

RIMINI

UNBEATABLE RELIABILITY & SIMPLICITY

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence









RIMINI

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.



Standard features

- **Mono-block 2 kg / 4.4 lbs brass group heads with infusion-extraction system.**
- **Rustproof galvanised steel chassis; stainless steel working surfaces.**
- **Copper boiler with independent thermo-siphon heat exchangers for each group head.**
- **Two stainless steel rotational steam outlets and one hot water outlet.**
- **Internal motor pump; electronically controlled water level.**

Características

- Grupos macizos de 2 kg con sistema de infusión/extracción.
- Chasis galvanizado resistente a la corrosión; zona de trabajo en acero inoxidable.
- Caldera de cobre con calderines y termosifón independientes para cada grupo.
- Dos salidas de vapor orientables y de acero inoxidable; una salida agua caliente.
- Motor bomba incorporada; control electrónico del nivel de agua en la caldera.











- Groupes monoblocs massifs de 2 kg de laiton avec système infusion / extraction.
- Châssis en acier galvanisé; surfaces de travail en acier inox.
- Chaudière en cuivre avec échangeurs thermiques indépendants pour chaque groupe.
- Deux sorties vapeur rotatives en inox massif, une sortie eau.
- Motopompe incorporée; contrôle électronique du niveau d'eau.



- Groepen van 2 kg in messing met infusion/extraction systeem.
- Chassis van gegalvanisserd staal; werkblad in inox.
- Boiler in koper met onafhankelijke thermische warmtewisselaar per groep.
- Twee roterende stoomuitgangen in inox, èèn warm water uitgang.
- Ingebouwde pomp, electronische controle van het water niveau.



- Grupos maciços de 2 kg com sistema para infusão/extracção.
- Chassis galvanizado resistente ao desgaste; zona de serviço em aço inoxidável.
- Caldeira de cobre com tubos térmicos e termosifão independentes para cada grupo.
- Duas torneiras de vapor direccionavel em aço inoxidável. Uma saída de água.
- Electrobomba incorporada. Controlo de segurança do nível da caldeira.



- Mono-Block 2 kg Messing Brühgruppen mit Vor-und Aufbrühsystem.
- Rostfreies galvanisiertes Stahlchassis; rostfreie Arbeitsflächen aus Stahl.
- Kupfer Kessel mit unabhängigem Thermosiphon Wärmeaustauscher für jede Brühgruppe.
- Zwei drehbare Dampfauslässe und ein Heisswasserauslauf aus rostfreiem Stahl.
- Integrierte Pumpe; elektronisch kontrollierter Wasserstand.

- Gruppi in ottone da 2 kg con camera di preinfusione.
- Telaio galvanizzato resistente all'usura; zona lavoro in acciaio inox.
- Caldaia in rame con collettori indipendenti per ogni gruppo.
- Due rubinetti vapore con tubi in acciaio inox direzionabili. Un rubinetto uscita acqua calda.
- Motopompa incorporata. Controllo elettronico livello acqua in caldaia.

- Массивная двухкилограммовая кофейная группа с системой предварительной варки кофе
- Гальванизированные стальные шасси, покрытые специальным средством против ржавчины; Рабочая поверхность из нержавеющей стали
- Медный бойлер; Каждая кофейная группа имеет независимый термосифонный теплообменник
- Две поворотных трубки из нержавеющей стали для подачи пара и одна для подачи кипятка
- Встроенная ротационная помпа; электронный контроль уровня воды в бойлере

ELECTRONIC 1 GROUP / ELECTRÓNICA 1 GRUPO



ELECTRONIC 2 GROUPS / ELECTRÓNICA 2 GRUPOS



SEMIAUTOMATIC 1 GROUP / SEMIAUTOMÁTICA 1 GRUPO



Optional cup rails for all models
Barandillas opcionales para todos los modelos

SEMIAUTOMATIC 2 GROUPS / SEMIAUTOMÁTICA 2 GRUPOS



ELECTRONIC 2 GROUPS COMPACT / ELECTRÓNICA 2 GRUPOS COMPACT



Compact and XL models

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

Modelos Compact y XL

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

ELECTRONIC 2 GROUPS XL / ELECTRÓNICA 2 GRUPOS XL



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 / 5", whilst a special one cup filter holder gives a clearance of 16 cm / 6" – ideal for a single 20 oz cup.

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.

AVAILABLE IN 3 COLOURS
DISPONIBLE EN 3 COLORES



Champagne Champán | **Black** Negro | **White** Blanco

	1 Group 1 Grupo	2 Groups 2 Grupos	2 Groups Compact 2 Grupos Compact	2 Groups XL 2 Grupos XL
Height / Alto	42 cm /17"	42 cm /17"	42 cm /17"	47 cm /19"
Depth / Ancho	52 cm /21"	52 cm /21"	52 cm /21"	52 cm /21"
Width / Largo	58 cm /23"	74 cm /30"	58 cm /23"	58 cm /23"
Boiler capacity / Volumen caldera	8 l	13 l	8 l	8 l
Element / Resistencia 220V	45 kg /100 lbs	54 kg /120 lbs	49 kg /108 lbs	50 kg /111 lbs
Weight / Peso	3000 W	2600 W	3000 W	3000 W

The heating element on all ETL certified 110V Rimini models is 1500 W.
La resistencia en todos los modelos Rimini a 110V con certificación ETL es de 1500W.

QUALITY ESPRESSO

Capture the Essence

QUALITY ESPRESSO S.A.
Motors, 1-9 • 08040 Barcelona, Spain
T +34 932 231 200 • F +34 932 232 017
Export T +34 933 946 305 • Export F +34 933 322 111
E info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

QUALITY ESPRESSO S.A. 07/2015



At Quality Espresso in Barcelona we craft our espresso machines in a traditional manner, building a quality product which is professional, adaptable and innovative.

In the interest of continuous product development, the manufacturer reserves the right to modify the characteristics of 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 presentados en este folleto.