

CATÁLOGO 2026



ESPRESSOMAT

www.espressomat.es

SOBRE NOSOTROS



ESPRESSOMAT FACTORY, S.L.U. ES EL FABRICANTE DE LAS MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSOMAT, MARCA REGISTRADA Y PROTEGIDA EN TODA LA UNIÓN EUROPEA Y PRESENTE EN MÁS DE 50 PAÍSES.

SOMOS UNA EMPRESA CON EXPERIENCIA, CREADA Y FORMADA POR PERSONAS VINCULADAS AL MUNDO DE LAS MÁQUINAS DE CAFÉ EN BARCELONA, CUNA DEL SECTOR EN ESPAÑA, LO CUAL HACE DE ESPRESSOMAT UNA MARCA FIABLE Y DE RECONOCIDO PRESTIGIO.

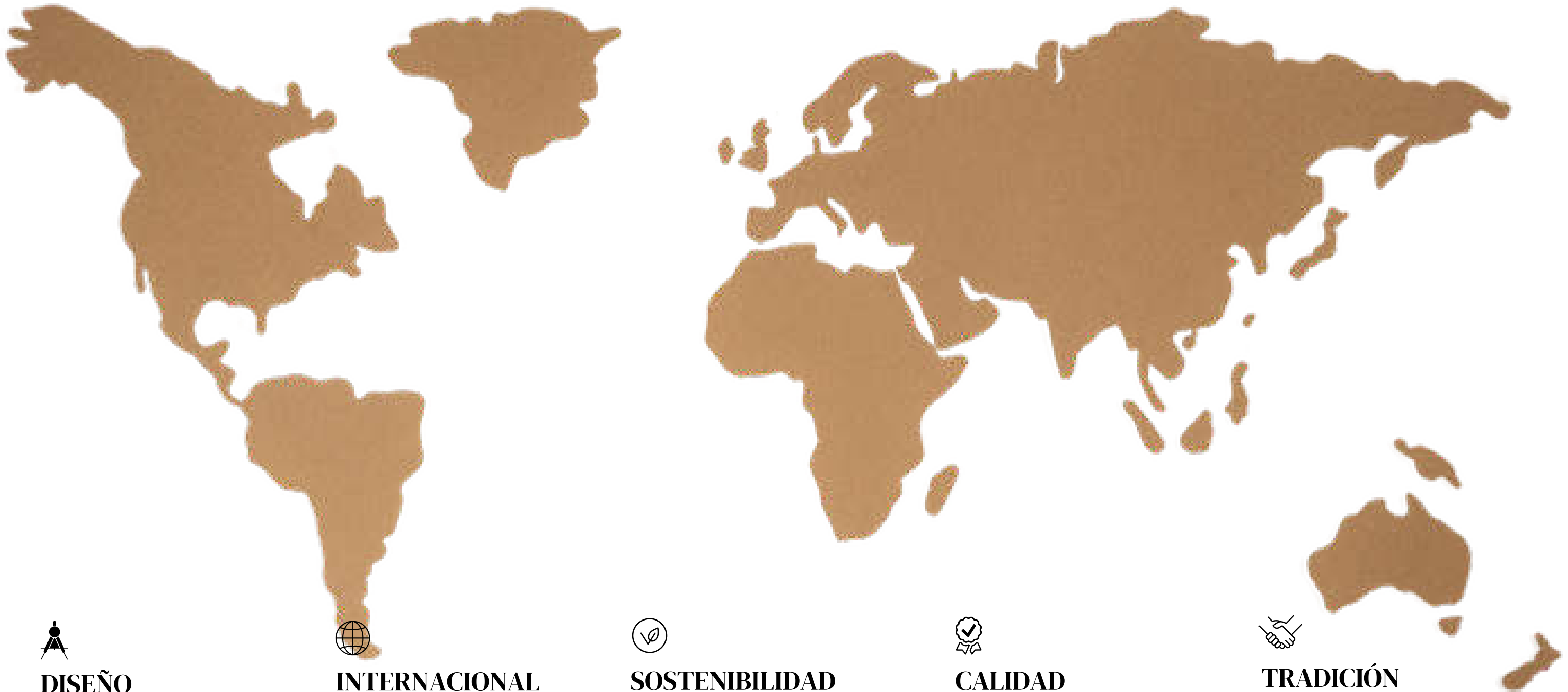
ESCUCHAR Y ESTAR AL LADO DEL CLIENTE NOS HA PERMITIDO IDENTIFICAR LAS NECESIDADES DE CADA MERCADO Y OFRECER UN PRODUCTO DE ALTO RENDIMIENTO, CÓMODO Y FÁCIL DE USAR.

