



Caffettiera americana con 2 piastre h215_245

Caffettiera americana con 4 caraffe da 1,8 L, 2 piastre sotto e 2 sopra. Dimensioni: L 40 x P 41,3 x H 42,5 cm.

La caffettiera americana H215_245 è progettata per soddisfare le esigenze di hotel, sale colazione, ristoranti, catering e aree break aziendali, dove è essenziale preparare grandi quantità di caffè in tempi rapidi e con costanza di qualità. Questo modello è dotato di quattro caraffe in vetro da 1,8 litri, capaci di servire ciascuna circa 12 tazze, per un servizio continuo ed efficiente.

La struttura è realizzata in acciaio verniciato a fuoco, resistente e facile da pulire, con portafiltro a cestello in acciaio inox che assicura durata nel tempo anche in caso di utilizzo intensivo. Il tempo di infusione è di circa 5 minuti e la temperatura è mantenuta tra i 93°C e i 96°C, ideale per una perfetta estrazione del caffè filtro.

La macchina dispone di due piastre inferiori di infusione e riscaldamento, più due superfici riscaldanti superiori, per mantenere il caffè caldo anche dopo l'erogazione, senza alterarne il gusto. L'apparecchio è alimentato da due cavi elettrici separati, ciascuno con presa Schuko, da collegare a due circuiti indipendenti, garantendo così sicurezza e continuità operativa.

Grazie alla protezione contro il funzionamento a secco, alla qualità dei materiali e alle prestazioni elevate, questa caffettiera è un alleato indispensabile per ambienti professionali ad alta affluenza.

Scegli la caffettiera H215_245 per un servizio caffè veloce, continuo e professionale. Acquista subito o chiedi un'offerta personalizzata per forniture multiple!

Caratteristiche tecniche:

- Materiale alloggiamento: Acciaio verniciato a fuoco, nero
- Materiale portafiltro: Acciaio inox

Numero caraffe: 4 in vetro, capacità 1,8 L ciascuna
Tazze per caraffa: Circa 12
Tempo infusione: Circa 5 minuti
Temperatura infusione: 93 - 96 °C
Piastrine riscaldanti: 2 inferiori + 2 superiori
Protezione: Antifunzionamento a secco
Alimentazione: 230 V – 50/60 Hz – 2 x 2060 W
Connessioni elettriche: 2 prese Schuko (circuiti separati)
Dimensioni: L 40 x P 41,3 x H 42,5 cm
Peso netto: 12,1 kg

Mini guida all'acquisto: Se gestisci un hotel, un bar o una sala eventi, scegliere una caffettiera americana professionale significa garantire velocità di servizio, qualità costante e praticità d'uso.

Benefici per l'utente:

Il modello H215_245 è particolarmente indicato per chi ha bisogno di grandi volumi di caffè pronti in pochi minuti e non vuole rinunciare alla temperatura ideale e al risparmio del calore nel tempo.

- Preparazione rapida: solo 5 minuti per una caraffa.
- Servizio: continuo grazie alle 4 caraffe e alle piastre riscaldanti.
- Qualità: del caffè costante, con temperatura di infusione ideale.

Grande materiale professionale, assistenza gratuita e piastre riscaldanti, è perfetta per ambienti ad alta affluenza, dove l'efficienza è fondamentale.
● Sicurezza: garantita da doppio circuito elettrico e protezione a secco.

Caffettiera americana professionale hotel, macchina caffè filtro 4 caraffe, caffettiera con piastre riscaldanti per buffet, macchina da caffè rapida per ristorazione, caffettiera horeca 230V doppia presa.

FAQ:

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **tipologia** macchina da caffè
- **caricamento acqua** manuale
- **punti di forza** mantenimento in caldo

Caffettiera americana con 2 piastre h215_245

Caffettiera americana con 2 piastre h215_245

Tipologia caffettiere americane: macchina da caffè
Caricamento acqua caffettiere americane: manuale
Punti di forza caffettiere americane: mantenimento in

