



Cafetera Semiautomática PUB 2M



Producción:
100 espressos / hora



Caldera:
6 litros



Uso recomendado para
cafeterías y restaurantes



Disponible en
negro y rojo

Perilla para salida
de agua caliente

Perilla para
salida de vapor

Válvula de
agua caliente

1 lanceta
de vapor

Botón para controlar
el tiempo de extracción

Manómetro para
bomba y presión
de caldera

2 Grupos estampados en latón niquelado
con cámara de infusión vertical

Características técnicas:

- Cámara de infusión de café vertical y sistema de presurización.
- **Caldera de cobre** equipada con inyectores frontales para cada grupo
- Sistema de circulación **hidráulica** para cada grupo
- **Dispositivo anti-vacío**
- **Manómetro** para control de presión de caldera
- **Regulador automático electrónico** del nivel de agua en la caldera
- **1 lanceta de vapor**
- **1 válvula de agua caliente**
- **Calefacción eléctrica** con termostato de seguridad
- **Electrobomba:** interna de serie; externo bajo pedido
- **Conexión a la red hídrica**

Frente	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
50 cm	51 cm	52.2 cm	44 Kg.	120 V.	1500 W.	12 Amp.