

BAR ONE 2GR

Alta calidad de materiales y componentes

Fabricada en acero inoxidable y componentes de primeras calidades.

Es la opción profesional perfecta para establecimientos de hostelería con un consumo moderado de café.



DATOS TÉCNICOS

Medidas (w/h/d) (mm)	560×450×540
Capacidad caldera vapor (L)	4
Peso Kg	56
Potencia (W)	3350
Presión bomba (atm)	20
Termostatos café electrónicos	Regulable electrónicamente
Termostato seguridad	Sí
Portafiltro latón	58 mm
Electroválvula Antigoteo	Sí
Grupos independientes	Sí
Grupo vapor independiente	Sí
Agua Independiente	Sí
Prensa café / Cuchara 7gr	Sí
Válvula presión regulable	Sí
Altura salida a la taza	12 cm



Grupo termodinámico
Estabilidad térmica.
Calidad en taza.



100% ALIMENTARIO



AGUA LIMPIA



EFICIENCIA ENERGÉTICA



FABRICADO EN BARCELONA CON TECNOLOGÍA PROPIA

TUBO VAPOR Y AGUA

En acero inoxidable.
Multidireccionales a 360°.
El tubo permanece frío al tacto, reduciendo el riesgo de quemaduras por contacto.

La incrustación de la leche se reduce al máximo, facilitando su limpieza.



PORTAFILTROS PROFESIONALES

Todas nuestras máquinas están provistas de portafiltros de latón niquelado y cacillos de acero inoxidable. Su forma ergonómica transmite una agradable sensación de fuerza y sensibilidad.



THERMOBLOCK ALUMINIO + INOX

- Agua limpia.
- Estabilidad Térmica
- 100% alimentario.
- Menos cal.
- Vapor.



PATAS REGULABLES

Utilizamos patas de 60mm de diámetro. De inox. Robustas. Extensibles con sistema de rosca, consiguiendo una diferencia entre topes de 30mm de altura. Ponla a tu gusto!

