

cecotec



BARISTEO

2024

Tradición cafetera, innovación barista

Descubre Baristeo, nuestra gama de cafeteras profesionales, con modelos tanto para el hogar como para uso comercial. Disfruta de una experiencia barista con la combinación de métodos tradicionales y las últimas tecnologías, que permiten extraer todos los matices del café para que cada sorbo sea único.

Índice

Tradición cafetera, innovación barista	2
Rendimiento superior, cafés inigualables	4
Doble caldera	4
Bomba rotatoria	5
Ritual cafetero a medida	6
Caudalímetro	6
Gráfica dinámica	7
Preinfusión perfecta, crema superior	9
Control PID	9
Calentamiento E61	9
Esenciales para baristas	10
Baristeo Intima	12
Baristeo Classic	13
Baristeo Brava	14
Baristeo Iconic	15
Baristeo Excelsa	16
Baristeo Mattina 2x	17
Baristeo Gastro	18
Baristeo Gastro Dark	19
Baristeo Regina	20
Roaster Booster	21
Bean&Clean	22
Tabla comparativa	24

Rendimiento superior, cafés inigualables

Explora el arte del café preparado a mano y deléitate con un mundo de sabores que despiertan los sentidos. Disfruta de un ritual cafetero profesional que permite preparar una gran cantidad de cafés a diario de la manera más eficiente.