PROYECTO Y PASIÓN NOS DEFINEN, Y QUEREMOS COMPARTIRLOS CON USTED.

¡BIENVENIDOS A ESPRESSOMAT!



EXPANDIENDO NUESTRA MARCA



DISEÑO

NUESTRO DISEÑO ES CREADO PARA QUE LA MAQUINA SEA ATRACTIVA Y FUNCIONAL, QUE ENTUSIASME A LOS CLIENTES Y FACILITE LA EXPERIENCIA DE USO PARA LOS USUARIOS. ESTO INCLUYE ASPECTOS COMO LA ERGONOMÍA, LA ESTÉTICA, LA USABILIDAD Y LA INNOVACIÓN.



INTERNACIONAL

NOS ADAPTAMOS A LAS NORMAS Y ESTÁNDARES INTERNACIONALES EN EL DISEÑO Y LA FABRICACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS.



SOSTENIBILIDAD

PRODUCIMOS DE MANERA RESPONSABLE CON EL MEDIO AMBIENTE, UTILIZANDO MATERIALES Y TECNOLOGÍAS SOSTENIBLES Y REDUCIENDO SU IMPACTO AMBIENTAL EN TODAS LAS ETAPAS DEL CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO.



CALIDAD

FABRICAMOS MÁQUINAS DE ALTA CALIDAD Y FIABILIDAD, PARA CUMPLIR CON LAS EXPECTATIVAS DEL CLIENTE EN TÉRMINOS DE DURABILIDAD, RENDIMIENTO Y FUNCIONALIDAD.



TRADICIÓN

MANTENEMOS Y HONRAMOS LA HISTORIA Y LA CULTURA DEL CAFÉ. OFRECEMOS PRODUCTOS QUE REFLEJEN LAS TRADICIONES Y LOS VALORES EN TODO EL MUNDO ASÍ COMO EL USO DE TÉCNICAS Y PROCESOS TRADICIONALES DE PRODUCCIÓN.

PARA ELABORAR UN BUEN
CAFÉ EXPRÉS, NECESITAMOS
QUE SE CUMPLA DE MANERA
ESTRICTA LA REGLA DE LAS

5 M



M

MAQUINA DE CAFÉ

ASEGURA UNA PREPARACIÓN PRECISA DEL ESPRESSO CONTROLANDO TEMPERATURA Y PRESIÓN.

M

MOLINO

GARANTIZA UNA MOLIENDA UNIFORME PARA UNA EXTRACCIÓN ÓPTIMA DE SABORES Y AROMAS.

M

MANTENIMIENTO

PROLONGA LA VIDA ÚTIL Y GARANTIZA UN FUNCIONAMIENTO ÓPTIMO DEL EQUIPO MEDIANTE LIMPIEZA Y AJUSTES.

M

MEZCLA

SELECCIONA GRANOS DE CALIDAD PARA UN ESPRESSO EQUILIBRADO Y DELICIOSO.

M

MANO

LA DESTREZA DEL BARISTA AJUSTA LOS PARÁMETROS DE PREPARACIÓN PARA OBTENER UNA TAZA PERFECTA EN SABOR Y TEXTURA.

CONFIANZA
NOS AYUDA A
CRECER


ESPRESSOMAT




ESPRESSOMAT

HOME LINE



VALENTINA

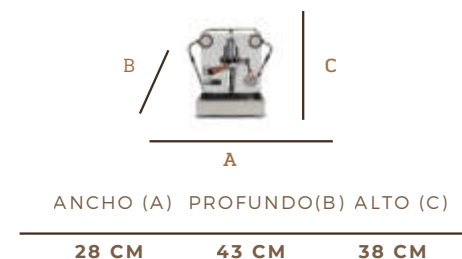
Sencillez, usabilidad y personalización

VALENTINA COMBINA RENDIMIENTO Y PERSONALIZACIÓN EN UNA MÁQUINA COMPACTA Y MANEJABLE, IDEAL PARA HOGARES Y OFICINAS.

FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, CON VARIAS OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN. GRACIAS A SU GRUPO DE LEVA E61 PODRÁS CONSEGUIR UNA EXTRACCIÓN PERFECTA. SUS GRIFOS DE COMPRESIÓN OFRECEN UNA GRAN VERSATILIDAD EN LA PREPARACIÓN SU RECETA IDEAL.

CALDERA DE 2.5L FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y UNA BOMBA DE VIBRACIÓN AJUSTADA A 9 BARES PARA OBTENER UN EXPRESO DE CALIDAD PROFESIONAL.

DATOS TÉCNICOS	
CALDERA	2.5 L
GARRAFA	3 L
POTENCIA	1.8 KW
VOLTAJE	220V/50HZ
PESO	20 KG



PERSONALIZABLE

- **MANGOS Y POMOS**
Negro 
Roble 
- **PANEL**
Blanco 
Negro 
Inox 
- **VARILLA TOPE DE TAZAS**
- **GRIFO BASCULANTE**
- **VOLTAJE DE 110/60HZ**
- **PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**
Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Monodosi - Cialdas

HOME LINE



STELLA

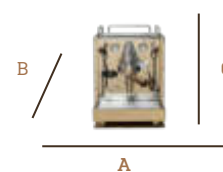
Elegancia, impacto, inspiración

STELLA, IDEAL PARA GOURMETS Y PEQUEÑOS NEGOCIOS. CON UN CUERPO BRILLANTE DE ACERO INOXIDABLE Y UNAS LÍNEAS SUAVES Y SOFISTICADA QUE OFRECEN UN DISEÑO ELEGANTE.

EQUIPADA CON GRUPO DE LEVA E61 Y GRIFOS BASCULANTES PARA MAYOR COMODIDAD EN LA PREPARACIÓN DE SU CAFÉ.

EN SU INTERIOR ENCONTRAMOS UNA CALDERA DE ACERO INOXIDABLE CON GRAN CAPACIDAD DE VAPOR Y LA POSIBILIDAD DE EQUIPARLA CON UN DEPOSITO INTERNO O CONECTARLA DIRECTAMENTE A LA RED DE AGUA.

DESCUBRA EL EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE ESTILO Y RENDIMIENTO CON STELLA, LA ELECCIÓN DEFINITIVA PARA AQUELLOS QUE APRECIAN LO MEJOR EN EL ARTE DEL CAFÉ.



ANCHO (A) PROFUNDO(B) ALTO (C)

28 CM 43 CM 35 CM

DATOS TÉCNICOS	
CALDERA	2.5 L
GARRAFA	3 L
POTENCIA	1.8 KW
VOLTAJE	220V/50HZ
PESO	20 KG

PERSONALIZABLE

- MANGOS Y POMOS**

Negro  

- PANEL**

Inox 

- CONEXIÓN DE AGUA A RED**

- VOLTAJE DE 110/60HZ**

- PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**

Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Monodosis - Cialdas



Welcome home
STELLA

SMALL LINE

Bajo consumo y cápsulas

SMALIA 1 / 2 GRUPOS SISTEMA DUAL

Eficiente, versátil y moderna

SMALIA DUAL, LA MÁQUINA IDEAL PARA BAJOS CONSUMOS O CÁPSULAS.

MÁQUINA VERSÁTIL, CON SISTEMA DUAL: MOTOR-BOMBA ROTATIVA PARA CONEXIÓN A RED Y CON DEPÓSITO INTERNO. CON SOLO UN CLICK PASA DE DEPOSITO A RED.

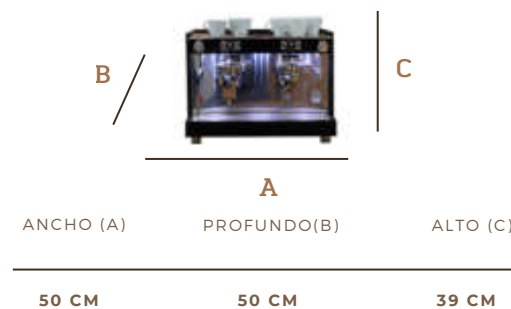
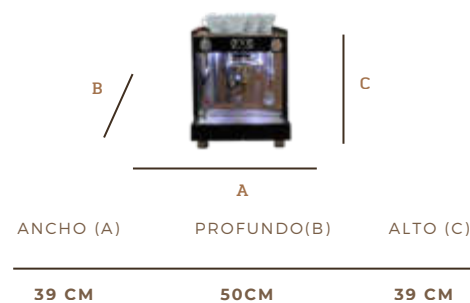
EQUIPADA CON GRUPOS E61 COMPACTOS, PARA UNA EXTRACCIÓN PERFECTA DEL CAFÉ Y CALDERA DE GRAN CAPACIDAD PARA UN OPTIMO RENDIMIENTO Y PRODUCCIÓN DE VAPOR. ESTRUCTURA METÁLICA PERSONALIZABLE EN VARIOS COLORES. ILUMINACIÓN LED TOTAL PARA GRAN VISIBILIDAD EN LA ZONA DE TRABAJO.

