

# BARISTA

## Modelos y Versiones

Inox



Barista 2GR



Barista 1GR



Barista 3GR

Black & wood



Barista 2GR



Barista 1GR



Barista 3GR

# BARISTA [RAISED]



Barista 2GR PRO RAISED



Versión "Raised".  
La versión standard tiene una distancia de salida de café a taza de 8,5 cm. Los modelos elevados ofrecen una distancia de 12 cm.

Características técnicas	BARISTA 1 GR	BARISTA 2 GR	BARISTA 3 GR
Medidas	440x450x540 mm	700x475x535 mm	920x475x535 mm
Potencia caldera 220V	1800 W 50-60 Hz	3500 W 50-60 Hz	4600 W 50-60 Hz
220/380V	1800 W / Opcional	3500 W / Opcional	5500 W / Opcional
Peso (kg)	40	71	93
Capacidad caldera (l)	6	13	18
Vapor	1	2	2
Agua	1	1	1
Pies regulables	X	X	X
Manómetro doble presión caldera/bomba	X	X	X
Motor bomba rotativa	X	X	X
Preinfusión	X	X	X
Portafiltro 1 Café / 2 Cafés / Ciego	1/1/1	1/2/1	1/3/1
Autonivel electrónico	X	X	X
Grifo vaciado caldera	X	X	X
Presostato/Válvula de vacío/Válvula de seguridad	X	X	X
Presostato Sirai	X	X	X
Dosificación volumétrica	X	X	X
Luz led grupos	X	X	X

# BARISTA

Código	Color	Grupos	Raised	Voltaje	Fases
<b>BAR223</b>	Inox / Negra	1		230 / 380 V	2
<b>BAR227</b>		1	•		2
<b>BAR202</b>		2			2
<b>BAR203</b>		2	•		2
<b>BAR207</b>		2			3
<b>BAR209</b>		2	•		3
<b>BAR204</b>		3			2
<b>BAR205</b>		3			3
<b>BAR206</b>		3	•		2
<b>BAR208</b>		3	•		3

Código	Color	Código	Color	Grupos	Raised	Voltaje	Fases
<b>BAR230</b>	Negra / Madera	<b>BAR226</b>	Full Inox	1		230 / 380 V	2
<b>BAR235</b>				1	•		2
<b>BAR238</b>		<b>BAR228</b>		1			3
<b>BAR241</b>				1	•		3
<b>BAR231</b>		<b>BAR210</b>		2			2
<b>BAR236</b>		<b>BAR214</b>		2	•		2
<b>BAR239</b>		<b>BAR212</b>		2			3
<b>BAR242</b>		<b>BAR217</b>		2	•		3
<b>BAR232</b>		<b>BAR211</b>		3			2
<b>BAR237</b>		<b>BAR215</b>		3	•		2
<b>BAR240</b>		<b>BAR213</b>		3			3
<b>BAR243</b>				3	•		3

## Accesorios

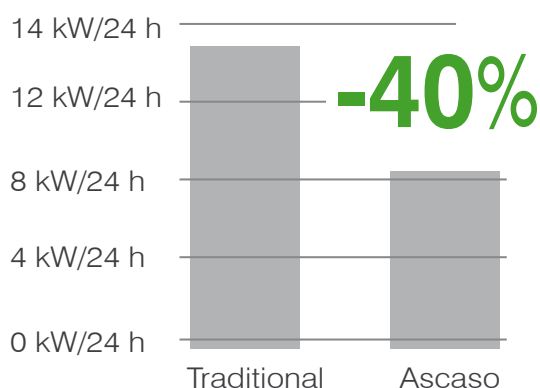
Descripción	
	Funda térmica
	Calientatazas eléctrico
Código	Descripción
<b>PM.279</b>	Portafiltro sin fondo
<b>PM.278</b>	Portafiltro cápsula

[Consultar precios](#)

## Acero inoxidable: Un material extraordinario

### Ahorro energético

Garantizamos un ahorro de un 40% respecto a una máquina similar con caldera de cobre y sin funda térmica.



