

CAFETEIRAS PASSATTO

Disponível em **2 modelos**

Café coado nível profissional!



2
litros
de café
em apenas





Thermal


Decanter


- ✓ Mantém o café quente por mais tempo, sem necessidade de aquecimento constante, preservando sabor e qualidade.
- ✓ Inclui **Garrafa Térmica em Inox** com **2 litros** de capacidade
- ✓ Mobilidade no atendimento
- ✓ Economia de energia


- ✓ Ideal para **operações com alto fluxo**, permite reposição rápida e mantém o atendimento contínuo nos horários de pico.
- ✓ Inclui **Duas Jarras de 1,8 litros cada**
- ✓ **Duas Bases de Aquecimento**
- ✓ Alta rotatividade


Thermal

 CF.6.202 220V


 2 Litros

 1.900W / 1,90kW/h

 C L A
418 x 202 x 515 mm


 Peso líquido Bruto
6,9 kg 8,1 kg


Decanter

 CF.6.182 220V

 1,8 Litros por Decanter

 2.020W / 2,00kW/h

 C L A
410 x 201 x 455 mm

 Peso líquido Bruto
6,5 kg 7,9 kg

Sistema

Pour Over:

padrão de cafeteria, sem depender do operador.

O sistema Pour Over distribui a água de forma uniforme sobre o café, garantindo uma extração equilibrada e consistente em todas as preparações.



Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.



VÍDEO PRODUTO

Escaneie o QR CODE para assistir o vídeo completo do produto