

# ASPE

**Tan versátil  
como tus necesidades**

El molino de café profesional **ASPE** está específicamente pensado para los baristas y profesionales del café más exigentes.

Se adapta a todas tus necesidades de molido desde cafés personalizados hasta altas puntas de trabajo.



**mar K ibar**

ASPE es el molino de café profesional **pensado para los baristas, los hosteleros exigentes y los amantes del café.**

Permite tres modos de trabajo **Barista, Fresh y Fast** adaptándose a las necesidades más exigentes.

**Tan versátil como tus necesidades**

### **Tolva**

**Tolva 1.500 g**

Personalizable

Fácil extracción para limpieza

### **Diseño**

**Estética visual y efectista que permite ver como trabaja el molino**

Materiales de alta calidad

Facilidad de acceso para las labores de mantenimiento

### **Display y teclado**

**Programación:**

Dosis de 1 y 2 cafés programables de forma independiente

Modo Premolido o Instantáneo

Contabilidad de cafés

### **Tecnología**

**Conmutador modo de trabajo**

Motor sobre silentblocks

Molido silencioso

Fresas de alta duración

Cámara de molido estable térmicamente

Punto de molido con regulación micrométrica 0,0065 mm/click

Homogeneización de micro finos para una extracción perfecta

Diseño simple de alta fiabilidad

### **Dosificación de café**

Detector automático de portas de 1 y 2 cafés

Café recién molido

Entrega instantánea

Dosis compacta sin desperdicio





## Conmutador de modo de trabajo

### Cambia fácilmente de modo de trabajo.

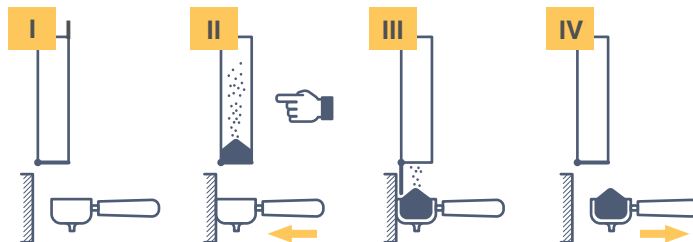
El molino de café ASPE se adapta a las diferentes situaciones del local, permitiendo al barista cambiar en cualquier momento el modo de trabajo. Basta con usar el selector para configurar el molino a tu gusto.

## Modos de trabajo

### BARISTA

**Cada taza al gusto de cada cliente.**

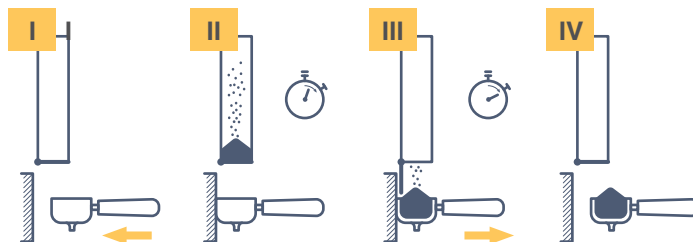
Al pulsar la tecla ON DEMAND de ASPE se puede personalizar cada café al gusto del cliente con la ayuda del dosificador graduado.



### FRESH

**Máxima frescura de café recién molido.**

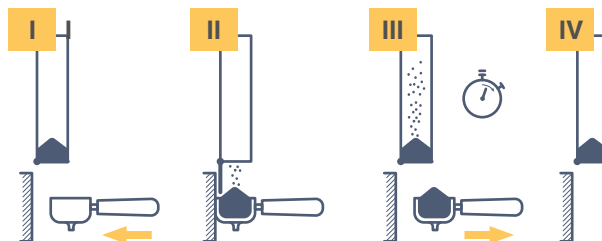
Al seleccionar el modo Fresh de ASPE el café es molido cuando el porta de 1 ó 2 cafés lo solicita.



### FAST

**Máxima rendimiento para puntas de trabajo.**

Seleccionando el modo Fast de ASPE la dosis de café está disponible en el dosificador del molino. Cuando el porta lo solicita se entrega de forma instantánea la dosis correspondiente.



