



# Cafetera automática Geniale 2V



Producción:  
240 espressos / hora



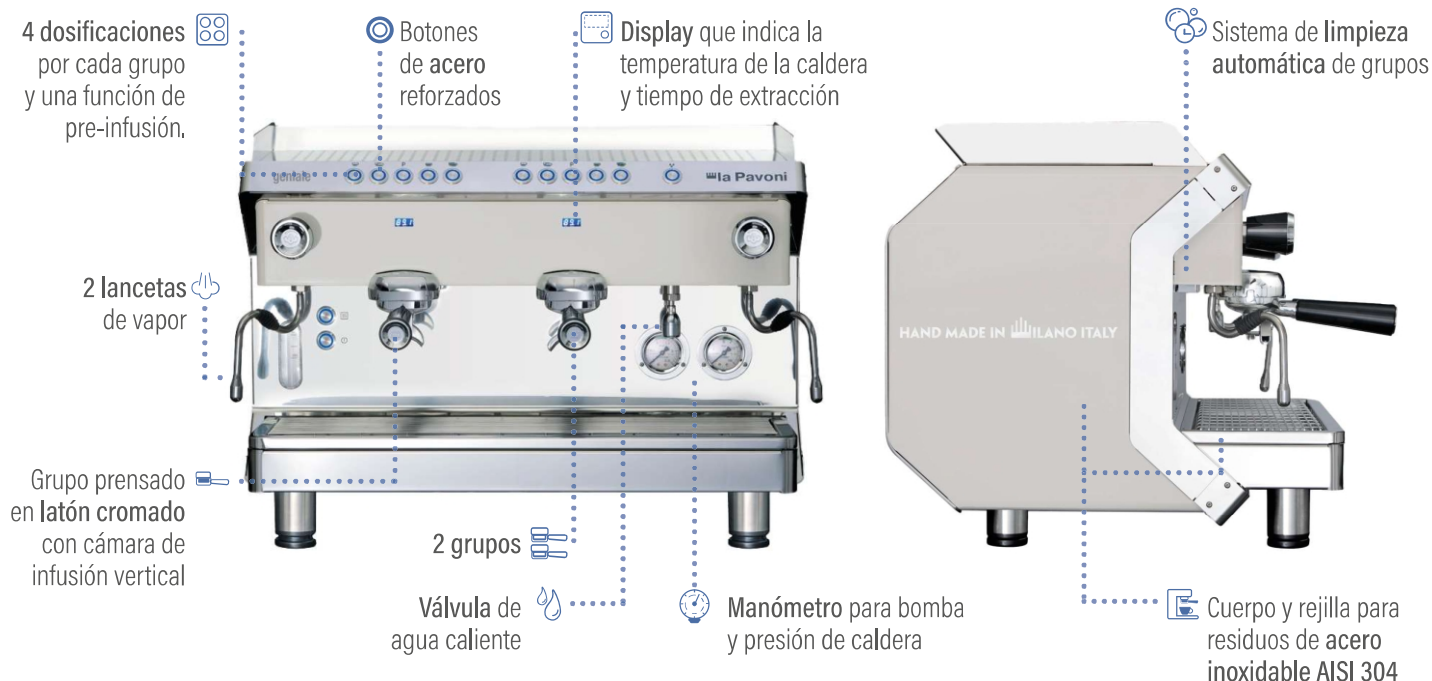
Uso recomendado para  
cafeterías y restaurantes



Caldera:  
13 litros



Disponible en  
Blanco y Negro



## Características técnicas:

- Grupo grabado en **latón cromado** con cámara de infusión de café vertical y sistema de presurización
- Sistema de **circulación hidráulica termosifónica** independiente para cada grupo
- **Caldera de cobre** equipada con intercambiador transversal con inyectores frontales para cada grupo
- Control de temperatura de caldera con **sistema PID**
- **Programación** de cuatro dosis para cada grupo
- Botón manual para carga de agua a la caldera
- **Calienta tazas eléctrico**
- Interruptor iluminado para calentar tazas
- **Dispositivo anti-vacío**
- **Manómetro** para control de presión de caldera
- Función de **preinfusión**
- **Autonivel de agua electrónico**
- Mirilla para control de llenado de agua
- Control de nivel de agua de vidrio
- **Dos lancetas de vapor** articuladas de acero inoxidable

| Frente  | Alto  | Prof.   | Peso   | Voltaje | Watts   | Amp     |
|---------|-------|---------|--------|---------|---------|---------|
| 70.4 cm | 55 cm | 51.5 cm | 60 Kg. | 220 V.  | 4370 W. | 20 Amp. |

- **Panel de control mecánico**
- **Calefacción eléctrica** con termostato de seguridad
- **Bomba eléctrica** interna estándar
- Encendido y apagado automático con **temporizador**
- **Función "Eco"** (reducción de la temperatura de la caldera y los grupos después del tiempo de inactividad de la máquina establecido)
- **Iluminación** del área de trabajo del barista
- Ciclo de **lavado automático** de grupos