



Cafetera Semiautomática BAR 2M



Producción:
240 espressos / hora



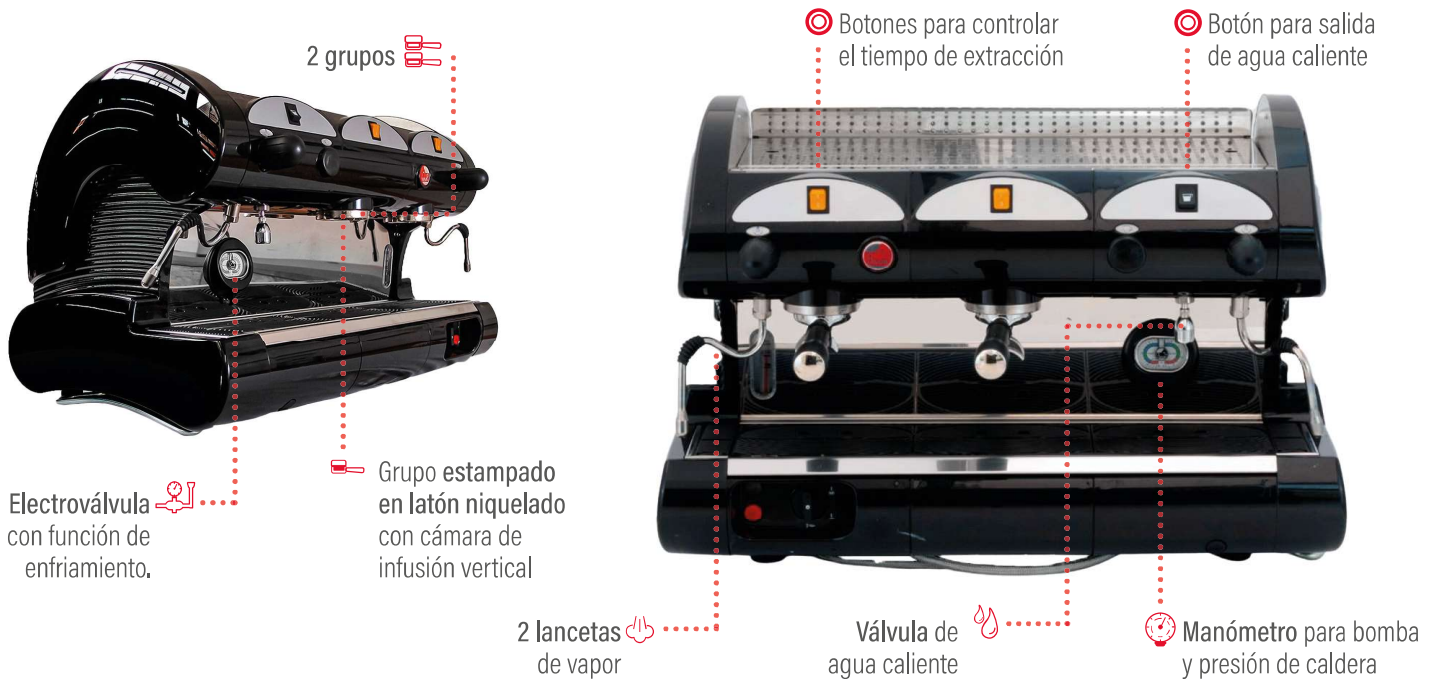
Caldera:
13 litros



Uso recomendado para
cafeterías y restaurantes



Disponible en
Rojo y Negro



Características técnicas:

- Grupo estampado en latón niquelado con cámara de infusión de café vertical y sistema de presurización.
- Caldera de cobre equipada con intercambiador transversal con inyectores frontales para cada grupo.
- Sistema de circulación hidráulica termosifónica independiente para cada grupo.
- Botón de carga manual de agua de la caldera.
- Calientatazas eléctrico independiente con indicador luminoso.
- Dispositivo anti-vacío.
- Manómetro de doble escala para control de presión de bombas y calderas.
- Función de preinfusión.
- Entrega de agua caliente mixta.
- Autonivel electrónico.
- Control visual del nivel del agua.
- Una lanceta de vapor articulada.
- Segunda lanceta de vapor articulada.

Fronte	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
78 cm	53 cm	56 cm	67 Kg.	220 V.	4270 W.	20 Amp.

- Un grifo dispensador de agua caliente con varilla articulada
- Cappuccino Automático BAR.
- Asas telescópicas para el transporte de la máquina.
- Calefacción eléctrica con termostato de seguridad.
- Calefacción de gas.
- Electrobomba: interna de serie.