

PRODUCCIÓN
120
TZAS/HR
APROXIMADAMENTE

Recomendación
de Compra



CAFETERÍA O
RESTAURANTE
CHICO



HORARIOS
TRÁFICO
BAJO/MODERADO



CLIENTES
EN FILA
DE 2 A 4

ITALBAR 1 GPO.

LA MEJOR PARA INICIAR TU CAFETERÍA

Cafetera Profesional ITALBAR1 de un Grupo de espresso de gran estabilidad de temperatura, su caldera de gran capacidad le permite obtener la extracción de café, vapor para capuchino y agua caliente con una capacidad de hasta 120 tazas por hora. "INSUPERABLE"

CARACTERÍSTICAS

- Cafetera italiana Semiautomática.
- 1 Grupo profesional.
- Caldera de latón de 4.5 lts.
- 1 Lanceta de vapor.
- 1 Salida de agua caliente para Té.
- Frente en acero inoxidable.
- Cuerpo Exterior reforzado con elegante diseño
- Sistema de erogación semiautomática.
- Capacidad de erogación hasta 120 tazas/hr.
- Manómetro para la visualización de la presión de la caldera.
- Electrobomba incorporada.
- Nivel automático.

MADE IN ITALY



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FRENTE	FONDO	ALTO	PESO	WATTS	VOLTS	Hz
385 mm	530 mm	560 mm	34 kg	1600	120	60