Ruby

QUALITY ESPRESSO
Quality Espresso





Salida de vapor.
Steam outlet.

Espresso...
¡en cualquier lugar!



Prepare hasta dos tazas de café al mismo tiempo.
Prepare up to two cups at the same time.

Exclusivo "Espresso Priority System":

- Preparación completa del café espresso aunque el depósito de agua esté al nivel mínimo o la caldera tenga que tomar agua tras efectuar infusiones o activar la lanza de vapor.
- Para asegurar bebidas espresso de calidad, no permite la preparación de café hasta que la caldera no alcance la temperatura de trabajo.

Café para profesionales en el mínimo espacio: 37 cm alto, 31 cm ancho, 51 cm fondo.
Peso: 18 kg.



Professional coffee in a small space: 37 cm high, 31 cm wide, 51 cm deep. Weight: 18 kg



Salida de agua para infusiones.
Hot water outlet.

- Doble protección para la resistencia: además del termostato de seguridad, si el agua de la caldera no alcanzase el nivel suficiente, esta no se calentaría.
- Incorpora componentes que usamos en nuestros modelos para uso profesional: grupo, portafiltro, electroválvulas, grifos de vapor y de agua.
- La versión para café en grano se suministra con un portafiltro estrecho. Solo hay que cambiar el filtro para servicios de un café.



Fácil extracción de la bandeja para su limpieza con indicador de "lleno".
Easy to remove drip tray with "full" indicator.





Disponible en negro // *Available in black.*

Disponible en versiones adaptadas a cápsulas y monodosis.



Capsule and pod options available.





Fácil acceso para el llenado del depósito de agua.
Easy to fill water tank.

Espresso... anywhere!

Exclusive "Espresso Priority System":

- *Completes espresso preparation even if the tank reaches the minimum water level, or if the boiler needs to take on water after making tea or frothing milk.*
- *To ensure consistent espresso quality, does not allow coffee preparation if the boiler is not at working temperature.*

- *Double protection for the heating element: in addition to the safety thermostat, if the boiler water is not at working level, the machine does not heat up.*
- *Built with components used on our professional foodservice models: group, filter holder, solenoids, steam/water taps.*
- *Supplied with narrow two cup filter holders. Just change the filter basket for single coffee servings.*









- Caldera de 1,5 litros // *1.5 liter boiler*
- *Depósito de agua de 3 litros // 3 liter tank*
- *Resistencia de 1500 W // 1500 W element*
- Bomba vibratoria ULKA de 48 W // *48 W ULKA vibration pump*



Salida de vapor.
Steam outlet.

Pequeña y... ¡potente!



Prepare hasta dos tazas de café al mismo tiempo.
Prepare up to two cups at the same time.

- Versión con bomba vibratoria con multitud de opciones para cápsulas y monodosis.
- La versión para café en grano se suministra con un portafiltro estrecho. Solo hay que cambiar el filtro para servicios de un café.
- Incorpora componentes que usamos en nuestros modelos para uso profesional: grupo, portafiltro, electroválvulas, grifos de vapor y de agua.

El café para profesionales en el mínimo espacio: 37 cm alto, 43 cm ancho, 51 cm fondo.
Peso: 25 kg.



Professional coffee in a small space: 37 cm high, 43 cm wide, 51 cm deep. Weight: 25 kg.



Salida de agua para infusiones.
Hot water outlet.



Fácil extracción de la bandeja para su limpieza con indicador de "lleno".
Easy to remove drip tray with "full" indicator.



Disponible en versiones adaptadas a cápsulas y monodosis.



Capsule and pod options available.





Salida de café adecuada para vasos de hasta 9,5 cm.
Coffee outlet for cups of up to 9.5 cm tall.

Caldera litros *Boiler liter*	**Caldera Potencia Watios** *Boiler Power Watt*	**Bomba** *Pump*	**Depósito litros** *Tank liter*	**Características** *Features*
5	2500	Rotativa *Rotary*	-	Utiliza café en grano para profesionales y gourmets *A professional gourmet set up for beans*
5	2500	2 vibratorias *2 vibration*	-	Para establecimientos con volúmenes altos de consumo de cápsulas / monodosis *For high volume portion serving locations*
5	2500	2 vibratorias *2 vibration*	3	Sin necesidad de conectar a la red hídrica *No mains connection needed*

Ruby PRO

Small but... powerful!

- *Vibration pump version with options for a range of capsules or pods*
- *Supplied with narrow two cup filter holders. Just change the filter basket for single coffee servings.*
- *Built with components used on our professional foodservice models: group, filter holder, solenoids, steam/water taps.*





Disponible en rojo // *Available in red.*







Quality Espresso RUBY - 07-2013 - www.gumfaus.com



Salida de vapor.
Steam outlet.

Compacta con estilo y potencia

Ruby Pro 2 para los clientes más exigentes



Salida de agua para infusiones.
Hot water outlet.

- Equipada con bomba rotativa y conexión red hídrica para establecimientos con volúmenes altos de consumo.
- Máxima flexibilidad: Permite pasar de monodosis y cápsulas a café molido simplemente cambiando el portafiltros, siendo este sistema económico y sencillo.
- *La versión para café en grano se suministra con portafiltros estrechos. Solo hay que cambiar el filtro para servicios de un café.*
- Incorpora componentes que usamos en nuestros modelos tradicionales: grupo, portafiltro, electroválvulas, grifos, motor y bomba.

El café para profesionales en el mínimo espacio: 37 cm alto, 57 cm ancho, 51 cm fondo.
Peso: 33 kg.
Caldera: 6.5 litros, Resistencia 2500 watt



Salida de café adecuada para vasos de hasta 9,5 cm.
Coffee outlet for cups of up to 9,5 cm tall.



Professional coffee in a small space: 37 cm high, 57 cm wide, 51 cm deep.
Weight: 33 kg.
Boiler: 6.5 liters, 2500 watt heating element.



Prepare hasta 4 tazas de café al mismo tiempo.
Prepare up to four cups at the same time.

Disponible en versiones adaptadas a cápsulas y monodosis.



Capsule and pod options available.



Ruby PRO 2

Compact, stylish, powerful

Ruby Pro 2 for demanding clients

- *Designed with rotary pump and direct water connection for busy food service situations.*
- *The Ruby Pro 2 offers outstanding flexibility: pods, capsules or ground coffee can be served on the same machine, using different filter holders.*
- *Supplied with narrow two cup filter holders. Just change the filter basket for single coffee servings.*
- *Built with components used on our professional foodservice models: group, filter holder, solenoids, steam/water taps, motor, pump.*



Solamente disponible en negro // *Only available in black*







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: 2008

Quality Espresso Barcelona
Coffee professionals working with coffee professionals
Since 1952