

Guía de Selección de Equipos

Cafeteras por goteo



Seleccione sus equipos de bebidas BUNN

Por taza, jarras, galones o litros – para cualquier momento, lugar, donde sea y cuando quiera que usted lo necesite.

- 1** Para saber el código de referencia, identifique el ambiente en que será servida la bebida.
- 2** ¿Qué tipos de bebidas requieren sus clientes?; Por ejemplo: Café, Té o Jugo
- 3** ¿Cuál es el volumen promedio estimado de la bebida que sus clientes necesitan en Tazas, Galones o Litros?
- 4** ¿Se necesita múltiples estaciones de servicio?
- 5** ¿Cómo se servirán las bebidas a los clientes? Por ejemplo: servicio a la mesa o autoservicio.
- 6** ¿Qué tan seguido se servirán las bebidas? Es necesario que la conservación garantice la calidad y la consistencia.
- 7** ¿Cómo sería la distribución eléctrica e hidráulica del área?
¿Hay restricciones en la barra de servicio?
- 8** ¿Hay la necesidad de visualizar y exhibir la marca de la bebida en el equipo?

Código de referencia según el destino de las bebidas

Restaurante de comida rápida **QS**

Restaurante con servicio completo **FS**

Sector Salud **HC**

Universidades y colegios **CU**

Lugares de esparcimiento y ocio **AL**

Servicio de café para oficinas **OS**

Industria de la hospitalidad, hospedaje y hoteles **LH**

Tiendas de conveniencia **CS**

Barras de café especializadas **SR**

Capacidad de elaboración de los equipos

Revise el número (1,2,3) en la parte superior izquierda dentro del recuadro del equipo que cumpla con la capacidad requerida del equipo.

100 tazas por hora o menos **1**

101 a 300 tazas por hora **2**

Mas de 300 tazas por hora **3**

1 Taza = 8 onzas o 237 ml



CAFÉ

Elementos Esenciales para la Preparación de Café



Agua

El agua integra el 98% de la bebida en una taza de café. El buen sabor y frescura del agua son factores esenciales.



Turbulencia

Para una mejor extracción, la turbulencia hace con que las partículas del café se separen, permitiendo un flujo uniforme del agua en el filtro de papel.



Tiempo

El tiempo que el agua permanece en contacto con el café molido, influye directamente en su sabor.



Filtración

La consistencia del papel debe ser lo suficientemente fuerte para impedir que las paredes del filtro se doblen, pero sobre todo, una filtración clara y pura.



Temperatura

La temperatura del agua afecta el sabor y la extracción del café. El rango ideal de temperatura es de 195°F – 205°F o de 92°C – 96°C



Limpieza

Todo lo relacionado con la elaboración y servicio, debe estar limpio y libre de depósitos de sarro.



VP17-1, VP17-2

- Capacidad de elaboración de 3.0-5.7gal (14,8-21.9L) por hora
- No requiere instalación hidráulica, es portátil
- Los modelos con una sola parrilla, por su tamaño pueden colocarse bajo la barra de servicio aprovechando el espacio
- Hojas de especificaciones a5.3, a5.4



VP17-3 Parrillas

- Capacidad de elaboración de 3.0-5.7gal (14,8-28.4L) por hora
- No requiere instalación hidráulica, es portable
- Control independiente de encendido y apagado para cada una de las parrillas
- Hoja de especificaciones a5.5



SmartWAVE® LP

- Capacidad de elaboración de 3.9-6.4gal (14,8-24.2L) por hora
- La exclusiva tecnología SMARTWAVE crea una turbulencia única en el portafiltro
- El diseño ajustable de la charola repisa permite acomodar diferentes tamaños de termos
- Hoja de especificaciones a3.16



CWTF-TC

- Capacidad de elaboración de 3.9-7.5gal (14,8-28.4L) por hora
- Permite utilizar jarras térmicas (termal carafe) de hasta de 8.5" de alto (21.6cm)
- Es ideal para estaciones de alta rotación donde se requiere café fresco de manera constante
- Hoja de especificaciones a3.13

CAFÉ



AXIOM®-3

- Rápida recuperación de temperatura para elaborar continuamente
- Cuenta con llave o grifo para dosificar el agua caliente
- Exclusivo Digital Brewer Control®, Brew LOGIC® y Brew WIZARD® para controlar la extracción, programación simplificada y fácil de usar
- Hoja de especificaciones a1.4



CWTF-3

- Capacidad de elaboración de 7.5gal (28.4L) por hora
- Simple control de encendido
- Control independiente de encendido y apagado para cada una de las parrillas
- Cuenta con llave o grifo para agua caliente y permite en caso de falta de agua de alimentación, la utilización manual
- Hoja de especificaciones a1.2



CWTF-APS

- Capacidad de elaboración de 3.8-7.5 gal (14.6-28.4L) por hora
- Elabora café directo al termo (airpot) que mantendrá el café caliente y fresco por horas
- Cuenta con llave o grifo para agua caliente y permite en caso de falta de agua de alimentación, la utilización manual
- Hoja de especificaciones a3.1



AXIOM® APS

- Capacidad de elaboración de 4.2-7.5gal (15.9-28.4L) por hora
- Exclusivo Digital Brewer Control®, Brew LOGIC® y Brew WIZARD® para controlar la extracción, programación simplificada y fácil de usar
- Cuenta con llave o grifo para dosificar agua caliente
- Hoja de especificaciones a3.2



