CAFERAMA
La Casa de las Cafeteras

Catálogo de equipos

Contacto:
(787) 783-4405
www.caferama.com
ventascaferama@gmail.com

Cafeteras de 1 grupo

NEW

Bezzera Luce

La Bezzera Luce es una cafetera espresso semiprofesional de 1 grupo que combina diseño italiano con rendimiento de nivel barista. Su sistema de intercambiador de calor (heat exchanger) y grupo E61 ofrecen gran estabilidad de temperatura y extracciones consistentes, mientras permite preparar espresso y espumar leche al mismo tiempo. Su construcción en acero inoxidable y su diseño compacto la hacen ideal para cafeterías pequeñas, oficinas o amantes del café en casa.

Colores: verde monte, negro matte y blanco

Specs:

- Tipo: Espresso semiprofesional – 1 grupo
- Sistema: Heat exchanger con circulación termosifónica
- Grupo: E61 tradicional
- Caldera: 2 L (cobre, aislada)
- Tanque de agua: 4 L
- Bomba: Vibratoria
- Potencia: 1350–1450 W
- Voltaje: 110–120 V / 220–240 V
- Dimensiones: 305 × 450 × 420 mm
- Peso: ~21 kg
- Material: Acero inoxidable

NEW

Bezzera Crema DE Electronic

La Bezzera Crema DE Electronic es una cafetera espresso automática de 1 grupo diseñada para ofrecer precisión y consistencia en cada extracción. Su sistema electrónico permite programar las dosis de café, facilitando el trabajo y asegurando resultados uniformes en cada taza. Fabricada con la reconocida calidad italiana de Bezzera, combina rendimiento profesional con un diseño elegante ideal para cafeterías pequeñas, restaurantes o barras de café. Disponible en negro, blanco y stainless steel.

Specs:

- Tipo: Cafetera espresso automática – 1 grupo
- Control: Dosificación electrónica programable
- Caldera: Aproximadamente 5 L
- Sistema: Intercambiador de calor (Heat Exchanger)
- Bomba: Rotativa
- Grupos: 1 grupo profesional
- Potencia: ~3000 W
- Voltaje: 220–240 V
- Material: Acero inoxidable
- Uso: Comercial / cafeterías y restaurantes

NEW

Bezzera Nini

La Bezzera NINI es una máquina de espresso semiprofesional compacta, desarrollada para uso doméstico. Combina un diseño esencial y elegante con soluciones técnicas confiables que facilitan su operación diaria y ofrecen resultados consistentes en cada extracción.
Su tanque de agua interno y bomba de vibración permiten instalarla con facilidad sin necesidad de una conexión directa a la red de agua, brindando flexibilidad y practicidad para el hogar.

Specs:

- Tanque de agua interno
- Bomba de vibración
- Control mediante botones
- Disponible en versiones DE (dosis automática) y PM (inicio/parada manual)
- OPV ajustable externamente
- Compatible con Clever Dripper de 250 ml

Figlia

Disfruta café con calidad de cafetería sin salir de casa. Esta cafetera espresso compacta combina diseño elegante y precisión profesional para preparar espressos, lattes y cappuccinos perfectos con solo presionar un botón, elevando tu experiencia cafetera diaria.

Specs:

- Presión de 15 bares para una extracción uniforme y consistente
- Sistema de pre-infusión que realza el sabor y aroma del café
- Portafiltro de 58 mm de doble salida para resultados balanceados
- Operación con un solo botón para una preparación fácil y rápida
- Varilla de vapor integrada ideal para espumar leche y crear latte art
- Diseño compacto perfecto para cualquier cocina o countertop

Bezzera Sole

La SOLE es una máquina espresso compacta pero poderosa, diseñada para quienes buscan rendimiento profesional sin complicaciones. Gracias a su bomba rotativa y su sistema de intercambio de calor, ofrece una estabilidad térmica excepcional y resultados consistentes, incluso comparables a los de una máquina comercial, todo en un formato fácil de usar y sin necesidad de conexión directa a la red de agua.

Specs:

- Bomba rotativa (70 L/h) para una presión estable y silenciosa
- Uso sin conexión a la red de agua, ideal para instalación flexible
- Boiler con intercambiador de calor (Heat Exchanger)
- Grupo E61 con circulación termosifónica para máxima estabilidad térmica
- Sistema de llenado automático del boiler
- Protección automática: apagado de la resistencia en caso de falta de agua
- PID con shot timer para mayor control y precisión en la extracción
- Flow control (opcional) para personalizar el perfil de extracción
- Construcción heavy-duty, pensada para uso exigente y duradero.

