



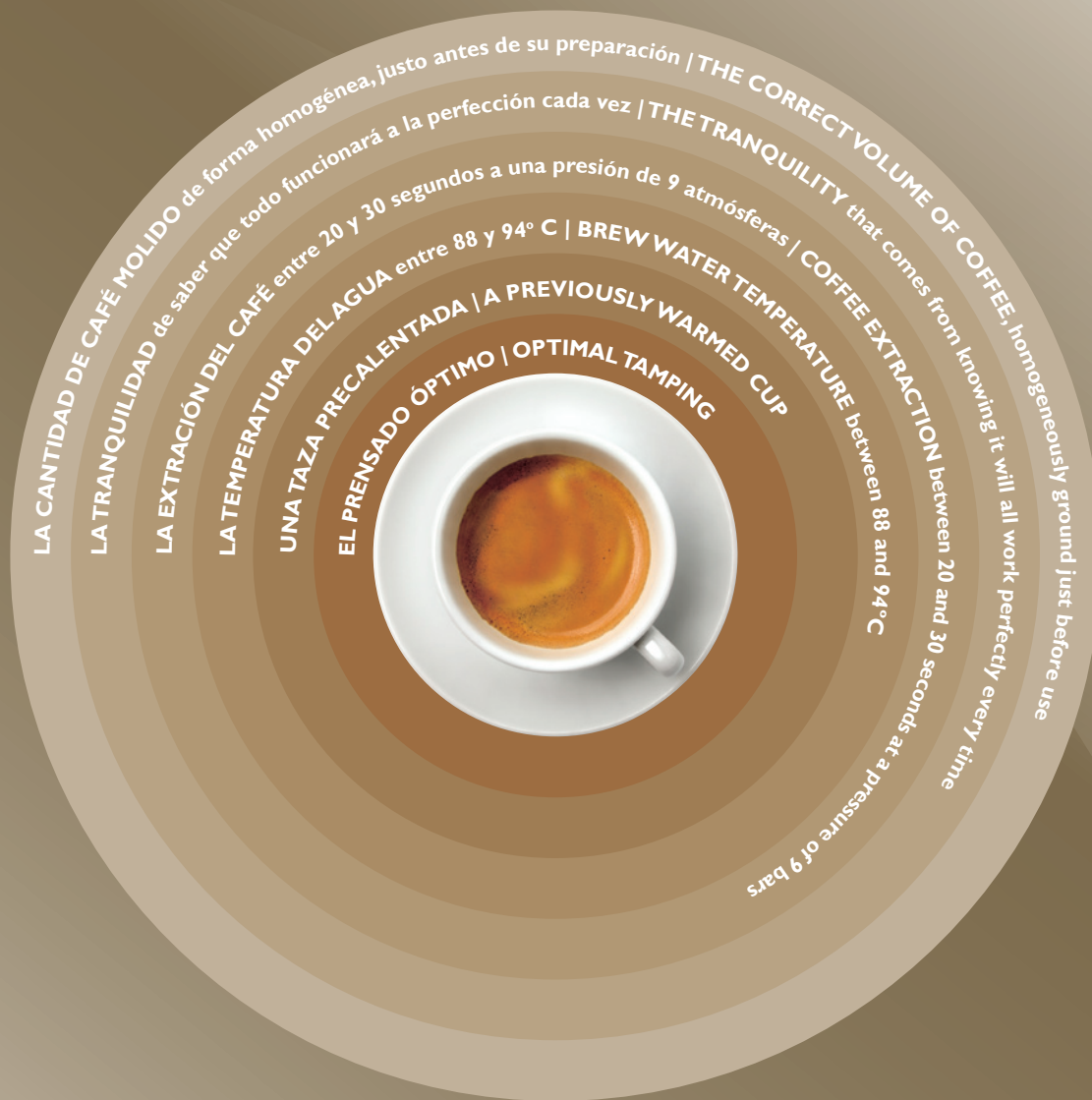
**FUTURMAT F3**

THE BALANCE OF FUNCTION AND FORM

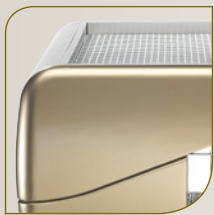


**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*

# Los parámetros que definen un espresso perfecto



# The parameters that determine a perfect espresso



## Quality Espresso

Presente en todos los continentes, Quality Espresso SA es uno de los mayores fabricantes de máquinas de café espresso de uso profesional. Gracias a una experiencia de más de 60 años en la concepción y fabricación de máquinas de café, nuestra línea FUTURMAT es líder en España.