ICB

- Capacidad de elaboración de 5.1-11.9gal (19.3-45L) por hora
- Rápida recuperación de temperatura para elaborar continuamente
- Cuenta con llave o grifo para dosificar agua caliente
- Sistema Exclusivo Infusion Series®; que permite tener tres perfiles de café por separado disponibles para la elaboración; se puede utilizar el termo (airpot) o Thermo Fresh
- Hoja de especificaciones a3.5
- Versión torso alto disponible

Dimensiones y hojas de especificaciones en bunn.com



Single TF DBC

- Capacidad de elaboración de 6.5-11.4gal (24.6-43.2L) por hora
- La tecnología del Thermo Fresh® permite la conservación de temperatura y frescura durante horas sin necesidad de utilizar parrillas de calentamiento
- Sistema Inteligente BrewWISE®; con utilización de una cabeza de rociado grande
- Hoja de especificaciones a2.9



Single SH and SH DBC

- Capacidad de elaboración de 10.6-11.4gal (40.1-43.2L) por hora
- Tecnología Exclusiva SoftHeat® controla la temperatura con precisión y tiene la posibilidad de colocar de forma remota las jarras Soft Heat® en estaciones independientes
- Disponible para modelos digitales o de control manual
- Hojas de especificaciones a2.6, a2.8



GPR Single

- Capacidad de elaboración de 5.1-11.4gal (19.3-43.2L) por hora
- Incluye el GPR Portátil 1.5 gal
- Control de encendido simple
- Cuenta con llave o grifo para dosificación del agua caliente
- Hoja de especificaciones a2.3

⚠ A menos que este especificado, las jarras y los termos se venden por separado **5**

CAFÉ



CWTF Twin APS

- Capacidad de elaboración de 15gal (56.8L) por hora
- Elabora el café directo al termo (airpot) que mantendrá el café caliente y fresco por horas permitiendo su fácil transportación
- Cuenta con una llave o grifo para agua caliente y permite en caso de falta de agua de alimentación, la utilización manual
- Hoja de especificaciones a3.4



Dual TF DBC

- Capacidad de elaboración de 16.3-18.9gal (61.7-71.5L) por hora
- La tecnología del Thermo Fresh® permite la conservación de temperatura y frescura durante horas sin necesidad de utilizar parrillas de calentamiento
- Sistema Inteligente BrewWISE®, con utilización de regadera grande
- Hoja de especificaciones a2.12



Dual SH and SH DBC

- Capacidad de elaboración de 16.3-18.9gal (61.7-71.5L) por hora
- Tecnología Exclusiva SoftHeat® control de temperatura de precisión con posibilidad de colocación remota en bases independiente
- Disponible para modelos digitales o de control manual
- Hojas de especificaciones a2.7, a2.9



GPR Dual

- Capacidad de elaboración de 16.3-18.9gal (61.7-71.5L) por hora
- Incluye dos GPR Portátil 1.5gal
- Control encendido Simple
- Cuenta con llave o grifo para dosificación de agua caliente
- Hoja de especificaciones a2.4



Titan®

- Capacidad de elaboración de 17-22.5gal (64.4-85.2L) por hora
- Solución de alto volumen utilizando el café fresco en grano y el exclusivo sistema Digital Brewer Control® para controlar la extracción
- Termo portátil de 3 gal (11.36L)
- Hoja de especificaciones a2.17



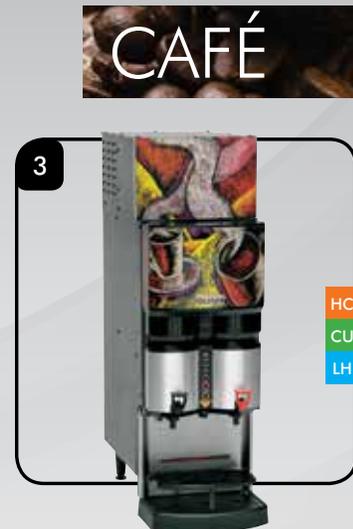
Titan® Dual

- Capacidad de elaboración de 22.9-34.3gal (86.7-129.8L) por hora
- Con capacidad de colocarle dos Termos portátiles de 3gal (11.36L) cada uno
- Hoja de especificaciones a2.17



LCA-2

- Capacidad de elaboración de 125-512 tazas
- Gabinete de conservación para BIB de café a temperatura ambiente
- La elaboración de la taza esta basada en el extracto de café líquido
- Hoja de especificaciones a6.1



LCR-2

- Capacidad de elaboración de 125-512 tazas
- Gabinete de conservación para BIB de café con la temperatura controlada por refrigeración
- La elaboración de la taza esta basada en el extracto de café líquido
- Hoja de especificaciones a6.2

CAFÉ



SRU

- Capacidad de elaboración de 11.4 gal (43.4L) por hora en una URNA con capacidad de 3gal
- Montaje de los componentes de control en la parte de arriba para realizar un fácil servicio o mantenimiento
- Deposito de reserva de agua caliente con capacidad de 10gal (37.9L)
- Hoja de especificaciones a4.1



U3

- Doble URNA de elaboración con capacidad de almacenar 3gal cada una y un total de producción de 16.3-18.8gal (61.7-71.2L) por hora
- Diseño único que asegura la mínima pérdida de volumen de liquido por evaporación
- Hoja de especificaciones a4.2