Bezzera BZ10

La Bezzera BZ10 es una cafetera espresso semiprofesional de 1 grupo diseñada para ofrecer rendimiento de nivel barista en un formato compacto. Su sistema heat exchanger permite preparar espresso y espumar leche al mismo tiempo, mientras que su grupo calentado eléctricamente mantiene una temperatura estable para extracciones consistentes. Fabricada en acero inoxidable con la calidad italiana de Bezzera, es ideal para barras pequeñas, oficinas o amantes del café que buscan potencia y confiabilidad en poco espacio.
Disponible en stainless steel y negro, combinando estilo elegante con alto desempeño.

Specs:

- Tipo: Cafetera espresso semiprofesional – 1 grupo
- Sistema: Heat exchanger (doble circuito)
- Caldera: 1.5 L de cobre
- Tanque de agua: 3 L removible
- Bomba: Vibratoria
- Potencia: 1100–1300 W (según voltaje)
- Voltaje: 110–120 V / 220–240 V
- Material: Acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones: 250 × 425 × 375 mm
- Peso: ~19 kg

Bezzera Aria Top

La Bezzera Aria Top combina diseño italiano, tecnología avanzada y rendimiento profesional en una máquina compacta y elegante. Fabricada por Bezzera, está pensada para los amantes del espresso que buscan control total, estabilidad térmica y acabados de alta gama para disfrutar café de nivel comercial en casa.

Specs:

- Sistema Heat Exchanger (HX) para preparar espresso y vapor simultáneamente
- Grupo E61 con circulación termosifónica para excelente estabilidad térmica
- Bomba rotativa para presión constante y operación silenciosa
- Conexión dual: tanque de agua o conexión directa a la red
- PID digital para control preciso de temperatura
- Pantalla con shot timer integrado
- Válvula de vapor profesional para texturizar leche y latte art
- Construcción en acero inoxidable con diseño moderno y compacto
- Calentamiento rápido y desempeño consistente

ACM Leva Homey

La ACM Leva Homey es una máquina de café compacta y de origen italiano, diseñada para el hogar pero con prestaciones cercanas a las máquinas profesionales. Cuenta con el prestigioso grupo de erogación Levetta, cuerpo en acero inoxidable, diseño perfectamente estudiado y una versión “Tempo” que incorpora un temporizador digital para controlar con precisión cada extracción.

Specs:

- Diseño compacto con grupo Levetta profesional — ideal para quienes buscan calidad y precisión en espacios reducidos.
- Temporizador digital integrado (“Tempo”)
- 1,5 L de caldera + 2,5 L de tanque, ofreciendo autonomía para varias bebidas.
- Estructura robusta y estética profesional, con cuerpo metálico y detalles en acero inoxidable.
- Tanque de goteo — 1 L para coleccionar fácilmente derrames.
- Alta eficiencia energética y rendimiento fiable, gracias a su potencia de 1100 W y caldera eficiente

Gulia

Máquina espresso versátil y práctica, ideal para el hogar o pequeñas cafeterías que buscan un equipo con buen rendimiento y diseño elegante. Con presión de hasta 15 bar y sistema robusto, prepara espressos intensos con crema y también genera vapor para texturizar leche con facilidad

Colores disponibles: Rojo, negro y blanco

Specs:

- Presión de extracción: 15 bar para espresso con crema rica
- Bomba: Vibratoria tipo Ulka (hecha en Italia)
- Tanque de agua: 1.7 L
- Boiler: 1 × 500 ml de acero inoxidable
- Voltaje/Frecuencia: 220 V / 50 Hz
- Potencia máxima: Hasta 2600 W

ACM Pratika Semiautomática

La ACM Pratika Semiautomática es la más compacta de la gama doméstica de ACM, ideal para entornos con espacio reducido que requieren calidad profesional. Combina un diseño robusto con acabados de acero inoxidable, grupo de un solo portafiltro y un funcionamiento simple pero eficiente. Es una excelente opción para amantes del espresso en casa, B&B, catering y pequeños establecimientos.

Specs:

- Cuerpo/Materiales: Acero inoxidable y acero pintado, con paneles laterales fácilmente extraíbles para mantenimiento sin necesidad de mover las tazas.
- Caldera: Acero inoxidable, capacidad de 1.5 L.
- Depósito de agua: 2.5 L.
- Potencia: 1100 W.
- Voltaje: 230 V.
- Dimensiones: 35 × 25 × 40 cm (An × Pr × Al).
- Bandeja de goteo: Capacidad de 0.6 L.
- Seguridad: Válvula de seguridad incorporada.
- Varillas de vapor/agua: Fabricadas en acero inoxidable.

