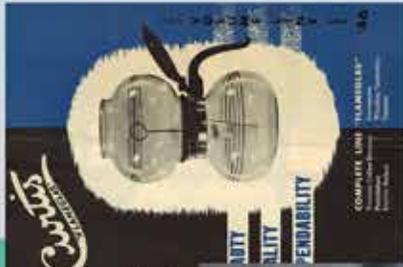


INTERNACIONAL



Calidad confiable en todos nuestros productos.



Dedicados a perfeccionar el arte de preparar café desde 1941



Curtis

Catálogo de Equipos - Mayo 2018

NUEVO



■ Evolutiva. Inteligente. ¡Y Absolutamente Excelente!

GEMX

Café delicioso, perfectamente caliente y fresco que hace que los clientes vuelvan una y otra vez.

También reduce el derroche innecesario y ayuda a preservar los beneficios. GemX, totalmente excepcional. La nueva GemX, con casi cuatro décadas de experiencia Gemini® en la preparación de café, presenta un rendimiento térmico esencial, junto con las tecnologías IntelliFresh® y FreshTrac® para garantizar que el café mantenga su sabor y frescura.

Obtenga más información sobre GemX. Consulte las páginas 14 y 18.

Índice

Innovación

Tecnología G4	4-5
Sistema Thermal FreshTrac®	6-7

Cafeteras de Taza Individual

Cafeteras de Taza Individual G4 Seraphim®	10-11
Cafeteras de Taza Individual G4 CGCE	12-13

Cafeteras

Cafeteras Satélite

Cafeteras G4 GemX™ IntelliFresh®/FreshTrac® de 5.7 Litros.	14-15
Cafeteras G4 Gemini® IntelliFresh® de 5.7 Litros.	16-17
Cafeteras G3 GemX™ IntelliFresh®/FreshTrac® de 5.7 Litros.	18-19
Cafeteras G3 Gemini® IntelliFresh® de 5.7 Litros.	20-21
Cafeteras G3 Gemini® de 5.7 Litros.	22-23

Cafeteras Térmicas y para Termo por Bombeo

Cafeteras G4 ThermoPro® de 5.7 Litros	24-25
Cafeteras G4 ThermoPro® de 3.8 Litros	26-27
Cafeteras G3 ThermoPro® de 5.7 Litros	28-29
Cafeteras G3 ThermoPro® de 3.8 Litros	30-31
Cafeteras para Termo por Bombeo G3	32-33

Cafeteras con Jarra de Vidrio

Cafeteras con Jarra de Vidrio G3 Alpha®	34-35
Cafeteras de Filtro	36-37

Cafeteras de Alto Volumen

Urnas para Café Automáticas	38-39
Cafeteras G4 Omega de 22.7 Litros	40-41

Sistemas de Preparación de Café Frío

Sistemas de Preparación de Café Frío	42-43
--	-------

Teteras

Teteras G3	44-45
Combo de Cafetera/Tetera G3	46-47
Dispensadores de Té/Café Helado Líquido	48-49

Dispensadores Especiales

Sistemas para Cappuccino y Sabores Múltiples G3	50-51
Sistemas Café Primo Cappuccino™	52-53
Sistemas Café Primo Cappuccino con Caja de Luz	54-55
Máquinas de Bebidas Congeladas	56-57

Dispensadores

Dispensadores y Calentadores Satélite Gemini®	58-59
Dispensadores Térmicos.	60-61
Dispensadores con Jarra de Vidrio	62-63
Dispensadores de Té Helado/Café Helado	64-65

Equipos Varios

Molinillos de Café	66-67
Dispensador de Agua Caliente Corinth™ para Debajo de la Encimera	8-9
Dispensadores de Agua Caliente	68-69
Calentadores para Jarra de Vidrio.	70-71

Accesorios

Canastas para Preparación de Café, Filtros de Papel y Cabezales Rociadores.	72-77
Sistemas de Filtración de Agua.	78
Soportes para Termo por Bombeo y Bandejas de Goteo	79
Carros de Servicio para Dispensadores de 11.3 Litros	80-81

Servicio de Asistencia de Curtis

Acerca de Curtis	82-83
Garantía del Producto	84
Condiciones de Venta	85
Dimensiones y Pesos de Envío	86-88
Tazas por Hora	89
Distribuidores Internacionales.	90-91
Diseño Avanzado de la Canasta para Preparación de Café	92-93
Notas.	94-95

Guía de Iconos

	Dispensador incluido	La cafetera incluye dispensadores
	Dispensador no incluido	La cafetera no incluye los dispensadores Realice el pedido por separado
	Producto nuevo	Nuevas incorporaciones en la oferta de productos de Curtis
	Pedido especial	Plazo de entrega: 15 días

Tecnología G4

Inteligente. Intuitiva. Instintiva. Artística.



