

## DR COFFEE

### COFFEE CENTER PLUS

La **Dr. Coffee Coffee Center Plus** es una cafetera superautomática de gama comercial diseñada específicamente para entornos de alta demanda, como **grandes oficinas, hoteles, servicios de catering (HoReCa) y puntos de autoatención o vending en interiores**

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRINCIPALES

- **Rendimiento diario recomendado:** Hasta **200 tazas por día** (con picos de capacidad de hasta 300 tazas según la configuración).
- **Capacidad de tolvas:**
  - **1 tolva de café en grano:** Aproximadamente 1.2 kg.
  - **3 tolvas de productos en polvo:** Optimizadas para leche en polvo (2 litros) y dos variedades de chocolate o solubles (1.5 litros cada una).
- **Sistema de molienda:** Molino integrado con **fresas planas de cerámica** de alta resistencia (vida útil estimada de hasta 500 kg de grano), lo que garantiza una molienda uniforme, rápida y silenciosa sin sobrecalentar el café.
- **Caldera y Grupo:** Incorpora una caldera de gran tamaño de **3 litros** para mantener la temperatura estable y un **grupo de erogación metálico patentado** con capacidad de hasta 21 gramos por carga para asegurar una extracción con cuerpo y aroma consistentes.
- **Suministro de agua:** Admite conexión directa a la red de agua de red (plumbed) e incluye un tanque autónomo de apoyo de 3 litros.
- **Dimensiones y peso:** 37 cm (ancho) × 55.5 cm (profundidad) × 64.5 cm (alto); peso aproximado de 37 a 38 kg.

### CARACTERÍSTICAS DESTACADAS DE LA VERSIÓN "PLUS"

- **Interfaz Inteligente de 10.1 Pulgadas:** Cuenta con una gran pantalla táctil a color de alta definición. El software actualizado facilita la navegación y permite la personalización intuitiva de las recetas por parte del usuario final (modificando volumen, temperatura y preinfusión).
- **Ideal para Entornos de Autoatención (Unmanned):** Las tolvas superiores vienen equipadas con sistemas de bloqueo con llave. Además, la máquina es **compatible con sistemas de pago mediante protocolo MDB** (para lectores de tarjetas o billeteras móviles).
- **Sensores Inteligentes:** El equipo detecta automáticamente los niveles de café en grano y polvos solubles. Envía alertas automatizadas en pantalla cuando requiere mantenimiento o recargas para evitar interrupciones en el servicio.
- **Salidas Independientes:** Incorpora una salida exclusiva de agua caliente (con un solo clic) para agilizar la preparación de té o infusiones y la limpieza de tazas.
- **Higiene Automatizada:** Cuenta con programas integrados de limpieza automática para el sistema de erogación y las cámaras de mezcla de los polvos, minimizando la manipulación manual diaria.

La diferencia fundamental es que la **versión Standard funciona exclusivamente con leche en polvo (solubles)**, mientras que la **Coffee Center Plus incorpora un sistema híbrido que permite utilizar leche fresca natural** además de los productos solubles de sus tolvas.



## Diferencias: Coffee Center Standard vs. Plus

	Coffee Center Standard	Coffee Center Plus
<b>Gestión de Leche</b>	<b>Exclusivamente leche en polvo</b> (módulo soluble)	<b>Híbrido:</b> Leche fresca + Leche en polvo
<b>Software y Recetas</b>	Configuración base para polvos solubles	<b>Software avanzado</b> para emulsionar leche líquida y personalizar texturas
<b>Mantenimiento</b>	Enjuague rápido de batidores de polvo	Ciclo automático de desinfección térmica para conductos lácteos
<b>Perfil de Uso</b>	Ideal para vending 100% desatendido (menor reposición)	Ideal para cafeterías de oficina premium, hoteles y HoReCa

## CARACTERÍSTICAS DEL ACCESORIO DE LECHE FRESCA (MÓDULO PLUS)

Para procesar leche líquida natural, la versión *Plus* añade un sistema de succión y emulsión profesional que se complementa con un refrigerador externo de la marca: [\[1\]](#)

- **Emulsión de espuma regulable:** El sistema permite programar de forma independiente la temperatura y el tiempo de inyección de aire. Esto logra desde una espuma densa para *cappuccino* hasta una textura sedosa para *latte art*.
- **Compatibilidad con heladera térmica (Mini Fridge):** Se conecta mediante un tubo de succión higiénico a un minirefrigerador accesorio de Dr. Coffee. Este mantiene la leche a una **temperatura crítica de entre 2°C y 6°C** para evitar la proliferación de bacterias y garantizar el choque térmico necesario para una espuma perfecta.
- **Sistema de limpieza "Non-Interfering":** Al finalizar cada bebida con leche o tras un periodo de inactividad, la máquina realiza un **autoenjuague automático con vapor y agua caliente** a través de las mangueras internas, evitando que queden residuos adheridos sin interrumpir el flujo de trabajo de la oficina.
- **Conductos desmontables:** Todo el sistema de boquillas y el tubo de succión lateral son completamente extraíbles y lavables, simplificando el mantenimiento higiénico semanal obligatorio.