ACM Pratika Automática

La ACM Pratika Automática representa la versión avanzada y automatizada de la icónica línea Pratika de ACM. Compacta, sólida y de diseño elegante, esta máquina ofrece programación de dosis para una o dos tazas, manteniendo la calidad profesional en un formato doméstico o pequeño negocio. Ideal para quienes buscan conveniencia sin renunciar al buen espresso.

Specs:

- Programación automática de dosis (1 y 2 tazas)
- Apagado automático por baja de agua: protege la máquina y mejora la seguridad.
- Caldera de cobre de 1.5 L y bomba Ulka de 12 bar.
- Gran depósito de agua (hasta 3 L)
- Construcción resistente con estética combinada
- Dimensiones: Aproximadamente 24 × 40 × 39–40 cm

ACM Rounder

La ACM Rounder 1 Grupo es una máquina de espresso profesional compacta, diseñada para locales que buscan calidad italiana en un formato reducido. Combina diseño robusto, eficiencia y tecnología automática de dosificación, con materiales premium y facilidad de uso.

Specs:

- Capacidad de caldera: 5 L
- Potencia: 2000 W
- Voltaje: 230 V
- Dimensiones (An × Pr × Al): 54 × 37 × 54 cm
- Construcción: Acero inoxidable + acero pintado
- Sistema de calentamiento: Termosifónico para estabilidad térmica en el grupo
- Programación de dosis de café y agua caliente
- Recarga automática de caldera
- Limpieza automática del grupo
- Seguridad: Válvula de seguridad integrada

La Marzocco Linea Mini

La La Marzocco Linea Mini trae la excelencia de la emblemática Linea Classic directamente a tu hogar. Con calderas duales y grupo integrado, ofrece una estabilidad térmica notable en un diseño compacto y elegante. Fabricada con los mismos componentes de alto rendimiento que las máquinas comerciales, combina un rendimiento profesional con control PID y una estética sofisticada ideal para entornos domésticos exigentes.

Specs:

- Tipo de máquina: Semi-automática de calderas duales (dual-boiler)
- Control de temperatura PID con rueda analógica para ajustes precisos
- Caldera de vapor (cap.) 3–3.5 L
- Depósito de agua: 2–3.5 L
- Dimensiones (An × Pr × Al) ≈ 35 × 54 × 38 cm (14 × 21 × 15 in)
- Bomba Rotativa interna con presión ajustable
- Funciones adicionales: Preinfusión programable (dos válvulas), mástil de vapor frío con punta PEEK, luces LED para barista, temporizador integrado, modo de enjuague, reproductibilidad Brew-by-Weight, app La Marzocco Home, modo standby automático, limpiado (auto back-flush)

Pregunta por los colores disponibles.

La Marzocco Micra

Líneas limpias y encanto familiar en un formato compacto y fácil de usar. La Linea Micra es una cafetera espresso doméstica fiel a la herencia de La Marzocco. La Línea Micra eleva cualquier cocina al estado de cafetería.

Pregunta por los colores disponibles.

Especificaciones:

- Tipo de caldera- Caldera doble
- Controlador de temperatura PID dual - Sí
- Tipo de bomba - Bomba rotativa interna simple
- Indicadores con luz - Luces de calefacción y nivel de agua
- Altura - 34cm
- Ancho - 29cm
- Profundidad - 39cm
- Peso - 19 kg (solo máquina)
- Voltaje - 220-240v
- Caldera de vapor - 1.6 litros
- Capacidad del depósito de agua - 2 litros

La Marzocco GS3

La Marzocco GS3 pone a su alcance casi un siglo de innovación en máquinas de espresso. Las máquinas comerciales de La Marzocco se utilizan en cafeterías de todo el mundo. El GS3 está dimensionado para la búsqueda personal de la toma perfecta. Cuando posee un GS3, posee una parte de la historia y un objeto que puede transmitir a la próxima generación. Diseñado para soportar los rigores del uso diario, este será su compañero de mostrador en los años venideros.

Colores dispnibles: Negro

Especificaciones:

- Altura - (cm/in) 35,5 / 14
- Ancho - (cm/in) 40 / 16
- Profundidad - (cm/in) 53 / 21
- Peso - (kg/lb) 34,5 / 76,1
- Voltaje - (VCA) 220V / 110V
- Elementos de potencia - 2120 (220 V) 1620 (100 V)
- Capacidad de la caldera de café (litros) 1,5
- Capacidad de la caldera de vapor (litros) 3,5

Bezzera Hobby

Cafetera espresso con excelentes prestaciones en su clase. El cabezal de grupo eficiente y de calidad comercial permite degustar el mejor café espresso, capuchino o té en casa. Esta equipado con una electroválvula de 3 vías como las máquinas profesionales, y un botón dedicado para la recarga de la caldera de 0,25 lt.