## Color

Elige el color de tu molino de café profesional ASPE entre las tres opciones:



BLANCO

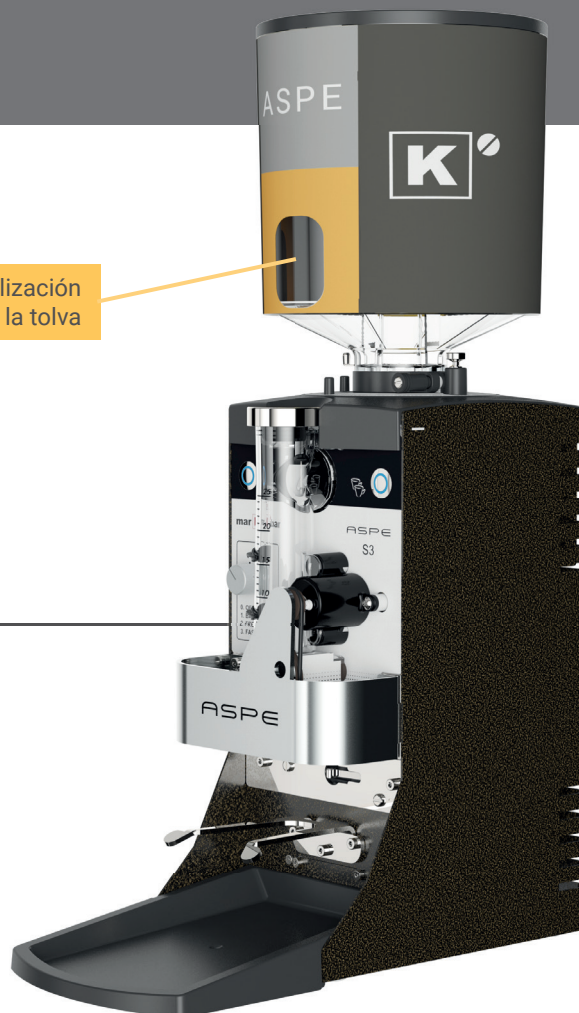


GOFRADO  
VANADIO



NEGRO

Personalización  
de la tolva



## Personalización

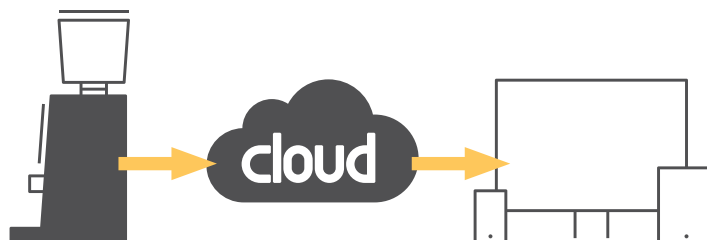
**ASPE te permite personalizar tu molino para promocionar tu empresa.**

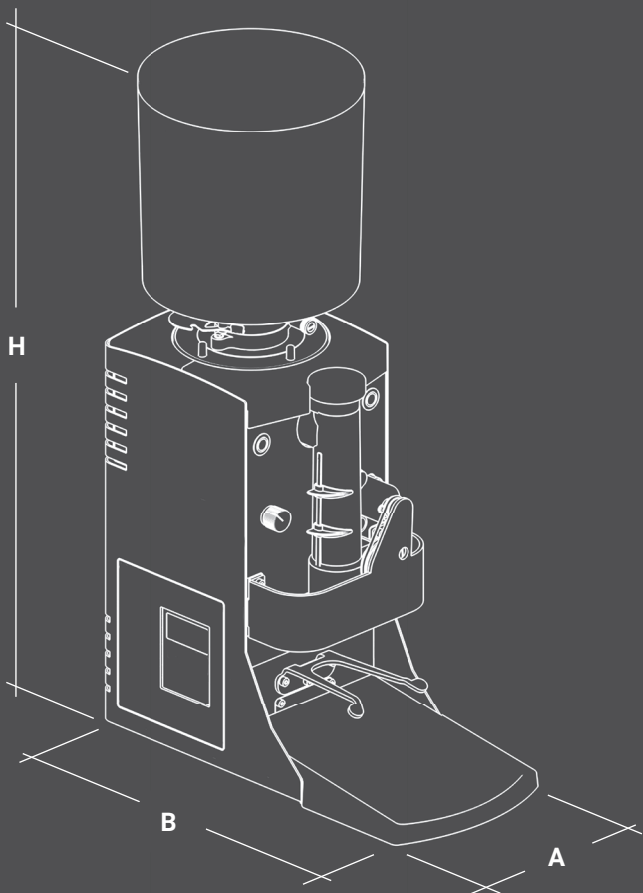
El diseño de la tolva proporciona un espacio publicitario de gran visibilidad para la promoción de la marca deseada.