IDEAL PARA GRANO O PARA CÁPSULAS (FAP, BLUE Y CAFFITALY)



PERSONALIZABLE

- **PANEL**
Negro  Blanco 
- **VARILLA TOPE DE TAZAS**
- **SUMINISTRO DE AGUA**
Sistema Dual: Depósito y Red
- **PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**
Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Caffitaly
Monodosis - Cialdas
- **DESAGÜE**
A bandeja o a red
- **VOLTAJE DE 110/60HZ**



DATOS TÉCNICOS	SMALIA 1 GR	SMALIA 2 GR
CALDERA	3,5 L	5,5 L
GARRAJA	3 L	6 L
POTENCIA	2.0 KW	2.5 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	20 KG	30 KG

Máxima equipación y funcionalidad

Interfaz botonera

3 botones programables
Retroiluminación

Lanza de vapor

Lanza en acero inox

Carrocería

Zona central en acero inox
Paneles hierro pintado

Pies de apoyo

Antideslizantes



Caldera de cobre

Sistema termosifón
Sistema doble sonda

Grifo de agua

Lanza en acero inox

Grupos de erogación

Tecnología E-61
Equilibrio térmico

Manómetro presión de caldera

Alta precisión

Zona de trabajo

Iluminación LED total

Desagüe de agua/residuos

A bandeja o a red
Debajo la bandeja: Llave e interruptor para conversión Depósito - Red

CÁPSULAS

EN GENERAL PODEMOS HACER CAFÉ DE CÁPSULAS USANDO UN PORTAFILTRO ESPECIAL PARA USAR CON DUCHA, PERO TAMBIEN USANDO UN KIT CAUTIVO SOLO PARA ESA CÁPSULA, FORMADO POR UN **DIFUSOR** Y UN **PORTAFILTRO ESPECIAL**.

- **KITS DISPONIBLES**

Lavazza Blue
Lavazza Espresso Point (FAP)
Lavazza Espresso Point (Original)
Caffitaly
Nespresso
Monodosis/Cialda

LAS CÁPSULAS SON IDEALES PARA GARANTIZAR QUE CADA EXTRACCIÓN DE CAFÉ SEA SIEMPRE IGUAL Y PERFECTA, Y TAMBIÉN SON IDEALES PARA ESTABLECIMIENTOS CON BAJO CONSUMO DE CAFÉ.

OFRECEMOS DIFERENTES KITS COMPATIBLES CON TODOS LOS MODELOS DE MÁQUINAS DE ESPRESSOMAT.

NUESTROS KITS ESTÁN FABRICADOS EN LATÓN O POM (PLÁSTICO) PARA GARANTIZAR UNA EXTRACCIÓN PERFECTA EN CADA CASO. DEJE QUE ESPRESSOMAT LE ASESORE SOBRE QUÉ KIT UTILIZAR PARA OBTENER EL MEJOR CAFÉ.

KITS DISPONIBLES PARA CÁPSULAS LAVAZZA BLUE, ESPRESSO POINT (FAP), CAFFITALY Y PODS DE CAFÉ.

POR ÚLTIMO, PRUEBE NUESTRA NUEVA VÁLVULA SUPER-CREMA PARA CÁPSULAS ESPRESSO POINT, CON RESULTADOS ESPECTACULARES.

ESPRESSO POINT / FAP



LAVAZZA BLUE



CAFFITALY



LLAVE DIFUSOR, VALVULA SUPER-CREMA, SALIDAS DOBLES, ETC



COMERCIAL LINE

Control Presostato



SIENA

Sencillez, fiabilidad y personalización

DISPONIBLE EN 1 Y 2 GRUPOS Y FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE PARA GARANTIZAR DURABILIDAD.

