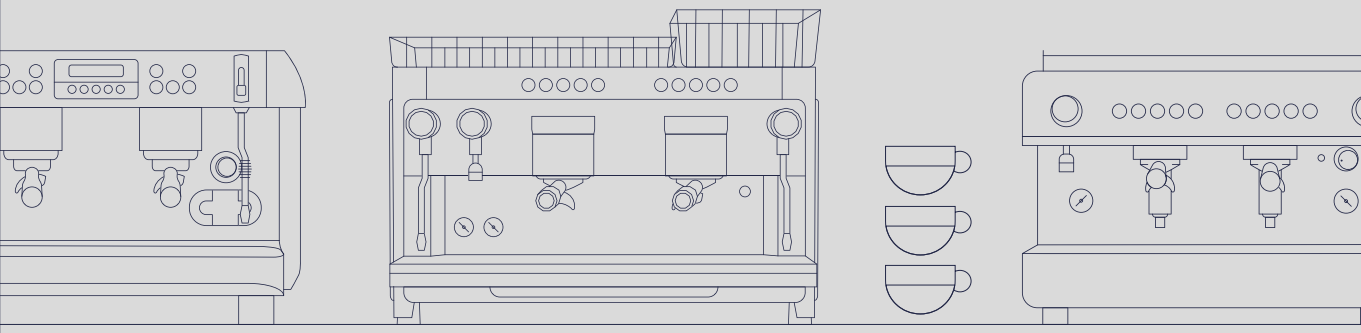
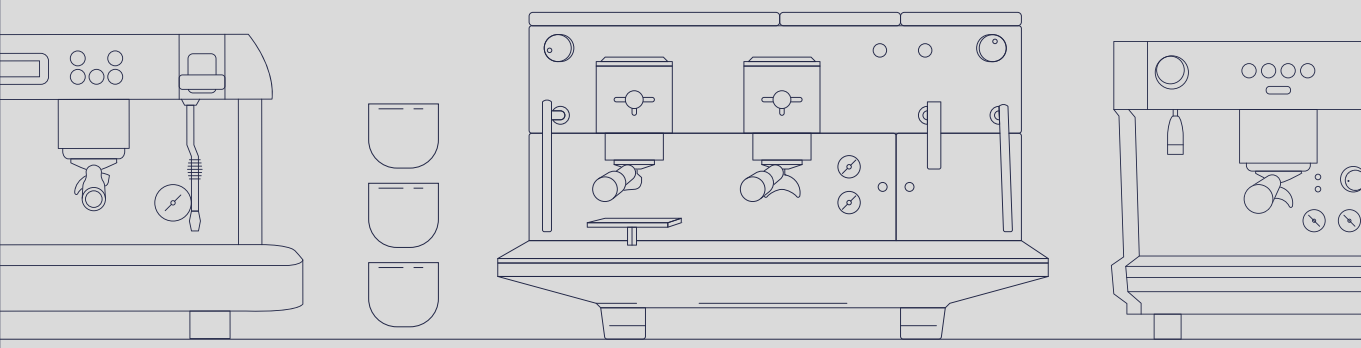
IBERITAL

Redefining



the future



# of coffee

04 Liderando el cambio desde 1975

18 La innovación que impulsa la extracción del café

22 Fabricamos máquinas de café vanguardistas

24 VISION
30 Expression Pro
34 Iberital Tandem
40 New Iberital
44 Iberital Intenz
48 IB7

Redefining the future of coffee

El espíritu de mejora e inconformismo está en nuestro ADN. En los últimos años hemos presentado máquinas de café con innovaciones tecnológicas que han provocado un cambio de pensamiento en nuestra industria.

Liderando el cambio desde 1975

Una empresa familiar

Nuestros inicios se remontan a 1975, el año en que Blai Farré, fundador de Iberital, empezó a reparar bombas de máquinas espresso en su garaje particular.

Cuatro décadas después, nuestras máquinas son el mejor aliado para los baristas. Seguimos manteniendo la misma visión de nuestro fundador: fabricación manual, pasión por los acabados, apuesta por la innovación, el diseño y compromiso con el medio ambiente.

Café Santo
L.A.

Una marca global en constante crecimiento

Las exportaciones de Iberital representan el 70% de la facturación y la penetración, tanto en mercados nuevos como actuales, es creciente y continua. Nos enorgullece ser una marca global con nuestras raíces firmes en Barcelona.

Albania
Alemania
Andorra
Arabia Saudita
Argelia
Argentina
Australia
Austria
Azerbaiyán
Bangladés
Baréin
Bélgica
Bielorrusia
Bolivia
Bosnia y Herzegovina
Brasil
Bulgaria
Camboya
Canadá
Catar
Chile
China
Chipre
Colombia
Corea del Sur
Costa Rica
Croacia
Cuba
Dinamarca
Ecuador
Egipto
Emiratos Árabes Unidos
Eslovaquia
Eslovenia
Estados Unidos
Estonia
Etiopía
Filipinas
Finlandia
Francia
Georgia
Grecia
Guatemala
Honduras
Hong Kong
Hungría
India
Indonesia
Irlanda
Islandia
Israel
Italia
Japón
Jordania
Kazajistán
Kenia
Kuwait
Letonia
Líbano
Lituania
Luxemburgo
Macao
Macedonia
Malasia
Maldivas
Malta
Marruecos
México
Moldavia
Mongolia
Nepal
Nicaragua
Noruega
Nueva Zelanda
Omán
Países Bajos
Pakistán
Panamá
Paraguay
Perú
Polonia
Portugal
Puerto Rico
Reino Unido
República Checa
República Dominicana
Sudáfrica
Ruanda
Rumanía
Rusia
Serbia
Singapur
Somalia
Suecia
Suiza
Tailandia
Taiwán
Túnez
Turquía
Ucrania
Uganda
Uruguay
Uzbekistán
Venezuela
Vietnam