## Gestión Online (opcional)

**Consulta los datos de tus molinos de forma remota.**

ASPE completa sus prestaciones con la opción del sistema de gestión online que permite conocer en cualquier lugar y en cualquier momento mediante tu ordenador, tablet o smartphone la información del molino de café.





ASPE

## Especificaciones técnicas

ES

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| Altura (H)             | 568 mm - 22,36 inches    |
| Anchura (A)            | 164 mm - 6,47 inches     |
| Profundidad (B)        | 352 mm - 13,86 inches    |
| Alimentación eléctrica | 230 V - 50 Hz            |
| Potencia nominal       | 525 W                    |
| RPM                    | 1350 rpm                 |
| Peso neto              | 13 kg                    |
| Fresas                 | Ø 64 mm - 2,5 in. Planas |
| Capacidad de tolva     | 1,5 kg / 3,3 lb          |
| Producción kg/hora     | 6 kg/h                   |
| Capacidad de molino    | 4 g/s                    |
| Dosis café             | 5 - 25 g                 |

## Tech Specs

EN

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| Height (H)           | 568 mm - 22,36 inches   |
| Width (A)            | 164 mm - 6,47 inches    |
| Depth (B)            | 352 mm - 13,86 inches   |
| Connected load       | 230 V - 50 Hz           |
| Power                | 525 W                   |
| Grinding burrs speed | 1350 rpm                |
| Net weight           | 13 kg                   |
| Burrs                | Ø 64 mm - 2,5 in. Plain |
| Hopper capacity      | 1,5 kg / 3,3 lb         |
| Production per hour  | 6 kg/h                  |
| Grinder capacity     | 4 g/s                   |
| Coffee dose          | 5 - 25 g                |

## Descubre toda la gama

Los molinos de café idóneos para tu negocio de hostelería.

Comodidad de uso, robustez, simplicidad de mantenimiento, facilidad de limpieza, precisión de dosificación, son algunas de las características de los molinos de café **MARKIBAR**.

Además de **ASPE**, completamos la familia de molinos profesionales **MARKIBAR** con los modelos **IZAGA** y **QUIMBOA**.



## IZAGA

Alto rendimiento y precisión en cada taza

El nuevo molino de café **IZAGA** combina innovación, tecnología avanzada y moderna estética para ofrecer un molino automático profesional y preciso que responde en todo momento a las necesidades de un local con un alto consumo de café.



## QUIMBOA

Eficacia garantizada de la primera a la última taza.

El diseño compacto y robusto del molino de café **QUIMBOA** ofrece una máxima eficacia en sus prestaciones para responder a las necesidades del profesional de la hostelería.

## Más de 30 años de I+D al servicio de los profesionales del café

**MARKIBAR** es una empresa líder en Investigación, Diseño, Desarrollo y Fabricación de molinos automáticos de café para el sector profesional de la hostelería.

Durante 30 años, hemos trabajado para ofrecer a nuestros clientes soluciones innovadoras para garantizar la calidad del café en cada taza.

Aportamos toda nuestra experiencia y pasión por la innovación para ofrecer al mercado nuevos molinos de café, que facilitan al máximo la labor del profesional de la hostelería.

Fabricamos nuestros productos con proveedores locales, garantizando calidad, fiabilidad y servicio.



Polígono Industrial NOÁIN-ESQUIROZ.  
C/ G. Nave 39. 31191 Esquiroz, Navarra (España)  
+34 948 317 906  
info@markibar.com  
[www.markibar.com](http://www.markibar.com)



mar **K** ibar