Con nuestro diseño mediterráneo y avances tecnológicos, somos el socio ideal para cualquier profesional del sector del café.

## Quality Espresso

With a presence on every continent, Quality Espresso SA is one of the largest producers of professional espresso equipment in the world. Over 60 years manufacturing and design experience have contributed to making the FUTURMAT brand market leader in Spain.

Our Mediterranean styling and espresso technology make us the ideal partner for any coffee business.



# Características técnicas • Technical characteristics



**PULSADORES.** Pulsadores de alta sensibilidad y resistencia al desgaste. Cantidad programada del café (1 y 2 cafés, cortos y largos) que se obtiene con pulsar sólo un botón. Desde el mismo se realiza la programación de la máquina.

**TOUCH PADS.** Heavy-duty, touch-sensitive key pad operation. Choice of one or two regular, or half-cups, at the touch of a button. The key pads are used to programme the machine.



**GRUPO EROGACIÓN.** El grupo erogación de la Futurmat F3 está fabricado en materiales de primera calidad que resisten las altas temperaturas y presiones del agua. Permite obtener el mejor café espresso durante toda la jornada de trabajo del establecimiento.

**GROUP HEAD.** The Futurmat F3 group head is precision engineered from materials that have been specified and tested to withstand high temperatures and water pressure. It allows you to produce espresso with the best "crema" time after time.



**MANÓMETRO.** Regulación automática de la presión de la caldera. El manómetro mide la presión de trabajo de la caldera y de la bomba.

**PRESSURE GAUGE.** Water and steam pressure are continuously monitored and controlled. Two independent gauges indicate boiler and motor pump pressure.



**SALIDAS DE VAPOR.** Dos salidas de vapor de acero inoxidable de gran potencia (con rótula direccionable), que permiten calentar líquidos en su propio recipiente.

**STEAM ARMS.** The two stainless steel steam arms rotate to deliver an easily controlled steam supply for preparing quality cappuccinos.



**ACERO INOXIDABLE.** Todos los elementos metálicos de la máquina en la zona de servicio están fabricados en acero inoxidable de la mejor calidad. Fácil limpieza y alta resistencia al desgaste. Las zonas pintadas tienen un tratamiento protector bicapa con pintura metalizada.

**STAINLESS STEEL.** All the metal parts in the service area are made of the highest quality stainless steel. They are heavy-duty and easy-to-clean. The body panels have been treated with a highly resistant two-coat metal paint process.



**AGUA CALIENTE.** Salida de agua caliente para infusiones, sopas instantáneas, etc. La cantidad de agua se programa electrónicamente. Con una sola pulsación se obtiene la cantidad deseada.

**HOT WATER.** Prepare teas, soups, etc with the hot water outlet. The dosification can be electronically programmed so that the desired quantity of water is obtained at the touch of a pad.

## IOT opción conectividad

Las máquinas electrónicas de dos y tres grupos están disponibles con Quality Espresso Link, nuestra solución IOT para la gestión en remoto.



## IOT connectivity option

Two and three group electronic machines can be supplied with Quality Espresso Link, our IOT solution for remote management.



F3 electrónica tres grupos • F3 electronic three group

## ¿Confiaría su café a cualquier máquina?

La FUTURMAT F3 representa el equilibrio de la forma y de la función como nunca visto en una máquina de café. El diseño innovador de líneas suaves, con laterales de aleación de aluminio, se combinan con una salida de agua caliente programable, mangos porta filtro y pomos de grifos ergonómicos y antideslizantes.

## Would you trust your coffee with just any machine?

The FUTURMAT F3 balances form and function as never before seen on an espresso machine. The rounded body lines and aluminium alloy side panels combine with features such as the one-touch programmable hot water outlet and ergonomically designed non-slip filter handles and steam taps.



## Display digital

- Temperatura del agua de la caldera controlada electrónicamente, ajustable a través del display, con una precisión de  $\pm 0,2$  °C
- Contador digital con información sobre el número de cafés realizados.
- Programa de limpieza automática de grupos.
- Reloj Digital Programable. Sistema automático de puesta en marcha y paro de la máquina, programable día a día de la semana.
- Sistema de ahorro de energía parando la máquina en caso de dejarla conectada toda la noche.
- Memorización de estado ON/OFF de la máquina al producirse un corte en el fluido eléctrico, conservándose el mismo estado al restablecerse el servicio.
- Historial de anomalías para información del servicio técnico.
- Aviso de la necesidad de regeneración del descalcificador según el consumo de agua.
- Selección de 9 idiomas de comunicación con la máquina.
- Posibilidad de escritura en pantalla para introducir texto publicitario.
- Control de seguridad del nivel de caldera.

