



LÍNEA COMPLEMENTARIOS

PERCOLADOR PROFESIONAL 11L

Percolador profesional de café de 15L, fabricado en acero inoxidable de alta calidad. Ideal para restaurantes, oficinas y eventos, garantiza una preparación rápida y eficiente. Su diseño resistente, moderno y duradero mantiene el café caliente por más tiempo, mientras que su funcionamiento asegura una extracción óptima del sabor. Fácil de usar y limpiar, es la solución perfecta para grandes volúmenes de café.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Capacidad de 11L
- Rendimiento de 60 tazas de 170ml
- Termostato de alto poder de calentamiento
- Eficiente y resistencia duradera
- Cómoda y fácil de limpiar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Volumen | 11L |
| Voltaje | 220V |
| Frecuencia | 50Hz |
| Potencia | 1600W |
| Peso | 4Kg |
| Dimensiones | ø260x450mm |
| Temperaturas | Min 30°C - Máx. 100°C |

IMPORTANTE - Modo de uso

Para percolar café molido, el termostato debe estar en 90° C



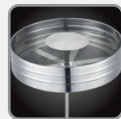
Asas laterales y superior de aislamiento térmico



Indicador de nivel graduado entre 1L a 11L



Llave de plástico multidireccional antigoteo



Filtro colador de acero inoxidable



Interruptor con luz roja y verde



Cuerpo de Acero inoxidable AISI 304



Termostato ajustable entre 30°C a 100°C