Shanghái
China

Países

+100

Sxoinovatis Café Bar
Grecia

5 Continentes

Sintonia
España

Una fábrica a la altura de nuestra filosofía

Seguimos el modelo Lean Manufacturing para optimizar todos los procesos de producción. Nuestras instalaciones destacan por la calidad medioambiental, la sostenibilidad y la eficiencia energética.

Materiales y procesos de alta gama

El Grupo Iberital es nuestra apuesta por la integración vertical. Los materiales y componentes utilizados en las máquinas son de gran calidad. Por ello, nuestras máquinas son especialmente estables y duraderas. Descubre más en iberital.com

La sostenibilidad es uno de nuestros pilares centrales. Este hecho se plasma en cada rincón de nuestra fábrica.

Inspiradas en el espíritu de Barcelona

Nuestra cadena de valor es 100% local. La conceptualización, el diseño, el desarrollo técnico y la producción manual se realizan en Barcelona por talento local. La esencia creativa de la ciudad nos inspira y se refleja tanto en como diseñamos nuestras máquinas como en nuestra visión como compañía.

Reconocimiento internacional

Nuestras máquinas y sistemas de producción reciben elogios a escala internacional. Nos llena de orgullo haber ganado premios por la innovación en nuestros productos.

En 2019, recibimos el Smart Label Award y fuimos Nominee por el German Design Award. En 2018, fuimos premiados con el Good Design Award, recibimos el galardón Platinum del A'Design, el EID Award, y fuimos finalistas de los premios ADI-FAD Delta.

Pieza “Estel Ocells” de Aurèlia Muñoz (Barcelona 1926-2011) en la fábrica de Iberital.

Las claraboyas en nuestras instalaciones permiten que entre luz natural en nuestras instalaciones. De esta forma, somos más eficientes energéticamente y mejoramos el bienestar de los empleados.

“La experiencia del consumidor de café está en manos del barista, nosotros lo que intentamos es facilitarle al máximo el trabajo y que la máquina se convierta en su mejor aliado”

Andreu Carulla
Fundador de ACID Studio.

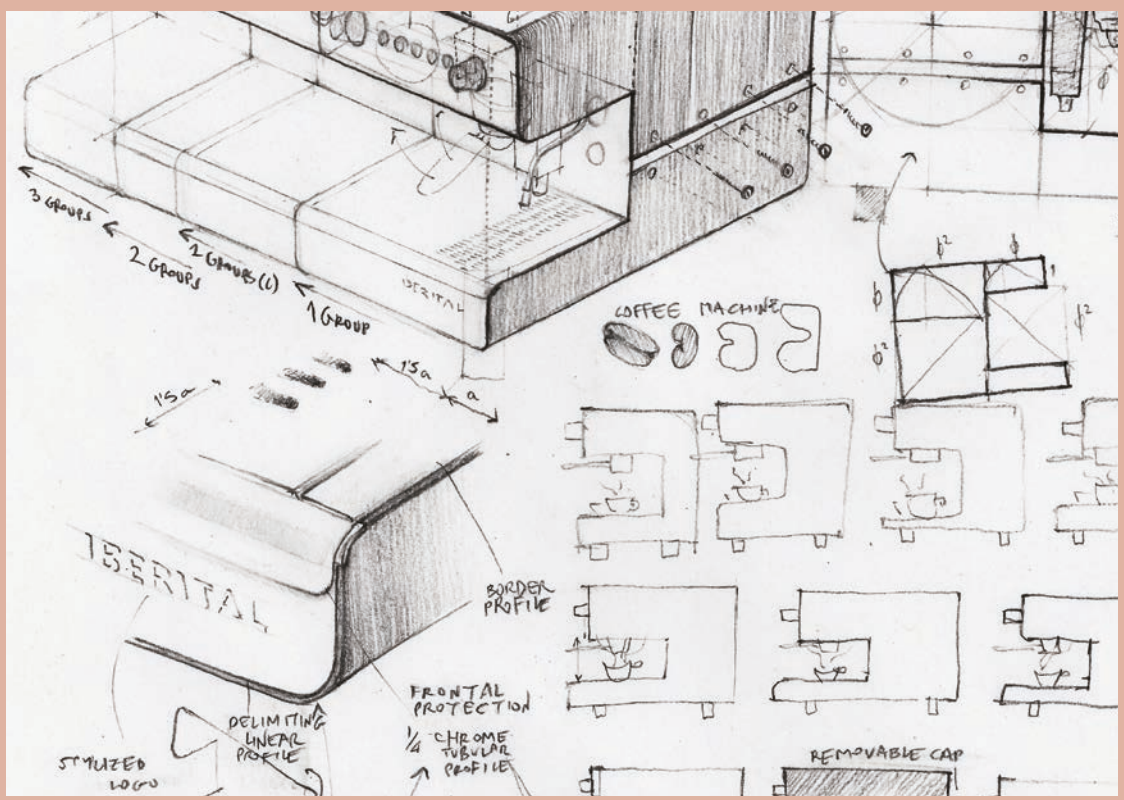
El diseño es nuestra marca

Desde el concepto a la fabricación, cada pieza de nuestras máquinas ha sido pensada y fabricada en Iberital. Nuestro diseño, inspirado a través del enfoque holístico, incorpora tecnologías, materiales y decisiones en ergonomía para facilitar la mejor extracción. Este espíritu inconformista y revolucionario es lo que nos ha llevado a conseguir el alago internacional.

