

# CATÁLOGO DE MAQUINARIA

Pascual  
Darlo mejor

**Mocay**

Maestros del café.



**SOMOS MAESTROS DEL CAFÉ**

# FAEMA PRESTIGE ECO

Un icono de los años 70 disponible con un nuevo diseño. Acabado elegante y laterales con un diseño inconfundible provistos de paneles de acero inoxidable.

- 1 grupo
- 2 grupos compacta
- 2 grupos
- 3 grupos

Ahora en versión **GREEN EDITION**, con un ahorro energético que la hace más sostenible. Regulación de temperatura en los grupos, internamente, sin acceso del usuario.



Foto orientativa

# M26 TD

La M26 TD es una máquina fácil de usar, regular y mantener. Robusta, confiable y con tecnología avanzada, cumple con todas las necesidades del cliente.

La M26 TD tiene un diseño refinado y funcional, que permite un uso rápido y sencillo de la máquina, gracias a la pantalla de servicio y a los indicadores luminosos. Ergonómica y versátil, está equipada con un panel de botones electromecánicos retroiluminados, portafiltros inclinados y lanzas de vapor largas.

Gracias al Perfect Grinding System (PGS) y a la tecnología Bluetooth, la M26TD interactúa con el molinillo-dosificador para garantizar un molido perfecto y un café de calidad, sin la intervención del barista.



Foto orientativa

# NETTUNO

Nettuno fue en 2024 la novedad en el mercado gracias a su estética moderna, reducidas dimensiones y prestaciones standard.

- Caldera de 7 litros de acero inoxidable, siendo superior a las de su segmento.
- Cuenta con una potencia de 2,8/3,3 Kw.
- 2 lanzas de vapor y grifo de infusiones por botón.
- Compatible con portafiltros de cápsula.



Foto orientativa

**Para más información sobre nuestros activos  
contacte con nuestra red comercial para valoración.**



**SERVICIO DE  
ASISTENCIA  
TÉCNICA**

# TE ACOMPAÑAMOS EN TODO MOMENTO

Calidad Pascual te ofrece un servicio de atención totalmente personalizado, con los recursos más adecuados para dar una solución rápida y eficaz a cualquier necesidad.

- Servicio Preventa  
Atención personalizada para facilitar la correcta gestión y venta del negocio.
- 7 puntos de mantenimiento  
Revisión por parte de nuestros promotores, de:
  - Parámetros básicos de la cafetera
  - Vaporizador
  - Portas y cacillos
  - Cacillo ciego
  - Juntas y duchas
  - Molino
  - Protocolo de vajilla
- S.A.T. - Servicio de Asistencia Técnica  
Servicio Propio, con profesionales cualificados y un completo stock de recambios y accesorios.





Pascual

Da lo mejor

**Mocay**

Maestros del café.