

CAFÉ Y BEBIDAS



CAFÉ Y BEBIDAS

Máquinas italianas de Café espresso fabricadas con alta tecnología y diseñadas cuidando los detalles esenciales para la preparación de un buen Café.

Los molinos dosificadores de Café profesionales, nos permiten una perfecta calidad de la molienda, la cual es fundamental para optimizar y realzar el sabor y características de un Café.

Equipos fabricados para mezclar, batir, separar la pulpa de la fruta, picar, cortar, rallar y muchos más procesos para plantas de procesamiento de frutas y verduras, cafés de paso, hoteles, restaurantes, casinos y pizzerías.



MÁQUINAS ESPRESSO



Máquinas italianas, óptimas para preparar una perfecta taza de espresso. Estética, clásica y moderna; ideal para embellecer su negocio mientras ofrece una óptima calidad de bebida.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	GRUPO	TIPO DE GRUPO	CAPACIDAD DE CALDERA (lt)	DIMENSIONES EXTERNAS (cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
CO-02 AUT1G	110 V - 1 Fase	1	Anillo	3	41 X 43 X 55	35
CO-02 AUT2G				5		
CO-03 AUT2G	220 V - 2 Fases	2			12	67 X 54 X 54
CO-05 AUT2G			E61	74 X 54 X 50		

CO-01 AUT1G



CO-02 AUT2G



CO-03 AUT2G



CO-05 AUT2G



*Pantalla digital y contador de bebidas
Disponible en color:



MOLINOS DOSIFICADORES DE CAFÉ

Entre nuestros productos podrá hallar molinos dosificadores especialmente desarrollados para el café. Incorporando nuevas tecnologías que nos permiten obtener una molienda rápida, instantánea, fresca y silenciosa. Extrayendo así las mejores características del grano de Café.

JUNIOR



MITO 64 ATR



MITO 64 INSTANT



MITO TOUCH



*Pantalla táctil de 2.8",
motor con sistema de
ventilación forzada y
contador de bebidas.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (W)	DIÁMETRO MUELAS (mm)	DOSIFICACIÓN	RPM MOTOR	CAPACIDAD EN TOLVA(gr)	DIMENSIONES EXTERNAS (cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)
JUNIOR	110 V - 1 Fase	100	50	Manual por palanca	1400	250	36 X 15 X 26
MITO 64 ATR		250	64			1000	55 X 21 X 37
MITO64 INSTANT		350		Automático e Instantáneo		1500	
MITO TOUCH		570	75				

LICUADORAS

Vérsatiles para preparaciones combinadas y suaves, fáciles de manejar y resistentes. Ideales para bares, restaurantes, cafeterías y cafés de paso.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (hp)	CAPACIDAD (lt)	MATERIAL DEL VASO	PRODUCTOS	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
EZ600	110 V - 1 Fase	3	2	Policarbonato	Frappé	18 X 21X 38	7
CONNOISSEUR 825 *		3,8	2,6			23 X 22 X 48	8
STEALTH 885 *		3,8	2,6			22 X 23 X 44	8
LC15		2	15	Acero Inoxidable	Fruta Fresca	40 X 50 X 127	33

EZ600



CONNOISSEUR825



STHEALT 885



LC15



*Licuadoras con carcasa Antiruido

MALTEADORAS

Las malteadoras son ideales para mezclar helados o cócteles, ya sea que esté añadiendo trozos de galletas en capas al helado duro o haciendo una bebida homogénea

HMD200



HMD400



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (hp)	NÚMERO DE VASOS	CAPACIDAD (lt)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
HMD200	110 V - 1 Fase	0,33	1	0,75/VASO	17 X 17 X 52	7
HMD400			3		32 X 17 X 52	17

