



ascaso

Máquinas
de café e
moinhos
ARTESANAIS
BARCELONA

2015

tradição e futuro

Desde 1962 no universo do espresso

Esta mala foi usada em 1952 por **Jesús Ascaso** quando partiu da terra natal para procurar a sua fortuna.

Em 2015, o **53º Aniversário da Ascaso**, esta singela mala relembra um dos valores básicos da nossa empresa: **esforço e entusiasmo**.

A nossa equipa na **fábrica de Barcelona** trabalha com entusiasmo para desenvolver novas propostas para produtos artesanais no setor de máquinas de café espresso.

Atualmente, oferecemos uma gama para satisfazer todas as necessidades dos profissionais em qualquer canal de distribuição (casa, escritório e bar) e novos conceitos que abrem novos horizontes.

A nossa singela mala está agora numa viagem em direção ao futuro.

Quer vir connosco?

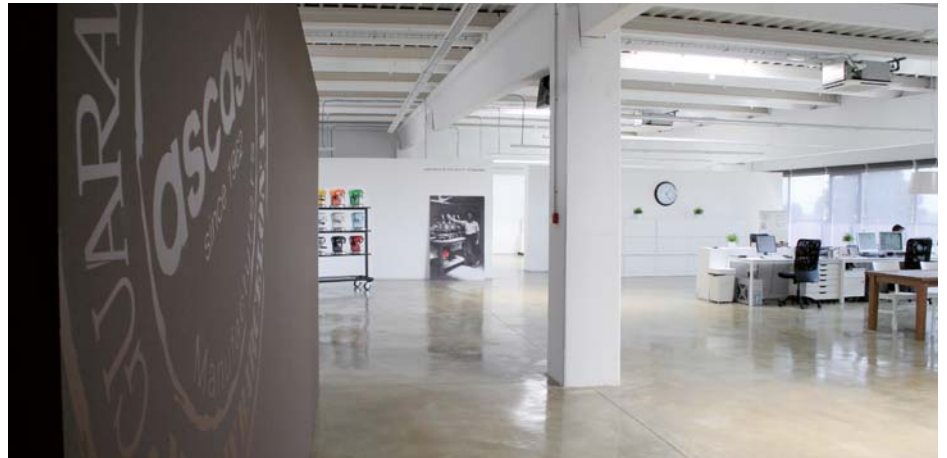




BCN

100%
DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA

Máquinas de café artesanais



Máquinas e moinhos espresso



■ **CASA/ESCRITÓRIO**
(dream | basic | arc | kap)

■ **SEMI PROFISSIONAL**
(série Steel)



■ **PROFISSIONAL-COMERCIAL**
(bar | barista)



■ **MOINHOS**
(i | i-mini | i-steel)

■ **EXTRAS**

Sistemas (Para modelos Bar&Barista, consultar a pág. 20)



1



Versátil (porta-filtro móvel)
moído + monodose ESE +
pastilha



Thermoblock



Caldeira PROF (apenas linha Steel)

2



Só monodoses
(porta-filtro fixo)



Thermoblock



1c.



2c.



suporte



1 c.
Natas



2c.
Natas

Sempre
cream+



Opções de diâmetro
(Ø44, Ø40, Ø38)

Opção



1 café



3



KAP

(Cápsula de auto-ejeção)

Thermoblock



Grupos

Thermoblock



3
YEAR
WARRANTY
COFFEE GROUP

Alumínio + Inox

- Volume elevado. Estabilidade térmica profissional.
- Qualidade em cada chávena.
- A água circula por um circuito de inox, o que reduz ao mínimo a acumulação de calcário.
- Quantidade de vapor ilimitado.

**Caldeira
(apenas linha Steel)**

- Caldeira de latão
- Grande capacidade (325 ml)
- Medida profissional (Ø60 mm)



Eletroválvula de 3 vias. Doses secas.
Antigotejamento.
Sem sobrepressão. Todos os modelos.

dream



Thermoblock
Alumínio + Inox



3
YEAR
WARRANTY
COFFEE GROUP

Eletroválvula de 3 vias.
Doses secas. Antigotejamento.
Sem sobrepressão.



Novo tubo de vapor + saída
adicional de vapor.



Novo controlo de vapor/água.
Fecho com junta Vitón.



Prensa de café de alumínio incluída.
(Modelos para café moído)



O poder da cor ►►►

Superfície de aquecimento de chávenas.