Tecnología de preparación a su alcance

La tecnología G4 ofrece avances para facilitar aún más la preparación y dispensación de café y té gourmet, caliente y fresco. Su interfaz simple, guiada por iconos, simplifica las operaciones de preparación, proporciona una instrucción rápida e intuitiva y reduce las llamadas y los costos de servicio.

Curtis, con una amplia selección de características y flexibilidad de programación, ha llevado la tecnología de preparación de café a otro nivel gracias a los sistemas Generation Four Brewing.

■ Característica de G4

- Pantalla táctil grande de 10.92 cm.
- La interfaz con iconos optimiza y simplifica el funcionamiento.
- Las instrucciones en pantalla brindan una instrucción rápida e intuitiva y reducen las llamadas de servicio.
- La retroalimentación en tiempo real del proceso de preparación ayuda a eliminar el error del usuario.
- El autodiagnóstico incorporado alerta al operador de fallas del sistema y cuándo se necesita realizar mantenimiento preventivo.
- El modo de ahorro de energía se puede personalizar fácilmente para las necesidades y aplicaciones específicas del operador.
- Controlador digital G4 patentado utilizado en múltiples sistemas de preparación Curtis, lo que reduce el inventario de piezas.



Menú principal



Código de acceso



Preparación



Configuraciones de control 1



Configuraciones de control 2



Selección de modelo



Recetas



Contraseña protegida



Listo para preparar



Preparar por volumen



Ajuste preciso



Autodiagnóstico

Sistema Thermal FreshTrac®



TFT15G

Dispensador de 5.7 litros con base bloqueable

TFT1G

Dispensador de 3.8 litros con base bloqueable



NIVEL DE LÍQUIDO

Cada barra representa el nivel de líquido para saber cuánto café hay en el dispensador en cualquier momento.

INDICADOR DE LUZ LED ACTIVO

Las luces verdes y rojas intermitentes indican la frescura del café.

TEMPORIZADOR DE CALIDAD DEL CAFÉ

El temporizador en la pantalla LCD puede contar hacia ARRIBA o hacia ABAJO para saber cuándo es hora de preparar café.

■ Cómo funciona...

Los dispensadores de café Thermal FreshTrac® tienen una tapa con un indicador combinado con tres indicadores: Nivel de líquido • Temporizador de calidad del café • Pantalla de luz LED activa

Indicador de temporizador/volumen activado: cuando comience la preparación del café, la pantalla parpadeará en verde/rojo/verde para indicar que está activado.

Modo de café fresco: la luz LED verde parpadea cada 6 segundos, lo que indica que el café está fresco.

Modo de advertencia: las luces LED verde/roja parpadean de manera alternada (cada 6 segundos) cuando ocurre cualquiera de estas dos condiciones:

Cuando faltan 10 o menos minutos para que finalice el temporizador numérico digital.

El volumen en el dispensador es de 709 ml o menos.

El temporizador finalizó o el dispensador está vacío: la luz LED roja parpadea cada 6 segundos durante 60 minutos una vez que se cumple cualquiera de las siguientes condiciones:

El temporizador numérico finalizó.

El dispensador está vacío (o casi vacío): quedan 118 ml o menos de volumen.

La luz LED roja dejará de parpadear y se apagará después de que hayan transcurrido 60 minutos.

Cuando el dispensador agota el tiempo de espera o está vacío, la pantalla LCD parpadeará simultáneamente con la luz LED.

■ Señala, Monitorea y Administra la Calidad y el Volumen del Café

Thermal FreshTrac® de Curtis es un sistema visual simple que comunica el tiempo y el volumen. Además, es fácil de ver, incluso a la distancia. El sistema FreshTrac® se activa desde el momento en que se prepara el café en el dispensador para mantener su programa de café según lo previsto.