(Ahorro medio 5.5 kW/24 h /  
Ahorro anual: 300 €)

### AISI316 Soldadura Plasma

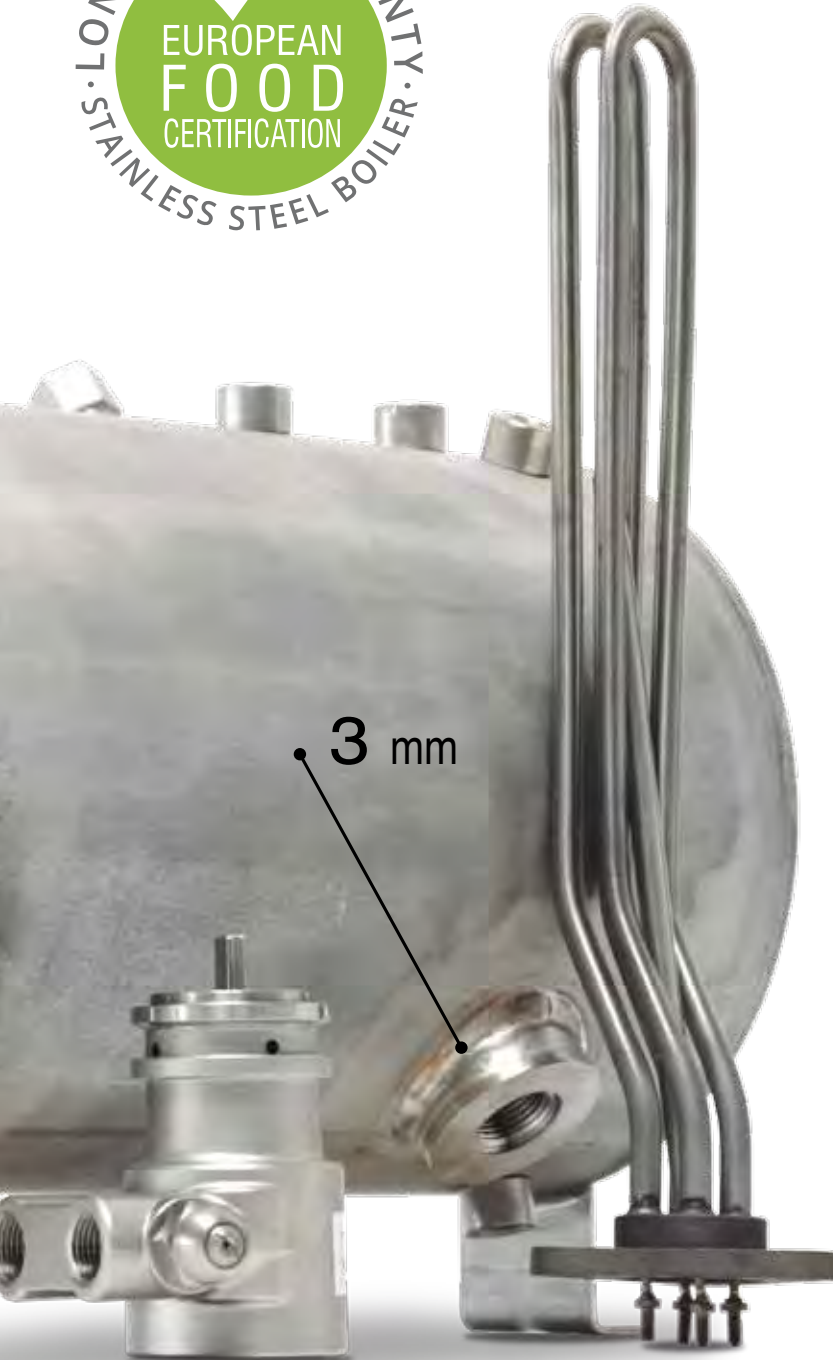


### Estabilidad Térmica: optimiza el resultado en taza

El cobre es un óptimo conductor de calor, y en consecuencia, un gran disipador de calor. No es un material ideal para mantener la estabilidad térmica. Por el contrario, el acero inoxidable es un pésimo conductor de calor, y un pésimo disipador de calor. Esto hace que sea un material que necesita menos potencia para mantener una estabilidad térmica óptima.



Rácors e injectores inox  
AISI316



Bomba rotativa  
inox AISI316

Resistencia en acero  
inoxidable Incoloy®800 de  
alta calidad

## ■ Resistencia mecánica

El acero inoxidable tiene una gran resistencia mecánica. En el cobre es casi nula.