DOBLE CALDERA

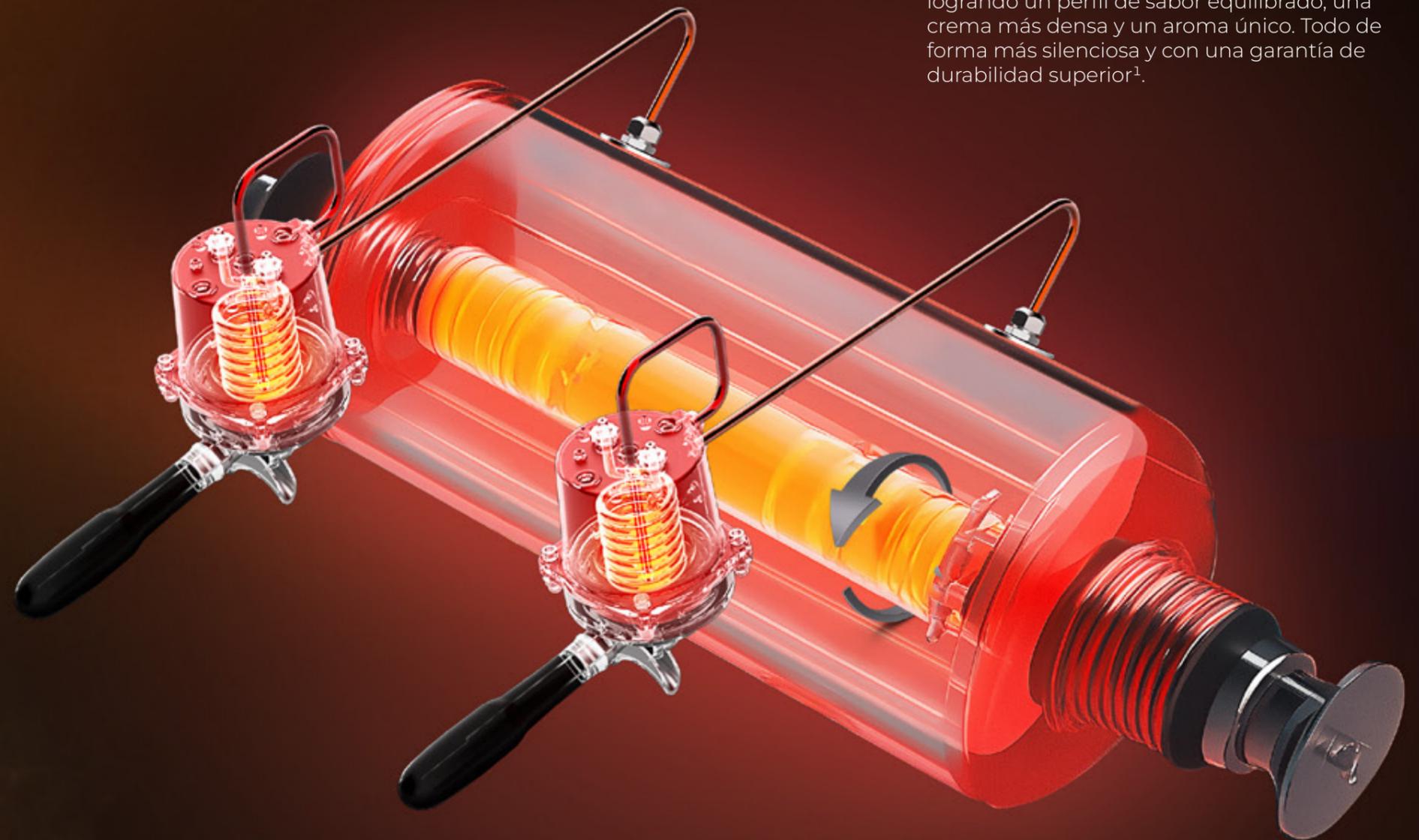
Versatilidad a tu servicio

Prepara todo tipo de cafés de la forma más eficiente y rápida gracias al sistema de calderas de acero inoxidable, que con hasta dos grupos para café² y uno independiente para el agua consigue preparar hasta 4 cafés al mismo tiempo con resultados excepcionales. Además, garantiza que el rango de temperatura utilizado sea siempre el ideal y sin variaciones.

BOMBA ROTATORIA

Presión estable

Consigue la mejor crema y el máximo aroma gracias a la combinación de la tecnología ForceAroma con la bomba rotatoria, que realiza una presión constante y sin variaciones, logrando un perfil de sabor equilibrado, una crema más densa y un aroma único. Todo de forma más silenciosa y con una garantía de durabilidad superior¹.



Ritual cafetero a medida

Saca tu lado barista y prepara cada café de forma totalmente personalizada controlando el proceso de principio a fin para darle a cada taza un cuerpo, sabor, color, nivel de acidez, dulzura y amargor únicos.

CAUDALÍMETRO²

Máxima precisión

Olvídate de medir la preparación de cada café por tiempo. Este sistema permite elegir la cantidad exacta de mililitros por taza para no dejar nada al azar, mejorando el proceso y haciéndolo más eficiente, al mismo tiempo que se mejora el resultado.



GRÁFICA DINÁMICA

Control total

Elige el modo de preparación de cada café de principio a fin a través de la gráfica dinámica¹, que permite tener un control en tiempo real de la presión. Un proceso con una primera preinfusión a 3 bares y luego una curva de flujos de presión totalmente personalizada, logrando así bebidas únicas con una sola variedad de café.





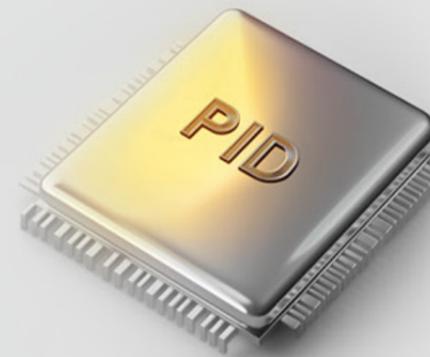
Preinfusión perfecta, crema superior

La gama Baristeo cuenta con un avanzado sistema de preinfusión que garantiza que cada partícula de café se humedezca de manera uniforme, logrando una extracción completa y perfecta. Un proceso tradicional mejorado con la última tecnología.

CONTROL PID

Temperatura a medida

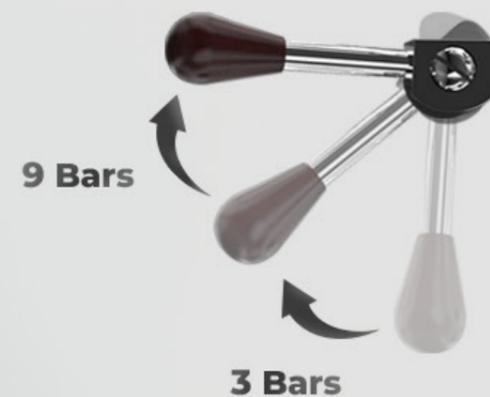
Optimiza cada café con un ajuste preciso de temperatura para la preinfusión gracias a este sistema de control, que permite adaptar la temperatura del agua a las necesidades de cada variedad de grano, logrando así una extracción personalizada y un sabor impecable en cada sorbo.



CALENTAMIENTO E61¹

Dos fases, un sabor único

Este sistema permite realizar el proceso de preinfusión en dos fases con diferentes presiones: la primera a 3 bares y una segunda con 9 bares, todo de manera uniforme para maximizar el sabor y la calidad de cada café.



