



CAFETERA SAECO LIRIKA PLUS

- Cafetera de uso de oficina y doméstica para café en grano
- Capacidad de preparación de dos cafés al momento.
- Panel indicador luminoso.
- Regulador de altura de caída del café.
- Indicador flotante de llenado del depósito
- Salida de agua caliente y vapor.
- Contenedor de café en grano de 350 gramos.
- Contenedor de agua de 2 litros.
- Compuerta para uso de café en grano molido.
- Contenedor desagüe 0.5 litros.
- Bomba por vibración.
- Regulador de granulometría.

SKU: 5949

Categorías: [Cafeteras](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo: 1850 Watts

Alto: 430 cm

Ancho: 215 cm

Largo: 381 cm

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



Peso Neto: 7 Kg

Color: Silver

Máquina espresso

La Lirika es una Máquina Súper-Automática diseñada por Saeco (Philips Company), diseñada para automatizar todos los procesos de elaboración, solo debes proporcionarle el agua, café y la leche y la Lirika hará todo por ti.

¿Cuál es la diferencia con las máquinas de capsulas? que con una súper-automática como esta no necesitas sacrificar la frescura de tu café, la Saeco Lirika muele los granos justo en el instante antes de producir la bebida, genera la texturización de la leche sin adicionar ningún producto emulsionante, solo ocupa, vapor y movimiento tal como un barista lo haría.

Su uso y mantenimiento son simples, es bastante intuitiva de usar por lo que es ideal para casa, oficinas, recepciones de hotel o habitaciones de lujo en hoteles.

Con una máquina así no necesitas limitarte a las capsulas de la marca, con ella puedes ir probando distintos orígenes de café y obtener bebidas automatizadas de una gran calidad.



Molinillo de cerámica

Cuenta con muelas cónicas de cerámica que otorgan durabilidad y gran consistencia en la molienda, con ello evitarás cafés con un final terroso o tendencia a sentirse como café quemado.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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