Colores dispnibles: Stainless Steel / black

Especificaciones:

- VOLTAJE - 110- 120V/ 50 - 60Hz 220 - 240V/ 50 - 60Hz
- RESISTENCIA- 1100 W
- CALDERA- 0,25 lt
- TANQUE- 3 lt
- ANCHO- 220 mm
- PROFUNDIDAD- 250 mm
- ALTURA- 350 mm
- PESO NETO - 10 Kg

Bezzera BZ09

La BZ09 es una maquina de café hecha con componentes profesionales que pueden preparar café y capuchino en pocos segundos. Tienes dos cas resistencia a cartucho con termostato regulado a 90 C° con el fin de mantener una temperatura constante. La máquina tiene una caldera de cobre.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Vapor y agua caliente a través de tubo de vapor con grifo de palanca
- Temperatura del café ajustable por termostato interior
- manómetro Coffee
- tanque de agua y bomba de vibración
- Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- Caldera: 0,5 l
- Tanque: 3 l
- Anchura: 250 mm
- Profundidad: 425 mm
- Altura: 375 mm
- Peso neto: 17 kg
- Peso bruto: 20 kg

Bezzera Strega

Strega realmente establece los estándares de las máquinas de palanca. El portafiltro de tamaño comercial de 58 mm se ve en muy pocas máquinas de palanca domésticas, lo que hace que seguir recetas sea mucho más fácil.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Potencia: 240V 50-60Hz
- Elemento:1450
- Caldera:2L
- Tipo de bomba: bomba vibratoria
- Cabeza de grupo: Bezzera Traditional Lever
- Suministro de agua: Tanque de 4L
- Control de nivel de agua del tanque: corte automático incorporado e indicador óptico
- Construcción de Caldera: Cobre de Servicio Pesado
- Calentamiento de la cabeza: Elemento eléctrico
- Asas: Simple y doble
- Peso: 28 kilos
- Ancho: 330 mm
- Profundidad: 450 mm
- Altura: 710 mm

Bezzera BZ16

El modelo BZ16 funciona con bomba y electroválvulas para el grupo de café. Gracias a la caldera de 2 litros con intercambiador de calor y al práctico sistema de calefacción del grupo, puede preparar capuchinos, cafés y tés para grandes comunidades. Su nuevo sistema eléctrico e hidráulico, consiguen una estabilidad térmica igual a las máquinas del segmento profesional.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Fuente de alimentación (V~/Hz) 110-120/50-60 - 220-240/50-60
- Resistencia (W) 1350 1250-1450
- Caldera (lt) 2
- Tanque (lt) 4
- Ancho (mm) 320
- Profundidad (mm) 450
- Altura (mm) 400
- Peso neto (kg) 22.7 (versión S) = 28.2 (versión R/TOP)
- Peso bruto (kg) 25.2 (versión S) = 30 (versión R/TOP)
- Conexión de carga (R) G 3/8"
- Conexión de drenaje (R) (mm) Ø 10

Bezzera Aria

ARIA MN puede ser instalada en cualquier lugar sin necesidad de conectar a la red de agua. Una máquina compacta con un gran corazón: a pesar de su pequeño tamaño gracias a su caldera con intercambiador de calor y al grupo de palancas tipo E61 accionado por un sistema hidráulico de circulación termoiónica, el modelo ARIA garantiza la estabilidad térmica como una máquina comercial. La bomba de motor rotatoria garantiza una entrega uniforme y silenciosa como una máquina de barra!

Colores dispnibles: Negro con madera, Rojo

Especificaciones:

- Fuente de alimentación (V~/Hz) 110 - 120 / 50-60 220 - 240 / 50-60
- Resistencia (W) 1200 1200
- Caldera (lt) 1,5
- Tanque (lt) 3
- Ancho (mm) 200
- Profundidad (mm) 428
- Altura (mm) 411
- Peso neto / kg) 24
- Peso bruto (kg) 28

Bezzera Arcadia

Gracias a una patente innovadora y un sistema hidráulico que consta de 2 circuitos independientes capaces de proporcionar una estabilidad térmica certificada, Arcadia es la primera máquina de espresso profesional capaz de preparar café con el método de preparación por goteo, con el mismo cabezal de preparación utilizado para preparar un espresso.