■ Sistema Thermal FreshTrac® – Características Nuevas

Acero Inoxidable Más Grueso

- Pared exterior de acero inoxidable 50 % más gruesa.
- Creado para entornos de servicio de comidas de mucho desgaste.
- Propiedades de vacío equivalentes.
- Aumento de peso mínimo.
- Disminuye abolladuras y roturas del sello de vacío.
- Estándar en todos los dispensadores TFT y TXSG.

Pantallas Orientadas Hacia Atrás



El nuevo TFT orientado hacia atrás permite una monitorización rápida y sin contratiempos de la frescura del café.

Tapa de Boca Ancha



Nuevo diseño de tapa de boca ancha con tapón cautivo estándar en todos los dispensadores TFT y TXSG.

Envolturas de Neopreno

- El material de neopreno durable resiste la degradación.
- Proporciona protección adicional.
- Mantiene la flexibilidad en ambientes extremos.
- Fácil de limpiar.
- Agregue sus propios gráficos: calidad de impresión idéntica a la de otros materiales de envoltura.
- Opciones de envoltura Curtis blanca (WC-390252) y negra (WC-390251) disponibles.
- Para usar con estos dispensadores térmicos Curtis: TFT15G, TXSG1501S600.



Bases Bloqueables y No Bloqueables



TFT1G
3.8 l con base bloqueable

TFT15G
5.7 l con base bloqueable

TFT1G2
3.8 l sin base

TFT15G2
5.7 l sin base

TFT1G3
3.8 l con base no bloqueable

TFT15G3
5.7 l con base no bloqueable

NUEVO



COR1W30

(Se muestra con hervidor de preparación de té - no incluido)

Descripción Breve de las Características

- Control PID: proporciona un control preciso de la temperatura.
- Fácil de usar: controles táctiles simples.
- Elegante diseño minimalista: diseñado para ser una adición discreta en cualquier ubicación de servicio de café y té.
- Controles volumétricos: permite volúmenes predefinidos personalizables u opciones de dispensación manual.

NUEVO Corinth

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	ESPACIO PARA TAZA	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN					
COR1B30	Dispensador de agua caliente para debajo de la encimera, negro	62.3 cm x 28.2 cm x 52.1 cm	18.8 cm	36.7 kg	37.9
COR1W30	Dispensador de agua caliente para debajo de la encimera, blanco	62.3 cm x 28.2 cm x 52.1 cm	18.8 cm	36.7 kg	37.9

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
COR1B30	Monofásica	230 V	23.9 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5500 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	18.9 l
COR1W30	Monofásica	230 V	23.9 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5500 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	18.9 l



Tres botones programables brindan gran comodidad en la dispensación de agua caliente.



COR1B30

(Se muestra con hervidor de preparación de té - no incluido)

Corinth.™ La torre de agua de última generación de Curtis.

Corinth está diseñado para que ocupe un lugar mínimo en la encimera para que usted pueda destacar su servicio de café y té.

Con un sistema de calentamiento debajo de la encimera, los controles digitales de G3 de Corinth mantienen con precisión la temperatura configurada entre los 178 °F (76 °C) y los 201 °F (94 °C). (Preconfigurado de fábrica en 208 °F (98 °C)).

En el centro del sistema, Corinth incluye una única bobina interna de intercambiador de calor de precalentamiento para garantizar la temperatura precisa del agua caliente en el momento de la dispensación, sin demora de tiempo.

La moderna torre de Corinth incorpora tres botones de dispensación. Cada uno puede programarse desde el flujo manual continuo hasta la dispensación de 946 ml con solo tocar un solo botón. Corinth se entrega configurado de fábrica en 355 ml, 473 ml y flujo manual libre. Se encuentra disponible un adaptador de bandeja de goteo opcional.



WC-65066K

Adaptador de bandeja de goteo opcional para el reemplazo de equipos existentes.

Cafetera de Taza Individual G4 Seraphim®

La Preparación por Tandas Reconceptualizada



SERA2W30

Descripción Breve de las Características

- El paquete Seraphim® estándar incluye: dos Seraphs (cabezales de preparación), una torre de agua caliente Curtis de 18.9 l, pantalla táctil G4 y dos bandejas de goteo.
- Métodos de preparación: Chemex, Kalita, V60, Bee Dripper, sistema de preparación Kone habilitado, prensa francesa y más.
- Estabilidad de la temperatura y tasa de flujo: temperatura y tasa de flujo confiables y altamente estables. Solo configúrela y olvídense.
- Sin cavitación: el entorno estable elimina las bolsas de baja presión.
- Para obtener más información, visite <http://www.seraphim.coffee>

