



BAR KAP

Especialmente creada para establecimientos con un consumo bajo o moderado.

Modelo cápsula (opción depósito de agua o conexión red).



Grupo termodinámico.

Estabilidad térmica. Calidad en taza. Menos cal. El inox reduce las incrustaciones.



100% alimentario. Circuito de agua en inox aisi 316. No hay migraciones de metales en el agua. Cumple normativa europea EN 16889.



Agua limpia. El agua es nueva y limpia en cada café. No se altera su aroma ni su sabor. Agua no estancada y recalentada constantemente (sistema caldera).



Eficiencia energética. Hasta un 60% más eficiente que una máquina con caldera tradicional. Su tecnología (control electrónico de temperatura, multi grupo, grupos termodinámicos), consiguen un resultado excepcional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tecnología multi grupo (on/off por grupo). Grupos termodinámicos profesionales.

Grupo thermoblock. Grupo profesional de última generación. 100% alimentario, gran estabilidad térmica, agua limpia, menos cal, vapor ilimitado,....



Caldera vapor independiente. Acero inoxidable AISI 316. Gran robustez y capacidad. (4L)

Estabilidad térmica (+- 1,5°C) en uso continuo o espaciado.

Eficiencia energética (- 60%).

Control electrónico de la temperatura independiente y regulable en cada grupo.

Flexibilidad. Depósito agua extraíble (5L-1gr 10L-2gr 10L-3gr) o conexión red.

Válvula de presión regulable. 8 a 15 bars..

Tubos vapor y agua en acero inoxidable. Multidireccionales a 360°. El tubo permanece frío al tacto, reduciendo el riesgo de quemadura por contacto.

Bombas silenciosas. Auto cebantes.

Para sistema cápsula.

10 alarmas.

MODELOS



BAR KAP 1GR



BAR KAP 2GR



BAR KAP 3GR

DATOS

	1GR	2GR	3GR
Medidas (mm)	440/450/540	560/450/540	700/450/540
Potencia (230 V)	2200	3200	4200
Peso (kg)	35	56	75
Capacidad caldera vapor (L)	4	4	4
Presión bomba (atm)	20	20	20
Depósito agua (L)	5	10	10

Ver datos completos en www.ascaso.com