



# Cafetera Automática PUB 2V



Producción:  
100 espressos / hora



Caldera:  
6 litros



Uso recomendado para  
cafeterías y restaurantes



Disponible en  
negro y rojo

Perillas para salida de  
vapor y agua caliente

Válvula de  
agua caliente

Grupo estampado en latón  
niquelado con cámara de  
infusión vertical



4 dosificaciones de  
tamaño de taza



Manómetro para bomba  
y presión de caldera



1 lanceta  
de vapor

## 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 válvula de agua caliente**
- **1 lanceta de vapor**
- **Calefacción eléctrica** con termostato de seguridad de rearme manual.
- **Electrobomba:** interna de serie; externo bajo pedido.
- **Conexión a la red hídrica Calientatazas eléctrico.**
- **Control digital y microprocesador.**
- **Recuperación automática de nivel.**

Frente	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp.
50 cm	51 cm	52.2 cm	44 Kg.	120 V.	1600 W.	12 Amp.

- Preparación continua y control de detención.
- Fabricada en **acero inoxidable.**