

BARISTA T ZERO

Un producto que incorpora tecnología de última generación. Multi-grupo. control PID completo. Energicamente eficiente. Una gama de cafeteras tecnologicamente avanzadas, muy competitivas y de alta calidad.



DATOS TÉCNICOS

Medidas(w/h/d) (mm)	700×475×535
Potencia caldera (110v)	3500W 50-60Hz
Potencia grupos café (W)	1000 × 2
Peso (Kg)	71
Capacidad caldera vapor (L)	8.5
Salidas Vapor	2
Salidas Agua	1

COLORES DISPONIBLES



TECNOLOGÍA MULTI GRUPO INDEPENDIENTES CON CONTROL PID

Altas prestaciones profesionales: Estabilidad térmica garantizada (en uso continuo o espaciado. Alta producción de vapor (caldera independiente de gran volumen)



CAFÉ LIMPIO

Minimas migraciones de metales a la bebida por la utilización de acero inoxidable.



SUMINISTRO DE AGUA LÍMPIA EN CADA USO

No utiliza agua estancada y constantemente recalentada en la producción de café, no alterando la cantidad de oxígeno en el agua y mejorando el sabor del café. El agua de cada café viene directamente de la red de agua, llegando agua fresca y filtrada al grupo.



EFICIENCIA ENERGÉTICA

Reducir el consumo energético de la máquina era un objetivo clave en la tecnología T. Tenía que ser un producto sostenible y se ha conseguido. Obtenemos un ahorro medio de un 40% respecto a una máquina tradicional y un 25% respecto a otras máquinas multigrupo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tecnología multi grupo (on/off por grupo). Grupos termodinámicos profesionales.

Caldera vapor independiente

Acero inoxidable AISI 316. Gran robustez y capacidad

PID control para cada grupo.

Estabilidad térmica (+/- 0,5 °C)

Pre-calentamiento dinámico (grupos de café).

Eficiencia energética (- 50%).

Bomba volumétrica de alto rendimiento. Presión constante después de un uso prolongado y simultáneo de los grupos.

Potente vapor (tubo 10 mm, anti calórico, acero inoxidable).

Filtros alta precisión en acero inoxidable AISI 304

TECNOLOGÍA T

Una gestión del agua más limpia, estable y sostenible.

