



• PRODUCCIÓN
APROXIMADAMENTE.
120
TZAS/HR

Recomendación de Compra



CAFETERIA Ó
RESTAURANTE
CHICO



HORARIOS
TRÁFICO
BAJO/MODERADO



CLIENTES
EN FILA
DE 2 A 4

ITALBAR 1 GPO.

LA MEJOR PARA INICIAR TU CAFETERÍA

Cafetera Profesional ITARLBAR1 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 |