

CAFETERA H-CA 10



DESCRIPCIÓN

La **H-CA 10** es una cafetera industrial diseñada para la elaboración eficiente de grandes volúmenes de café líquido. En un solo ciclo de trabajo permite obtener hasta **10 litros de café recién preparado**, garantizando un resultado homogéneo, de alta calidad y listo para servir. También sirve para otros tipos de productos como la cebada o infusiones.

PROCESO DE PRODUCCIÓN

El funcionamiento se basa en un sistema de calentamiento eléctrico del agua mediante resistencia y un proceso de filtrado controlado.

El tiempo total de elaboración es de aproximadamente **45 minutos**.

El café se produce de forma automática y dosificada, saliendo por el tubo de servicio **litro a litro**, a intervalos regulares de 4 a 5 minutos.

APLICACIONES

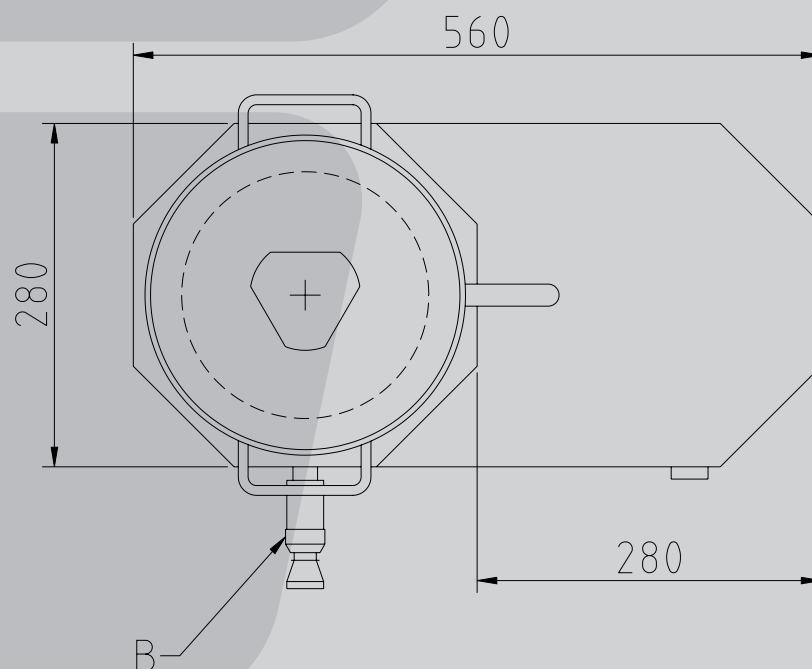
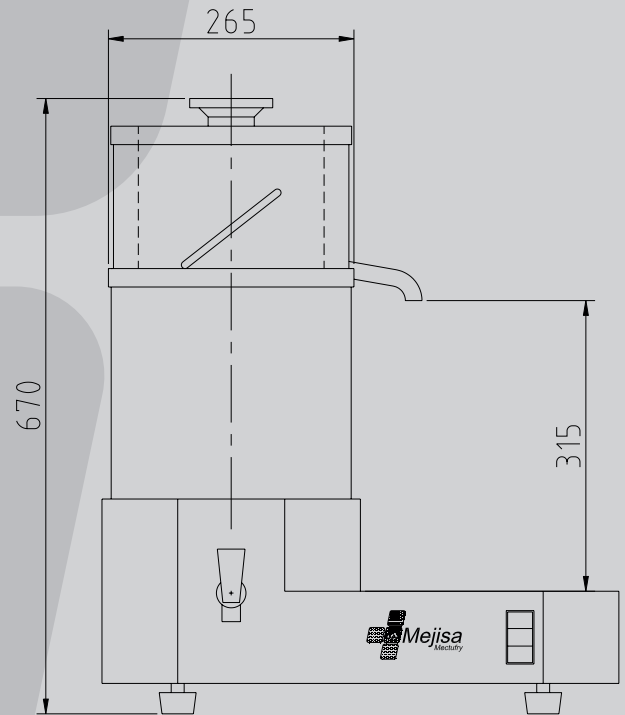
Gracias a su capacidad y facilidad de uso, la cafetera H-CA 10 es ideal para elaborar grandes cantidades de café, con el objetivo de servirlo caliente, frío o granizado con o sin azúcar.