Colores dispnibles: Blanco

Especificaciones:

- FUENTE DE ALIMENTACIÓN: 220 voltios
- POTENCIA NOMINAL: 2300 vatios
- CABEZA DE GRUPO : 58 mm
- CALDERA : 5000 ml
- COLOR Cuerpo de acero inoxidable AISI 304
- ANCHO : 570 mm
- PROFUNDIDAD : 644 mm
- ALTURA : 525 mm
- PESO : 60Kg
- CAPACIDAD :150 – 200 Taza / Día
- BOMBA: *Bomba rotativa.

EXPOBAR
Espresso Coffee Machines

Expobar EXDE CON MOLINO INTEGRADO

La combinación perfecta, Cafetera automática con molino integrado y diseño compacto.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Bomba de motor de vibración incorporada
- Caldera de cobre con intercambiador de calor por grupo y válvula limitadora de presión estilo profesional
- Cabezal de grupo con cámara de pre infusión directa (pulsador y control)
- Un brazo de vapor y un grifo de agua caliente, profesional
- Caldera de agua de llenado automático
- Elemento calefactor y bomba de agua, desconexión automática por bajo nivel de agua
- Ablandador de agua incorporado
- Depósito de agua de 2.75 litros
- 4 dosis de café programables diferentes por grupo
- Cabezal de grupo con retrolavado automático
- Amoladora 285W
- Cuchillas de corte de 60 mm de diámetro
- Dimensiones - w x d x h: 415 x 460 x 425 (550 with hopper) mm

EXPOBAR
Espresso Coffee Machines

Expobar Leva

Experimente el vértice del espresso con intercambio de calor con la máquina de café Expobar Leva. Equipada con un grupo E61 rediseñado, un control de palanca práctico e internos de calidad comercial, se encuentra entre las mejores máquinas de café de su tipo, perfecta para hogares y oficinas.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Intercambio de Calor de Caldera. - 1.5L
- Tanque de agua - 2.9L.
- bomba - vibracional
- Pre-infusión - incorporada
- Voltaje - 220-240V
- Dimensiones - 240 mm (ancho) x 450 (profundidad) x 420 (alto)
- Peso 25 kg

Cafeteras de 2 grupos

NEW

Bezzera B2013

La Bezzera B2013 es una cafetera espresso profesional de 2 grupos diseñada para cafeterías, restaurantes y negocios con alto volumen de servicio. Combina el estilo clásico italiano con una construcción robusta en acero inoxidable, ofreciendo fiabilidad, estabilidad térmica y un rendimiento consistente durante toda la jornada. Su sistema de calentamiento termosifónico y caldera de cobre permiten una producción eficiente de espresso, vapor y agua caliente para bebidas a base de café.

Specs:

- Tipo: Cafetera espresso comercial – 2 grupos
- Sistema de calentamiento: Termosifónico
- Caldera: 11 L (cobre)
- Potencia: aprox. 2600 – 4500 W
- Voltaje: 220–415 V / 50–60 Hz
- Material: Acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones: 670 × 495 × 520 mm
- Conexión: Línea directa de agua y drenaje

NEW

Gulia 2gr

La Gulia es una máquina de espresso de dos grupos diseñada para ofrecer un rendimiento confiable en cafeterías y negocios con alta demanda. Su estructura de acero inoxidable brinda gran resistencia, una apariencia profesional y un mantenimiento sencillo. Equipada con una bomba de 9 bares de presión, garantiza una extracción uniforme para obtener espressos de excelente calidad. Además, cuenta con dos calderas independientes de acero inoxidable, una para la preparación del café y otra para el vapor, permitiendo preparar espresso y espumar leche al mismo tiempo para maximizar la eficiencia durante las horas de mayor actividad.

Specs:

- Tipo: Cafetera espresso comercial – 2 grupos
- Sistema de calentamiento: Termosifónico
- Caldera: 11 L (cobre)
- Potencia: aprox. 2600 – 4500 W
- Voltaje: 220–415 V / 50–60 Hz
- Material: Acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones: 670 × 495 × 520 mm
- Conexión: Línea directa de agua y drenaje

ACM Rounder

La ACM Rounder es una máquina de espresso profesional y automática que ofrece una combinación excepcional de alta calidad italiana y precio accesible. Su diseño lineal y compacto, junto a componentes robustos, la hacen ideal para entornos con alta demanda que buscan rendimiento sin sacrificar fiabilidad. Se ofrece en variantes tradicionales y de taza alta, adaptándose a distintas necesidades operativas.