En Iberital queremos contribuir en la mejora del planeta. Por ello, nuestras máquinas y nuestra forma de producirlas tienen un compromiso con el uso de la energía, los recursos naturales y materiales pesados. Todas nuestras innovaciones persiguen conseguir un resultado en taza mejor y más sostenible.

“Entender cada pieza y escuchar a cada cliente es la única manera de crear máquinas que funcionen no como máquinas, sino como herramientas.”

Blai Farré
Ingeniero Industrial



En Iberital queremos alcanzar la perfección proporcionándote el mayor control, no solo en la extracción de café espresso, también en la preparación de té y de café con otros métodos de extracción.

La innovación que impulsa la extracción del café

Explorando nuevos horizontes

Elevar los estándares de la industria a través de soluciones más inteligentes, más intuitivas y eficientes. Nuestra tecnología redefine los estándares de la industria.

IBERITAL

Desde el principio, nuestro foco en I+D se ha centrado en un único objetivo: elevar los estándares de la industria a través de la sostenibilidad, reuniendo lo mejor de la tecnología, el diseño y los materiales para proporcionar una taza de café consistente y de gran sabor.

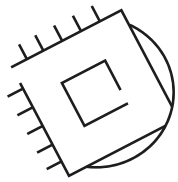
Nuestras innovaciones tecnológicas, incorporadas en VISION, han obtenido el reconocimiento internacional.

Iberital Smart Technologies

IB WaterTech

A diferencia de las máquinas espresso convencionales que sirven agua de la caldera, con IB WaterTech servimos agua directamente de la red. Así es como proporcionamos el agua más limpia para cafés e infusiones en cada servicio, sin los sedimentos residuales o alcalinidad.

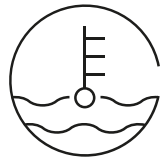
Certificado por:
Utility Model Patent ES1207736



IB Connect

Nuestro sistema de control remoto y telemétrico bidireccional (funciona con Wi-Fi y tarjeta SIM) que permite acceder al Big Data recopilado por tu Iberital. Encuentra patrones de consumo de café y oportunidades con Iberital Connect.

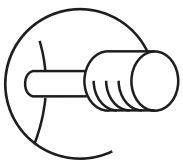
Presentado en:
Hostelco, 2016



IB HeatControl

IB HeatControl introduce el control de temperatura más estable del mercado al agregar elementos de calentamiento y sensores de temperatura rápidos tanto en las calderas de café como en los grupos, justo donde la temperatura debe controlarse. Configura tus recetas de erogación para cada grupo de forma independiente y asegura así la mejor extracción.

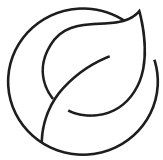
Conforme a los parámetros requeridos por: SCA-WBC



IB Joystick

Ergonomía de inspiración analógica y natural que proporciona mayor control y personalización en la elaboración del café.

Certificado por:
Utility Model Patent ES1207139



IB EcoSmart

Reduce más del 50% del consumo de energía con su gestión inteligente y sistemas de calentamiento. Con nuestras 3 modalidades energéticas - Ready, Eco, Sleep - la tecnología IB EcoSmart controla el consumo de los grupos y calderas individualmente según el volumen de trabajo.

IB QuickHeat

Reduciendo el tiempo de calentamiento para alcanzar la temperatura exacta. IB Quickheat combina diferentes métodos de calentamiento para trabajar en horas punta y en horas de menor actividad.

Consulta nuestros gráficos en iberital.com

Fabricamos máquinas de café vanguardistas

Materiales y procesos de alta gama

Los materiales y componentes utilizados en las máquinas son de gran calidad. Por ello, nuestras máquinas son especialmente estables y duraderas. Iberital fue la primera empresa nacional del sector en obtener la doble certificación Calidad ISO 9001 y Medio Ambiente 14001.

23s
92c
94c
75c

The next generation

Iberital VISION

Nuestra máquina más galardonada por su tecnología y diseño, pensada para la era de la conectividad.

VISION es una entre un millón. Combina la tecnología más avanzada con una propuesta de diseño y sostenibilidad sin precedentes. Bienvenido a la nueva generación de máquinas espresso.

El sistema multi caldera de VISION incorpora la tecnología IB EcoSmart. Esto incluye las modalidades energéticas Ready, Eco y Sleep que permiten optimizar el consumo de energía y garantiza una impecable estabilidad térmica en cada servicio. VISION también utiliza un circuito de agua independiente con IB WaterTech a través del que aseguramos que el agua de cada servicio proviene siempre de agua fresca, sin sales residuales, minerales o alcalinidad.

