



La Pavoni



CAFETERA BAR-2M LA PAVONI

CODIGO: 5699

- Cafetera semi-automática.
- Conmutador de 4 posiciones.
- Grifo de salida de agua caliente.
- Válvulas vaporizadoras para preparación de capuccino 360 °C.
- Equipada con electrobomba.
- Control electrónico de temperatura en caldera.
- Control electrónico del nivel de agua en la caldera, con válvula de sobresellado.
- Equipada con calentador de tazas, excluyendo el modelo PUB1M.
- Incluye porta filtros simples-dobles y el depurador de agua.

Categorías: [Cafeteras](#)

- Cafetera semi-automática.
- Conmutador de 4 posiciones.
- Grifo de salida de agua caliente.
- Válvulas vaporizadoras para preparación de capuccino 360 °C.
- Equipada con electrobomba.
- Control electrónico de temperatura en caldera.
- Control electrónico del nivel de agua en la caldera, con válvula de sobresellado.
- Equipada con calentador de tazas, excluyendo el modelo PUB1M.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292





Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



- Incluye porta filtros simples-dobles y el depurador de agua.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: BAR-2M

Dimensiones (mm): 780 x 555 x 530

Capacidad (lts): 14

Potencia (w): 4370

Peso (kg): 57,5



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292