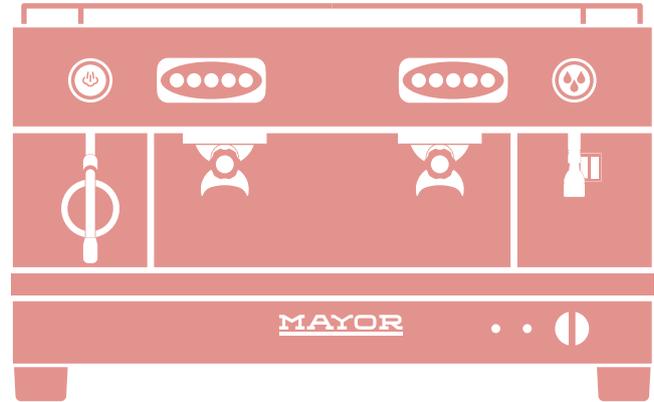
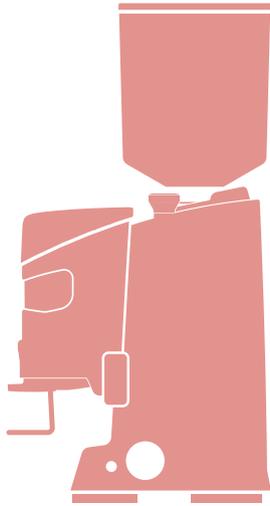




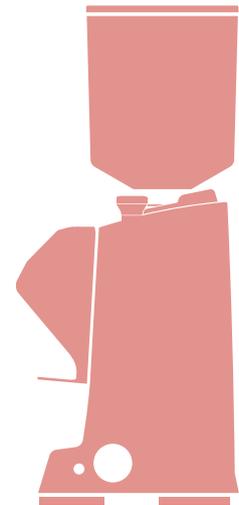
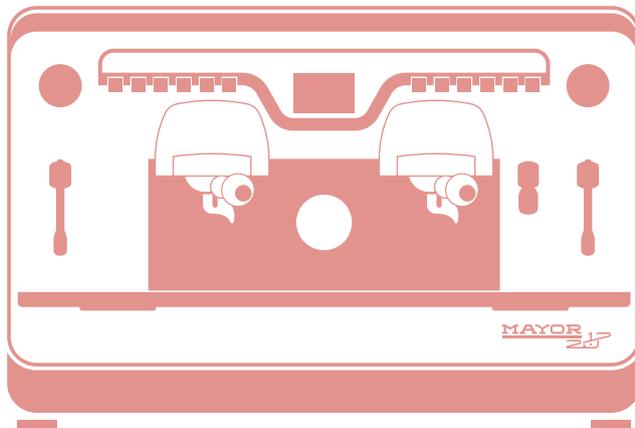
MAYOR

CATÁLOGO 2020

máquinas e moinhos de café



A marca MAYOR é uma consequência natural do nosso espírito inovador e de valorização da produção do design português. A nossa marca que máquinas expresso e moinhos profissionais reflectem o conhecimento adquirido na “ciência ou ritual” do café. Com a qualidade das nossas máquinas é extraído o melhor café do mundo para que o possa saborear e disfrutar.



INOVAÇÃO

A Delta Cafés tem vindo a adaptar uma estratégia de inovação incremental, de carácter activo, o que exige um considerável esforço e envolvimento transversal por parte do grupo.

Assim, para a prossecução desta estratégia, a Delta apostou na capacidade de design, na qualidade dos seus recursos e no investimento continuo em novos métodos de produção, de modo a poder garantir melhorias nos produtos e nos processos existentes, e consequentemente elevando a qualidade do produto e produtividade.

A maioria das inovações geradas na empresa são, muitas das vezes, fruto de uma assimilação de conhecimentos resultantes da aprendizagem ao longo do processo produtivo (learning by-doing), da utilização dos produtos (learning-by-using) e também pela interacção entre a empresa e os consumidores (learning-by-interacting). No entanto, ao longo dos últimos dois anos tem-se verificado um aumento do investimento em I&D.