100% ALUMÍNIO

Tabuleiro de inox.

Depósito de água removível.

Limpeza fácil.

Alumínio polido à mão.

Visualização do nível de água.

Vapor potente/água quente.



Porta-filtro móvel



Porta-filtro fixo

Vista de 360° →





Polished Aluminium



Cloud White



Dark Black



Love Red



Mandarin Orange



Sun Yellow



Strawberry Gum



Anthracite



Chocolat



Sweet Cream



The Cow

MATE/MATE



Intense Violet



Fresh Pistachio



Kid Blue



Love is in the air

ANTE



basic



Porta-filtro móvel



Porta-filtro fixo



Eletroválvula de 3 vias.
Doses secas.
Antigotejamento.
Sem sobrepressão.



Tubo de vapor + saída de vapor.

Thermoblock
Alumínio + Inox



3
YEAR
WARRANTY
COFFEE GROUP



Novo controlo de vapor/água.
Fecho com junta Vitón.

Superfície de aquecimento de chávenas.

Estrutura ABS.

Tabuleiro de inox.

Depósito de água removível.

LED azuis.

Visualização do nível de água.

Vapor potente/água quente.



Porta-filtro móvel



Porta-filtro fixo



arc



Porta-filtro móvel



Porta-filtro fixo



Thermoblock
Alumínio + Inox



3
YEAR
WARRANTY
COFFEE GROUP



Eletroválvula de 3 vias.
Doses secas.
Antigotejamento.
Sem sobrepressão.



Tubo de vapor + saída de vapor.



Novo controlo de vapor/água.
Fecho com junta Vitón.

Superfície de aquecimento de chávenas.

Estrutura de metal.

Tabuleiro de inox.

Depósito de água removível.

LED azuis.

Visualização do nível de água.

Vapor potente/água quente.



Porta-filtro móvel



Porta-filtro fixo



kap



Preto ou branco

Apenas
cápsula

Estrutura ABS.

Eletroválvula de 3 vias.

Tabuleiro de 2 níveis.

(TRONIC)
Termóstato eletrónico

Modo de espera

Botões retroiluminados.

Luz indicadora do nível de água.

Luz indicadora de depósito de
cápsulas cheio.

Vapor potente/água quente.



Kap
Café - Semiautomática



Kap Tronic
Café - Automática

Thermoblock
Alumínio + Inox



3
YEAR
WARRANTY
COFFEE GROUP



Kap Tronic Steam
Café + Vapor - Automática

↙ **Veja esta máquina em ação**



Doses programáveis.



Depósito grande (35 cáp.)
de cápsulas usadas,
removível com facilidade.
Alarme (modelo Tronic)

Introdução fácil das
cápsulas.
Auto-ejeção:
extração
automática das
cápsulas.
Prático e limpo.



Suporte de chávenas de
altura regulável.
(10 cm - 8 cm)



Função cappuccino no
modelo Tronic.

Depósito
de grande
capacidade.
2 litros.



steel

Superfície de aquecimento de chávenas grande em inox. (315 x 270 mm)

100% INOX.

Grupo em latão profissional ou thermoblock.

LED azuis. Interruptores metálicos.

Depósito de água removível.

Visualização do nível de água.

Vapor potente/água quente.



Eletroválvula de 3 vias.
Doses secas.
Antigotejamento.
Sem sobrepressão.



Válvula de sobrepressão regulável de 8 a 15 bares.
(Apenas PROF)



Novo controlo de vapor/água. Fecho com junta Vitón.



Prensa de café de alumínio incluída.
(Modelos para café moído)



Outros modelos

Tubo PROF em inox

Modelos PROF: Aço inox. 360° multidirecional.
Resistente ao calor.
Fácil de limpar.
Outros modelos: Novo tubo de vapor maior.



Porta-filtro inclinado a 10°.
(Modelos PROF).
Área antiderrapante.
Ergonómico.