Esenciales para baristas



PORTAFILTRO DE 58 MM

Retiene y distribuye el calor de manera uniforme para extraer todos los matices del café.



VAPORIZADOR PROFESIONAL

Genera un gran volumen y presión de vapor a través de sus 4 salidas.



GRIFOS PROFESIONALES¹

Salida de agua y de vapor independiente.



PANTALLA LCD DE 24 COLORES²

Control cómodo e intuitivo que facilita el proceso de elaboración de cada variedad.



MEMORIA DE 32 BIT 72 M²

Permite almacenar métodos de preparación para agilizar el proceso.



Baristeo Intima

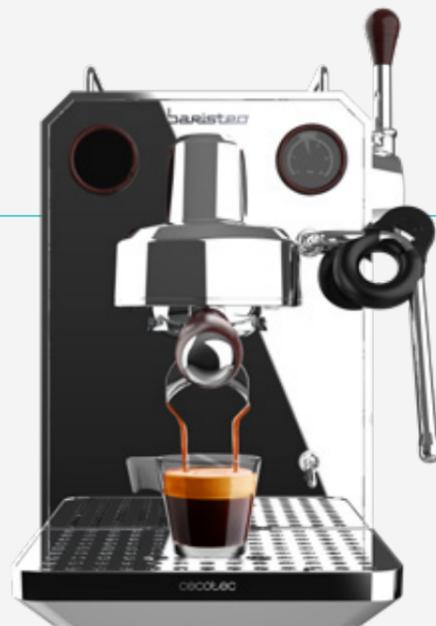
Cafetera espresso barista profesional

CARACTERÍSTICAS:

Extracción perfecta de crema. Sistema de pre-infusión que humedece uniformemente todo el café para lograr una extracción completa con una crema y sabor único. Sabor, aroma y crema equilibrados. Bomba italiana de 15 bares que realiza una presión constante y precisa, logrando un perfil de sabor equilibrado, una crema más densa y un aroma único. Extrae todos los matices del café. Portafiltro profesional de 58 mm que retiene y distribuye el calor de manera uniforme para conseguir cafés perfectos. Selecciona con precisión la temperatura de la pre-infusión. Control PID permite elegir la temperatura del preinfusionado para conseguir una extracción a medida según la variedad del grano de café. Preparación rápida con la temperatura perfecta. El sistema Thermoblock garantiza que la temperatura se mantenga en su intervalo óptimo preparar cada café con las mejores condiciones. Texturiza la leche y consigue la mejor espuma. Vaporizador orientable de acero inoxidable para espumar la leche y preparar cappuccino irresistible. Prepara todo tipo de cafés. Sus 1850 W permiten sacar al barista que llevas dentro para explorar el arte del café preparado a mano y disfrutar de un mundo de sabores que despiertan los sentidos. Fácil llenado y gran autonomía. Depósito de agua extraíble de 1,7 L que permite realizar gran cantidad de cafés sin tener que rellenar el depósito. Prepara hasta dos cafés a la vez. Salida doble para café, que permite ahorrar tiempo en la preparación sin renunciar al máximo sabor en cada taza. Atempera las tazas para café perfectos. Bandeja calienta tazas que elimina el frío de las tazas para que el café esté en las mejores condiciones desde el primer momento.

COMPOSICIÓN:

Doble portafiltro ASM, Filtro simple, Filtro doble, Filtro ciego, Cepillo, Prensador de café



220-240 V 50/60 Hz
1550-1850 W



8435771906633 (caja)
18435771906630 (máster)
A01_EU01_100127

Baristeo Classic

Cafetera espresso barista profesional

CARACTERÍSTICAS:

Sistema de pre-infusión: Para una mejor extracción de crema. Potente bomba italiana: con su tecnología Force Aroma de 15 bares, conseguirás la mejor crema y el máximo aroma. 58 mm: Portafiltro profesional. Control PID: indica la temperatura del café, y ajusta el tiempo de pre-infusión y de preparación del café. Doble sistema de calentamiento: Gracias al Thermoblock garantizarás que la temperatura del café se mantenga en su intervalo óptimo. Consigue el vapor y el agua caliente gracias al sistema de caldera de acero inoxidable de 1L. Doble función: Haz café y utiliza el vaporizador al mismo tiempo. Grifos profesionales: Salida de agua y de vapor independiente. Temperatura del vapor ajustable: texturiza la leche y consigue la mejor espuma para tu café con el vaporizador orientable de acero inoxidable. Gran capacidad: Depósito extraíble de agua con 2,5 litros de capacidad y función de falta de agua, te permitirá prepararte todos los cafés que quieras. Libera el exceso de presión: Libera agua automáticamente en la bandeja de goteo para disminuir la presión. 2700 W: Prepara todo tipo de cafés con tu cafetera barista.