Quizá la característica más sorprendente de VISION es que permite configurar distintos perfiles de extracción y todos los parámetros con la tablet de serie incluida. Programa y accede al Big Data generado por tu VISION a través del sistema telemétrico IB Connect.

VISION

MULTI BOILER

Innovación que inspira.

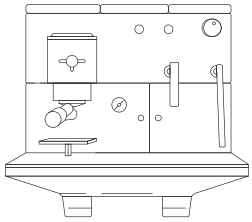
- Sistema multi caldera independiente libre de níquel y plomo
- App y tablet incluida para acceder a tu VISION a través de Bluetooth. Interfaz y especificaciones intuitivas
- Caldera de vapor con control PID de temperatura
- Caldera con aislamiento térmico y gestión inteligente de ahorro de energía
- Programas de suministro de agua caliente: configuración de hasta cuatro combinaciones diferentes de cantidades de agua y temperaturas exactas. Apto para café de filtro
- Sistema de doble bomba: 1 bomba para el circuito de café y 1 bomba para el sistema de agua caliente
- Reconocimiento del portafiltros para selección automática de una única dosis o doble dosis
- Dosificación electrónica en mililitros (4 dosis + continua)
- Perfil de preinfusión para cada selección de dosis
- Control volumétrico
- Displays individuales para los grupos y el agua caliente
- Tubos de vapor cool touch. Incluidas 3 salidas de vapor con terminaciones distintas (plástico tecnológico PEEK)
- Mandos de vapor de giro rápido
- Duchas y filtros de competición
- Iluminación LED de los grupos ajustable (0-100%)
- Calientatazas con temperatura programable
- Llenado caldera, ciclo de renovación del agua y vaciado de caldera automáticos
- Auto on/off con posibilidad de programación individual para cada día de la semana
- Acceso rápido y fácil a la máquina para mantenimiento

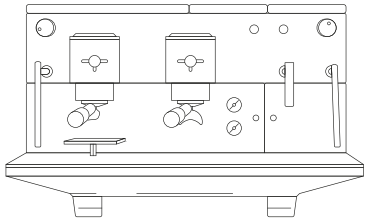
Acabados disponibles

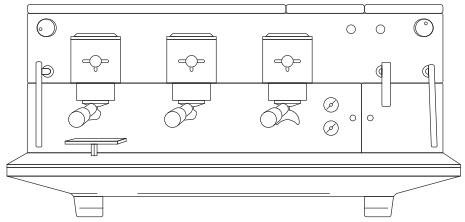
Personaliza diferentes aspectos de la máquina con nuestros distintos acabados. Escoge entre nuestros frontales en negro o metal y combínalo con tus laterales y panel trasero favoritos.

Puedes escoger entre cristal transparente, negro retroiluminado o madera. También puedes personalizar la bandeja superior con nuestras opciones de acero inoxidable, piedra negra o blanca.

Consúltanos para más información.







