

CAFETERAS // AMERICANO

PERCOLADORAS

Modelos: 12-12 A, 20-20 A, 12-12 E/G, 20-20 E/G



MODELO	PESO	ALTO	FONDO	ANCHO	CAPACIDAD		CAP. TANQUE ENVOLVENTE	TIEMPO PREP.	ELÉCTRICAS		
					Lts.	Tzas.			Resist.	Consumo	Aliment.
12-12 A	43 kg	69.0 cm	44.0 cm	94.0 cm	24	144	51 L	70 min	2x1700 W	26.5 A	127 V
20-20 A	48 kg	77.0 cm	44.0 cm	99.0 cm	40	240	68 L	70 min	2x2200 W	34.5 A	127 V
12-12 E	31 kg	62.0 cm	44.0 cm	88.0 cm	24	144	51 L	70 min	2x1700 W	26.5 A	127 V
12-12 G	31 kg	62.0 cm	44.0 cm	88.0 cm	24	144	51 L	150 min	N/A	N/A	N/A
20-20 E	36 kg	70.0 cm	44.0 cm	93.0 cm	40	240	68 L	70 min	2x2200 W	34.5 A	127 V
20-20 G	36 kg	70.0 cm	44.0 cm	93.0 cm	40	240	68 L	240 min	N/A	N/A	N/A

- » Tanque envolvente, tanques para café, tapas y porta filtros, hechos de acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- » Llaves de salida de café o agua en latón cromado y manijas de baquelita de dos posiciones a prueba de goteo.
- » Llaves de entrada de agua en latón cromado y perillas de baquelita.
- » Indicadores de nivel de agua o café.
- » Termómetro indicador de temperatura.
- » Sistemas de calentamiento a gas L.P. 11-13 Lb./Pulg2.
- » Válvulas pilostáticas para mayor seguridad del equipo (termostato en el caso de las manuales).
- » Sistema de conservación de temperatura eléctrica y/o a gas (80-90° C).
- » Sistema de calentamiento o resistencias de inmersión en modelos eléctricos.

PERCOLADORAS MANUALES

- » Disponibles en sistema eléctrico y a gas.

AUTOMÁTICAS

- » Control eléctrico para llenado de agua automático del tanque envolvente (protege las resistencias).
- » Leds Indicadores visuales de encendido, calentando, percolando y recuperación de nivel agua.
- » Timer para el colado automático del café.
- » Sistema auxiliar de colado.



* Las percoladoras modelos 40-40 y 50-50 automáticas son sobre pedido.



* Modelo eléctrico.