COMPOSICIÓN:

Doble portafiltro ASM (cerámico), filtro simple, cepillo, almohadilla de limpieza, tamper de plástico



220-240 V 50/60 Hz
2600 - 3100 W



8435771918865 (caja)
18435771918862 (máster)
A01_EU01_100654

Baristeo Brava

Cafetera espresso barista profesional

CARACTERÍSTICAS:

Sistema de pre-infusión: Para una mejor extracción de crema.

Potente bomba vibratoria: con su tecnología Force Aroma de 15 bares, conseguirás la mejor crema y el máximo aroma.

58 mm: Portafiltro profesional

Consistencia y rapidez en la preparación de tu café: Caldera doble: 1 caldera de acero inoxidable de 550 ml para el café y 1 caldera de 1L en aluminio para salida de vapor y agua caliente.

Doble función: Haz café y utiliza el vaporizador al mismo tiempo.

Manómetro: mide la presión de extracción del café para un mayor control del proceso.

Vaporizador profesional de 4 salidas.

Gran capacidad: Depósito extraíble de agua con 2,5 litros de capacidad y función de falta de agua, te permitirá prepararte todos los cafés que quieras.

3150 W: Prepara todo tipo de cafés con tu cafetera barista.

COMPOSICIÓN:

Portafiltro simple y doble ASM, portavasos, cepillo, almohadilla de limpieza, tamper de plástico, portavasos



8435771906640 (caja)
18435771906647 (máster)
A01_EU01_100128

Baristeo Iconic

Cafetera espresso barista profesional

CARACTERÍSTICAS:

Extracción perfecta de crema. Sistema de pre-infusión ajustable que humedece uniformemente todo el café para lograr una extracción completa con una crema y sabor único. Sabor, aroma y crema equilibrados. Bomba vibratoria de 15 bares que realiza una presión constante y precisa, logrando un perfil de sabor equilibrado, una crema más densa y un aroma único.

Extrae todos los matices del café. Portafiltro profesional de 58 mm que retiene y distribuye el calor de manera uniforme para conseguir cafés perfectos.

Permite preinfundir en dos fases con diferentes presiones. El sistema de calentamiento E61 permite realizar una primera preinfusión a 3 bares y una segunda a 9 de manera uniforme para conseguir el máximo sabor.

Selecciona con precisión la temperatura de la pre-infusión. Control PID permite elegir la temperatura del preinfusionado para conseguir una extracción a medida según la variedad del grano de café.

Grifos profesionales: Salida de agua y de vapor independiente.

Prepara todo tipo de cafés. Sus 2440 W permiten sacar al barista que llevas dentro para explorar el arte del café preparado a mano y disfrutar de un mundo de sabores que despiertan los sentidos

Fácil llenado y gran autonomía. Depósito de agua extraíble de 1,7 L que permite realizar gran cantidad de cafés sin tener que rellenar el depósito.

Prepara hasta dos cafés a la vez. Salida doble para café, que permite ahorrar tiempo en la preparación sin renunciar al máximo sabor en cada taza.

Atempera las tazas para café perfectos. Bandeja caliente tazas que elimina el frío de las tazas para que el café esté en las mejores condiciones desde el primer momento.

COMPOSICIÓN:

Doble portafiltro ASM (madera), Filtro simple, Filtro doble, Filtro ciego, Cepillo, Prensador de café, Tapa protectora (para cabezal de infusión)