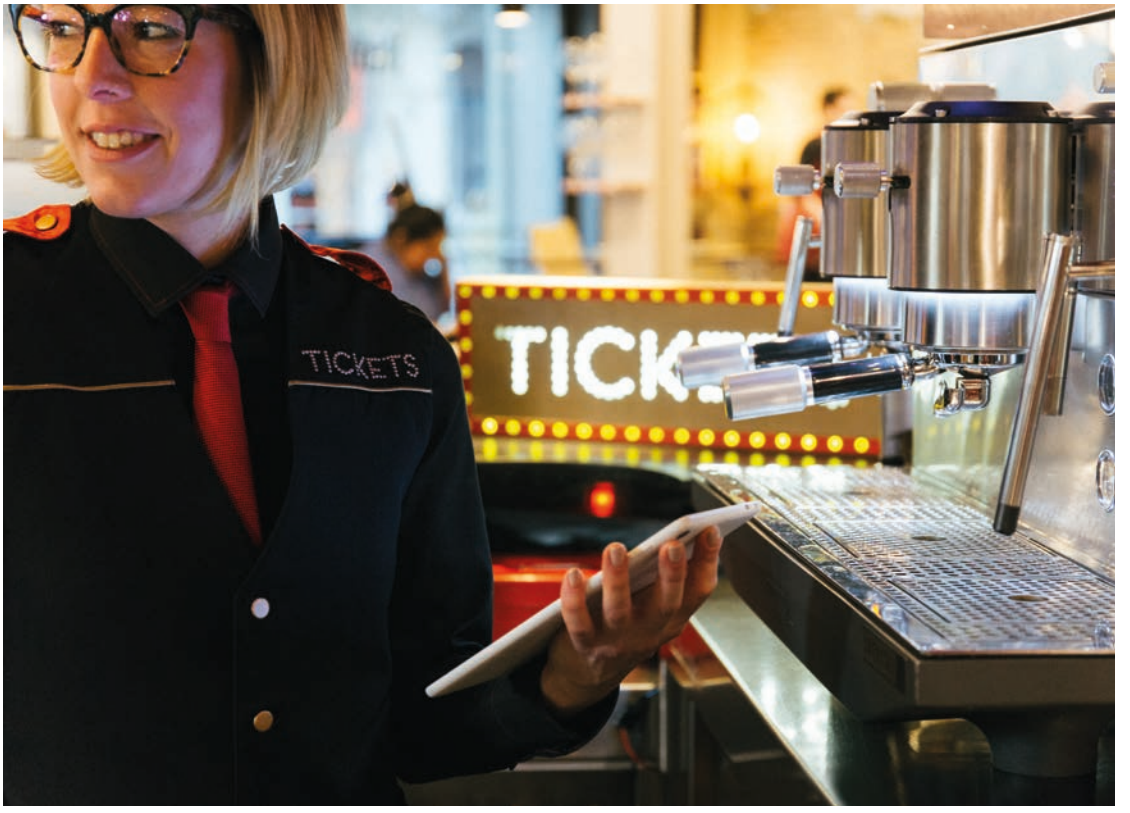
Tecnologías incorporadas

Especificaciones técnicas	1 Grupo	2 Grupos	3 Grupos
Capacidad caldera de café	0,6 L	2 x 0,6 L	3 x 0,6 L
Capacidad caldera de vapor	11 L	14 L	18 L
Consumo	5000 W	7000 W	8800 W
Peso	73 Kg	120 Kg	140 Kg
Dimensiones L x P x Al Con tablet: 740 mm	525 x 620 x 580 mm	840 x 620 x 580 mm	1080 x 620 x 580 mm
Distancia frontal entre patas Distancia lateral: 371 mm	266 mm	500 mm	740 mm

VISION y la alta cocina

En Barcelona, donde las experiencias culinarias definen gran parte de la cultura y la calidad de vida, una buena comida siempre acaba con un buen café. A menudo, estos momentos finales son lo que el comensal más recuerda. Por ello, VISION es la máquina perfecta para redondear momentos culinarios increíbles.

TICKETS by Albert Adrià
1 Estrella Michelín y The World's
50 Best Restaurants



COCINA Hermanos Torres
2 Estrellas Michelín

Expression Pro

Una puesta de largo vintage con una ergonomía insuperable.

Diseñada para inspirar. Sus líneas minimalistas y elegantes hacen a Expression Pro perfecta en todos los sentidos. Cada rasgo, cada pieza e interacción ha sido pensada para hacer de esta máquina el centro de atención.

Expression Pro dispone de múltiples funciones y programas, accesibles desde la pantalla táctil, con los que podrás controlar y automatizar todos los parámetros de extracción con la máxima precisión. El sistema de doble caldera, en el que una caldera se dedica a la extracción del café y la otra genera vapor y agua caliente, permite el control exhaustivo de cada parámetro. De esta forma podrás programar la temperatura exacta para cada servicio y asegurar la máxima estabilidad térmica. Haz de tu Expression Pro una máquina única personalizando el panel posterior con tu logo o eslogan corporativo.

Expression Pro

DUAL BOILER

La expresión de un café perfecto es una máquina de confianza.

- Sistema de dos calderas
- Caldera con aislamiento térmico y gestión inteligente de ahorro de energía
- Control electrónico de temperatura PID
- Perfil de preinfusión para cada selección de dosis. Posibilidad de seleccionar el tiempo ON/OFF de preinfusión
- Nueva pantalla táctil TFT
- Botoneras con luz LED blanca
- Espacio de trabajo retroiluminado con LED
- Dosificación electrónica en mililitros (4 dosis + continua)
- Control volumétrico
- Portafiltros ergonómicos

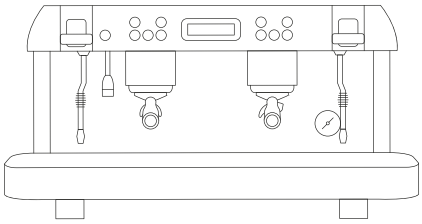
- Nuevos mandos de vapor a leva más ergonómicos y tubos de vapor rediseñados
- Bandeja de goteo ergonómica que aumenta la comodidad
- Panel posterior retro-iluminado
- Llenado automático de agua de la caldera
- Grifo central de vaciado de caldera ubicado en el centro de la bandeja
- Auto on/off con posibilidad de programación individual para cada día de la semana
- Acceso rápido y fácil a la máquina para mantenimiento
- Calientatazas
- IB Connect (opcional)

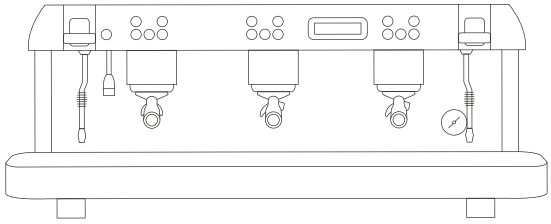
Acabados disponibles

Escoge entre la carcasa blanca brillante o negro mate y personaliza el panel posterior.

Expression Pro incluye una opción de panel posterior retroiluminado con el lettering de la Expression o puedes customizarlo con cualquier elemento gráfico de tu elección.

Consúltanos para más información.





Especificaciones técnicas	**2 Grupos**	**3 Grupos**
Capacidad caldera de café	3 L	4 L
Capacidad caldera de vapor	8,3 L	11,5 L
Consumo	4200 W	4200 W
Peso	73 Kg	87 Kg
Dimensiones L x P x Al	845 x 602 x 455 mm	1016 x 602 x 455 mm
Distancia frontal entre patas Distancia lateral: 342 mm	610 mm	780 mm

Nota: En la versión de Vaso Alto, la altura de la máquina es de 485mm tanto en el modelo 2G como 3G

Chai Latte 3.00

Iberital Tandem

Una estética moderna, icónica y robusta que se adapta perfectamente a cualquier entorno.