Cafetera de Taza Individual G4 Seraphim®

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	ESPACIO PARA TAZA	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN					
SERA2B30	Cafetera doble Seraphim de taza individual, negra	40.64 cm x 48.26 cm x 49.53 cm - Sobre encimera	14.30 cm con canasta para preparación de café	36.7 kg	37.9
		62.23 cm x 28.27 cm x 56.51 cm - Unidad de calentamiento	29.21 cm sin canasta para preparación de café		
SERA2W30	Cafetera doble Seraphim de taza individual, blanca	40.64 cm x 48.26 cm x 49.53 cm - Sobre encimera	14.30 cm con canasta para preparación de café	36.7 kg	37.9
		62.23 cm x 28.27 cm x 56.51 cm - Unidad de calentamiento	29.21 cm sin canasta para preparación de café		

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
SERA2B30*	Monofásica	230 V	23.9 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5500 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	18.9 l
SERA2W30*	Monofásica	230 V	23.9 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5500 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	18.9 l

* Los cabezales de preparación deben instalarse dentro de un área de 60.96 cm x 91.44 cm.



SERA2B30

A menudo se dice que las cosas buenas vienen en paquetes pequeños, y la Seraphim® no es una excepción. No es de extrañar que las cafeteras tradicionales carezcan del atractivo estético que tan audazmente ostentan los modelos más actuales en la encimera principal de cada restaurante o café. Estamos convencidos de que la Seraphim es el primer paso de muchos en la dirección correcta.

Diseñada para eliminar las barreras entre usted y sus clientes, la Seraphim le permite preparar un excelente café una y otra vez sin preocuparse por las inconsistencias. Con todos los componentes voluminosos, pero necesarios, escondidos fuera de la vista debajo de la encimera, el objetivo de nuestro diseño es hacer que su café sea el centro de atención. No queremos reinventar la forma en que se prepara el café, pero sí queremos reconceptualizarla. ¡Descubra la preparación por tandas reconceptualizada!

Cafeteras de Taza Individual G4 CGCE

El Estándar "Gold Cup"... Una Taza a la Vez



CGCE

Descripción Breve de las Características

- Canasta para preparación de café: los rieles uniformes mantienen el filtro ligeramente alejado de los lados y el fondo para permitir una extracción óptima. Se requirieron años para concebir y desarrollar la canasta para preparación de café a fin de perfeccionar el proceso de preparación y proporcionar los resultados del café "Gold Cup", aún con patente pendiente.
- Función de filtro de prehumedecido/lavado: muchas tiendas prehumedecen los filtros en un esfuerzo por eliminar cualquier sabor a papel que pudiera interferir con la preparación final. La cafetera Gold Cup de Curtis cuenta con una función de prehumedecido que vierte agua caliente sobre el filtro de papel para eliminar cualquier sabor a papel no deseado antes de la preparación.
- Serie Gold Cup®: módulo de control digital que proporciona un control preciso de todos los aspectos de la preparación: tiempo, temperatura, volumen y necesidades especiales del café, desde la preinfusión hasta la preparación intermitente a base de impulsos y derivación de agua.
- Tecnología de sifón: durante el proceso de preparación, el sifón de la canasta para preparación de café permite que el nivel del agua suba al nivel perfecto sin salir. Una preinfusión en su forma más pura. Esta característica patentada produce el verdadero perfil de la experiencia y el sabor tostado deseado.

Cafeteras de Taza Individual G4 CGCE

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	ESPACIO PARA TAZA	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H	
EXPORTACIÓN						
CGCE	Cafetera de taza individual Gold Cup, doble	46.35 cm x 33.65 cm x 53.34 cm	17.47 cm	23.7 kg	18.9	
CGC1E	Cafetera de taza individual Gold Cup, simple	46.35 cm x 33.65 cm x 53.34 cm	17.47 cm	23.7 kg	18.9	

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
CGCE	Monofásica	230 V	12.4 A	2 x 1600 W	2 cables + conexión a tierra	2875 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	6.5 l
CGC1E	Monofásica	230 V	12.4 A	2 x 1600 W	2 cables + conexión a tierra	2875 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	6.5 l

- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



CGC1E

(Se muestra con la canasta para preparación de café WC-3411-102 de taza individual).



CGC1E

(Se muestra con la canasta para preparación de café WC-3621-101 de 1.8 l).