NOTA: Mejisa puede realizar pruebas de producto en nuestras propias instalaciones a petición del cliente.

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

La H-CA 10 destaca por su capacidad para producir grandes volúmenes en un solo ciclo, ofreciendo un alto rendimiento sin renunciar a la fiabilidad. Su construcción robusta y duradera, junto con el uso de materiales higiénicos de grado alimentario, garantiza un funcionamiento seguro incluso en usos intensivos.

Además, su manejo es sencillo e intuitivo, lo que facilita el trabajo diario y reduce los tiempos de aprendizaje, mientras que su bajo mantenimiento la convierte en un equipo práctico y eficiente dentro de un formato compacto.





CONSTRUCCIÓN

La cafetera H-CA 10 está fabricada en acero inoxidable 18/8 AISI-304, resistente a la corrosión y apto para contacto alimentario.

Su estructura inoxidable con apoyos antivibración garantiza estabilidad, mientras que el calentamiento por resistencia eléctrica y el grifo de vaciado facilitan el uso y la limpieza.

Incorpora sistema de filtrado con tamiz, tapa transparente para control visual y un manejo sencillo mediante pulsador de marcha y paro con piloto luminoso, ofreciendo una solución higiénica y fiable para uso profesional continuo.



FUNCIONAMIENTO

- 1** Llenar el depósito de la máquina con agua (máximo 11 litros).
- 2** Depositar el café molido en el tamiz (hasta 1 kg).
- 3** Colocar correctamente el tamiz en su recipiente.
- 4** Cerrar la tapa transparente.
- 5** Accionar el pulsador de puesta en marcha.

Durante el proceso, el café irá saliendo automáticamente por el tubo de servicio, de forma dosificada y continua.

Al finalizar el ciclo y vaciarse el depósito de agua, la máquina se detiene de manera automática gracias a su **detector de nivel integrado**, evitando sobrecalentamientos y garantizando un uso seguro.





ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN

Para la correcta instalación y puesta en servicio de la cafetera H-CA 10 se requiere únicamente:



Toma eléctrica monofásica 230 V

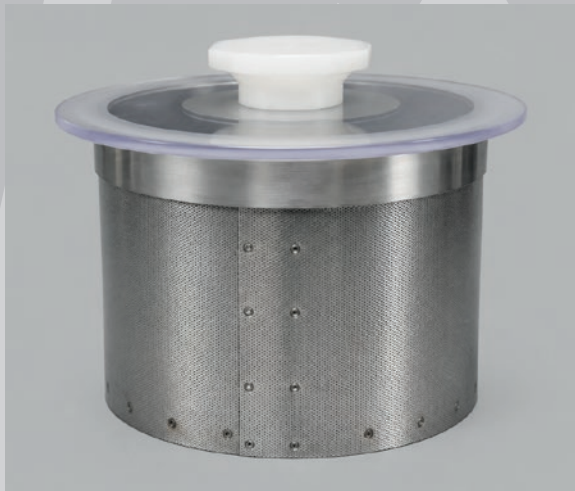


Enchufe con conexión a tierra



Superficie plana y estable de apoyo

No precisa instalaciones complejas: es un equipo **plug & play**, listo para trabajar desde el primer momento.



MODELO	H-CA 10
ALIMENTACIÓN	Monofásica 230 V
POTENCIA RESISTENCIAS	1'5 kW
VOLUMEN DEL DEPÓSITO	10 litros
CAPACIDAD DEL TAMIZ	1 kg
TIEMPO DE PRODUCCIÓN	45 min aprox.
MEDIDAS	560x670x280 mm.
PESO NETO	25 kg

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 objeto de reclamación.

**Calidad,
profesionalidad
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

www.mejisa.com

