

DR COFFEE COFFEE ZONE

La **Dr. Coffee Coffee Zone** es una cafetera súper automática de nivel comercial diseñada para entornos de alta demanda como oficinas medianas a grandes, hoteles, cafeterías y servicios de catering (HoReCa). Su principal fortaleza es la **versatilidad de bebidas** y la velocidad de preparación gracias a sus sistemas independientes

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Rendimiento Recomendado: 200 a 250 tazas diarias** (Salida máxima de hasta 100 tazas por hora).
- **Capacidad de Granos:** Tolva de **1.2 kg** para café en grano.
- **Capacidad de Solubles: 2 contenedores independientes** (1.2 kg y 1 kg aproximadamente, ideales para leche en polvo, chocolate o descafeinado).
- **Capacidad de Agua:** Depósito interno de **4 litros** o **conexión directa a la red de agua** (mains water supply).
- **Grupo de Erogación:** Grupo metálico de alta resistencia con capacidad de **hasta 21 gramos** de café molido por dosis.
- **Sistema de Molienda:** Molino integrado con **fresas planas de cerámica** y 9 niveles de ajuste.
- **Pantalla:** Panel táctil interactivo a color de **10.1 pulgadas** (algunas variantes regionales usan panel de 7").
- **Presión de Bomba:** Sistema de **9 bares** para una extracción de espresso óptima.
- **Contenedor de Borrás:** Capacidad para **50 posos** de café.
- **Energía y Potencia:** 220-240V ~ 50/60Hz | **2700 W - 3100 W**.
- **Dimensiones:** **34 cm (Ancho) x 54.5 cm (Profundidad) x 62 cm (Alto)**.
- **Peso:** **25 - 26 kg**



CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

- **Doble Caldera y Bomba Doble:** Su arquitectura interna cuenta con calderas independientes para agua caliente y vapor. Esto permite que **el café y la leche se extraigan simultáneamente**, reduciendo drásticamente el tiempo de espera en horas pico.
- **Menú Amplio y Multipropósito:** Al combinar granos de café, dos compartimentos de solubles y leche fresca, permite configurar una variedad casi ilimitada de bebidas automatizadas (Espresso, Latte, Capuchino, Chocolatada, Mokaccino, etc.).
- **Doble Fuente de Leche:** Si se complementa con el refrigerador de leche [Dr. Coffee SC12](#), el equipo puede gestionar **dos tipos de leche fresca simultáneamente** (por ejemplo, leche entera y leche descremada o vegetal).
- **Vaporizador y Salida de Agua Independientes:** Incluye una lanza de vapor tradicional (en modelos T / T-S2) para espumar leche manualmente a una temperatura de entre 60°C y 70°C, además de una salida exclusiva de agua caliente para té o americanos.
- **Higiene Automatizada:** Cuenta con un **sistema de autolimpieza completo** para los circuitos de café y de leche. Esto garantiza los estándares sanitarios comerciales sin requerir desmontajes complejos constantes.
- **Preparada para el Futuro (IoT):** Es compatible con sistemas de telemetría, plataformas IoT y módulos de **pago móvil o electrónico**, lo que facilita su uso en estaciones de autoservicio o vending corporativo.

La **Dr. Coffee Coffee Zone** ofrece un menú altamente configurable que puede albergar **hasta más de 30 opciones de bebidas programables** a un solo toque.

Su gran ventaja competitiva es la capacidad de **combinar tres materias primas diferentes** en una sola receta: café en grano recién molido, productos solubles (en polvo) y leche fresca.

TIPOS DE BEBIDAS QUE PUEDE PREPARAR

Debido a su arquitectura de tolvas y sistemas de fluidos, la máquina cubre cuatro categorías principales:

- **Bebidas de Café Puro:** Espresso, Ristretto, Lungo, Americano (agrega agua caliente por un ducto independiente para no quemar el café) y jarras de café filtrado.
- **Bebidas con Leche Fresca:** Capuchino, Latte Macchiato, Café Latte, Flat White y leche caliente con espuma densa.
- **Bebidas con Solubles:** Chocolate caliente, leche en polvo (si no se usa leche fresca) y té instantáneos o café descafeinado soluble.
- **Bebidas Combinadas (Especialidades):** Mokaccino (café + leche + chocolate), Espressocchino, o combinaciones personalizadas utilizando diferentes niveles de polvos y café.

FLEXIBILIDAD Y SIMULTANEIDAD EN LA PREPARACIÓN

La Coffee Zone destaca en entornos comerciales por cómo gestiona la preparación de estas bebidas:

- **Doble Textura de Leche Fresca:** El sistema electrónico regula la inyección de aire para crear desde una espuma densa y persistente (estilo Capuchino) hasta una leche sedosa y más líquida (estilo Latte).
- **Velocidad por Doble Caldera:** Gracias a sus calderas independientes, la máquina puede **verter el café y la leche de forma simultánea** en la taza. Esto reduce el tiempo de preparación a la mitad en comparación con las cafeteras domésticas o de oficina pequeñas.
- **Dos Tipos de Leche a la Vez:** Si se conecta al refrigerador modular compatible, la máquina puede alternar automáticamente entre **dos tipos de leche fresca** (por ejemplo, leche entera y leche de soya/almendras) según la bebida seleccionada por el usuario.
- **Lanza de Vapor Manual:** Además de las bebidas automáticas que salen por el surtidor central, incluye una lanza de vapor tradicional para que un operador o barista pueda texturizar leche en jarra de forma manual.
- **Personalización Total desde la Pantalla:** Cada receta se puede ajustar milimétricamente desde el menú técnico. Puedes modificar la cantidad exacta de gramos de café, el volumen de agua, el tiempo de espumado de la leche y los gramos de polvo soluble para adaptarlo al gusto local o al tamaño de tus vasos.