220-240 V 50/60 Hz
2050 - 2440 W

8435771906657 (caja)
18435771906654 (máster)
A01_EU01_100129

Baristeo Excelsa

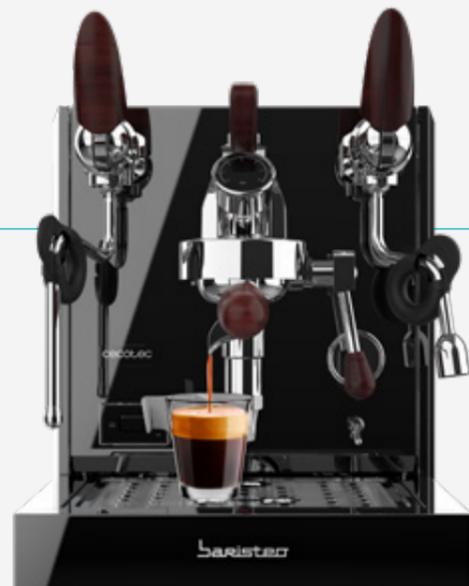
Cafetera espresso barista profesional

CARACTERÍSTICAS:

Sistema de pre-infusión ajustable: Para una mejor extracción de crema.
Potente bomba vibratoria: con su tecnología Force Aroma de 15 bares, conseguirás la mejor crema y el máximo aroma.
58 mm: Portafiltro profesional
Consistencia y rapidez en la preparación de tu café: Doble caldera de acero inoxidable: 1 de 330 ml para la preparación de café y otra de 2L para el vapor y agua caliente.
Pantalla digital: Ajusta la temperatura del café y el vapor y el tiempo de pre-infusión.
Manómetro doble para la presión de la bomba y del vapor.
Grifos profesionales: Salida de agua y de vapor independiente.
Gran capacidad: Depósito extraíble de agua con 2,5 litros de capacidad y aviso de falta de agua, te permitirá prepararte todos los cafés que quieras.
Ahorra tiempo: Posibilidad de conectar con depósito de agua o con toma de agua.
2200 W: Prepara todo tipo de cafés con tu cafetera barista.
Salida doble para café
Bandeja caliente tazas

COMPOSICIÓN:

Portafiltro doble y sin fondo ASM (madera), cepillo, almohadilla de limpieza, pisón de madera, boquilla de vapor de 4 orificios, tapa protectora (para cabezal de infusión)



220-240 V 50/60 Hz
2750 - 3360 W



8435771906664 (caja)
18435771906661 (máster)
A01_EU01_100130

Baristeo Mattina 2x

Cafetera espresso barista profesional

CARACTERÍSTICAS:

Máquina de café comercial para tienda y cafetería con dos grupos de salida de café.
Sistema de pre-infusión ajustable: Para una mejor extracción de crema.
Potente bomba rotatoria: con su tecnología Force Aroma de 9 bares, conseguirás la mejor crema y el máximo aroma.
58 mm: Portafiltro profesional
Consistencia y rapidez en la preparación de tu café: Caldera triple: 2 calderas de acero inoxidable de 550 ml para el café y 1 caldera de 10,5L en acero inoxidable para salida de vapor y agua caliente.
Ahorra tiempo: Conexión por toma de agua y tubos internos de cobre.
Pantalla PID: Ajusta la temperatura del café (controla la variación +/-1°C) y el vapor y el tiempo de pre-infusión.
Caudalímetro: Ajusta la capacidad de flujo.
Presión en tiempo real: Doble manómetro.
Los dos grupos pueden funcionar al mismo tiempo. Haz hasta 4 cafés a la vez.
Grifos profesionales: Salida de agua y de vapor independientes y ajustables.
4200 W: Prepara todo tipo de cafés con tu cafetera barista.
Salida doble para café
Bandeja caliente tazas

COMPOSICIÓN:

1* Filtro porta simple y 2* doble ASM, portavasos, cepillo, almohadilla de limpieza, tamper s.s., portavasos



220-240 V 50/60 Hz
4200-5000 W



8435771906688 (caja)
18435771906685 (máster)
A01_EU01_100132

Baristeo Gastro

Cafetera espresso barista profesional

CARACTERÍSTICAS:

Sistema de pre-infusión ajustable: Para una mejor extracción de crema.

Potente bomba rotatoria: con su tecnología Force Aroma de 9 bares, conseguirás la mejor crema y el máximo aroma.

58 mm: Portafiltro profesional

Consistencia y rapidez en la preparación de tu café: Caldera de acero inoxidable de 10,5L y cabezal con sistema de calentamiento E61: Garantiza una temperatura estable, una pre-infusión efectiva y asegura una extracción consistente.

Ahorra tiempo: Conexión por toma de agua y tubos internos de cobre.

Pantalla PID: Ajusta la temperatura del café y el vapor y el tiempo de pre-infusión.

Grifos profesionales: Salida de agua y de vapor independientes y ajustables.

