

# BAR ONE 1GR

## Alta calidad de materiales y componentes

Fabricada en acero inoxidable y componentes de primeras calidades.

Es la opción profesional perfecta para establecimientos de hostelería con un consumo moderado de café.



## DATOS TÉCNICOS

|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| Medidas (w/h/d) (mm)          | 400×450×540                |
| Capacidad caldera vapor (L)   | 4                          |
| Peso Kg                       | 35                         |
| Potencia (W)                  | 2300                       |
| Presión bomba (atm)           | 20                         |
| Termostatos café electrónicos | Regulable electrónicamente |
| Termostato seguridad          | Sí                         |
| Portafiltro latón             | 58 mm                      |
| Electroválvula Antigoteo      | Sí                         |
| Grupos independientes         | Sí                         |
| Grupo vapor independiente     | Sí                         |
| Agua Independiente            | Sí                         |
| Prensa café / Cuchara 7gr     | Sí                         |
| Válvula presión regulable     | Sí                         |
| Altura salida a la taza       | 12 cm                      |



**Grupo termodinámico**  
Estabilidad térmica.  
Calidad en taza.



**100% ALIMENTARIO**



**AGUA LIMPIA**



**EFICIENCIA ENERGÉTICA**



**FABRICADA EN BARCELONA CON TECNOLOGÍA PROPIA**

### TUBO VAPOR Y AGUA

En acero inoxidable.  
Multidireccionales a 360°.  
El tubo permanece frío al tacto, reduciendo el riesgo de quemaduras por contacto.

La incrustación de la leche se reduce al máximo, facilitando su limpieza.



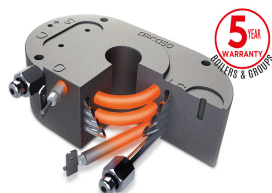
### PORTAFILTROS PROFESIONALES

Todas nuestras máquinas están provistas de portafiltros de latón niquelado y cacillos de acero inoxidable. Su forma ergonómica transmite una agradable sensación de fuerza y sensibilidad



### THERMOBLOCK ALUMINIO + INOX

- Agua limpia.
- Estabilidad Térmica
- 100% alimentario.
- Menos cal.
- Vapor.



### PATAS REGULABLES

Utilizamos patas de 60mm de diámetro. De inox. Robustas. Extensibles con sistema de rosca, consiguiendo una diferencia entre topes de 30mm de altura. Ponla a tu gusto!

