

Q STEAM Y Q MILK

PERFECTOS ACORDES DE CALIDAD



QSTEAM

MELODÍAS DE AGUA Y VAPOR PARA COMPLEMENTAR TUS MEJORES CAFÉS

QSteam es el complemento perfecto para las máquinas de café. Está diseñado para preparar infusiones, otras bebidas calientes y las combinaciones emulsionadas con leche fresca cada vez más demandadas por los clientes: como el café con leche, cortado, latte macchiato, capuccinos y un sinfín de creaciones más.

Prepara tus infusiones o té con QSteam, el accesorio ideal para las máquinas de café, incluidas las de cápsulas, para oficinas (Office Coffee Service) y todo tipo de establecimientos de hostelería.

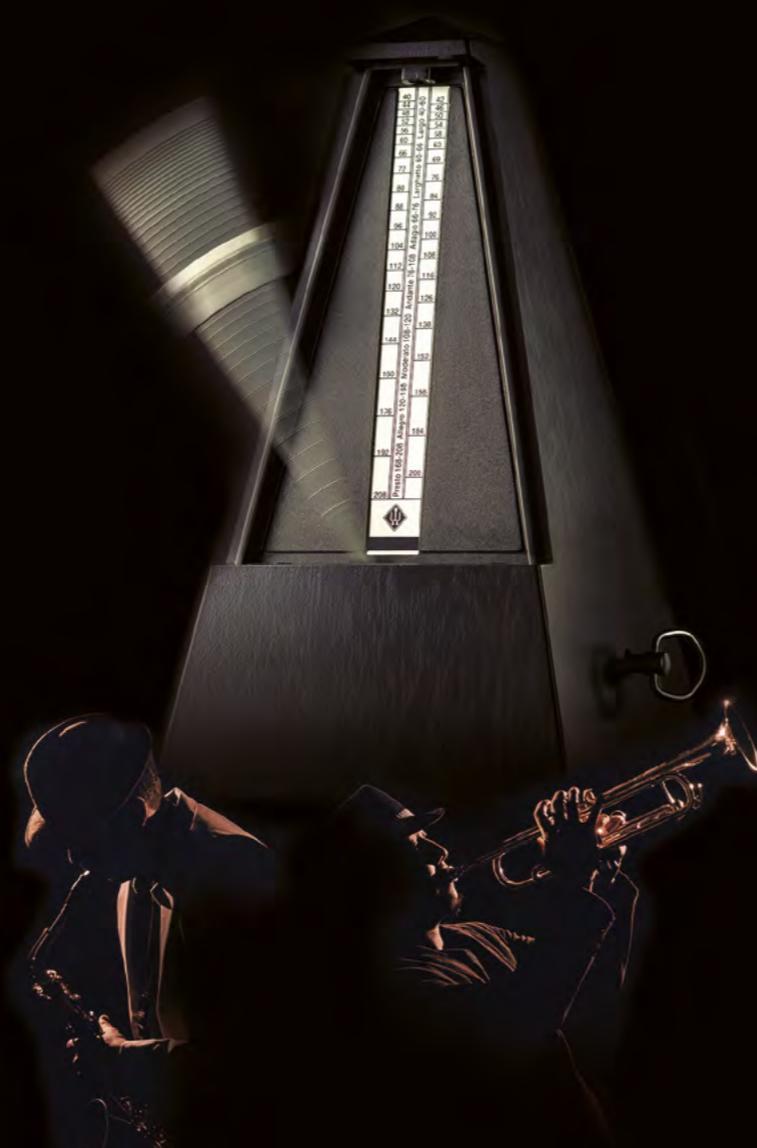
Incluye **caldera de 5 litros, más de 4 minutos de vapor continuo, bandeja caliente tazas y carrocería de acero inoxidable**. Todo un himno al mejor complemento del café.

QMILK

FUSIÓN DE LECHE Y CAFÉ: LA COMBINACIÓN PERFECTA

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

Más ligero y compacto que otros termos de leche del mercado, QMilk encaja perfectamente en cualquier espacio de trabajo y permite **mantener la leche en condiciones óptimas**. QMilk permite dar al espresso un toque de leche caliente a la temperatura idónea, de extraordinaria textura y calidad. Permite crear excelentes combinaciones de café espresso con leche a la temperatura óptima.



**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
- La lanza de vapor genera más de 4 minutos de vapor continuo
- Salida de agua con capacidad para producir agua caliente para infusiones de 15 litros por hora

CALDERA

- Capacidad 5 l
- 1,5 l en versión con depósito

BANDEJA

VERSIÓN CON DEPÓSITO DISPONIBLE



Q MILK

CONTENEDOR DE LECHE CON CIERRE DE SEGURIDAD

CARROCERÍA

- De acero inoxidable

DEPÓSITO PARA LECHE

- Capacidad 6 L

INDICADOR DE NIVEL

- Indicador luminoso de nivel de agua en baño maría

DISPENSADOR

- De doble posición con retorno automático

TERMOSTATO

Regulable hasta 75°C

PILOTO INDICADOR DE LA TEMPERATURA

SOPORTES ANTIDESLIZANTES



BANDEJA

LOS MODELOS

CARACTERÍSTICAS

QSTEAM

- 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	QSTEAM	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
Color único	1 ■	
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



QMILK

- 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
- Nueva posición interruptor general ON/OFF
- 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 extraíble de serie
- Piloto luminoso indicador de la temperatura óptima de funcionamiento

DATOS TECNICOS	QMILK
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Dimensiones (Alto x Ancho x Profundo)	47 x 28 x 45 cm
Peso	9 Kg
Color único	1 ■
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.