Specs:

- La ACM Rounder es la alternativa industrial accesible para entornos exigentes que demandan calidad sin comprometer el presupuesto. Fabricada en Italia, destaca por su diseño compacto, rendimiento automático y componentes robustos como su caldera de cobre con intercambiador de calor. Integra funciones como preinfusión, limpieza automatizada y bandeja ajustable, facilitando tanto la extracción profesional como el uso diario.

ACM Rounder Compacta

La ACM Rounder Compacta es una máquina de espresso profesional, diseñada para ofrecer calidad italiana en espacios reducidos. Su construcción robusta y funciones automáticas la hacen ideal para cafeterías boutique, oficinas y pequeños negocios que buscan rendimiento sin comprometer el espacio.

Specs:

- Dispensación programable de café y agua caliente
- Cuerpo en acero inoxidable y acero pintado
- Sistema de preinfusión de café
- Grupos de extracción calentados mediante sistema termosifónico
- Válvula de seguridad
- Recarga automática de la caldera
- Teclas con iconos retroiluminados
- Bandeja de goteo ajustable en dos niveles, apta tanto para tazas altas como para tazas de espresso tradicionales

ACM Prisma

La ACM Prisma es la máquina de espresso insignia de ACM, diseñada para ofrecer un equilibrio perfecto entre estilo moderno y retro. Su diseño único combina líneas suaves y bordes definidos, maximizando el impacto estético desde cualquier ángulo. Equipadas con componentes de alta calidad, las unidades de extracción permiten una extracción precisa de todos los sabores del café, manteniendo intacto el perfil de tu mezcla para innumerables preparaciones.

Specs:

- Diseño distintivo y elegante
- Programación automática de dosis:
- Capacidad de caldera: 13,5 L o 20 L
- Sistema de preinfusión integrado
- Construcción robusta en acero inoxidable
- Limpieza automática incorporada
- Varillas de vapor y agua en acero inoxidable

La Marzocco GB5

La La Marzocco GB5 es una máquina de espresso profesional de alta gama, diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en entornos de alta demanda. Equipada con tecnología avanzada y una construcción robusta, garantiza una extracción de café precisa y consistente. Su diseño elegante y funcional la convierte en una elección popular entre cafeterías especializadas y establecimientos de alto nivel.

Specs:

- Sistema de doble caldera
- Control PID
- Diseño modular
- Pantalla digital
- Construcción robusta
- Limpieza automática
- Varillas de vapor y agua en acero inoxidable: Resistentes y de uso profesional.

EXPOBAR
Espresso Coffee Machines

Expobar Monroc

La Expobar Monroc es una máquina espresso eficiente que cumple con todas las exigencias de un buen espresso de una manera simple y fácil. Monroc es una máquina fiable y sólida con funciones fáciles de usar.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Caldera de 11, 5 litros para 2 grupos
- Nivel automático
- Con 1 salida de agua caliente
- Con 1 salida de vapor
- Con salva resistencias
- Información Técnica
- Potencia: 110V
- 480 Cafés espresso/hora

Dimensiones:
- Ancho: 650 mm
- Alto: 430 mm
- Fondo: 530 mm

EXPOBAR
Espresso Coffee Machines

Expobar Mega Crem

Cafetera espresso automática de 2 grupos, centralita electrónica para el control volumétrico de las dosis de café, con llenado automático de agua y caldera de cobre de 11,5 litros de capacidad con intercambiador de calor por grupo y válvula de limpieza.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Display publicitario (opcional)
- Gestión electronica
- Caldera de 11, 5 litros para 2 grupos
- Con 1 salida de agua caliente
- Con 1 salida de vapor
- Información Técnica
- 230 V / 3050 W
- Capacidad
- 480 cafés expresso/hora

Dimensiones
- Ancho: 710 mm
- Alto: 510 mm
- Fondo: 600 mm

Bezzera Victoria

La Bezzera Victoria 2GR es una máquina espresso comercial diseñada para alto rendimiento, consistencia y durabilidad. Fabricada por Bezzera, combina tecnología confiable y diseño funcional para barras de café, restaurantes y negocios que exigen calidad constante en cada extracción, incluso en horas pico.

