

Q STEAM Y Q MILK

PERFECTOS ACORDES DE CALIDAD



Q SERIES

Q-STEAM

MELODÍAS DE AGUA Y VAPOR PARA COMPLEMENTAR TUS MEJORES CAFÉS

QSteam es el complemento perfecto a las máquinas de café de Quality Espresso. Está diseñado para preparar infusiones, otras bebidas calientes y combinaciones emulsionadas con leche fresca, cada vez más demandadas por los clientes.

Prepara tus infusiones o té con QSteam, el accesorio ideal para las máquinas de cápsulas de café para oficinas (OCS) y todo tipo de establecimientos para hostelería. Crea excelentes combinaciones de café espresso con leche: cortados, caffè latte, capuccinos, mocaccinos y un sinfín de creaciones más.

Incluye **caldera de 5 litros, más de 4 minutos de vapor continuo, bandeja caliente tazas y carrocería de acero inoxidable**. Todo un himno al mejor complemento del café.

Q-MILK

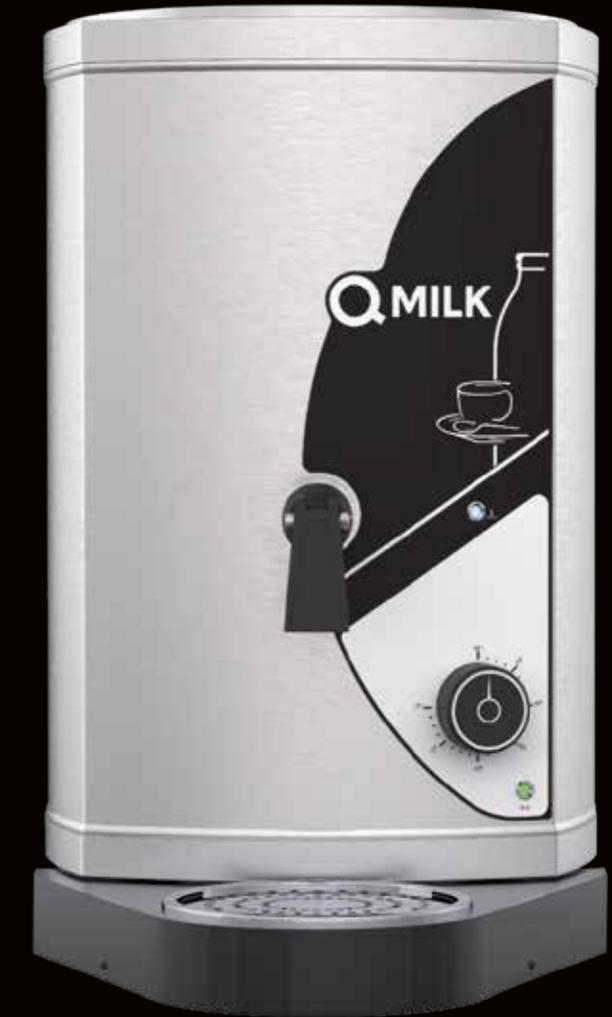
FUSIÓN DE LECHE Y CAFÉ: LA COMBINACIÓN PERFECTA

Quality Espresso presenta el nuevo modelo **QMilk, el termo automático de acero inoxidable** con calentamiento por sistema al baño maría y con una capacidad de 6 litros para conseguir el dueto más cremoso entre la leche y el café.

Más ligero y compacto que otros termos del mercado, QMilk encaja perfectamente en tu espacio de trabajo y permite **mantener la leche en condiciones óptimas**.



**PERFECTOS ACORDES
DE CALIDAD**



COMPLEMENTOS IDEALES

Q-STEAM

BARANDILLAS
· Barandilla Inox en la zona caliente tazas

FRONTAL DE ACERO INOXIDABLE

POMOS
· Sistema Easy Latte de cuarto de vuelta

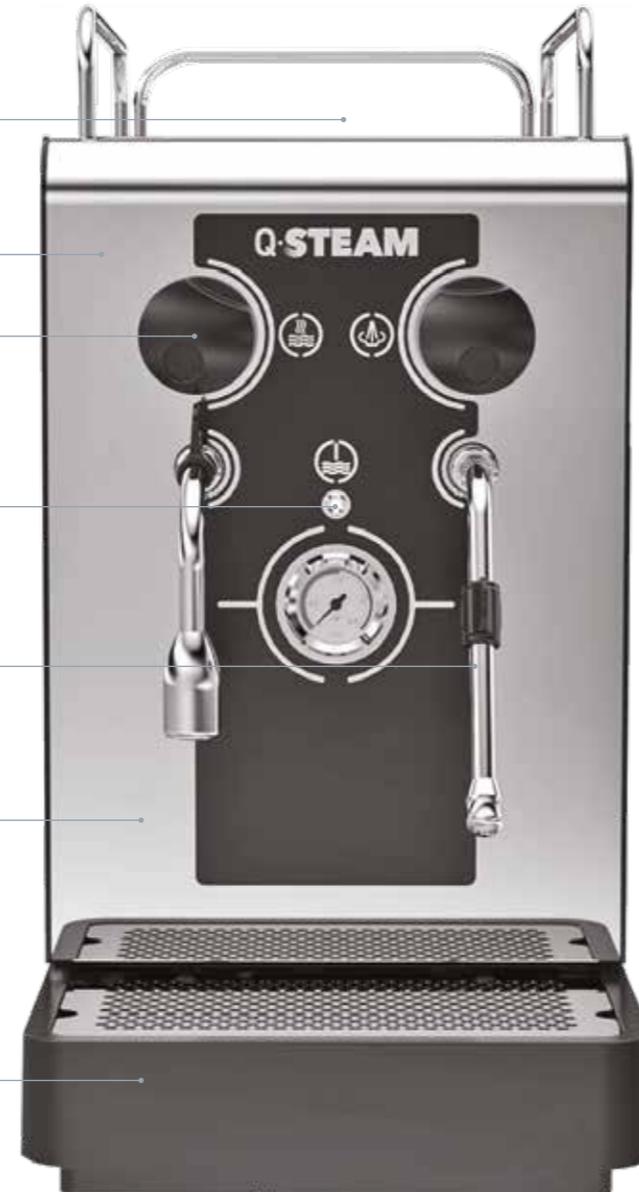
INDICADOR DE NIVEL
· Indicador luminoso de nivel de agua