SU ROBUSTEZ, RÁPIDA RECUPERACIÓN Y GRAN CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN HACEN DE SIENA LA MÁQUINA PERFECTA PARA GRANDES CONSUMOS.

ILUMINACIÓN LED PARA UNA MEJOR VISIBILIDAD EN TODO EL ÁREA DE TRABAJO, CON SISTEMA DE DOBLE SONDA Y CALDERA DE COBRE PARA GARANTIZAR UNA CALIDAD SUPERIOR Y UN PERFECTO EQUILIBRIO TÉRMICO.

CON MOTOR DE 165WATT, BOMBA ROTATIVA DE 200L/H Y GRIFOS DE COMPRESIÓN GARANTIZAMOS UN MÁXIMO RENDIMIENTO.

PERSONALIZABLE

- MANGOS Y POMOS**

Negro  

- PANELES**

Blanco   
 Negro
 Inox

- VARILLA TOPE DE TAZAS**

- VOLTAJE DE 110/60HZ**

- POTENCIA EXTRA**

- PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**

Espresso Point (FAP)
 Lavazza Blue
 Caffitaly
 Nespresso
 Monodosis - Cialdas



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)

42 CM	52 CM	50 CM	1
65 CM	52 CM	50 CM	2

DATOS TÉCNICOS	SIENA 1 GR	SIENA 2 GR
CALDERA	6 L	8 O 12 L
POTENCIA	2.0 KW	2.6 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	40 KG	55 KG





COMERCIAL_{LINE}

Control Digital



SIENA PRO

MÁQUINA IDEAL PARA BARISTAS GRACIAS A SU CONTROL DIGITAL Y AJUSTE DE TEMPERATURA.

INCLUYE UN DISPLAY MULTIFUNCIÓN, FUNCIÓN DE AUTO ENCENDIDO/APAGADO, CONTADOR DE CAFÉS Y CONFIGURACIÓN DE ALARMAS. ADEMÁS OFRECE ILUMINACIÓN LED EN TODO LA ZONA DE TRABAJO. LA BOMBA ROTATIVA Y LOS GRIFOS DE COMPRESIÓN ASEGURAN UN RENDIMIENTO EXCEPCIONAL

DISPONIBLE EN 2 Y 3 GRUPOS Y CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE Y COLORES PERSONALIZADOS CON SISTEMA DE DOBLE Sonda Y CALDERA DE COBRE PARA UNA ÓPTIMA CALIDAD DEL CAFÉ.



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)

75 CM	52 CM	50 CM	2 GR
95 CM	52 CM	50 CM	3 GR

PERSONALIZABLE

- MANGOS Y POMOS**

Negro  
 Roble

- PANEL**

Blanco   
 Negro
 Inox

- VARILLA TOPE DE TAZAS**

- VOLTAJE DE 110/60HZ**

- POTENCIA EXTRA**

- PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**

Espresso Point (FAP)
 Lavazza Blue
 Caffitaly
 Nespresso
 Monodosis - Cialdas

DATOS TÉCNICOS	SIENA PRO 2 GR	SIENA PRO 3 GR
CALDERA	12 L	18 L
POTENCIA	2.6 KW	3.7 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	55 KG	65 KG

Máxima equipación y funcionalidad

Interfaz botonera

5 botones programables
Retroiluminación

1 Lanza de agua

En acero inoxidable

2 Lanzas de vapor

En acero inoxidable

Caldera de cobre

Sistema termosifón
Sistema doble sonda

Pies de apoyo

Regulables
Antideslizantes



Display multifunción

Fácil acceso y utilización
Control digital de la temperatura
Auto On/Off

Grupos de erogación

Tecnología E-61
Equilibrio térmico

Manómetro presión de red

Alta precisión

Zona de trabajo

Iluminación LED total

Carrocería

Zona central en acero
inoxidable
Paneles hierro (negro o blanco)

FEEL THE TOUCH



COMERCIALLINE

Digital Full Touch

SIENA TOUCH



LA NUEVA SIENA TÁCTIL MEJORA TU EXPERIENCIA Y TE TRANSPORTA PARA CREAR TU MEJOR RECETA.

CUENTA CON UN DISPLAY MULTIFUNCIÓN PARA UN CONTROL TOTALMENTE DIGITAL, CON AUTO ENCENDIDO/APAGADO Y AJUSTE DE TEMPERATURA.

FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE Y PANELES ACRISTALADOS DE METACRILATO (PMMA) PARA UNA COMBINACIÓN PERFECTA ENTRE RESISTENCIA Y ELEGANCIA.

CUENTA CON UN SISTEMA DE DOBLE SONDA Y CALDERA DE COBRE PARA CONSEGUIR UNA PERFECTA EXTRACCIÓN DE CAFÉ. SU MOTOR DE GRAN POTENCIA, SU BOMBA ROTATIVA DE 200L/H Y LOS GRIFOS DE COMPRESIÓN ASEGURAN UN RENDIMIENTO PERFECTO.

LA NUEVA SIENA TOUCH NO TE DEJARÁ INDIFERENTE.

PERSONALIZABLE

• MANGOS Y POMOS

Negro  

• PANEL

Blanco  

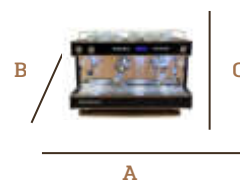
• VARILLA TOPE DE TAZAS

• VOLTAJE DE 110/60HZ

• POTENCIA EXTRA

• PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS

Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Monodosis - Cialdas



ANCHO (A)	PROFUNDO(B)	ALTO (C)
75 CM	52 CM	50 CM
95 CM	52 CM	50 CM

2 GR
3 GR

DATOS TÉCNICOS	SIENA PRO 2 GR	SIENA PRO 3 GR
CALDERA	12 L	18 L
POTENCIA	2.6 KW	3.7 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	55 KG	65 KG



TRADITIONAL LINE

Lineas Retro

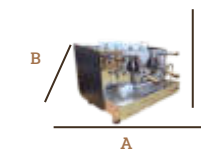
CLASSICA

Retrospectiva, robusta y personalizable

SU DISEÑO RETRO A LA VEZ QUE ELEGANTE HACEN DE ESTE MODELO LA MÁQUINA PERFECTA PARA LOS AMANTES DE LO CLÁSICO Y TRADICIONAL.

ESTÁ DISPONIBLE EN 1, 2 Y 3 GRUPOS, CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE. Y COLORES PERSONALIZABLES. CALDERA DE COBRE CON PROTECCIÓN POR DOBLE SONDA. BOMBA ROTATIVA DE 200L/H, Y GRIFOS BASCULANTES.

DISPONIBLE CON GRUPOS À LEVA O DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA, Y KIT DE GAS OPCIONAL.



ANCHO (A)	PROFUNDO(B)	ALTO (C)	
38 CM	52 CM	50 CM	1 GR
75 CM	52 CM	50 CM	2 GR
95 CM	52 CM	50 CM	3 GR

PERSONALIZABLE

- **MANGOS Y POMOS**
Negro  
Roble  
- **PANEL**
Blanco   
Negro 
Inox 
- **GRUPO LEVA**
- **KIT DE GAS**
- **VOLTAJE DE 110/60HZ**
- **POTENCIA EXTRA**
- **PORTA-FILTROS PARA CÁPSULAS**
Espresso Point (FAP)
Lavazza Blue
Caffitaly
Monodosis - Cialdas

DATOS TÉCNICOS	CLASSICA 1 GR	CLASSICA 2 GR	CLASSICA 3 GR
CALDERA	6 L	12 L	18 L
POTENCIA	2.0 KW	2.6 KW	3.7 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	40 KG	55 KG	65 KG

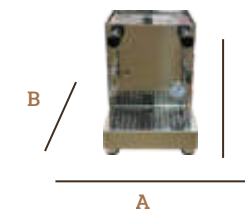
STEAMER



DISPENSADOR DE AGUA Y VAPOR, CON UN CUERPO ROBUSTO DE ACERO INOXIDABLE QUE GARANTIZA UNA ALTA DURABILIDAD.

EQUIPADA CON GRIFOS DE COMPRESIÓN PARA UN FÁCIL USO Y GRAN PRODUCCIÓN DE VAPOR. ADEMÁS, DISPONE DE CALIENTA-TAZAS PARA MANTENER LAS TAZAS A LA TEMPERATURA ADECUADA.

CON ESTA MÁQUINA TENDRÁS VAPOR Y AGUA CALIENTE INMEDIATA Y UNA RÁPIDA RECUPERACIÓN.