O NI&C da Delta é constituído por uma equipa permanente, dedicada unicamente a actividades de endogeneização e desenvolvimento de competências tecnológicas no interior da empresa.

HISTÓRIA

O nosso modelo de Gestão de Rosto Humano é o ADN da empresa. Provém dos nossos valores de referência, tendo dado origem a uma missão muito focalizada nos nossos clientes e a um modelo de governo assente na partilha e no diálogo.

A Delta conseguiu obter uma diferenciação inimitável ao longo do tempo, porque desde a sua fundação desenvolveu uma estratégia de responsabilidade social que incorpora necessidades de todas as partes interessadas, dando origem a um sistema de Rosto Humano, que se caracteriza pelo diálogo, empreendedorismo responsável e inovação disruptiva.

Desta interacção desenvolvemos normas, princípios orientadores de negócio e um código de ética que condicionam os objectivos, as políticas e o sistema de gestão.

GAMA MAYOR

VERSÕES DAS NOSSAS
MÁQUINAS PROFISSIONAIS



MAYORA
20





MAYOR P

Disponível em versão 1, 2 e 3 grupos.
Controlo manual.
Versões em branco ou preto.



MAYOR A

Disponível em versão 1, 2 e 3 grupos.
Controlo automático.
Versões em branco ou preto.



MAYOR 1720

Disponível em versão 2 e 3 grupos.
Controlo digital e automático.
Versões em várias cores.



MAYOR^P

CARACTERÍSTICAS STANDARD

Esta é a origem da produção MAYOR. A nossa primeira máquina foi lançada no mercado em 2015. Graças à sua qualidade e consequente sucesso, conquistámos a preferência dos nossos clientes. Em nós, na nossa tecnologia e na nossa assistência depositaram confiança. A partir deste modelo, avançámos para novas conquistas.



Aquecedor regulável de chavenas.