PROF



Porta-filtro móvel



Porta-filtro fixo

steel uno (1 GRUPO)

Thermoblock
Porta-filtro fixo



Caldeira
Porta-filtro móvel



steel uno (2 GRUPOS)

Thermoblock
Porta-filtro fixo



TRONIC



Caldeira
Porta-filtro móvel



PROF



PROF
TRONIC



steel trio (3 GRUPOS)

Thermoblock



Caldeira PROF



Thermoblock tronic



Caldeira PROF Tronic



i·steel

[moinho + máquina]



i·steel PROF+ i/1

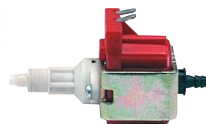


Grupo latão. Lâminas de aço planas.
Ø 54/5 kg/h/250 W

Bombas



Bomba ARS café
65 W-20 bares



Bomba de vapor

Opcional



Recetor de resíduos da linha Steel. Prático e limpo.

BARISTA



Consumo de café médio - alto
(Caldeira de inox 6/13/18 l e bomba rotativa de inox)



Fácil acesso ao interior →



PORQUÊ O INOX?

■ ESTABILIDADE TÉRMICA/OTIMIZA O RESULTADO NA CHÁVENA

O cobre é um excelente condutor de calor, pelo que, é um grande dissipador de calor. Não é um material ideal para manter a estabilidade térmica.

O aço inoxidável é um péssimo condutor de calor e um péssimo dissipador de calor. Isto faz com que seja um material que precisa de menos potência para manter uma estabilidade térmica ideal.

■ POUPANÇA ENERGÉTICA.

Garantimos uma poupança entre 30% a 40% comparando com uma máquina semelhante com caldeira de cobre e sem fundo térmico.

-40%

■ ANTICALCÁRIO: Inox = Sem cal

O aço inoxidável é o material ideal para impedir a adesão do calcário.

■ RESISTÊNCIA MECÂNICA

O aço inoxidável possui uma grande resistência mecânica. No caso do cobre, esta é quase nula.

■ 100% AMIGO DAS BEBIDAS:

É ideal do ponto de vista da higiene. Sem presença de chumbo ou níquel na bebida.

Espessura

3 mm

5 mm

2,3 mm



20
YEAR
WARRANTY
INOX BOILER

- Caldeiras em inox ASI 316L
- Soldadura de plasma
- Muito robusta.
Espessura da caldeira: 2,3 mm
Espessura da massa térmica: 3 mm
Espessura da tampa: 5 mm
- 6/13/18 litros (1/2/3 grupos)



Bomba rotativa de inox AISI316.

Resistência em aço inoxidável
Incoloy®800 de alta qualidade



Racors INOX AISI316



Detalhes de qualidade

- Tubos de vapor e água.
Em aço inoxidável. 360° multidirecional.
O tubo mantém-se frio ao toque, reduzindo o risco de queimaduras por contacto.
É reduzida ao máximo a incrustação do leite, o que facilita a limpeza.



- Cabo do porta-filtro ergonómico.
O seu formato ergonómico transmite uma sensação agradável de força e sensibilidade. Superfície antiderrapante. A inclinação de 10° facilita a sua utilização, enquanto o posicionamento horizontal do porta-filtro na sede permite que o café moído seja prensado na perfeição.



- Manípulos de vapor/água
De dimensões grandes, formato inovador e agradável ao tato.
Superfície antiderrapante.



- Tabuleiro de inox.
Fácil de limpar com uma grelha de «linhas» finas para não sujar a base das chávenas.



- Grupo de botões retroiluminado. 5 seleções. Ciclo de lavagem automática.



- Eletroválvulas com Teflon®. Tratamento anticálcio.



- Cabeça de chuveiro dupla. (Barista) Melhor extração e secagem da dose.



- Indicadores de grande precisão. Aro em aço inoxidável.



- Controlos de vapor e água profissionais. Garantia de vida útil longa.



- Motores R.P.M. Alta qualidade e potência. (165 W - 2 g 265 W - 3 g)



■ ACESSO FÁCIL

Acesso fácil a todos os componentes.
Regulação externa da bomba.

SEGURANÇA.

- ✓ Pressóstato SIRAI.
- ✓ Relé estático ou contactor.
- ✓ Cablagem resistente ao calor de alta qualidade.
- ✓ Nível de água auto-regulado na caldeira.
- ✓ Termóstato de segurança para a resistência em caso de falta de água.
- ✓ Controlo de escoamento da caldeira.
- ✓ Parafusos em inox.
- ✓ Injetores de água na caldeira de Teflon®.

