

BARISTA PROFESIONAL AUTOMÁTICA



- » Cafeteras para expreso y bebidas a base de leche (capuchinos).
- » Para conectar a la red de agua y garrafón.
- » Termostato de seguridad para la resistencia en caso de falta de agua.
- » Pre-infusión para un café gourmet.
- » Tubos vapor y agua en acero inoxidable multidireccionales a 360°.
- » El tubo de vapor permanece frío al tacto reduciendo el riesgo de quemadura por contacto.
- » La incrustación de la leche se reduce al máximo facilitando su limpieza.
- » Ciclo de lavado automático.
- » Perillas de grandes dimensiones, agradables al tacto y con goma anti-deslizante.
- » Botonera retro-iluminada de fácil programación.
- » Iluminación Led en zona de trabajo.
- » Manómetros de alta precisión.
- » Bandeja inoxidable de fácil limpieza con rejilla a "hilo" para no ensuciar la base de las tazas.
- » Mango ergonómico a 10% de inclinación facilita uso para un perfecto prensado de molienda.
- » Anticalcáreo no adhesión de la cal.
- » Caldera y resistencia en Al T-304 grado alimenticio.
- » Ahorro energético hasta un 30% con respecto a calderas de cobre.

1 GRUPO



2 GRUPOS



MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	RESISTENCIA	CALDERA	ALIMENTACIÓN
BARISTA PRO 1GR	40 kg.	44 cm	45 cm	54 cm	1800 W	6 Lts	120 V
BARISTA PRO 2GR	71 kg.	70 cm	53.5 cm	47.5 cm	3500 W	13 Lts	120 V