## ■ Anticalcáreo

El acero inoxidable es el material ideal para la no adhesión de la cal.

Porta filtro después de 115,000 servicios  
(35° dureza agua)

La cal se adhiere al latón.



## ■ Alimentario 100%

Es ideal bajo el punto de vista sanitario.  
No presencia de plomo ni níquel en la  
bebida.

**DIN10531**

**Níquel (Ni) <0.1 mg/L**

**Plomo (Pb) <0.05 mg/L**

# B A R I S T A

## Detalles de Calidad

### ■ Tubos vapor y agua.

En acero inoxidable.  
Multidireccionales a 360°.  
El tubo permanece frío al tacto, reduciendo el riesgo de quemadura por contacto.  
La incrustación de la leche se reduce al máximo, facilitando su limpieza.



### ■ Mango portafiltro ergonómico.

Su forma ergonómica transmite una agradable sensación de fuerza y sensibilidad.  
Zona goma antideslizante.  
Sus 10° de inclinación facilitan su uso y a la vez el reposo horizontal del portafiltro en el banco para un perfecto prensado de la molienda.



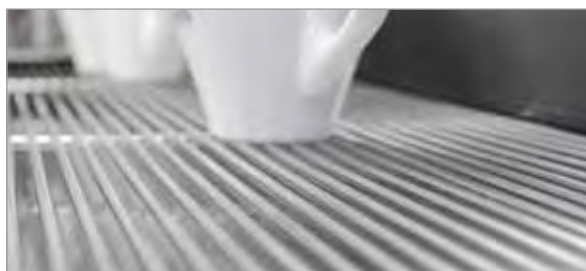
### ■ Pomos vapor/agua.

De grandes dimensiones, forma innovadora y agradable al tacto.  
Zona goma antideslizante.



### ■ Bandeja inox.

De fácil limpieza con rejilla a "hilo" para no ensuciar la base de las tazas.



- Botonera retroiluminada.  
5 selecciones.  
Ciclo de lavado automático.



- Volutrón Gicar (protegido).



- Electroválvulas alta calidad.



- Ducha doble. (Barista)  
Mejor extracción y  
secado de dosis.



- Manómetros alta precisión.



- Grifos vapor y agua  
profesionales.  
Larga vida garantizada.



- Motores R.P.M. Alta calidad y potencia.  
(150 W - 1 g / 165 W - 2 g / 265 W - 3 g)



- FÁCIL ACCESO

Fácil accesibilidad a todos los componentes.  
Regulación externa de la bomba.

### SEGURIDAD.

- ✓ Presostato SIRAI.
- ✓ Relé estático o contactor.
- ✓ Cableado anticalórico de alta calidad.
- ✓ Autonivel electrónico en la caldera.
- ✓ Termostato de seguridad para la resistencia en caso de falta de agua.
- ✓ Grifo de vaciado de la caldera.
- ✓ Tornillería en acero inox.
- ✓ Inyectores de agua en caldera en inox AISI316.

### OPCIÓN



PM.278



PM.279

# B A R I S T A

## Detalles de Calidad

### SERIE

- Iluminación zona trabajo



- Grupo original E61  
Latón sin plomo  
(3,7 kg)



- Patas inox regulables  
(8-12 cm)





Black & Wood version

**Otras opciones**

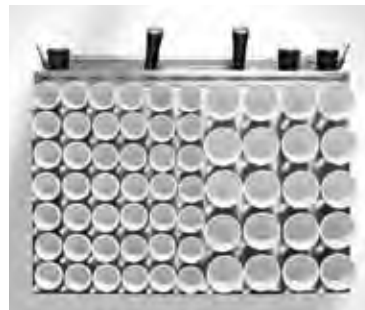
- Versión elevada (12 cm)
- Portafiltro sin fondo. (V.2161)
- Porta cápsula Barista. (V.6161)
- Kit pastilla Barista
- 380 V - Trifásica
- Resistencias potenciadas (con más W)
- Base máquina / picamarros (I.2260) (H:90mm)

**OPCIONALES**

- Aislamiento caldera



- Calientatazas activo



- Carrocería 100% INOX (opción)



Versión Standard  
(negra-inox)

Versión Inox  
(100% inox-opción)