Apenas em PRO

SÉRIE

Iluminação da área de trabalho ●



Grupo original E61 ●
Latão sem chumbo
(3,7 kg)

Pés reguláveis em inox ●
(8-12 cm)





Outras opções

- Versão elevada (12 cm)
- Porta-filtro sem fundo. (V.2161)
- Porta-cápsulas Barista. (V.6161)
- Kit pastilhas Barista
- 380 V - Trifásica
- Resistências mais potentes (com mais W)
- Base máquina/recetor de resíduos (I.2260) (H: 90 mm)

OPCIONAIS

- Isolamento da caldeira



- Estrutura 100% INOX

- Superfície de aquecimento de chávenas ativo



B A R I S T A [PRO]

Modelos



Barista PRO 1 GR



Barista PRO 2 GR



(6 L)



(13 L)



Barista PRO 3 GR



(18 L)

BARISTA [PRO RAISED]



Barista 2 GR PRO RAISED



(13 L)



Versão «Raised».
A versão padrão possui uma distância entre a saída de café e a chavena de 8,5 cm. Os modelos avançados oferecem uma distância de 12 cm.



B A R I S T A

ascaso

VERSÃO
ECO



Barista 2 GR



(13 l)



Grupo latão

(2,5 kg)

PROFISSIONAL/COMERCIAL

bar



BCN
100%
DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA



Consumo de café moderado
(Caldeira de inox de 4 l e bombas vibratórias)

BAR KAP em funcionamento →



Caldeira



Caldeira de inox
AISI316L de vapor
(4 l)

Flexibilidade



Depósito de água removível
(5 l-1 g 10 l-2 g) ou ligação à corrente

Grupos



Thermoblock
Alumínio + Inox

Caldeira (325 cm³)
Caldeira



Bombas



Bomba ARS café
65 W-20 bares



Bomba ARS vapor
35 W

Detalhes de qualidade

- Tubos de vapor e água.
Em aço inoxidável. 360° multidirecional.
O tubo mantém-se frio ao toque, reduzindo o risco de queimaduras por contacto.
É reduzida ao máximo a incrustação do leite, o que facilita a limpeza.



- Grupo de botões retroiluminado.
Ciclo de lavagem automática.
Pré-infusão programável.



- Manípulos de vapor/água
De dimensões grandes, formato inovador e agradável ao tato.
Superfície antiderrapante.



- Tabuleiro de inox.
Fácil de limpar com uma grelha de «linhas» finas para não sujar a base das chávenas.



- Indicadores de grande precisão.
Aço inoxidável.



- Controlos de vapor e água profissionais.
Garantia de vida útil longa.



- ACESSO FÁCIL
Acesso fácil a todos os componentes.
Regulação da bomba externa.

SEGURANÇA.

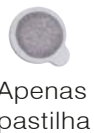
- Relé estático ou contactor.
- Cablagem resistente ao calor de alta qualidade.
- Nível de água auto-regulado na caldeira.
- Termóstato de segurança para a resistência em caso de falta de água.
- Controlo de escoamento da caldeira.
- Parafusos em inox.

Fácil acesso →
ao interior



bar

Modelos



Bar Pod 1 GR
(40 cm)



Bar Capsule Auto-ejection 1 GR
(44 cm)



Bar Versatile 1 GR
(40 cm)



Bar Pod 2 GR COMPACT
(56 cm)



Bar Pod 2 GR
(70 cm)



Bar Capsule Auto-ejection 2 GR COMPACT
(56 cm)



Bar Capsule Auto-ejection 2 GR
(70 cm)



Bar Versatile 2 GR COMPACT
(56 cm)



Bar Versatile 2 GR
(70 cm)

Moinhos

Lâminas

i-1



i-1
[Ø 54 · 5 kg/h]
250 W

Grupo latão.
Lâminas de aço
planas.

Detalhes



Regulação
micrométrica

Lâminas

i-2



i-2
[3 kg/h]
140 W
Grupo de
moagem
em plástico.
Lâminas cónicas
de aço.