Hacen falta dos para conseguir un espresso extraordinario. Conoce a Iberital Tandem, la máquina que mejora y celebra la parte colaborativa de crear un espresso.

Diseñada por Andreu Carulla, Tandem es la nueva máquina de la familia Iberital. Con un diseño racional, nórdico y una cesta de tazas extraíble, Tandem se convertirá en el compañero con el que disfrutarás trabajando cada día.

Tandem garantiza estabilidad en la temperatura de erogación para que puedas preparar tus mejores recetas, siempre de forma perfecta. Los nuevos tubos de vapor te ayudarán a hacer magia en tus creaciones de Latte Art.

Complementa tu Tandem con IB Connect para tener un mayor control y entendimiento del uso, el rendimiento y las necesidades de tu máquina.

Iberital Tandem

MONO BOILER

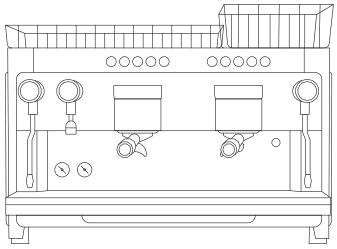
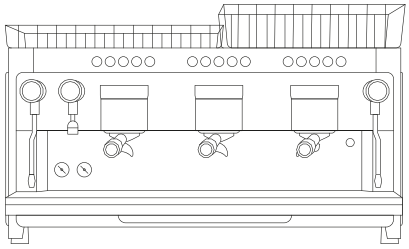
Diseño icónico.
Friendly en todos los sentidos.

- Sistema de una caldera
- Dosificación electrónica en mililitros (4 dosis + continua)
- Control volumétrico
- Preinfusión
- Botoneras con luz LED blanca
- Espacio de trabajo iluminada con cortina LED
- Cesta porta-tazas extraíble para mayor comodidad
- Mandos de vapor de giro rápido
- Nuevos tubos de vapor ergonómicos
- Portafiltros ergonómicos de diseño Tandem
- Llenado automático de la caldera
- Grifo central de vaciado de caldera ubicado en el centro de la bandeja
- Acceso rápido y fácil a la máquina para mantenimiento
- Auto on/off con posibilidad de programación y día OFF (solo en la versión IB Connect)
- Control electrónico de temperatura PID (solo en la versión IB Connect)
- Perfil de preinfusión para cada selección de dosis. Posibilidad de seleccionar el tiempo ON/OFF de preinfusión (solo en la versión IB Connect)
- IB Connect (opcional)

Acabados disponibles

Escoge uno de los tres acabados disponibles: Madera y aluminio, Negra o Blanca con la cesta roja.

Consúltanos para más información.

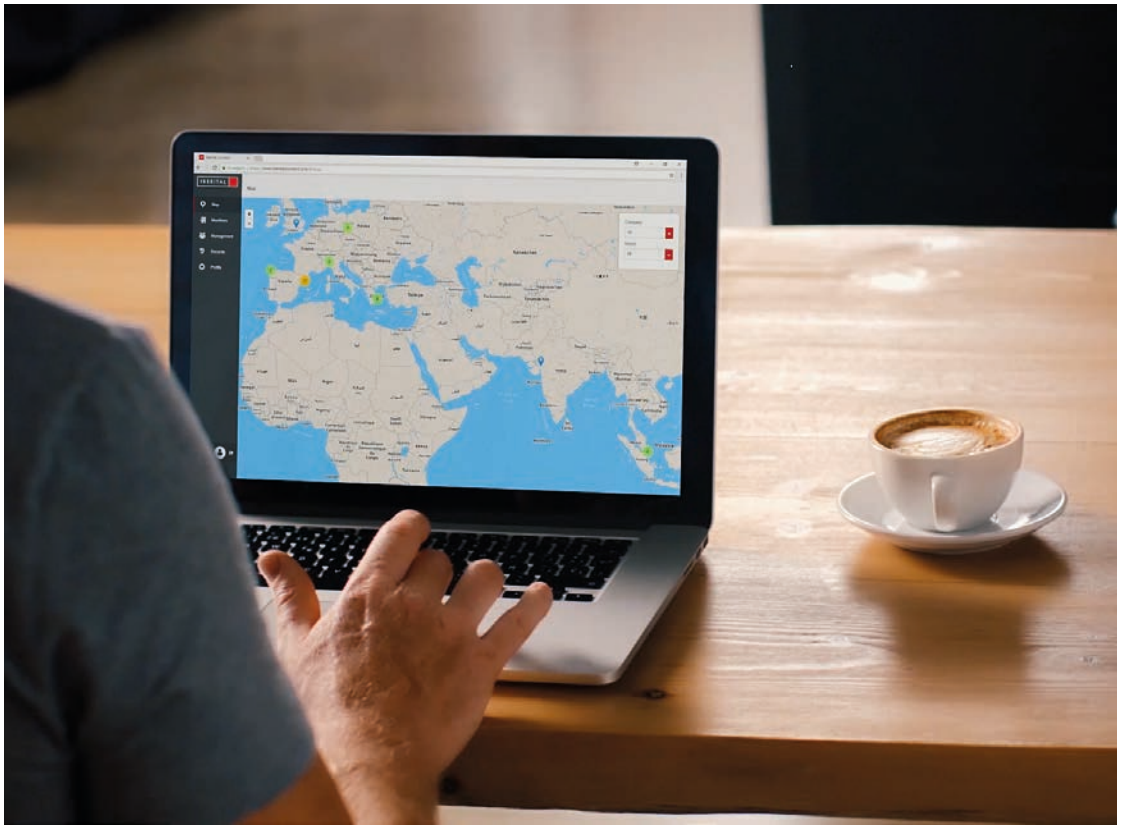
Especificaciones técnicas	2 Grupos	3 Grupos
Capacidad Caldera	14 L	18 L
Consumo	3800 W	5000 W
Peso	76 Kg	89 Kg
Dimensiones L x P x Al	785 x 595 x 575 mm	959 x 595 x 575 mm
Distancia frontal entre patas Distancia lateral: 349 mm	718 mm	892 mm

