Massimo

ESPRESSO MACHINES

TITANO

Control profesional. Presencia en barra.



CAFETERA COMERCIAL DE DOS GRUPOS / TANK D

2 grupos
Extracción profesional

Multicaldera
Café y vapor independientes

220 V
Alimentación eléctrica

Massimo

ESPRESSO MACHINES

DISEÑADA PARA EL SERVICIO

Tu receta, bajo control.

Para cafeterías, restaurantes y hoteles que buscan trabajar espresso y bebidas con leche con control sobre cada preparación.



01

Extracción a tu medida

Dos grupos de 58 mm, dosis programables para una y dos tazas y modo manual.

02

Más control de la receta

Temperatura ajustable, preinfusión de 0 a 10 segundos y temporizador digital de extracción.

TRES CALDERAS. FUNCIONES INDEPENDIENTES.

500 ml	9 L	500 ml
Café · grupo 1	Vapor	Café · grupo 2

Una caldera dedicada al vapor y una caldera de café por grupo para separar las funciones durante el servicio.

Massimo

ESPRESSO MACHINES

EQUIPAMIENTO Y ESPECIFICACIONES

Capacidad comercial. Detalle profesional.

Vapor para tu carta

Dos lanzas con boquillas de 4 orificios para texturizar leche. Salida independiente de agua caliente para americanos e infusiones.

Acero inoxidable pulido y mangos con acabado en madera: una presencia que complementa tu barra.



Grupos y portafiltros	2 grupos · 58 mm
Sistema de calderas	Vapor: 9 L · Café: 2 × 500 ml
Presión de extracción	9 bar
Temperatura de café	85 a 102 °C, ajustable
Temperatura de vapor	110 a 135 °C, ajustable
Preinfusión	0 a 10 segundos, programable
Operación	Dosis automáticas y extracción manual
Supervisión	Display digital, temporizador y manómetros
Alimentación eléctrica	220 V · Potencia de referencia: 4,200 W
Dimensiones de referencia	81 × 57 × 56 cm (ancho × fondo × alto)
Agua y drenaje	Fuente externa, llenado automático y drenaje
Ahorro de energía	Modo de espera configurable

Ficha de referencia Tank D. Potencia y dimensiones aproximadas. Confirmar la configuración, frecuencia eléctrica y medidas de la unidad al cotizar.

Massimo

ESPRESSO MACHINES

ANTES DE INTEGRARLA A TU BARRA

Resolvemos tus preguntas.

01 **¿Para qué tipo de negocio está pensada?**

Para cafeterías, restaurantes, hoteles, panaderías y barras de café que necesitan un equipo comercial de dos grupos.

02 **¿Puedo programar mis recetas?**

Sí. Puedes ajustar temperatura y preinfusión, guardar las dosis automáticas y trabajar también en modo manual.

03 **¿Permite trabajar café y vapor durante el servicio?**

Sí. El sistema multicaldera separa la extracción de café y la producción de vapor; cuenta con dos lanzas para leche.

04 **¿Qué necesita para su instalación?**

Alimentación de 220 V adecuada a la placa del equipo, fuente externa de agua filtrada y previsión de drenaje. La conexión hidráulica debe definirse para la unidad suministrada.

05 **¿Cómo planeo el espacio en mi barra?**

Considera las medidas del equipo y espacio adicional para operación, ventilación y conexiones. Confirma las dimensiones finales antes de fabricar la barra.

06 **¿Qué mantenimiento requiere?**

Limpieza diaria de grupos, portafiltros y bandeja; purga y limpieza de lanzas después de cada uso. El mantenimiento técnico depende del uso y de la calidad del agua.

Haz de Titano el centro de tu barra.

Solicita a Massimo Espresso Machines precio, disponibilidad y configuración para tu proyecto.