Detalhes



Regulação
micrométrica



i·d

[125 g]

Doseador
Tabuleiro removível (i1-i2)

Os 3 modelos (i, i-mini, i-steel) podem usar o grupo de moagem i1 ou i2

Opção



Temporizador
eletrónico



i
Alumínio



i·mini
Alumínio



i·steel
100% Inox
2 acabamentos:
Mate/brilhante



Alumínio Polido Preto mate Antracite mate Branco mate

ALUMÍNIO



Alumínio polido Preto mate Branco mate Vermelho brilhante



Brilhante Mate

Recetor de resíduos

acessórios espresso por ascaso



↑
Consulte o catálogo completo
ou visite www.ascaso.com

Pacotes Barista



V.3576



V.3578

- 2 chávenas + pires de café «In love».
- 2 Colheres espresso.
- 1 Recipiente de leite de 0,4 l.
- 1 Polvilhador de cacau com estênceis.
- 1 Tam-Tamper em inox, ø 55 e 57 mm. (V.3578)



A chávena n.º 1

(espresso/cappuccino)

Coleção exclusiva. Chávena n.º 1
«In love»

(pacote de 6 cafés) V.3502
(pacote de 6 cappuccinos) V.3503



A chávena n.º 2

(espresso/cappuccino)

Coleção exclusiva. Chávena n.º 2
«Love is in the air»

(pacote de 6 cafés) V.6777
(pacote de 6 cappuccinos) V.6778

Cacau



V.3543

Polvilhador de cacau



V.718



V.1882 V.1880 V.1881
CappuccinArt

Prensas



V.1916

Tam-Tamper de alumínio



V.7878

Prensa de inox



V.1844

Dinamométrico



V.520

V.521

Elementos básicos



V.620

V.614

Prensa clássica e borracha



(pacote 6 u.)V.3504
(pacote 12 u.)V.5978

Colher para natas



Recipientes

(A)	(D)
(0,15 L) V.714	(0,25 L) V.6168
(0,4 L) V.721	(0,35 L) V.6169
(0,6 L) V.715	(0,5 L) V.6170
(0,9 L) V.716	(0,75 L) V.3573
(1,6 L) V.717	(1 L) V.3574
	(1,5 L) V.6167



V.855 (1 fl oz / 30 ml) V.6273 (2 fl oz / 60 ml)

Copo de vidro de teste espresso



Recetores de resíduos



I.770 (480 x 320 x 85 a) Steel
I.2260 (700 x 540 x 90 a) BAR/BARISTA

Recetores de resíduos da
linha Steel



Caldeira PROF V.2161
Dream/Home PM.98
BARISTA PM181

Sem fundo



Caldeira PROF V.6161
BARISTA PM.182

Porta-filtro de cápsulas



Ofertas



Termómetro



V.408
Analógico

Consulte o catálogo →
completo ou visite
www.ascaso.com



ascaso

Cuidados/Limpeza da máquina de café

Cuidados/ Filtros de água

V.26



10 u.



V.666
Descalcificador

1 l



V.570
Limpeza cappuccino

V.725 (24 l)
V.6068 (50 l)



Only for
PROF models



V.100
Det. grupo 15 porções



V.101
Det. grupo 900 g

For Steel
series

500 ml



V.372
Produto de polimento
de inox

Cuidados/ Limpeza do moinho de café



V.590 (Latão)
V.1656 (Inox)
V.1657 (Nylon)



V.645



V.571
Det. pastilhas 60 u.



V.102
Descalcificador 1 kg

ACESSÓRIOS

Dados técnicos

máquinas de café

	dream	basic	arc	kap
Potencia (W)	900	900	900	1050
Largura/altura/ profundidade (mm)	245 x 345 x 280	210 x 310 x 290	220 x 320 x 280	260 x 330 x 240
Depósito de água (litros)	1,3	2	2	2
Estrutura	Alumínio Alumínio	ABS	Metal	ABS
Peso (porta-filtro móvel/ fixo) kg	10	7	9	8

Tensão 230 V/120 V	1
Pressão da bomba (20 atm)	1
Termóstato de café: Thermoblock 95°	1
Termóstato de vapor de 140° + Termóstato de segurança	1
Protetor do tubo de vapor/Tubo cappuccino/água quente	1
Porta-filtro de latão (Ø 58 mm)/Nível visual	1
Prensa de café (porta-filtro móvel)/Colher de 7 g	1
Válvula Auto prime S-1	1

