm)



### OPTIMA REGULACIÓN DE LA MOLIENDA

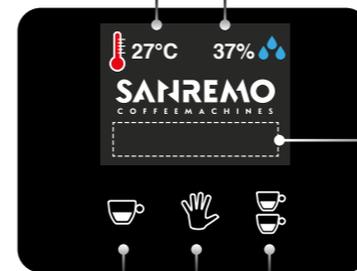
Portafresas de ajuste micrométrico

### TODO BAJO CONTROL

Pantalla táctil con tecnología CapSense



TEMPERATURA DEL CAFÉ (T) HUMEDAD RELATIVA (HR)



ESTADÍSTICAS SOBRE LA CANTIDAD DE CAFÉS HECHOS Y SEGUIMIENTO DE LAS MUELAS

UNA DOSIS MANUAL DOS DOSIS



### MOTOR REFRIGERADO

Ventilador con termostato que se activa para evitar el sobrecalentamiento del molino



CE



**Molinos**  
Descarga el catálogo



### TECNOLOGÍA INVERTER

El sistema garantiza una precisión y constancia absoluta de molienda, reduce el consumo del motor, funciona de forma silenciosa y muestra una fiabilidad excepcional incluso en el caso de uso prolongado.

Especificaciones técnicas		SR 71C OD
potencia	W	850
tipo de muelas	-	cónicas
diámetro de las muelas	mm	71
revoluciones del motor 50 Hz	rpm	450
revoluciones del motor 60 Hz	rpm	500
capacidad de la tolva de café en grano	kg	1.5
peso neto	kg	19
anchura	mm	230
altura	mm	670
profundidad	mm	270

## Molinillos de café / On Demand

### A LA CARTA

• Muelas cónicas

SR 83 OD



SR 71C OD



SR 64 OD



SR 64 OD evo



58

Especificaciones técnicas		SR 83 OD	SR 71 C OD	SR 64 OD	SR 64 OD evo	SR 58 OD
potencia	W	650	850	350	350	250
tipo de muelas	-	planas	cónicas	planas	planas	planas
diámetro de las muelas	mm	83	71	64	64	58
revoluciones del motor 50 Hz	rpm	1350	450	1350	1350	1400
revoluciones del motor 60 Hz	rpm	1550	500	1550	1550	1600
capacidad para granos de café	kg	1.5	1.5	1.5	1.5	0.6
peso neto	kg	20	19	14	14	10
ancho	mm	230	230	230	230	169
altura	mm	679	670	615	615	473
profundidad	mm	270	270	270	270	240

SR 58 OD



CE

## Molinillo de café / Manual

### MANUAL

SR 64 M



SRQ 63 M



CE

Especificaciones técnicas		SR 64 M	SRQ 63 M
potencia	W	350	300
tipo de muelas	-	planas	planas
diámetro de las muelas	mm	64	63
revoluciones del motor 50 Hz	rpm	1350	1400
revoluciones del motor 60 Hz	rpm	1550	1600
capacidad para granos de café	kg	1.5	1.2
peso neto	kg	14	11.4
ancho	mm	230	160
altura	mm	615	510
profundidad	mm	270	290

## Molinillo de café / Automático

### AUTOMÁTICO

• Muelas cónicas

SR 83 A



SR 64 A



SR 63 CA



CE

SRQ 63 A



59

Especificaciones técnicas		SR 83 A	SR 64 A	SR 63 CA	SRQ 63 A	SR 58 A
potencia	W	650	350	750	300	250
tipo de muelas	-	planas	planas	cónicas	planas	planas
diámetro de las muelas	mm	83	64	63	63	58
revoluciones del motor 50 Hz	rpm	1400	1350	450	1400	1400
revoluciones del motor 60 Hz	rpm	1600	1550	500	1600	1600
capacidad para granos de café	kg	1.5	1.5	1.5	1.2	0.6
peso neto	kg	20.5	14	20.5	11.4	10
ancho	mm	230	230	230	160	169
altura	mm	670	615	670	510	473
profundidad	mm	270	270	270	290	240

SR 58 A



### Optional



**MUELAS "RED SPEED"**  
Aumentan la calidad de la molienda y la duración de las muelas. (recubrimiento de PVD)

Disponibles para los modelos SR 83 OD y SR 64 OD EVO.

### Colores

	Negro	RAL 9017
	Plateado	RAL 9006
	Blanco	RAL 9003
	Rojo	RAL 3002

Los modelos SR 58 A y SR 58 OD no están disponibles en la versión plateada y el modelo SR 63 CA no está disponible en color rojo.

## Accesorios



Lavavasos

# Artículos



60

## Tazas



**Café solo**  
capacidad: 80 cl  
altura: 52 mm  
diámetro: 65 mm

**Capuchino**  
capacidad: 165 cl  
altura: 60 mm  
diámetro: 86 mm

**Café con leche**  
capacidad: 260 cl  
altura: 65 mm  
diámetro: 95 mm

## Jarras de leche



**Mediana**  
capacidad: 45 cl

**Grande**  
capacidad: 65 cl

## Prensadores

**Prensador negro/acero mediano**  
altura: 80 mm

**Prensador negro/acero grande**  
altura: 90 mm



Sanremo



Opera 2.0



Café Racer



Sanremo



CORDÓN

61

## Delantales Sanremo



### Colores

Negro | Piel