ANCHO (A) PROFUNDO (B) FONDO (C)

28 CM 43 CM 38 CM

DATOS TÉCNICOS	RED	AUTONOMO
CALDERA	6 L	3 L + 3 L (DEPOSITO)
POTENCIA	2.5 KW	1.8 KW
VOLTAJE	220V/50HZ	220V/50HZ
PESO	13KG	13KG

PERSONALIZABLE

- **POMOS**

Negro 

- **PANEL**

Inox 

- **SUMINISTRO DE AGUA**

Conexión de red
Garrafa interior

- **VOLTAJE DE 110/60HZ**

REMIDAG

Molinos de café profesionales

LOS MOLINOS MST DE REMIDAG SON MOLINOS SUPER-VELOCES, CON PANTALLA TÁCTIL FULL TOUCH Y DE FÁCIL PROGRAMACIÓN.

LOS MODELOS MST-64PE Y MST-58PE CUENTAN CON FRESAS DE ACERO TEMPLADO DE 64 Y 58 MM RESPECTIVAMENTE, CON REGULACIÓN MICROMÉTRICA DE LA MOLIENDA Y AJUSTES PRECISOS DE TIEMPO DE HASTA 0.05 SEG.

LLEVAN INCORPORADA LA TECNOLOGÍA SILENT, ASI COMO SENSORES DE HUMEDAD Y TEMPERATURA. SE PUEDEN PROGRAMAR HASTA TRES DOSIS DISTINTAS, USAR SWITCH FRONTAL Y/O TÁCTIL Y REGULAR EN ALTURA EL SOPORTE PORTA-FILTRO.

VIENEN ADEMAS DE SERIE CON UN TAMPER-PRENSA CAFÉ EN LA PARTE FRONTAL

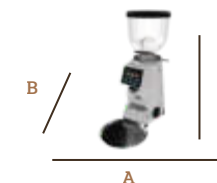


MST-64P E
On-Demand

MST-58P E
On-Demand

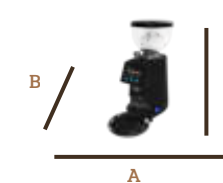
DATOS TÉCNICOS	MST-64P E	MST-58P E
VOLTAJE	220-240 V / 50-60 HZ	220-240 V / 50-60 HZ
FRESAS PLANAS	64 MM	58 MM
VELOCIDAD DE MOLIDO	3.0 G/S	2.5 G/S
POTENCIA	400 W	300 W
CAPACIDAD TOLVA	1.2 KG	0.5 KG
GIROS	1400 RPM	1400 RPM
PESO	12 KG	8 KG

MST-64P E



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)
21 CM 32 CM 52 CM

MST-58P E



ANCHO (A) PROFUNDO (B) ALTO (C)
18 CM 23 CM 41 CM

Y todavía más molinos...

EUREKA

- ZENITH 65E TOUCH
- OLYMPUS 75E TOUCH
- MIGNON CASA
- MIGNON CLASSICO

CUNILL

- TRANQUILO
- TAURO
- MARFIL



COMPAK

- K3 TOUCH
- K 6 AUTOMATIC
- E6, E8 DBW
- F10 CONIC FRESH

HEMRO

- BUDDY ELECTRONIC
- MAHLKÖNIG X54



ACCESORIOS Repuestos multimarca



Vapor automático



Emulsionadores de leche



Prensacafé elástico



Niveladores de café



Prensas de café manuales



Tazas de café



Prensas de café automáticos



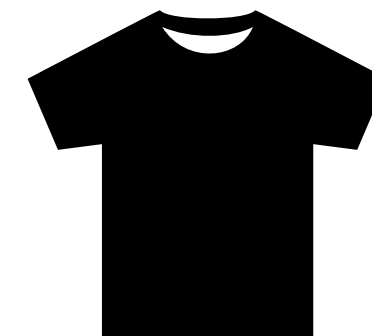
Limpia portafiltros



Jarras



Cajones picamarro



Camisetas



Depuradores de sal (8L y 12L)



Depuradores de cartucho (Brita y H2O Direct Microfilter)



Flow Control



Calienta tazas profesionales



Prensas de café dinamométricos



ESPRESSOMAT

Espressomat Factory, S.L.U.
C/ Francesc Layret N° 12, Nave 37
08630 Abrera (Barcelona) SPAIN
Tel.: (+34) 93 659 8716
(+34) 683 579 416



www.espressomat.es



Instagram
[espressomat.official](https://www.instagram.com/espressomat.official)