G4 GEMX™

Cafeteras Gemini® IntelliFresh® de 5.7 Litros con Satélite FreshTrac®

NUEVO



G4GEMXTIFT30A1000

Descripción Breve de las Características

- Notificación con luz LED de sincronización de frescura.
- Serie Gold Cup™: módulo de control digital que proporciona un control preciso de todos los aspectos de la preparación: tiempo, temperatura, volumen y necesidades especiales del café, desde la preinfusión hasta la preparación intermitente a base de impulsos y derivación de agua.
- Recetas globales predefinidas y con solo tocar un botón: según el tipo de café, la molienda y el peso. Simplifica la configuración del perfil para resultados gourmet todas las veces.
- El diseño tolerante a minerales más eficaz de la industria.
- Cabezal rociador AFS patentado de humectación rápida y sensor de temperatura del agua no sumergido.
- Tablero de control encapsulado: protege contra el vapor, el agua y el impacto.
- Seleccionable en el sitio para preparación por tandas de 1.9 l, 3.8 l o 5.7 l.
- El nuevo grifo de agua caliente de gran estilo brinda acceso fácil a un suministro ilimitado de agua caliente para té, sopas, bebidas instantáneas u otras necesidades generales.

NUEVO

GEMX™

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN				
G4GEMXSIFT30A1000	Simple, 5.7 litros con IntelliFresh, FreshTrac	80.9 cm x 26.7 cm x 57.6 cm	31.0 kg	45.4
G4GEMXSIFT34A1000	Simple, 5.7 litros con IntelliFresh, FreshTrac	80.9 cm x 26.7 cm x 57.6 cm	31.0 kg	33.2
G4GEMXTIFT30A1000	Doble, 5.7 litros con IntelliFresh, FreshTrac	80.9 cm x 46.2 cm x 57.6 cm	58.2 kg	56.7

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
G4GEMXSIFT30A1000	Monofásica	230 V	19.2 A	2 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	4426 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	8.3 l
G4GEMXSIFT34A1000	Monofásica	230 V	14.1 A	2 x 1700 W	2 cables + conexión a tierra	3240 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	8.3 l
G4GEMXTIFT30A1000	Monofásica	230 V	24.2 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5574 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	19.7 l

Guía de Referencia del Dispensador y Soporte del Calentador

N.º DE MODELO	GEM3XIFT	GEM5XSIFT	GEM5XTIFT
G4GEMXSIFT30A1000	✓	✓	✓
G4GEMXSIFT34A1000	✓	✓	✓
G4GEMXTIFT30A1000	✓	✓	✓

Más que una cafetera. Una verdadera máquina de pensar.

GEMX

Con un impresionante linaje que se remonta a 1980 y la introducción de su famoso sistema de preparación satélite Gemini®, la cafetera GemX incorpora las tecnologías evolutivas IntelliFresh® y FreshTrac® de Curtis que garantizan la temperatura del café y optimizan el trabajo al permitirle controlar la frescura del café desde la distancia.

La cafetera G4 GemX, con una pantalla táctil de 10.9 cm y una interfaz basada en iconos que agiliza y simplifica el funcionamiento, proporciona instrucciones intuitivas en pantalla para una instrucción rápida y optimizada y una retroalimentación en tiempo real del proceso de preparación. La unidad también incluye un puerto USB que les permite a los operadores transferir fácilmente recetas de una tienda a otra.



G4GEMXSIFT30A1000



GEM3XIFT30



GEM5XSIFT30



GEM5XTIFT30

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 58-59.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.

Cafeteras G4 Gemini® IntelliFresh® de 5.7 Litros

Tecnología de Preparación Simplificada



G4GEMTIF30A1000

Descripción Breve de las Características

- Tecnología IntelliFresh®: la información de temperatura y tiempo se obtiene del satélite.
- Módulo de control digital Generation Four (G4): pantalla táctil grande de 10.92 cm. La interfaz con iconos optimiza el funcionamiento.
- Instrucciones en pantalla: brindan una instrucción rápida e intuitiva y reducen las llamadas de servicio.
- Sistema de autodiagnóstico incorporado: incluye retroalimentación en tiempo real del proceso de preparación y modo de ahorro de energía.
- Serie Gold Cup®: módulo de control digital que proporciona un control preciso de todos los aspectos de la preparación: tiempo, temperatura, volumen y necesidades especiales del café, desde la preinfusión hasta la preparación intermitente a base de impulsos y derivación de agua.
- Notificación con luz LED de sincronización de frescura.