3200 W: Prepara todo tipo de cafés con tu cafetera barista.

Salida doble para café

Bandeja caliente tazas

COMPOSICIÓN:

2* Doble (madera) y 1* Portafiltro sin fondo ASM (cerámica), cepillo, almohadilla de limpieza, pisón de madera, 2* portavasos, tapa protectora (para cabezal de infusión)



220-240 V 50/60 Hz
4700 - 5593 W



8435771906671 (caja)
18435771906678 (máster)
A01_EU01_100131

Baristeo Gastro Dark

Cafetera espresso barista profesional

CARACTERÍSTICAS:

Sistema de pre-infusión ajustable: Para una mejor extracción de crema.

Potente bomba rotatoria: con su tecnología Force Aroma de 9 bares, conseguirás la mejor crema y el máximo aroma.

58 mm: Portafiltro profesional

Consistencia y rapidez en la preparación de tu café: Caldera de acero inoxidable de 10,5L y cabezal con sistema de calentamiento E61: Garantiza una temperatura estable, una pre-infusión efectiva y asegura una extracción consistente.

Ahorra tiempo: Conexión por toma de agua y tubos internos de cobre.

Pantalla PID: Ajusta la temperatura del café y el vapor y el tiempo de pre-infusión.

Grifos profesionales: Salida de agua y de vapor independientes y ajustables.

3200 W: Prepara todo tipo de cafés con tu cafetera barista.

Salida doble para café

Bandeja caliente tazas

COMPOSICIÓN:

2* Doble (madera) y 1* Portafiltro sin fondo ASM (cerámica), cepillo, almohadilla de limpieza, pisón de madera, 2* portavasos, tapa protectora (para cabezal de infusión)



220-240 V 50/60 Hz
4700 - 5593 W



8435771910647 (caja)
18435771910644 (máster)
A01_EU01_100210

Baristeo Regina

Cafetera espresso barista profesional

CARACTERÍSTICAS:

Máquina de café comercial con dos grupos.

Sistema de pre-infusión ajustable: Para una mejor extracción de crema.

Potente bomba rotatoria: con su tecnología Force Aroma de 9 bares, conseguirás la mejor crema y el máximo aroma.

58 mm: Portafiltro profesional

Consistencia y rapidez en la preparación de tu café: Caldera triple: 2 calderas de acero inoxidable de 550 ml para el café y 1 caldera de 10,5L para el vapor y agua caliente.

Báscula de alta precisión para el cálculo del ratio agua/café.

Ahorra tiempo: Conexión por toma de agua y tubos internos de cobre.

Gráfica dinámica en tiempo real del diagrama de comparación de la curva de elaboración del café, pudiéndose establecer hasta nueve modos de elaboración.

Grifos profesionales: Salida de agua y de vapor independientes y ajustables.

Pantalla LCD de 24 colores. Memoria 32-bit 72M para un mayor almacenajam

5200 W: Prepara todo tipo de cafés con tu cafetera barista.

Salida doble para café

Bandeja caliente tazas

COMPOSICIÓN:

2* Doble (cerámica) y 1* Portafiltro sin fondo ASM (madera), cepillo, almohadilla de limpieza, pisón de madera, boquilla de vapor de 4 orificios



8435771906701 (caja)
18435771906708 (máster)
A01_EU01_100134

Roaster Booster

Cecotec Accesorios de café Roaster Booster Accesorio de café de 1400W, con tueste automático o manual y una capacidad de 100-150gr.

CARACTERÍSTICAS:

1400W : Con una potencia de 1400W, obtén resultados rápidos y eficientes, asegurando un tostado homogéneo en cada uso.

Dos opciones de tueste: Elige entre la comodidad del tueste automático o la personalización total del tueste manual según tus preferencias.

Capacidad de 100-150gr de granos de café: Tuesta la cantidad justa de café para garantizar frescura y disfrutar siempre del sabor más auténtico.

Tecnología de circulación de aire caliente y refrigeración automática: Mantén la calidad del tueste y evita sabores no deseados.

Tiempo de tostado ajustable de 8 a 15 minutos: Adapta el tiempo de tostado de acuerdo a tus necesidades para obtener el grado de tueste perfecto en cada ocasión.

Selección del grado de tueste de 1 a 8: Personaliza el grado de tueste logrando desde un tueste suave hasta uno intenso.

Separación automática de la "piel" de los granos: Olvídate de residuos con la función de separación automática de la piel plateada, garantizando un café más limpio y puro.

