



LÍNEA COMPLEMENTARIOS

PERCOLADOR PROFESIONAL 15L

Percolador profesional de café de 15L, fabricado en acero inoxidable de alta calidad. Ideal para restaurantes, oficinas y eventos, garantiza una preparación rápida y eficiente. Su diseño resistente, moderno y duradero mantiene el café caliente por más tiempo, mientras que su funcionamiento asegura una extracción óptima del sabor. Fácil de usar y limpiar, es la solución perfecta para grandes volúmenes de café.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Capacidad de 15L
- Rendimiento de 82 tazas de 170ml
- Termostato de alto poder de calentamiento
- Eficiente y resistencia duradera
- Cómoda y fácil de limpiar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Volumen	15L
Voltaje	220V
Frecuencia	50Hz
Potencia	1600W
Peso	4,6Kg
Dimensiones	ø300x450mm
Temperaturas	Min 30°C - Máx. 100°C

IMPORTANTE - Modo de uso

Para percolar café molido, el termostato debe estar en 90° C



Asas laterales y superior de aislación térmica



Indicador de nivel graduado entre 1L a 15L



Llave de plástico multidireccional antigoteo



Filtro colador de acero inoxidable



Interruptor con luz roja y verde



Cuerpo de Acero inoxidable AISI 304



Termostato ajustable entre 30°C a 100°C

Cód: PERM15



Tradición



Calidad



Innovación