IBERITAL

Complementa tu Tandem con IB Connect

Aprovecha todo el poder de los datos al integrar IB Connect a tu Tandem. Este dúo te dará un mayor control y entendimiento del uso, el rendimiento y las necesidades de tu máquina. Además, olvídate de displays anticuados, difíciles de entender o poco precisos; podrás conectarte a IB Connect a través de tu smartphone o desde el ordenador.

¿Te ha gustado otra máquina de Iberital? No te preocupes. IB Connect es compatible con todos nuestros modelos.



IBERITAL

New Iberital

Uno de nuestros clásicos, con líneas elegantes y un diseño Iberital.

De líneas simples, suaves y depuradas, la New Iberital es una máquina espresso que combina potencia y estilo.

Creada para aguantar altas cargas de trabajo, la New Iberital ofrece un diseño atractivo y elegante.

Descubre las numerosas funcionalidades y programas disponibles a través de su pantalla digital. Esto te permite configurar todos los parámetros en el momento que lo necesites. Una máquina de alto rendimiento en extracción que ofrece comodidad y precisión.

New Iberital

MONO BOILER

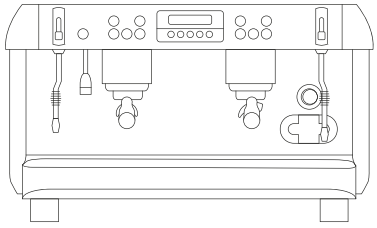
Tecnológicamente avanzada, notablemente sencilla.

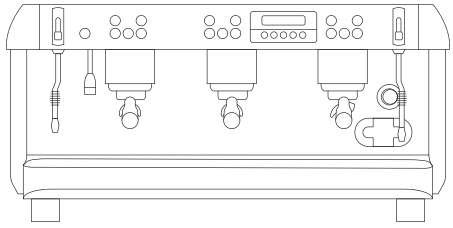
- Sistema de una caldera
- Dosificación electrónica en mililitros (4 dosis + continua)
- Control volumétrico
- Preinfusión
- Levas de vapor y agua
- Botoneras con luz LED blanca
- Área de trabajo iluminada con LED
- Tubos de vapor de acero inoxidable
- Portafiltros ergonómicos
- Llenado automático de caldera
- Grifo central de vaciado de caldera ubicado en el centro de la bandeja
- Acceso rápido y fácil a la máquina para mantenimiento
- Display digital
- Control electrónico de temperatura PID
- Perfil de preinfusión para cada selección de dosis. Posibilidad de seleccionar el tiempo ON/OFF de preinfusión
- Auto ON/OFF con posibilidad de programación y día OFF
- IB Connect (opcional)

Acabados disponibles

Escoge uno de nuestros colores para el frontal y los paneles laterales para darle un acabado mate o brillante.

Consúltanos para más información.





Especificaciones técnicas	**2 Grupos**	**3 Grupos**
Capacidad Caldera	14 L	18 L
Consumo	3800 W	5000 W - 6000 W
Peso	62 Kg	74 Kg
Dimensiones L x P x Al	783 x 568 x 455 mm	953 x 568 x 455 mm
Distancia frontal entre patas Distancia lateral: 342 mm	610 mm	780 mm

Nota: En la versión de Vaso Alto, la altura de la máquina es de 485mm tanto en el modelo 2G como 3G

IBERITAL

Iberital Intenz

Estilo y atractivo en una máquina robusta pensada para durar.

Iberital Intenz es una máquina espresso creada para las manos más exigentes.

Diseñada para entornos de intensa carga de trabajo y altas expectativas en el resultado, se trata de un modelo tan resistente y preciso como sofisticado y versátil.

La elegancia y el cuidado por los pequeños detalles se respira en cada curva de la Intenz. Desde los acabados metalizados, redondeados y suaves al tacto, los botones sensibles y ergonómicos, hasta su perfil estilizado y ligero. La coherencia entre todos sus componentes genera, de la estructura, una única y gran pieza.

Iberital Intenz

MONO BOILER

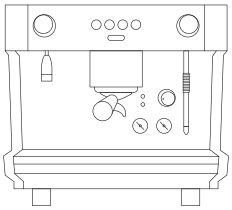
Diseñada para entornos de intensa carga de trabajo.