Alarma recordatorio al terminar: No te preocupes por el tiempo gracias a la alarma de aviso, dejándote libre para otras tareas.

COMPOSICIÓN:

Tostadora de café
Manual de instrucciones



220-240 V 50-60 Hz
1400 W

8435771901188 (caja)
18435771901185 (máster)
A01_EU01_100091

Bean&Clean

Limpiador eléctrico de portafiltro con 2 raspadores y 1 cabezal de limpieza.

CARACTERÍSTICAS:

Versátil: Dispone de 2 raspadores y 1 cepillo para limpiar los posos y restos de cafés.

Velocidad de rotación: La impresionante velocidad de rotación de 300/min asegura que incluso las partículas más pequeñas de café sean removidas, proporcionando una limpieza total.

Compatible con portafiltros de 51/53/58mm La versatilidad del Bean&Clean es uno de sus puntos fuertes. Es compatible con portafiltros de 51, 53 y 58 mm, adaptándose a varias máquinas de café y garantizando una limpieza universal.

Función One-Press: Simplifica el proceso de limpieza con solo presionar un botón, tus portafiltros quedarán limpios y listos para su próximo uso en segundos.

Limpiamos tus portafiltros en menos de 30 segundos permitiéndote dedicar más tiempo a disfrutar de tu café y menos en la limpieza.

150W: Con una potencia de 150W, nuestro limpiador garantiza una limpieza profunda y eficaz en cada uso, ahorrándote tiempo y esfuerzo en la rutina de mantenimiento de tus accesorios. Su diseño en acero inoxidable no solo aporta durabilidad, sino también un toque de elegancia a tu equipo de cocina, resistiendo el desgaste y prolongando la vida útil del limpiador.

Totalmente desmontable: Diseñado para ser totalmente desmontable, el Bean&Clean facilita la limpieza y el mantenimiento del propio dispositivo, asegurando una higiene óptima en todo momento.

COMPOSICIÓN:

Limpiador de portafiltro, Manual de instrucciones.



8435771901195 (caja)
18435771901192 (máster)
A01_EU01_100092





BARISTEO INTIMA



BARISTEO CLASSIC



BARISTEO BRAVA



BARISTEO ICONIC



BARISTEO EXCELSA



BARISTEO MATTINA 2X



BARISTEO GASTRO



BARISTEO GASTRO DARK



BARISTEO REGINA

<i>REF</i>	A01_ EU01_100127	A01_ EU01_100654	A01_ EU01_100128	A01_ EU01_100129	A01_ EU01_100130	A01_ EU01_100132	A01_ EU01_100131	A01_ EU01_100210	A01_ EU01_100134
<i>Tipo</i>	Cafetera Barista	Cafetera Barista	Cafetera Barista	Cafetera Barista	Cafetera Barista	Cafetera Barista	Cafetera Barista	Cafetera Barista	Cafetera Barista
<i>Presión</i>	15 bares	15 bares	15 bares	15 bares	15 bares	9 bares	9 bares	9 bares	9 bares
<i>Potencia</i>	1450 W	2700 W	2800 W	2050 W	2200 W	4200 W	3200 W	3200 W	5200 W
<i>Sistema pre-infusión</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Portafiltro profesional</i>	58mm	58mm	58mm	58mm	58mm	58mm	58mm	58mm	58mm
<i>Control PID</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Sistema de calentamiento</i>	Thermoblock	Doble sistema: Thermoblock y caldera	Caldera doble: una para café y otra para vapor y agua	Caldera y E61	Caldera doble: una para café y otra para vapor y agua	Caldera triple: 2 calderas para café y una para vapor y agua	Caldera y E61	Caldera y E61	Caldera triple: 2 calderas para café y una para vapor y agua
<i>Café y vapor a la vez</i>	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Grifos profesionales</i>	✗	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Manómetro</i>	✓	✓	✓	✓	Doble: vapor y presión	Doble: vapor y presión	✓	✓	Gráfica dinámica
<i>Vaporizador</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Capacidad depósito de agua</i>	1,7 litros	2,5 litros	2,5 litros	1,7 litros	2,5 litros	✗	✗	✗	✗
<i>Salida doble para café</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Bandeja caliente tazas</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Depósito de agua o toma de agua</i>	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Caudalímetro</i>	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗		
<i>Gráfica dinámica</i>	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓

cecotec