Grupo com pré infusão mecânica



Adaptador de Pastilhas



Zona de serviço iluminada

MAYOR P 1GR

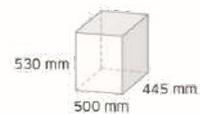
20 KG/mês Consumo Aconselhado

5 L capacidade da caldeira

1 Torneira de Vapor e Água Quente

1800 w Potência

47 KG Peso



Cód. 4000946 - Preto
Cód. 4000945 - Branco

MAYOR P 2GR

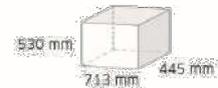
50/60 KG/mês Consumo Aconselhado

8 L capacidade da caldeira

1 Torneira de Vapor e Água Quente

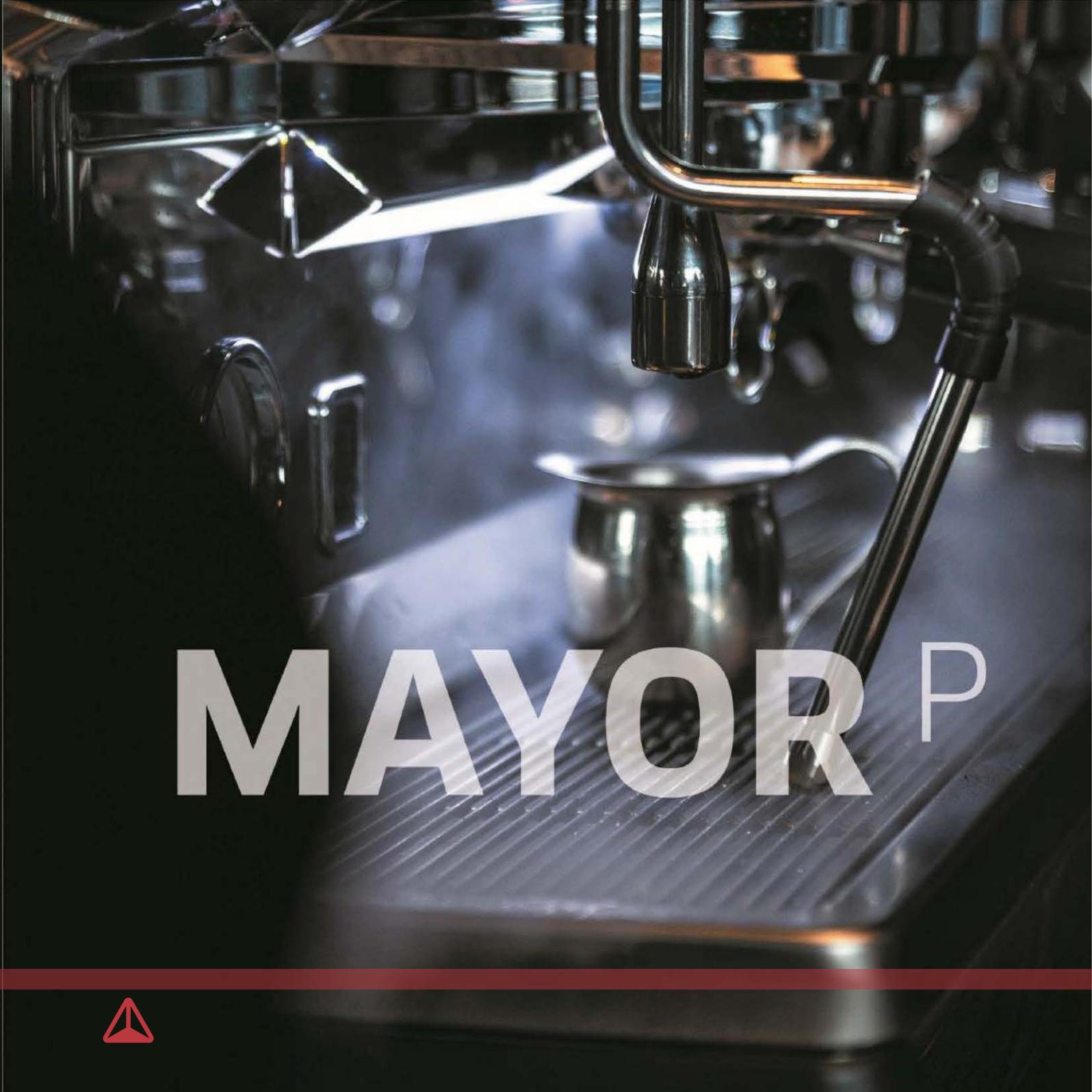
3700 w Potência

65 KG Peso



Cód. 4000962 - Preto
Cód. 4000950 - Branco



A close-up, artistic photograph of a Mayora P espresso machine. The image focuses on the group head, the portafilter, and a stainless steel cup resting on the drip tray. The lighting is dramatic, highlighting the metallic textures and creating strong highlights and deep shadows. The background is blurred, emphasizing the machine's details.

MAYORA P



MAYOR A

CARACTERÍSTICAS STANDARD

A partir de uma mesma base, desenvolvemos variantes deste modelo, aumentando funcionalidades e melhorando características. Desta forma, a nossa gama tornou-se diversa e versátil, adequando-se cada vez mais às necessidades específicas de cada cliente.



AQUECEDOR
DE CHAVENAS

Aquecedor Regulável
de chavenas.



PORTA
FILTRO

Porta Filtros Ergonómico



*ADAPTADOR

Adaptador de Pastilhas



PRÉ-INFUSÃO

Grupo com pré infusão
mecânica



AUTOMÁTICA

Botões e configurações
automáticas (programável)



