



**cappuccinator**

# cappuccinator



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Tiempo de calentamiento: desde 6°C a 60°C por 5 litros de leche en 16 min.
- Tiempo de preparación:
  - 1 porción de espuma en 2 segundos
  - 2dl de leche caliente en 3,5 segundos
- Espuma compacta
- Control automático de las porciones
- Cappuccino preparado en pocos segundos
- Totalmente higiénico
- Limpieza automática en intervalos programados
- Fácil manejo y sencillo de utilizar

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Medidas	Capacidad	Clasificación	Potencia	Peso Neto
250/560/485mm. (ancho, largo, alto)	5 litros	230V - 50/60Hz	2180 watts	23 Kg.

### Preparación rápida y sencillo para utilizar

El Cappuccinator 5 funciona con control electrónico. Con una pulsación y en tan sólo 2 segundos dispondrá de espuma para cappuccinos.

El panel electrónico cuenta con seis pulsadores, tres de los cuales son programables:

- preparación de la cantidad de espuma para cappuccino
- leche caliente para café
- leche caliente para chocolate

Los tres botones restantes se utilizan para las opciones manuales. La preparación de los distintos servicios sólo tardan unos segundos.

Contenedor de leche de cinco litros que asegura el servicio para grandes cantidades. Sencillez de operación, adecuada para autoservicios y restaurantes.

### Higiene Total Garantizada

El Cappuccinator 5 mantiene la leche a una temperatura constante de 73° centígrados. Ello previene la aparición de bacterias y evita que la leche se cuaje. El ingenioso sistema de calentamiento asegura una variación de temperatura de no más de 0,5 grados.

Aproximadamente 2 dl del líquido de limpieza circulan por todo el sistema, cada 50 segundos y a 80° centígrados, de forma totalmente automática.

Todas las partes plásticas son adecuadas para el uso en hostelería, son fáciles de desmontar y lavar en el lavavajillas.

**QUALITY  
ESPRESSO**

para más información  
consulte nuestra página

[www.gaggia.net](http://www.gaggia.net)

QUALITY ESPRESSO, S.A.

Motores, 1-9  
08040 Barcelona  
Tel. 93 223 12 00  
Fax 93 223 20 17  
info@gaggia.net