

CAFETERA H-CA20



CAFETERA H-CA 20

UTILIZACIÓN

Con un ciclo de trabajo, se obtienen 20 litros de café líquido.

El proceso dura entre 50-60 minutos, dependiendo de la temperatura a la que se encuentra el agua con la que se llena el depósito.

CONSTRUCCIÓN

Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. La máquina va provista de ruedas para su transporte. Los elementos principales son: un depósito donde se calienta el agua, un tamiz ensamblado al recipiente de recogida de café y una bomba para el trasvase de agua desde el depósito de líquidos al recipiente de café. El agua se calienta por medio de resistencias eléctricas.

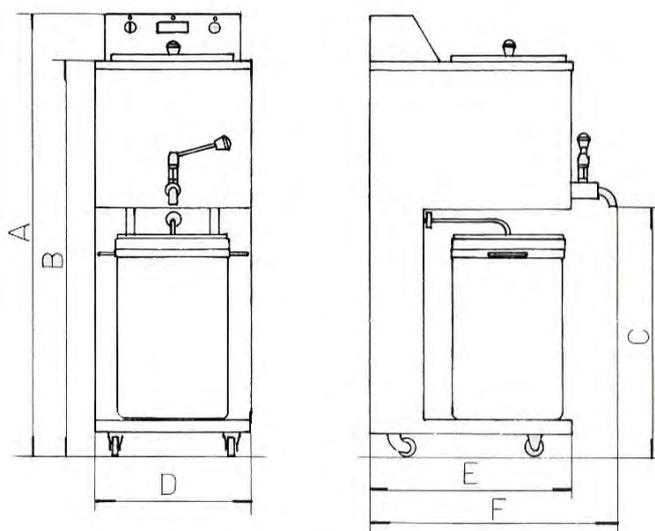
Dispone de selector automático/manual, termostato y botón de inicio de ciclo.

FUNCIONAMIENTO

Dispone de modo manual o automático. En el modo automático, llenar el depósito de agua (máx. 20l.), llenar el tamiz de café molido (máx. 2Kg). Poner el selector en modo automático, regular el termostato según la temperatura a la que se quiera calentar el agua y pulsar botón de "ciclo". Una vez el agua llega a la temperatura seleccionada en el termostato, se acciona la bomba y el depósito de café se va llenando. El modo manual activa las resistencias del depósito, pudiendo calentar cualquier producto alimenticio, como pueden ser lácteos, café, etc.

NOTA

La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de esta máquina sin que ello sea causa de reclamación.



CARACTERÍSTICAS

MODELO	H-CA 20					
MEDIDAS (mm)	A	B	C	D	E	F
	1.190	1.065	700	410	540	665
POTÉNCIA (kW)	4					
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)	230 / 400 (trifásica)					
DURACIÓN DEL PROCESO (min)	45 (aprox.)					
PESO NETO (kg)	100					

MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICACIÓN E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN Y APARATOS A PRESIÓN
POLIGONO INDUSTRIAL SEGORB, S/N. – TEL. 96 561 05 85 / 96 561 07 82 – FAX. 96 561 06 52
www.mejisa.com – e-mail: info@mejisa.com
03100 JIJONA (ALICANTE)