ILUMINAÇÃO LED

Zona de serviço iluminada

*opcional

MAYOR^A

MAYOR A 1GR

20 KG/mês Consumo Aconselhado

5 L capacidade da caldeira

1 Torneira de Vapor e Água Quente

1800 w Potência

47 KG Peso



Cód. 4000948 - Preto
Cód. 4000947 - Branco



MAYOR A 2GR

50/60 KG/mês Consumo Aconselhado

8 L capacidade da caldeira

1 Torneira de Vapor e Água Quente

3700 w Potência

65 KG Peso



Cód. 4000953 - Preto
Cód. 4000951 - Branco





MAYOR A 2GR 2T

50/60 KG/mês Consumo Aconselhado

8 L capacidade da caldeira

1 Água Quente

2 Torneira de Vapor

3700 w Potência

65 KG Peso



Cód. 4000976 - Preto
Cód. 4000975 - Branco



MAYOR A 3GR

+60 KG/mês Consumo Aconselhado

16 L capacidade da caldeira

1 Água Quente

2 Torneira de Vapor

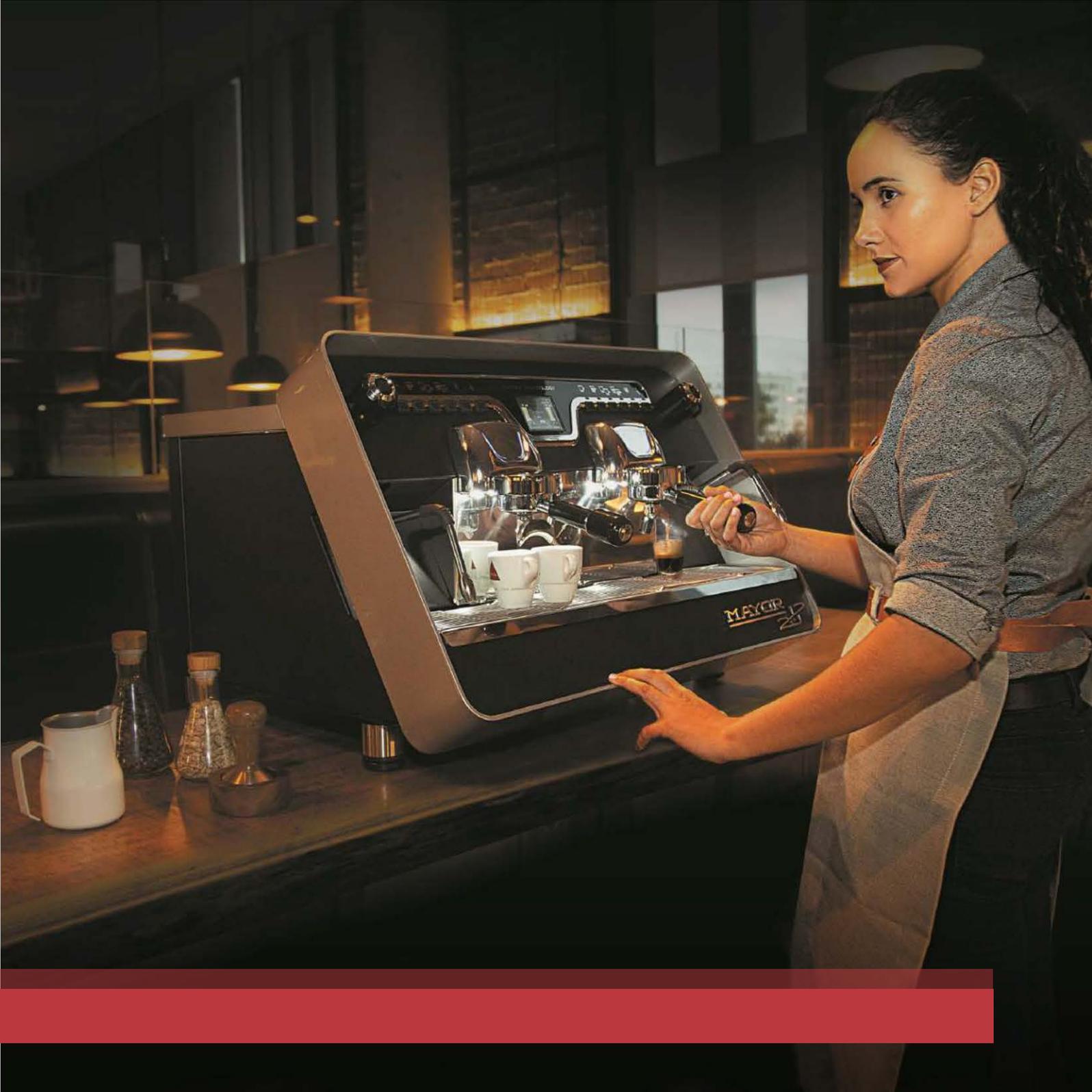
6000 w Potência

78 KG Peso



Cód. 4000955 - Preto
Cód. 4000954 - Branco





MAYOR 1720



SISTEMA DE CONTROLO DIGITAL

Alarmes para manutenção ou apresentação de erros do equipamento. Permite programar alguns parâmetros para um melhor desempenho e funcionamento do equipamento. Programa dose de bebida para os diversos botões.



AQUECEDOR DE CHAVENAS

Permite ligar e desligar aquecedor de chávenas bem como sua programação.



AUTO ON/OFF

Programa hora de ligar/desligar automático da máquina.



ESTATÍSTICAS

Permite consultar o nº de serviços realizados pela máquina para um maior controlo do utilizador



DEFINIÇÕES

Permite programar alguns parâmetros para um melhor desempenho e funcionamento do equipamento.



PROGRAMAÇÃO DE DOSES

Programar dose de bebida para os diversos botões.



ALARMES

Alarmes para manutenção ou apresentação de erros do equipamento.