Specs:

- Máquina espresso comercial de 2 grupos
- Boiler de gran capacidad para alta demanda
- Intercambiador de calor (Heat Exchanger) para extracción y vapor simultáneos
- Grupos con circulación termosifónica para estabilidad térmica constante
- Bomba rotativa para presión precisa y operación silenciosa
- Conexión directa a la red de agua
- Dos varillas de vapor profesionales para texturizar leche de forma eficiente
- Salida de agua caliente para americanos o infusiones
- Panel frontal en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar
- Diseñada para uso continuo y entornos comerciales exigentes

Bezzera C2013

Máquina compacta con la capacidad de producción de una máquina con 2 grupos. La estabilidad térmica y la productividad están garantizadas por un sistema de calefacción que mantiene constante la temperatura del café en caso de uso máximo. Las rejillas especiales colocadas debajo de los grupos permiten utilizar tazas de hasta 13 cm de altura, así como las tradicionales tazas de espresso.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Controles volumétricos programables
- Caldera 8L
- Diseño de copa alta
- Bomba rotativa incorporada
- Manómetro doble de vapor y preparación
- Calentador de tazas
- Varita de vapor
- Grifo de agua caliente
- Bomba rotativa incorporada
- Fuente de alimentación monofásica de 3050 vatios / 10 amperios
- Dimensiones: 60cm L x 49.5cm D x 53.5cm H

Bezzera B2013

La nueva gama de máquinas de café espresso B2013 retoma las principales señas de identidad de BEZZERA: fiabilidad, robustez, cuerpo de acero inoxidable AISI 304 y cuidado diseño.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Producción: 480 tazas/hora.
- Grupos: 2.
- Lancetas de Vapor: 2.
- Caldera: 11 Litros.
- Potencia: 3,250 watts.
- Voltaje: 110 volts – 1 Fases – 60 Hz.
- Resistencia: 3,000 watts.
- Alimentación de Agua: G3/8".
- Drenaje: G3/4"
- Medidas: 0.75×0.55×0.52.
- Peso: 63 Kg.
- Incluye: 2 Porta filtros dobles, 1 porta filtro sencillo, 2 filtros de 12 gr, 1 filtro de 6 gr, 1 tamper de plástico, 1 filtro ciego, 1 cepillo para ducha, 1 suavizador de agua, mangueras de alimentación y drenaje, porta taza escurridor para taza tradicional o vaso de 16 oz.

Bezzera Vertical Eagle

Este modelo es una fiel réplica de la época Belle Epoque, el cuerpo está hecho a mano con materiales de primera elección. El modelo águila está disponible en latón dorado o negro.

Colores dispnibles: Dorado, Negro

Especificaciones:

- Alimentación (V~/Hz) 110 - 120 / 50-60220 - 415 / 50-60
- Resistencia (V~) 110 - 120220 - 240
- Potencia nominal (W) 2050 / 3050
- Resistencia (W) 2000 / 3000
- Caldera (lt) 11
- Frente (mm) 740
- Fondo (mm) ϕ 500
- Alto (mm) 1100
- Peso neto (kg) 52
- Peso bruto (kg) 60
- Peso accesorios (kg) 17
- Juntura carga G 3/8"
- Juntura descarga (mm) ϕ 17

Bezzera Otto

Combina la practicidad de una maquina compacta con la capacidad de producción de una máquina de café espresso de 2 grupos, contiene dos salidas de vapor manual. La estabilidad térmica y la productividad están garantizadas por un sistema de calentamiento que mantiene constante la temperatura del café en caso de uso máximo. Las rejillas especiales colocadas debajo de los grupos permiten utilizar tazas de hasta 13 cm de altura, así como las tradicionales tazas para espresso.

Colores dispnibles: Stainless steel

Especificaciones:

- Fuente de alimentación (V~/Hz) 110 - 120 / 50-60 / 220 - 415 / 50-60
- Resistencia (W) 1800 / 2600-3050
- Caldera (lt) 8
- Ancho (mm) 500
- Profundidad (mm) 495
- Altura (mm) 535
- Peso neto / kg) 57
- Peso bruto (kg) 70
- Conexión de carga- G 3/8"
- Conexión de drenaje - G 3/4"

La Marzocco EE, 2GR

Una máquina de trabajo pesado con un diseño lineal que ha ayudado a establecer las cafeterías independientes más prestigiosas, así como líderes mundiales en la venta al por menor de cafés especiales.
Gracias a la tecnología de doble caldera y los grupos de preparación saturados, Linea garantiza una temperatura extremadamente estable y una máxima capacidad de vapor.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Voltaje 200 monofásico/trifásico
- 220 monofásico/trifásico
- 380 3 fase
- Potencia: 3600W
- Dimensiones (An. x Pr. x Al.): 69 x 56 x 45,5 cm
- Peso: 51 kg
- Hervidor de café: 3.4L
- Caldera de vapor: 7L

