



Sercafe

MÁQUINAS

Grano
Profesionales



IB7

Máquina profesional para uso con con café en grano molido en el establecimiento.
Versión normal y de medidas compactas.

- 2 grupos conectada a red.
- Automática: café corto, café largo, dos cafés cortos, dos cafés largos y continuo.
- Caldera: 10.5l.
- Medias versión standard: alto 46cm, ancho 69.5cm, profundo 50.8cm.
- Medidas versión compacta: alto 46cm, ancho 54.5cm, profundo 50.8cm.



INTENZ

Máquina profesional para uso con café en grano molido en el establecimiento
Preparada para absorber grandes volúmenes de trabajo.

- 2 grupos conectada a red.
- Automática: café corto, café largo, dos cafés cortos, dos cafés largos y continuo.
- Caldera: 10.5l.
- Medidas: alto 54.1, ancho 79, profundo 58.5.



EXPRESIÓN TWO

Máquina profesional con doble caldera independiente. Una caldera da servicio a las salidas de agua y vapor y la otra a los grupos de café, manteniendo una estabilidad térmica excelente. Este modelo es ideal para trabajar con cafés de alta gama que necesitan la máxima estabilidad térmica par dar los mejores sabores y aromas en taza.

- 2 grupos conectada a red.
- Automática: café corto, café largo, dos cafés cortos, dos cafés largos y continuo.
- Caldera: vapor y agua: 8.4l. café 3l.
- Medidas: alto 45.5 ancho 78.3, profundo 56.8.



Sercafe

MÁQUINAS

Monodosis
Profesionales



CECILIA 3G

Máquina de monodosis profesional con caldera de 3,5l para agua y vapor independiente.

- 3 grupos a red o autoalimentado.
- Automática: café corto, largo y continuo.
- Caldera 3,5l independiente.
- Apagado por fases con importante ahorro de energía.
- Calienta tazas superior.
- Medidas (alto - ancho - profundo): 42cm x 77,5cm x 45cm.
- Peso 36kg.



CECILIA 2G

Máquina de monodosis profesional con caldera de 3,5l para agua y vapor independiente.

- 3 grupos a red o autoalimentado.
- Automática: café corto, largo y continuo.
- Caldera 3,5l independiente.
- Apagado por fases con importante ahorro de energía.
- Calienta tazas superior.
- Medidas (alto - ancho - profundo): 42cm x 52,5cm x 45cm.
- Peso: 28Kg.



CECILIA 1G

Máquina de monodosis profesional con caldera de 3,5l para agua y vapor independiente.

- 3 grupos a red o autoalimentado.
- Automática: café corto, largo y continuo.
- Caldera 3,5l independiente.
- Apagado por fases con importante ahorro de energía.
- Calienta tazas superior.
- Medidas (alto - ancho - profundo): 42cm x 29.5cm x 45cm.
- Peso: 18.5kg.



Sercafe

MÁQUINAS

Monodosis
Profesionales



BAR 2G

Máquina de monodosis profesional con caldera de inox de 4l para agua y vapor independiente.

- 2 grupos a red o autoalimentado.
- Automática: café corto, largo y continuo.
- Caldera 4l independiente.
- Apagado por fases con importante ahorro de energía.
- Calienta tazas superior.
- Medidas: (alto – ancho (compacta) – profundo) 45cm x 70 (55)cm x 54cm.
- Peso: 56kg.



BAR 1G

Máquina de monodosis profesional con caldera de inox de 4l para agua y vapor independiente.

- 1 grupo a red o autoalimentada.
- Automática: café corto, café largo y continuo.
- Caldera de 4l. independiente.
- Caliente tazas superior.
- Medidas: (alto – ancho – profundo) 45cm x 40cm x 54cm.
- Peso: 35Kg.



Sercafe

MÁQUINAS

Monodosis



POD STAR

Perfecta para tu oficina. Pequeña, robusta y muy sencilla es una máquina ideal para pequeños restaurantes, oficinas e incluso para uso particular. Preparada para ser utilizada con café monodosis Sercafe.



PICCOLA SARA

De fabricación italiana, y con componentes de máquina profesional, la Sara cubrirá todas las expectativas de los amantes del café ristretto i espresso. Pensada para pequeños espacios y para amantes del buen café. Preparada para ser utilizada con café monodosis Sercafe.



Sercafe

MÁQUINAS

Super
Automáticas



XX

Máquina superautomática capaz de preparar con solo apretar un botón café, cortados, cafés con leche, capuchinos y chocolate caliente.

Está pensada para todo tipo de usos, tanto pequeña hostelería, como oficinas, servicios de catering, etc. Sus principales virtudes son la rapidez en la preparación, (es capaz de preparar un café con leche grande en 6-7 segundos), su gran autonomía, ya que puede realizar 200 servicios sin ser recargada, su excelencia en taza, ya que elabora unos combinados super cremosos y sabrosos, y su fiabilidad y robustez.

Ideal para grandes volúmenes de trabajo concentrados en una franja de tiempo pequeña.

Medidas: 52cm x 27cm x 51cm - **Peso:** 20kg.



KORO ESPRESSO

Máquina super automática capaz de preparar con solo apretar un botón, cafés, cortados, cafés con leche y suministrar agua caliente para tés e infusiones

La koro espresso funciona con café en grano. Dispone de un molino incorporado dentro de la máquina. Cada vez que le pedimos un servicio, la máquina muele la cantidad de café necesario y lo prepara de forma “espresso” igual como la de nuestra cafetería habitual. Dispone de un contenedor de leche en polvo para los servicios combinados.

Esta pensada para el sector hostelería que no tengan un gran volumen de servicios concentrados en una franja de tiempo pequeña. Por ejemplo, es ideal para panaderías pequeñas, pequeños restaurantes de comidas y cenas, etc ...

El tiempo de preparación de un café ronda los 20 segundos. Y los combinados entre 22 y 30 segundos aprox.

Medidas: 55cm x 33cm x 52cm - **Peso:** 27kg.