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 58-59.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.

Cafeteras G4 Gemini® IntelliFresh® de 5.7 Litros

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN				
G4GEMSIF30A1000	Simple, 5.7 litros con IntelliFresh	77.80 cm x 23.19 cm x 56.51 cm	31.0 kg	45.4
G4GEMTIF30A1000	Doble, 5.7 litros con IntelliFresh	77.80 cm x 46.05 cm x 56.51 cm	58.0 kg	56.7

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
G4GEMSIF30A1000	Monofásica	230 V	19.2 A	2 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	4426 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	8.3 l
G4GEMTIF30A1000	Monofásica	230 V	24.2 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5574 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138-620 kpa	7.6 LPM	19.7 l

Guía de Referencia del Dispensador y Soporte del Calentador

N.º DE MODELO	GEM3IF30	GEM5IF30	GEM5IFT30
G4GEMSIF30A1000	✓	✓	✓
G4GEMTIF30A1000	✓	✓	✓



G4GEMSIF30A1000

G4GEMTIF30A1000

GEM3IF30

GEM5IF30

GEM5IFT30

Dispensador incluido

Dispensador no incluido

Producto nuevo

Pedido especial

G3 GEMX™

Cafeteras Gemini® IntelliFresh® de 5.7 Litros con Satélite FreshTrac®

NUEVO



GEMXTIFT30A1000

Descripción Breve de las Características

- Notificación con luz LED de sincronización de frescura.
- Serie Gold Cup™: módulo de control digital que proporciona un control preciso de todos los aspectos de la preparación: tiempo, temperatura, volumen y necesidades especiales del café, desde la preinfusión hasta la preparación intermitente a base de impulsos y derivación de agua.
- Recetas globales predefinidas y con solo tocar un botón: según el tipo de café, la molienda y el peso. Simplifica la configuración del perfil para resultados gourmet todas las veces.
- El diseño tolerante a minerales más eficaz de la industria.
- Cabezal rociador AFS patentado de humectación rápida y sensor de temperatura del agua no sumergido.
- Tablero de control encapsulado: protege contra el vapor, el agua y el impacto.
- Seleccionable en el sitio para preparación por tandas de 1.9 l, 3.8 l o 5.7 l.
- El nuevo grifo de agua caliente de gran estilo brinda acceso fácil a un suministro ilimitado de agua caliente para té, sopas, bebidas instantáneas u otras necesidades generales.

NUEVO
GEMX™

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN				
GEMXSIFT30A1000	Simple, 5.7 litros con IntelliFresh, FreshTrac	80.9 cm x 26.7 cm x 57.6 cm	31.0 kg	45.4
GEMXSIFT34A1000	Simple, 5.7 litros con IntelliFresh, FreshTrac	80.9 cm x 26.7 cm x 57.6 cm	31.0 kg	33.2
GEMXTIFT30A1000	Doble, 5.7 litros con IntelliFresh, FreshTrac	80.9 cm x 46.2 cm x 57.6 cm	58.2 kg	56.7

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
GEMXSIFT30A1000	Monofásica	230 V	19.2 A	2 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	4426 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	8.3 l
GEMXSIFT34A1000	Monofásica	230 V	14.1 A	2 x 1700 W	2 cables + conexión a tierra	3240 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	8.3 l
GEMXTIFT30A1000	Monofásica	230 V	24.2 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5574 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	19.7 l

Guía de Referencia del Dispensador y Soporte del Calentador

N.º DE MODELO	GEM3XIFT	GEM5XSIFT	GEM5XTIFT
GEMXSIFT30A1000	✓	✓	✓
GEMXSIFT34A1000	✓	✓	✓
GEMXTIFT30A1000	✓	✓	✓

GEMX

Más que una cafetera. Una verdadera máquina de pensar. El sistema GemX, equipado con las tecnologías evolutivas IntelliFresh® y FreshTrac® de Curtis, garantiza la temperatura del café y optimiza el trabajo al permitirle controlar la frescura del café desde la distancia. Sin conjeturas. Sin alarmas molestas... Usted sabrá de inmediato cuándo se necesita una nueva preparación. Lo que produce una experiencia excepcional para el cliente con café fresco y delicioso durante todo el día.