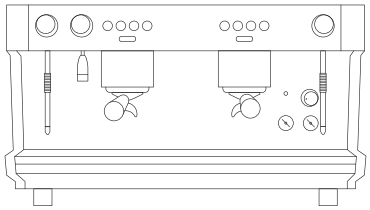
- Sistema de una caldera
- Dosificación electrónica en mililitros (4 dosis + continua)
- Control volumétrico
- Preinfusión
- Botoneras con luz LED azul
- Área de trabajo iluminada con LED
- Tubos de vapor de acero inoxidable
- Portafiltros ergonómicos
- Llenado automático de caldera
- Grifo central de vaciado de caldera ubicado en el centro de la bandeja
- Acceso rápido y fácil a la máquina para mantenimiento
- Levas de vapor y agua
- IB Connect (opcional)

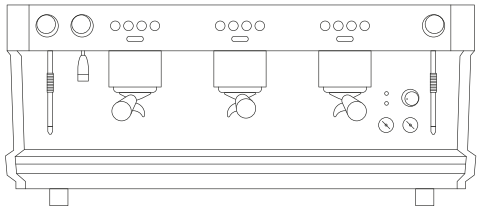
Acabados disponibles

Escoge entre el acabado blanco o el negro.

Consúltanos para más información.







Especificaciones técnicas	1 Grupo	2 Grupos	3 Grupos
Capacidad Caldera	6,5 L	11 L - 14 L*	18 L
Consumo	1800 W - 2400 W	3000 W - 3800 W*	5000 W - 6000 W*
Peso	42 Kg	60 Kg – 66 Kg*	74 Kg – 80 Kg*
Dimensiones L x P x Al	476 x 585 x 451 mm	790 x 585 x 451 mm	964 x 585 x 451 mm
Distancia frontal entre patas Distancia lateral: 268 mm	330 mm	644 mm	818 mm

*Pack Luxury

IBERITAL IB7

Small size, big coffee

IB7

La máquina perfecta para espacios pequeños.

IB7 se creó para hacer café en un espacio limitado. Una máquina con un diseño atractivo y compacto que conserva la robustez y la durabilidad de los productos Iberital. La pieza del puzzle que encaja perfectamente en tu negocio.

El diseño de la IB7 toma como referencia las líneas que dibujaron las clásicas máquinas espresso del siglo XX y las aplica en un modelo fiable compuesto de materiales sólidos y frontales inoxidables. Desde el desembalado hasta el mantenimiento, se trata de una experiencia única en términos de ergonomía y diseño inteligente.

IB7

MONO BOILER

Funcional, fiable, potente e inteligente.

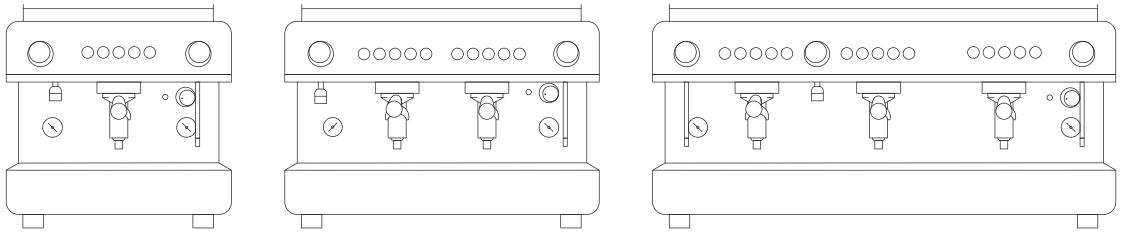
- Sistema de una caldera
- Dosificación electrónica en mililitros (4 dosis + continua)
- Control volumétrico
- Preinfusión
- Nuevas botoneras con luz LED blanca
- Área de trabajo iluminada con LED
- Tubos de vapor de acero inoxidable
- Portafiltros ergonómicos
- Llenado automático de caldera
- Acceso a la máquina mejorado para su mantenimiento
- Mandos de vapor de giro rápido
- Portafiltros y mandos de madera (opcional)
- IB Connect (opcional)

Acabados disponibles

Porque en esta vida todo sabe mejor cuando le añades color. Nuestra IB7 añade un toque distintivo a cualquier ambiente gracias a sus coloridos acabados.

Disponible en Rojo Iberital, Blanco Brillante, Azul Tiffany y Negro Puro.

Consúltanos para más información.



Especificaciones técnicas	1 Grupo	2 Grupos | 2 Grupos-C	3 Grupos
Capacidad Caldera	6,5 L	11 L	18 L
Consumo	1800 W	3000 W	5000 W
Peso	41 Kg	55 Kg | 52 Kg	72 Kg
Dimensiones L x P x Al	445 x 508 x 460 mm	695 x 508 x 460 mm 540 x 508 x 460 mm	870 x 508 x 460 mm
Distancia frontal entre patas Distancia lateral: 345 mm	345 mm	600 mm | 445 mm	772 mm

Este es el final del catálogo pero no es el final de nuestro viaje. En Iberital, somos un equipo apasionado que busca aportar innovación, sostenibilidad y salud a todos los métodos de extracción de café y té para liderar la próxima generación de máquinas de café espresso. ¿Quieres unirte a nosotros?

/IberitalOfficial

@iberital

@iberital_official

iberital

iberital.com
iberital@iberital.com

Teléfono
+34 93 632 64 55

Fax
+34 93 632 71 33

Miembro de
las asociaciones:

Specialty Coffee Association
MEMBER 2019

fórumcafé
Fórum Cultura del Café

2640-2002-02-01-00000-48481

IBERITAL

Visítanos en iberital.com

VISION

Expression Pro

Iberital Tandem

New Iberital

Iberital Intenz

IB7