DISPENSADORES DE JUGO

Fabricados con estándares de diseño y calidad, con materiales atóxicos, aprobados para la manipulación y contacto con alimentos. De fácil limpieza y manejo; equipados con un sistema de refrigeración por medio de compresor hermético.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	NÚMERO DE TANQUES	CAPACIDAD (lt)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)	OBSERVACIONES
JETCOF120M	110 V - 1 Fase	1	18	20 X 43 X 74	20	Control de temperatura mediante termostato. Refrigeración por medio de un compresor hermético, enfriado mediante aire forzado.
JETCOF240M		2	36	40 X 43 X 74	31	
JETCOF360M		3	54	60 X 43 X 74	41	
JETCOF480M		4	72	80 X 43 X 74	60	

JETCOF120M



JETCOF240M



JETCOF360M - JETCOF480M



GRANIZADORAS

Equipos italianos de óptimo rendimiento y diseño único. Granizadoras amigables con el ambiente ya que poseen un sistema de refrigeración que no utiliza gases nocivos.

OASIS 1-10



OASIS 2-10



OASIS 3-10



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	NÚMERO DE TANQUES	CAPACIDAD (lt)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
OASIS 1-10	110 V - 1 Fase	1	10	84 X 20 X 53	32
OASIS 2-10		2	20	84 X 40 X 53	56
OASIS 3-10		3	30	84 X 60 X 53	72

EXTRACTOR DE JUGOS Y LICUADORAS DE INMERSIÓN

robot coupe®

Realizar grandes cantidades de extracto de fruta fresca, triturar hielo, mezclar alimentos e incluso preparar sopas y salsas, con óptima calidad en el producto acabado; es posible. Tenemos las mejores opciones del mercado

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (kw)	RENDIMIENTO (Lt/h)	VELOCIDAD (rpm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
J80 ULTRA	110 V - 1 Fase	0,7	120	3000	47 X 37 X 74	11

J80 ULTRA



MP 190 V.V.



CMP 300 V.V.



MP350 V.V. ULTRA



MP450 V.V. ULTRA



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (watts)	VELOCIDAD (rpm)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	CAPACIDAD DE LA MARMITA (lt)	LONGITUD DEL TUBO (cm)	PESO DEL EQUIPO (kg)
MP 190 V.V.	110 V - 1 Fase	270	2000 - 12500	47	9	19	2,5
CMP 300 V.V.		300	2300 - 9600	66	30	30	30
MP350 V.V.ULTRA		440	1500 - 9000	73	100	35	6,4
MP450 V.V.ULTRA		500	1500 - 9000	83	200	45	6,5

En las especificaciones se presentan rendimientos nominales de referencia. Los rendimientos reales dependen de las condiciones de uso y del producto

EXPRIMIDOR DE CITRICOS

El equipo ideal para ofrecer a sus clientes jugo recién exprimido. Su sistema de extracción por presión controlada exprime los jugos de la fruta, sin entrar en contacto con la corteza evitando sus aceites y acidez.

F-50 C



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	CONSUMO (watts)	PRODUCCION (fruta /min)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	OBSERVACIONES	PESO DEL EQUIPO (kg)
F-50 C	110 V - 1 Fase	300	20 a 25	3000	Sensor automático de apagado y contador de fruta	37

En las especificaciones se presentan rendimientos nominales de referencia. Los rendimientos reales dependen de las condiciones de uso y del producto

DESPULPADORAS

Equipos ideales para la separación de la parte líquida de la fruta; fabricados en acero inoxidable AISI 304. Con esta herramienta, aseguramos una optimización en los tiempos de producción y una disminución en las mermas de la materia prima.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Hp)	CAPACIDAD (lt)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
DF300	110 V - 1 Fase	2	300	65 X 84 X 115	59
	220 V - 2 Fases				
	220 V - 3 Fases				
DF600		4	600	63 X 94 X 121	200

DF300



DF600





Para alimentos bien hechos

Sede Bogotá: Calle 74 No. 27 B - 32 PBX: +57(1) 437 7575
Sede Barranquilla: Carrera 53 No. 74 - 49 PBX: +57(5) 309 1239

www.javar.com.co