moinhos

	i-1/i-1d i-steel1*	i-1/i-1d i-steel2*	i-mini i-1	i-mini i-2
Potência motor (W)	250 (1/4 CV)	140	250	140
Rpm	700	1200	700	1200
Lâminas ø	Ø 54	Conicals Cónicas Ø 38	Ø 54	Conicals Cónicas Ø38
Tensão (V)	230/120	230/120	230/120	230/120
Qualidade do corpo	Alumínio (INOX*)	Alumínio (INOX*)	Alumínio Alumínio	Alumínio Alumínio
Capacidade da tremonha (g)	600 (250*)	600 (250*)	250	250
Doseador de café moído (g)	125 (i-1d)	125 (i-2d)	-	-
Peso líquido (kg/h)	4 (5*)	4 (5*)	3,5/3	3,5/3
Altura/largura/prof. (mm)	407 x 162 x 266 (340 x 120 x 225*)	407 x 162 x 266 (340 x 120 x 225*)	310 x 125 x 230	310 x 125 x 230
Produção (kg/h)	5	3	5	3

série Steel

• PM = Porta-filtro móvel. • PF = Porta-filtro fixo

	i-steel	uno (PM) Prof	uno (PF)	duo PROF	duo (PF)	trio PROF	trio (PF)
Largura/altura/profundidade (mm)	410 x 440 x 460	270 x 360 x 315	270 x 360 x 315	270 x 360 x 315	270 x 360 x 315	480 x 360 x 315	480 x 360 x 315
Depósito de água (litros)		2	2	2	2	2 + 2	2 + 2
Peso kg		12	11	15	15	21	21
Potência (W)		1252	1052	2268	2068	3512	3112
Termóstatos de café		100º	95º	100º	95º	100º	95º
Termóstato de segurança		•	•	•	•	•	•
Porta-filtro de latão (Ø 58 mm)		(Ø 60 mm)	•	(Ø 60 mm)	•	(Ø 60 mm)	•
Eletroválvula de café (antigotejamento)		•	•	•	•	•	•
Grupo de vapor independente				•	•	•	•
Água independente (com eletroválvula)				•	•	•	•
Prensa de café (porta-filtro móvel)/Colher (7 g)		•		•		•	
Válvula de pressão regulável		•		•		•	

Voltagem de 230 V/120 V, Pressão da bomba de 20 BAR, Termóstato de vapor de 140°, Protetor do tubo de vapor. Tubo cappuccino/água quente: em todos os modelos

PM = Porta-filtro móvel PF = Porta-filtro fixo

bar

Model/Modelo	POD Porta-filtro fixo		Cápsula Auto-ejeção Porta-filtro fixo		Moído (versátil)	
	1 GR POD PF	2 GR POD PF	1 GR KAP PF Expulsión	2 GR KAP PF Expulsión	1 GR	2 GR
Largura/altura/profundidade (mm) (*COMPACT)	400 x 450 x 540	700 (*560) x 450 x 540	440 x 450 x 540	700 (*560) x 450 x 540	400 x 450 x 540	700 (*560) x 450 x 540
Depósito de água (litros)	5	10	5	10	5	10
Peso (kg)	35	56	38	50	35	56
Potência (W)	2300	3200	2300	3200	2500	3600
Pressão da bomba (atm)	20	20	20	20	20	20
Termóstatos de café	95º	95º	100º	100º	100º	100º
Termóstato de segurança	X	X	X	X	X	X
Porta-filtro de latão	X	X			60 mm	60 mm
Eletroválvula de café (antigotejamento)	X	X	X	X	X	X
Grupo de vapor independente	X	X	X	X	X	X
Água independente	X	X	X	X	X	X
Prensa de café (porta-filtro móvel)/Colher de 7 g					X	X
Válvula de pressão regulável.			X	X	X	X

Tensão 230 V/120 V. Termóstato de vapor de 140º/Tubo cappuccino/água quente (em todos os modelos)

PM = Porta-filtro móvel. // PF = Porta-filtro fixo.