## Digital display

- Electronically controlled boiler water temperature, adjustable via the display, with an accuracy of  $\pm 0.2$  °C
- Digital coffee servings counter.
- Automatic group cleaning programme.
- Digital clock and calendar enable machine stop/start programming.
- Energy saving function switches the machine off according to programme instructions.
- Back-up memory retains programme details if power supply is disrupted.
- Digitised machine performance record.
- Water consumption based warning of water filter regeneration or change requirement.
- Text and messages in 9 languages.
- Digital display can be programmed to include advertising messages.
- Security control of the boiler water level.



F3 electrónica tres grupos Display Digital • F3 electronic three group Digital Display



## OPCIÓN AUTO STEAM

Pulsador para vapor programable con temperatura de parada automática para una perfecta leche espumada.

## AUTO STEAM OPTION

Push button steam arm with programmable temperature cut-out for perfect milk foaming.



F3 electrónica tres grupos vasos altos y auto steam

F3 electronic three group tall cups with auto steam

## Control de Temperatura Grouptronic® Patentado

Representa una innovadora evolución del sistema de termosifón presente en las mejores máquinas de café espresso desde más de 50 años. Nuestra tecnología Grouptronic® permite programar la temperatura de cada grupo de manera independiente y con una precisión de +/- 0,2°C.

El usuario puede ajustar este parámetro a través de la pantalla digital, modificando la temperatura del agua de erogación en función de cada tipo de café que emplee. Se puede programar una temperatura diferente para cada grupo y de esta manera servir diferentes mezclas de café a su temperatura idónea sin que el consumo de energía sea más elevado puesto que la máquina trabaja con una sola caldera.



Control de Temperatura Grouptronic® Patentado  
Patented Grouptronic® Temperature Control

**ELECTROVÁLVULA:**

Una electroválvula de dos vías controla la circulación de agua en cada termosifón.

**SOLENOID:** A two way solenoid controls the flow on each thermo-siphon circuit.

**SONDA TEMPERATURA:** Mide la temperatura del grupo y comunica los datos a la centralita.

**TEMPERATURE PROBE:** Measures the group temperature and provides the information to the main board.

**GRUPO EROGACIÓN:** Grupo monobloc de 3 kg de latón con sistema infusión-extracción natural.

**BREW GROUP:** Mono block 3 kilo brass group heads with natural infusion-extraction system.

**TRASFORMADOR:** Proporciona el voltaje exacto para el correcto funcionamiento de las electroválvulas.

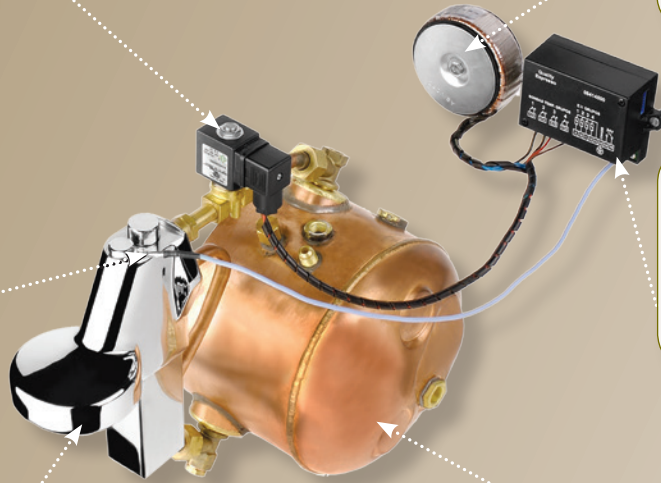
**TRANSFORMER:** Provides the precise voltage needed to power the solenoids.

**CENTRALITA:** Asegura que la temperatura programada se mantiene en cada grupo.

**DIGITAL MAIN BOARD:** Ensures the programmed temperature is maintained in each brew group.

**CALDERA:** Caldera de cobre con calderines independientes para cada grupo.

**BOILER:** Copper boiler with independent thermo-siphon heat exchangers for each brew group.



# Patented Grouptronic® Temperature Control

A simple yet ground-breaking evolution of the thermo siphon system which has been present in the best espresso equipment for over 50 years, our Grouptronic® technology allows the temperature for each group head to be independently programmed with a precision of +/- 0.2°C.

The end user can subsequently adjust this parameter via the display, changing the brew water temperature to suit the coffee blend being served. A different temperature can be set on each group head, allowing the barista to prepare different blends with different brew water temperatures and without increasing energy consumption as the machine operates with just one boiler.

