CENTRAL DE CAFE

DR COFFEE
COFFEE CENTER

La **Dr. Coffee Coffee Center** es una máquina de café súper automática de nivel comercial, diseñada específicamente para entornos de alta demanda como **hoteles, cafeterías, tiendas de conveniencia y oficinas**. Destaca por su capacidad para procesar café en grano junto con múltiples insumos en polvo para ofrecer una amplia variedad de bebidas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Rendimiento diario:** Recomendado para **200 tazas**.
- **Producción por hora:** Hasta **120 tazas** de café.
- **Dimensiones:** 37 cm (ancho) x 55.5 cm (profundidad) x 68 cm (alto).
- **Peso: 37 kg**.
- **Pantalla:** Táctil capacitiva de **10.1 pulgadas**.
- **Potencia:** Entre 1950W y 2100W (según la configuración de voltaje local).
- **Alimentación eléctrica:** 220-240V 50/60Hz.
- **Capacidad de la tolva de granos: 1200 gramos** de café en grano.
- **Capacidad de tolvas de polvo:** Cuenta con tolvas para solubles (por ejemplo, leche en polvo, chocolate) con capacidad de 1.5L a 2L cada una.
- **Conexión de agua:** Soporta conexión directa a la red de agua de grifería y sistemas de autoabsorción de agua embotellada.
- **Contenedor de residuos:** Capacidad para hasta 80 raciones de borra de café.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- **Grupo de café metálico patentado:** Diseñado en metal de alta resistencia con capacidad de hasta **21 gramos de café molido** por carga. Garantiza una extracción consistente y una vida útil prolongada de hasta 300,000 tazas.
- **Molino con fresas planas de cerámica:** Reemplaza las fresas cónicas tradicionales. Ofrece una molienda más uniforme, rápida y silenciosa, reduciendo la oxidación del grano para mantener los sabores originales.
- **Sistema de tolvas múltiples:** Combina 1 tolva para café en grano con tolvas independientes para insumos solubles, lo que permite despachar más de 24 variedades de bebidas con un solo toque.
- **Caldera de alta capacidad:** Incorpora una caldera optimizada (algunas variantes Plus incluyen capacidades de hasta 3L) para mantener el ritmo de trabajo continuo sin caídas de temperatura.
- **Salida de agua independiente:** Grifo exclusivo para agua caliente. Facilita la preparación de tés e infusiones rápidas sin contaminar el sabor con residuos de café.
- **Sistema de limpieza automático:** Cuenta con programas automatizados de enjuague y descalcificación que limpian tanto el sistema de erogación de café como el circuito de polvos.
- **Diseño hermético anti plagas:** Su estructura interna y contenedores están diseñados de manera única para evitar el ingreso de insectos al interior del equipo.

La **Dr. Coffee Coffee Center** puede programar y preparar más de **24 variedades de bebidas** calientes gracias a su combinación de café en grano y tolvas para insumos solubles (como leche en polvo, chocolate o vainilla).

CAFÉ EN GRANO

- **Espresso:** Extracción concentrada e intensa.
- **Ristretto:** Corto, denso y muy aromático.
- **Espresso Doble:** Mayor volumen y doble carga.
- **Café Americano:** Espresso diluido en agua caliente.
- **Café Largo:** Extracción prolongada y ligera.

BEBIDAS CON LECHE EN POLVO

- **Cappuccino:** Equilibrio entre café, leche y espuma.
- **Latte Macchiato:** Capas definidas de leche, espresso y espuma.
- **Café con Leche:** Mezcla tradicional de café y leche.
- **Flat White:** Espresso doble con leche finamente texturizada.
- **Cortado / Espresso Macchiato:** Espresso con un toque de leche.

BEBIDAS CON CHOCOLATE Y SOLUBLES

- **Chocolate Caliente:** Solo leche y chocolate en polvo.
- **Mocaccino (Mocha):** Combinación de espresso, leche y chocolate.
- **Chocolate con Leche:** Más suave y dulce.
- **Café de Especialidad con Sabor:** Bebidas basadas en polvos saborizados (como vainilla o avellana) si se configuran en las tolvas.

OTRAS OPCIONES

- **Leche Caliente / Espuma de Leche:** Para preparaciones personalizadas.
- **Agua Caliente:** Salida directa e independiente para tés e infusiones.