CAFETERA PROFESIONAL BAR-2

ascaso
BARCELONA
1962

CARACTERISTICAS

- Ancho: 600mm
- Fondo: 440mm
- Alto: 420mm
- Peso: 34Kg
- 1 Vaporizador y 1 grifo para agua caliente
- Procedencia: ESPAÑA
- Capacidad Caldera 5 litros
- Máquina Profesional Española de 2 grupos de erogación de MEDIANA PRODUCCIÓN.
- Nuestras máquinas Bar disponen de preinfusión. Establecida en fábrica pero programable a través de la botonera. En el momento de la erogación, el café molido se ?prebaña?, durante pocos segundos, de agua caliente sin presión. Posteriormente será extractado con agua caliente bajo la presión de la bomba. Esto permite aumentar la extracción de sustancias hidrosolubles y obtener una crema más densa y permanente.
- Todos los componentes de latón que están en contacto con el agua tienen un tratamiento especial que reduce drásticamente el plomo y otros metales en la bebida.
- Caldera en inox ASI 304L Gran Robustez. Grosor caldera: 2mm.
- La caldera inox proporciona gran ESTABILIDAD TÉRMICA y AHORRO ENERGÉTICO. El cobre es un óptimo conductor de calor, y en consecuencia, un gran disipador de calor. No es un material ideal para mantener estabilidad térmica. Por este motivo necesita gran cantidad de potencia para mantener una térmica ideal.
- El acero inoxidable es un pésimo conductor de calor, y un pésimo disipador de calor. Esto hace que sea un material que necesita menos potencia para mantener una estabilidad térmica óptima. Es más estable térmicamente que el cobre.

- Es ALIMENTARIA. El acero inoxidable ni sus soldaduras, liberan óxidos. Tiene una resistencia óptima a la corrosión. Es ideal bajo el punto de vista sanitario.
- Aporta RESISTENCIA MECÁNICA. El cobre tiene una resistencia mecánica casi nula. El acero inoxidable tiene una gran resistencia mecánica.
- Es ANTICALCAREA. El acero inoxidable es el material ideal para la no adhesión de la cal.
- Mango portafiltro ergonómico Su forma ergonómica con banda antideslizante transmite una agradable sensación de fuerza y sensibilidad. Sus 10º de inclinación, facilitan su uso y, a la vez, el reposo horizontal del portafiltro en el banco para un perfecto prensado de la molienda.
- Tubos: En acero inoxidable. Multidireccional a 360º. La incrustación de la leche, se reduce al máximo, facilitando su limpieza.
- Pomos de vapor y agua: De grandes dimensiones para facilitar su uso, de forma innovadora y agradable al tacto. Está provisto de una amplia zona de goma antideslizante.
- La cafetera Bar está completamente fabricada en acero inoxidable y acero .
- Viene provista de manómetros de alta precisión y diseñados con aro cromado.
- Seguridad y fácil acceso. La gama barista dispone de las medidas de seguridad necesarias, para ofrecer un producto totalmente fiable: relé estático de 40 amperios, cableado anticalórico de alta calidad, autonivel electrónico en la caldera, termostato de seguridad para la resistencia en caso de falta de agua y grifo de vaciado de la caldera.
- La máquina ha sido diseñada para un fácil acceso a todos sus componentes. La bomba se puede regular externamente.
- Cafetera Profesional de 2 Grupos Semi Automática.
- Llenado Automatico de agua de la caldera (Equipo para Conexion Directa a la red)
- Voltaje: 220volts 50hz
- Potencia: 3200 watts
- Capacidad: 5lts