+70 Kg/mês Consumo Aconselhado

13 L capacidade da caldeira

1 Água Quente

2 Torneira de Vapor

4700 w Potência

79 KG Peso



Cód. 4000984 - **2 grupos**

1720 de 3 grupos Sob Consulta

*Outras cores disponíveis (consultar Stock)







MOINHOS
MAYOR





MOINHO MAYOR RAYA 65

40 KG/mês	Consumo Aconselhado
12,6 Kg	Peso
350 w	Potência
220 - 240 v	Voltagem
50/60 Hz	Frequência
65 mm	Diâmetros das mós
1,4 Kg	Capacidade da tremonha
2,7 g/s	Produção
1290	Rpm



Cód. 4000101 - Preto
Cód. 4000100 - Branco



MOINHO MAYOR RETYRO 75

+60 KG/mês	Consumo Aconselhado
13,2 Kg	Peso
800 w	Potência
220 - 240 v	Voltagem
50/60 Hz	Frequência
75 mm	Diâmetros das mós
1,4 Kg	Capacidade da tremonha
4,2 g/s	Produção
1400	Rpm



Cód. 4000105 - Preto
Cód. 4000104 - Branco



MOINHO MAYOR XEVORA 65 O.D

40 KG/mês	Consumo Aconselhado
11,8 Kg	Peso
350 w	Potência
220 - 240 v	Voltagem
50/60 Hz	Frequência
65 mm	Diâmetros das mós
1,4 Kg	Capacidade da tremonha
2,7 g/s	Produção
1290	Rpm



Cód. 4000103 - Preto
Cód. 4000102 - Branco



MOINHO MAYOR CAYA CONYCAL .O.D

+60 KG/mês	Consumo Aconselhado
16 Kg	Peso
850 w	Potência
220 - 240 v	Voltagem
50/60 Hz	Frequência
68 mm	Diâmetros das mós
1,4 Kg	Capacidade da tremonha
4,0 g/s	Produção
335	Rpm



Cód. 4000107 - Preto
Cód. 4000106 - Branco



MOINHOS MAYOR

MOINHO MAYOR IBERYA O.D.

+60 KG/mês	Consumo Aconselhado
13,2 Kg	Peso
800 w	Potência
220 - 240 v	Voltagem
50/60 Hz	Frequência
75 mm	Diâmetros das mós
1,4 Kg	Capacidade da tremonha
4,2 g/s	Produção
1400	Rpm



Cód. 4000109 - Preto
Cód. 4000108 - Branco





TecniDelta

equipamentos hoteleiros, lda

www.tecnidelta.pt

