Standard features on all machines

Pump and motor incorporated into the machine
All working surfaces made of stainless steel
Security valve and thermostat
Automatic boiler refill
Copper boiler with independent thermo-siphon heat exchangers for each group head

Características comunes a todas las máquinas

Motor bomba incorporada
Zona de trabajo en acero inoxidable
Válvula y termostato de seguridad
Entrada automática de agua (opcional en modelos semiautomáticos)
Caldera de cobre con calderines y termosifón independientes para cada grupo

Grupos Groups	Volumen caldera Boiler capacity	Resistencia Element	Peso Weight	Alto Height (A)	Largo Width (B)	Ancho Depth (C)
1	8 l	3000 W	45 kg	42 cm	58 cm	52 cm
2	13 l	2600 W	54 kg	42 cm	74 cm	52 cm
2 Compact	8 l	3000 W	49 kg	42 cm	58 cm	52 cm
2 XL	8 l	3000 W	50 kg	47 cm	58 cm	52 cm

In the interest of continuous product development, the manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.
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.



QUALITY ESPRESSO
Quality Espresso

Motores, 1-9
08040 Barcelona (Spain)
Tel. 932 231 200 • Fax 932 232 017
Export Tel. +34 933 946 305 • Export Fax +34 933 322 111
www.qualityespresso.net • info@qualityespresso.net

ISO 9001:2000

RIMINI



By FUTURMAT

Electronic 2 groups



Electronic 1 group



Semiautomatic 1 group
with optional cup rail



Semiautomatic 2 groups



RIMINI

By FUTURMAT

From their birth in 1978, Futurmat espresso and cappuccino machines have been synonymous with design and technology. The Rimini line is a reflection of this heritage.

Large heavy-duty touch-sensitive key pads facilitate the barista's work. The stainless steel wire drip tray ensures the serving cups are always clean. These built-to-last machines have no plastic in their body panels.

Desde su creación en 1978, las máquinas de café Futurmat han sido sinónimo de diseño y calidad. La línea Rímini es el reflejo de este legado.

Las grandes botoneras táctiles de alta sensibilidad y resistencia al desgaste facilitan el trabajo del usuario. La bandeja apoya-tazas en varilla de acero inoxidable asegura la limpieza de las tazas. Para incrementar su durabilidad, se han eliminado todos los elementos de plástico en la carrocería.

Compact model



58 cm / 23 inches

XL model



58 cm / 23 inches

Compact and XL models

Occupying just 58 cm / 23 inches of linear counter space these two machines were conceived to be compact without compromising on performance.

The XL model

Designed for take away foodservice professionals this machine can also handle traditional espresso and cappuccino cups with its drip tray supplement.

The regular filter holders can take cups up to 13 cm high, whilst a special one cup filter holder gives a clearance of 16 cm – ideal for a single 20 oz cup.

Modelos Compact y XL

Ocupando tan solo 58 cm de espacio lineal, estos dos modelos se concibieron para ahorrar espacio sin sacrificar su rendimiento.

El modelo XL

Diseñado para los establecimientos de comidas y bebidas para llevar, esta máquina puede ser usada con tazas tradicionales gracias a su suplemento apoya-tazas.

Es ideal para vasos de hasta 13 cm de altura con los portafiltros normales, o hasta 16 cm con el portafiltro especial de una salida para vasos altos.

- Motopompe incorporée
- Surfaces de travail en acier inoxydable.
- Valve et thermostat de sécurité
- Auto-niveau électronique
- Chaudière en cuivre avec échangeurs thermiques indépendants pour chaque groupe

- Motobomba incorporado
- Tabuleiro inferior em aço inox
- Válvula e termóstato de segurança
- Entrada automática de agua
- Caldeira de cobre com tubos térmicos e termosifão independentes para cada grupo

- Mit eingebauter Motorpumpe
- Gehäuse aus lackiertem Stahl und Edelstahl
- Mit Sicherheitsthermostat und Sicherheitsventil
- Elektronisch kontrollierter Wasserstand
- Kessel aus Kupfer mit unabhängigem Thermosyphon Wärmetauscher für jede Brühgruppe

- Elettropompa incorporata
- Zona di lavoro in acciaio inossidabile
- Valvola e termòstato di sicurezza
- Ingresso automàtico dell'acqua
- Caldaia in rame con collettori indipendenti per ogni gruppo

- Встроенная ротационная помпа
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали
- Защитный клапан и термостат
- Автоматическое наполнение бойлера
- Медный бойлер: Каждая группа имеет независимый термосифонный теплообменник