LANZA DE VAPOR Y SALIDA DE AGUA
· Con manipulador y protector

CALDERA
· Capacidad 5 l
· 1,5 l en versión con depósito

BANDEJA DE DESAGÜE

VERSIÓN CON DEPÓSITO DISPONIBLE



Q-MILK

CARROCERÍA
· Panel frontal de acero inoxidable

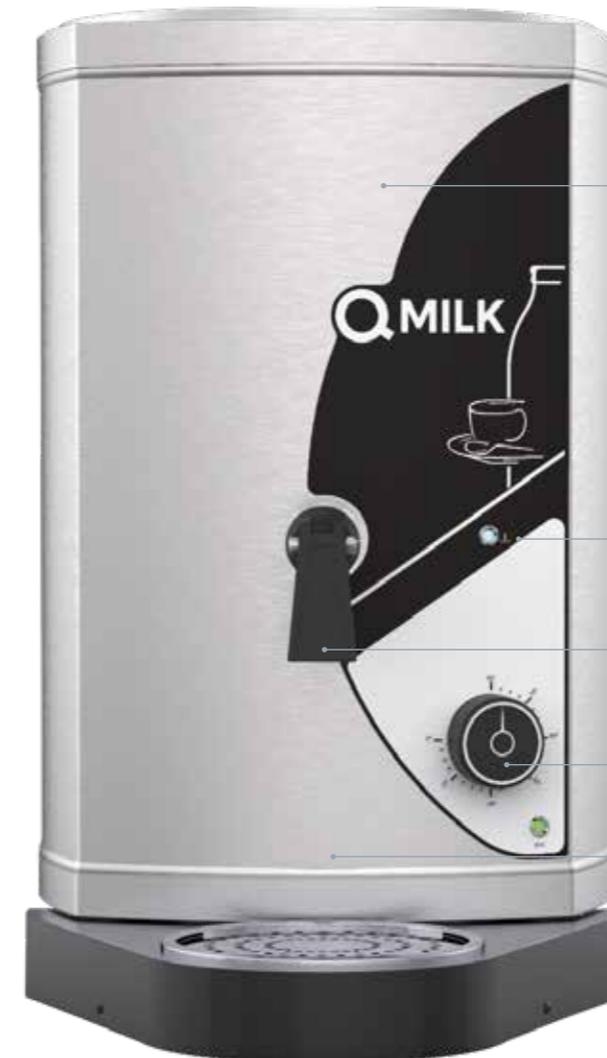
INDICADOR DE NIVEL
· Indicador luminoso de nivel de agua en baño maría

DISPENSADOR

TERMOSTATO
Regulable hasta 75°C

DEPÓSITO PARA LECHE
· Capacidad 6 L

BANDEJA (OPCIONAL)



LOS MODELOS

CARACTERÍSTICAS

Q-STEAM

- Caldera de cobre de 5 litros en modelo a red y 1,5 en modelo con depósito
- Puesta en marcha en 8 minutos
- Más de 4 minutos de vapor continuo
- Producción de agua caliente para infusiones de 15 litros por hora
- Barandilla Inox en la zona caliente tazas
- Carrocería en acero inoxidable
- Indicador luminoso del nivel de agua
- 2 versiones: red y depósito
- Versión autónoma con depósito de 2,5 litros y caldera de 1,5 litros
- Salida desagüe en versión red

DATOS TECNICOS	MODELO QSTEAM	MODELO QSTEAM
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CONEXIÓN A RED	CON DEPÓSITO DE AGUA
Dimensiones (Alto x Ancho x Profundo)	51 x 26 x 54 cm	51 x 26 x 54 cm
Peso	16 Kg	19 Kg
Colores	1 color único formado por inox, negro y blanco	
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS		
Alimentación eléctrica	220-240V/50-60 Hz	220-240V/50-60 Hz
Potencia	2500 W	2500 W
Capacidad caldera	5 l	1,5 l



Q-MILK

- Capacidad del depósito para la leche de 6 litros
- Fabricado totalmente en acero inoxidable 18/8
- Calentamiento por resistencia blindada de 1.300 W
- Termostato regulable hasta 75°C
- Piloto indicador de funcionamiento
- Dispensador de doble posición con retorno automático
- Adaptado a las normas de higiene más exigentes
- Indicador luminoso de bajo nivel de agua en baño maría
- Bandeja opcional

DATOS TECNICOS	MODELO QMILK
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Dimensiones (Alto x Ancho x Profundo)	47 x 28 x 45 cm
Peso	9 Kg
Colores	1 color único formado por inox, negro y blanco
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS	
Alimentación eléctrica	230V/50Hz
Potencia	1300 W





QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

QUALITY ESPRESSO S.A.U.
Motores, 1-9, 08040 Barcelona, Spain
Telf. : 93 223 12 00 - Telf. Export: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

Quality Espresso ofrece productos homologados por laboratorios independientes, y respaldados por una experiencia de más de 60 años.

Las actividades y sistemas de Quality Espresso cumplen con la norma ISO 9001:15

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.