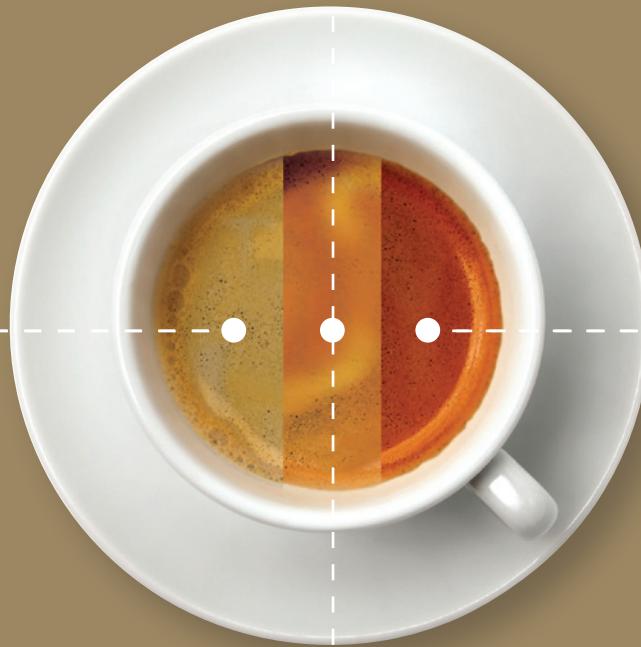
¿Porqué  
Grouptronic®?

Why  
Grouptronic®?

A TEMPERATURAS  
INFERIORES el espresso  
pierde la intensidad del  
aroma, del cuerpo  
y del sabor.

LA EXTRACCIÓN  
PERFECTA dura entre  
20 y 30 segundos con la  
temperatura constante del  
agua entre 88  
y 94°C.

A TEMPERATURAS ELEVADAS  
el café es amargo  
y astringente, deformando  
el aroma y sabor.



AT LOWER TEMPERATURES  
espresso loses the intensity of  
its aroma, body and flavour.

PERFECT EXTRACTION  
lasts between 20 and 30  
seconds, with a constant brew  
water temperature set between  
88 and 94°C.

AT HIGH TEMPERATURES,  
coffee is bitter and astringent,  
deforming the aroma  
and flavour.



F3 electrónica cuatro grupos  
F3 electronic four group



F3 electrónica dos grupos Display Digital  
F3 electronic two group Digital Display



F3 electrónica tres grupos Display Digital  
F3 electronic three group Digital Display



F3 electrónica dos grupos  
F3 electronic two group



F3 electrónica tres grupos  
F3 electronic three group



F3 semi-automática dos grupos  
F3 semi-automatic two group



F3 electrónica tres grupos vasos altos  
y auto steam  
F3 electronic three group tall cups  
with auto steam



F3 electrónica un grupo  
F3 electronic one group

Algunos de los modelos disponibles. Consulte a nuestros técnicos para asesorarle sobre la mejor opción según sus necesidades.  
Just some of the different models available. Consult us for the one most suited to your needs.



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.

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.

Grupos Groups	Alto (A) Height (A)	Fondo (B) Depth (B)	Ancho (C) Width (C)	Capacity	Potencia Power	Peso Weight
			61 cm			
1	54 cm	57 cm	77 cm	8 l.	3000 W	51 Kg.
2	54 cm	57 cm	77 cm	13 l.	3500 W	63 Kg.
2 Display	54 cm	57 cm	77 cm	13 l.	3500 W	63 Kg.
2 Grouptronic	54 cm	57 cm	94 cm	13 l.	3500 W	63 Kg.
3	54 cm	57 cm	94 cm	18 l.	4600 W	76 Kg.
3 Display	54 cm	57 cm	94 cm	18 l.	4600 W	76 Kg.
3 Grouptronic	54 cm	57 cm	118 cm	18 l.	4600 W	76 Kg.
4	54 cm	57 cm	Capacidad	24 l.	5000 W	96 Kg.



**QUALITY ESPRESSO**

*Capture the Essence*

QUALITY ESPRESSO S.A.  
Motors, 1-9 • 08040 Barcelona, Spain  
T +34 932 231 200  
Export T +34 933 946 305  
E [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)



See the Futurmat F3 in video  
on our YouTube channel



Ver video Futurmat F3 en  
nuestro canal YouTube

En Quality Espresso Barcelona fabricamos nuestras máquinas de café espresso de forma tradicional ofreciendo un producto profesional, adaptable e innovador.  
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.