TechCoffee
ESPRESSO COFFEE MACHINE

TC-F2Plus

(Nevera y calienta tazas Opcional)

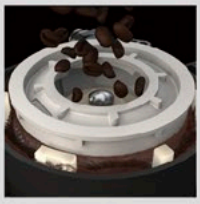
(Nevera Opcional)

La cafetera completamente automática TC F2Plus es para uso comercial, como restaurantes, panaderías y desayunos, hoteles, cafeterías, catering, oficinas, etc. El experto en café comercial nace para hacer el café que alcanza el nivel de barista profesional.

CARACTERISTICAS GENERALES

El cuerpo metálico y la cafetera proporcionan una garantía poderosa de larga duración y alta estabilidad en condiciones comerciales.

El sistema de espumado de leche suave y caliente hace que la espuma sea muy suave, puede limpiarse fácilmente mediante su mecanismo de autolimpieza.



Las cuchillas de cerámica de tipo plano, ciclo de vida de molienda de 500 kg, muelen con precisión los granos en polvo de tamaño unificado, lo que resalta el sabor único.

El panel táctil de 10 "es fácil de usar, directo y eficiente, por lo que el café personalizado está a su alcance.

CAPACIDAD

Salida por hora basada en DIN18873-2
Producción diaria recomendada: 300 tazas

Salida por hora	Individual	Dobles
Espresso	156	210
Americano	120	150
Capuccino	50	60

Salida de agua caliente por hora: 30L
Capacidad del tanque de agua: 4L
Capacidad de la tolva de granos: Aprox 2*1200g
Capacidad de la tolva de sabores: Leche 600 g, Chocolate 1000g
Capacidad del contenedor en polvo: Aprox. 100 piezas (Base en 10 g / piezas)

PARÁMETROS TECNICOS

Voltaje: 220-240v 50 / 60Hz
Potencia: 1500 / 1700w
Conexión de tubos: G3 / 4´cambiar en tubo de metal G3 / 8´Longitud 1.5M
Presión del agua: Max 600Kpa (6Bar)
Dimensiones: (W*D*H) 34 * 54 * 83 cm/ 41 * 50 * 58cm
Peso de la máquina: 45kg