La Marzocco línea Classic AV, 2GR

Diseñado cuidadosamente para integrarse en cualquier entorno, Linea Classic, con su sistema de caldera dual, grupos saturados y controlador PID, es una obra de arte que tiene un diseño lineal y está revestido de acero inoxidable pulido e incluye portafiltros de acero inoxidable y canastas de precisión avanzada.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Voltaje 200 monofásico/trifásico
- 220 monofásico/trifásico
- 380 3 fase
- Potencia: 3600W
- Dimensiones (An. x Pr. x Al.): 69 x 56 x 45,5 cm
- Peso: 51 kg
- Hervidor de café: 3.4L
- Caldera de vapor: 7L

Cafeteras de 3 grupos

ACM Rounder

La ACM Rounder es una máquina de espresso profesional y automática que ofrece una combinación excepcional de alta calidad italiana. Integra funciones como preinfusión, limpieza automatizada y bandeja ajustable, facilitando tanto la extracción profesional como el uso diario.

Specs:

- Automática de 3 grupos
- 2 varillas de vapor
- 1 varilla de agua caliente
- Capacidad de la caldera: 18 L
- Potencia: 380–415 V / 50–60 Hz / 5 kW
- Peso: 52 kg
- Dimensiones (An × Pr × Al): 905 × 540 × 540 mm

ACM Prisma

Diseñada para ofrecer un equilibrio perfecto entre estilo moderno y retro. Su diseño único combina líneas suaves y bordes definidos, maximizando el impacto estético desde cualquier ángulo. Equipadas con componentes de alta calidad, las unidades de extracción permiten una extracción precisa de todos los sabores del café, manteniendo intacto el perfil de tu mezcla para innumerables preparaciones.

Specs:

- Diseño distintivo y elegante
- Programación automática de dosis
- Caldera de cobre de alta capacidad
- Sistema de preinfusión integrado
- Construcción robusta en acero inoxidable
- Limpieza automática incorporada
- Varillas de vapor y agua en acero inoxidable:

La Marzocco EE, 3GR

La versión semiautomática (ee) de la Linea S es una máquina de espresso muy popular. Esta máquina está hecha a mano con la mejor tradición italiana y cuenta con calderas dobles de acero inoxidable y grupos saturados diseñados para una temperatura extremadamente estable y una capacidad de vapor maximizada.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- Semi-automática
- Altura 20.5 en
- Ancho 37 pulgadas
- Profundidad 23 en
- Peso 164 libras
- Voltaje 208-240, 1, 60 (VCA, fase, Hz)
- Vataje del elemento 6100 (W)
- Capacidad de la caldera de preparación 5 (litros)
- Caldera de vapor Capacidad 11 (litros)

EXPOBAR
Espresso Coffee Machines

EXPOBAR MEGACREM 3 GR

Cafetera espresso automática de 3 grupos, centralita electrónica para el control volumétrico de las dosis de café, con llenado automático de agua y caldera de cobre de 17,5 litros de capacidad con intercambiador de calor por grupo y válvula de limpieza. Dos grifos de vapor (acero inoxidable) y un grifo de agua caliente.

Colores dispnibles: Stainless Steel

Especificaciones:

- 3 Grupos
- Funcionalidad: Volumétrica/Semi Auto
- Potencia de control: Monofásica (3 Fases bajo pedido)
- Potencia Máxima Instalada: 20 amperios
- Tamaño de la caldera: 17,5 litros
- Composición Caldera: 99,9% Cobre Puro
- Llenado automático de caldera: Sí
- Tamaño del intercambiador de calor: 3 x 450ml
- Potencia del elemento calefactor: 4000 vatios
- Salidas de Agua Caliente: 1
- Salidas de vapor: 2
- Manómetro de presión de vapor: Sí
- Tipo de bomba incorporada: rotativa
- Capacidad de la bomba: 200 ltr/hora

Molinos de café

Molinos

Cunill Tranquilo - Semi-automático

Cunill Tranquilo Tron - Automático

Cunill Brasil Tron

Cunill Marfil

Molinos

Cunill Marfil Tron

Cunill Brasil

Bezzera BB05

Bezzera BB12

Molinos

Bezzera BB04

Mazzer Mini Jolly

Mazzer Mini Jolly - Automático

Mazzer Super Jolly

Molinos

Mazzer Major

Mazzer Major Electronic

Mazzer Super Jolly - Automático

Mazzer ZM

Molinos

La Marzocco Pico

Contacto:

(787) 783-4405

705 Av. Andalucía, San Juan, 00920

www.caferama.com

ventascaferama@gmail.com

Accede a nuestra web