



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



GAGGIA

CAFETERA PROFESIONAL LA VETRO PRO 2G ALTA GAGGIA

CODIGO: 7659

- Máquina de café tradicional de alta calidad
- Un funcionamiento sencillo gracias a sus pulsadores capacitivos retroiluminados, la zona de trabajo iluminada, el mecanismo de un cuarto de vuelta para el agua y las 2 salidas de vapor orientables.
- El frontal de vidrio templado aporta elegancia, durabilidad y fácil mantenimiento.
- Panel lateral personalizable en una sola pieza
- Pomos modernos y ergonómicos con detalles romados
- Fácil y rápido acceso para el mantenimiento
- Diseño elegante, moderno y robusto
- Ciclo limpieza automático
- Funcionalidad optimizada para usuarios y servicios técnicos
- Grupos de alta calidad con sistema de infusión / extracción
- Elegante panel frontal con electroválvulas de grupo ocultas
- Barandilla de serie
- Fácil acceso al interior: paneles laterales y trasero extraíbles sin quitar tazas de la bandeja superior
- Pulsadores capacitivos retroiluminados con aislamiento
- Salida de agua caliente y 2 salidas de vapor orientables (10 mm ø) con sistema cuarto de

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



vuelta

- Mantenimiento fácil y rápido

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

- Vidrio Templado 95% de la superficie de contacto con el usuario
- Área de trabajo iluminada
- Amplia gama: 2 grupos y 3 grupos y versión Tall cups
- Software en modo Eco
- Control de temperatura PID

Categorías: [Cafeteras](#)

- Máquina de café tradicional de alta calidad
- Un funcionamiento sencillo gracias a sus pulsadores capacitivos retroiluminados, la zona de trabajo iluminada, el mecanismo de un cuarto de vuelta para el agua y las 2 salidas de vapor orientables.
- El frontal de vidrio templado aporta elegancia, durabilidad y fácil mantenimiento.
- Panel lateral personalizable en una sola pieza
- Pomos modernos y ergonómicos con detalles romados
- Fácil y rápido acceso para el mantenimiento
- Diseño elegante, moderno y robusto
- Ciclo limpieza automático
- Funcionalidad optimizada para usuarios y servicios técnicos
- Grupos de alta calidad con sistema de infusión / extracción
- Elegante panel frontal con electroválvulas de grupo ocultas
- Barandilla de serie
- Fácil acceso al interior: paneles laterales y trasero extraíbles sin quitar tazas de la bandeja superior
- Pulsadores capacitivos retroiluminados con aislamiento
- Salida de agua caliente y 2 salidas de vapor orientables (10 mm ø) con sistema cuarto de vuelta



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



- Mantenimiento fácil y rápido

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

- Vidrio Templado 95% de la superficie de contacto con el usuario
- Área de trabajo iluminada
- Amplia gama: 2 grupos y 3 grupos y versión Tall cups
- Software en modo Eco
- Control de temperatura PID

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad de la Caldera: 13 Litros (fabricada en cobre con aislamiento térmico).

Potencia Máxima Absorbida: 3.700 W - 3.750 W.

Voltaje: 220-230 V / 50-60 Hz.

Peso: 55 Kg.

Dimensiones:

Alto: 53 cm.

Ancho: 76 cm.

Profundidad: 53 cm.

Altura de salida de café rejilla: 87 (147 Tall) mm.

Potencia absorbida: 2800 W (3700 Tall)

GALERÍA DE IMÁGENES



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



GAGGIA



GAGGIA

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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