(*) Modelo compacto

BARISTA

Modelo	BARISTA 2 GR	BARISTA PRO 1 GR	BARISTA PRO 2 GR	BARISTA PRO 3 GR
Medidas	700 x 475 x 535	440 x 450 x 540	700 x 475 x 535	920 x 475 x 535
Potência caldeira 220 V	3500 W 50-60 Hz	1800 W 50-60 Hz	3500 W 50-60 Hz	4600 W 50-60 Hz
220/380 V	-	Opcional 1800 W	Opcional 3500 W	Opcional 5500 W
Peso (kg)	68	40	71	93
Capacidade da caldeira (l)	13	6	13	18
Vapor	1	1	2	2
Água	1	1	1	1
Pés reguláveis	NÃO	X	X	X
Indicador de pressão da caldeira	X	X	X	X
Indicador de pressão da bomba	X	X	X	X
Motor da bomba rotativa	X	X	X	X
Pré-infusão	X	X	X	X
Porta-filtro 1 café/2cafés/cego	1/1/1	1/1/1	1/2/1	1/3/1
Nível de água auto-regulado	X	X	X	X
Controlo de escoamento da caldeira	X	X	X	X
Pressóstato/Válvula de vazio/Válvula de segurança	X	X	X	X
Pressóstato SIRAI	X	X	X	X
Dosagem volumétrica	X	X	X	X
Luz LED grupos	NÃO	X	X	X

tradição e futuro

Desde 1962 no universo do espresso

“ Esforço, determinação, paixão e amor pelo trabalho. São estes os valores que nos acompanham há mais de 50 anos. Hoje, cada uma das 80 pessoas que constituem esta empresa continua com a mesma vontade e entusiasmo. ”

Ascaso Factory S.L.U.- Afs.imp y expo.

Energía, 39-41 -Cornellà - Barcelona/Espanha * P.O.BOX:1038-4446-Ermesinde-Portugal
Tel. (34)696.666633 (351)91.4706047 afsimpyexp@gmail.com <http://afsimpyexp.wix.com/afsimpyexp>

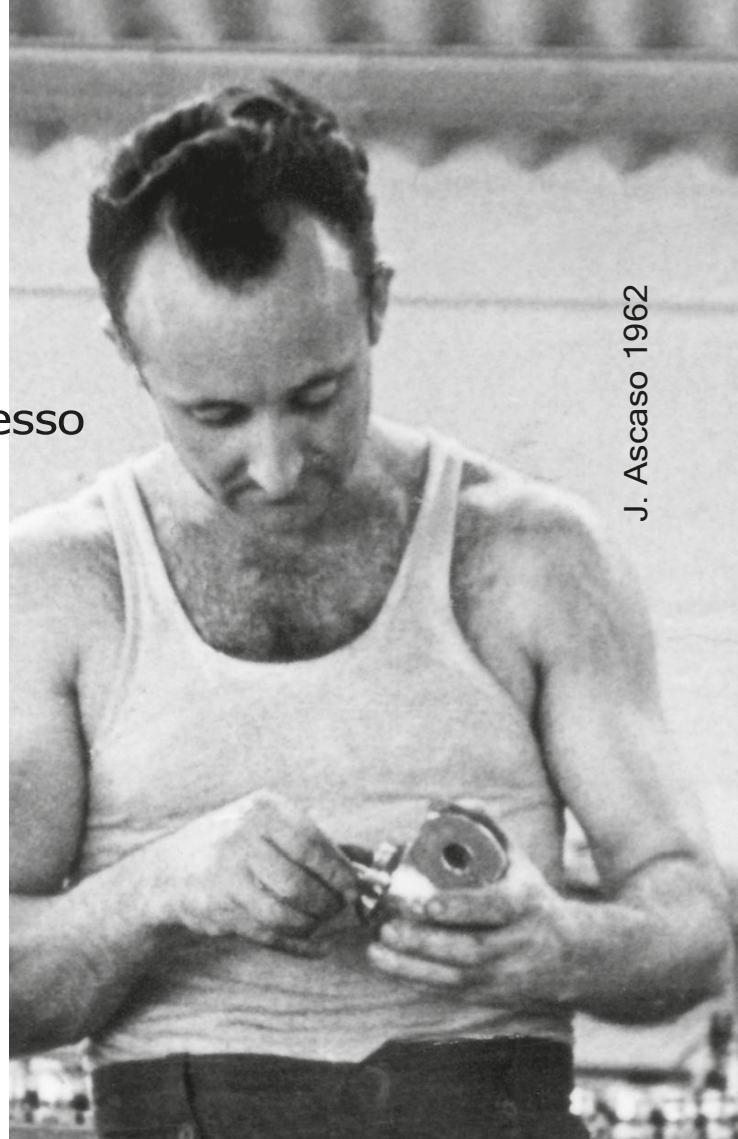
As especificações técnicas e os modelos podem ser alterados sem notificação.



RECICLABLE



LIBRE EFC



J. Ascaso 1962

BCN

100%
DESIGNED &
HANDMADE IN
BARCELONA