

PERCOLATEURS A CAFE PRO - réf. ZJ-150 et ZJ-88



Panier filtre permanent inox



- Cet appareil est parfait pour réaliser du café en gros volume
- Cuve inox avec **double paroi isolante** (température extérieure 52°C)
- Le percolateur professionnel est équipé de 2 systèmes de chauffe qui permettent la filtration du café et le maintient au chaud.
- L'eau chauffée par la résistance remonte par le tube central et traverse le café préalablement positionné dans le filtre inox permanent (possibilité d'ajouter un filtre papier).
- Robinet de service
- Fonction **maintient de la température**
- **Couvercle inox avec système de verrouillage**
- **Niveau de liquide visible**
- Poignées thermo-isolantes
- Protection contre la surchauffe
- Interrupteur général et thermostat à réarmement
- Voyant mise en chauffe et voyant de maintien en température

- **Modèle ZJ-150:** 15 litres dont 10,5 utiles / 80-100 tasses 12cl / 1650W (cuve intérieure H30,3cm diam.25,5cm : 22 appareils par palette H180 cm – poids 110kg)
- Dimensions appareil (cm): H47 x L36,7 x P33,8 / 3,8kg
- Dimensions emballage (cm): H51 x L35 x P35 / 5,1Kg
- **Modèle ZJ-88:** 8,8 litres (5 à 6 utiles) 40-50 tasses 12cl / 950W (cuve intérieure hauteur26,5cm, diamètre 20,5cm) / 38 appareils par palettes H180cm – poids 135kg
- Dimensions appareil (cm): H42,5 x L32 x P29/ poids 2,8kg
- Dimensions emballage (cm): H43,5 x L28,5 x P28,5/ poids 3,5kg