G3 GemX presenta un módulo de control universal con una pantalla LED de color verde claro fácil de leer y una interfaz simple. Proporciona un ajuste digital preciso del proceso de preparación y un control completo de la preinfusión, preparación intermitente a base de impulsos, derivación de agua y más. Las recetas globales predefinidas y con solo tocar un botón simplifican la configuración del perfil para obtener resultados gourmet en todo momento.

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 58-59.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



GEMXSIFT30A1000



GEM3XIFT30



GEM5XSIFT30



GEM5XTIFT30

Cafeteras G3 Gemini® IntelliFresh® de 5.7 Litros

Prepare la Taza de Café Perfecta



GEMTIF30A1000

Descripción Breve de las Características

- Tecnología IntelliFresh®: la información de temperatura y tiempo se obtiene del satélite.
- Módulo de control digital G3: proporciona control de café gourmet con preinfusión, preparación intermitente a base de impulsos, derivación de agua y más. No se necesita realizar ajustes manuales.
- Recetas globales predefinidas y con solo tocar un botón: según el tipo de café, la molienda y el peso para simplificar las configuraciones del perfil y obtener resultados gourmet todas las veces. Las recetas estándar incluyen: gourmet estándar, tostado oscuro, tostado claro, alto rendimiento, paquete de filtros y descafeinado.
- La construcción de pared doble en cada dispensador satélite ayuda a mantener la temperatura del café con mínima pérdida de calor.
- Seleccionable en el sitio para preparación de una, dos o tres tandas.

Cafeteras G3 Gemini® IntelliFresh® de 5.7 Litros

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H	
EXPORTACIÓN					
GEMSIF30A1000	G3 Gemini simple de 5.7 l con IntelliFresh	77.80 cm x 23.19 cm x 56.51 cm	31.5 kg	45.4	☒ ☒
GEMTIF30A1000	G3 Gemini doble de 5.7 l con IntelliFresh, sin dispensador	77.80 cm x 46.05 cm x 56.51 cm	58.2 kg	56.8	☒ ☒

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
GEMSIF30A1000	Monofásica	230 V	19.2 A	2 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	4426 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	8.3 l
GEMTIF30A1000	Monofásica	230 V	24.2 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5574 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	19.7 l

Guía de Referencia del Dispensador y Soporte del Calentador

N.º DE MODELO	GEM3IF30	GEM5IF30	GEM5IFT30
GEMSIF30A1000	✓	✓	✓
GEMTIF30A1000	✓	✓	✓

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 58-59.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



GEMSIF30A1000

Indicador de Luz LED de Frescura

La luz LED roja fija indica que el café está fresco. La luz roja parpadeante significa que es momento de preparar más café.



GEM3IF30



GEM5IF30



GEM5IFT30

Cafeteras G3 Gemini® de 5.7 Litros

Control de Precisión Sobre Todos los Aspectos de la Preparación



GEMTS30A1000

Descripción Breve de las Características

- Módulo de control digital G3: proporciona control de café gourmet con preinfusión, preparación intermitente a base de impulsos, derivación de agua y más. No se necesita realizar ajustes manuales.
- Recetas globales predefinidas y con solo tocar un botón: según el tipo de café, la molienda y el peso para simplificar las configuraciones del perfil y obtener resultados gourmet todas las veces. Las recetas estándar incluyen: gourmet estándar, tostado oscuro, tostado claro, alto rendimiento, paquete de filtros y descafeinado.
- La construcción de pared doble en cada dispensador satélite ayuda a mantener la temperatura del café con mínima pérdida de calor.
- Circuito de recuperación mejorado: aumenta el rendimiento en modelos de 230 V/monofásicos.
- Seleccionable en el sitio para preparación de una, dos o tres tandas.

Cafeteras G3 Gemini® de 5.7 Litros

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN				
GEMSS30A1000	G3 Gemini simple de 5.7 l	75.89 cm x 23.19 cm x 56.51 cm	31.0 kg	45.4
GEMTS30A1000	G3 Gemini doble de 5.7 l	75.56 cm x 46.05 cm x 56.51 cm	56.4 kg	56.8

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	AGUA			
								CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
GEMSS30A1000	Monofásica	230 V	20.4 A	2 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	4700 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	8.3 l
GEMTS30A1000	Monofásica	230 V	24.2 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5574 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	19.7 l

Guía de Referencia del Dispensador y Soporte del Calentador

N.º DE MODELO	GEM-3
GEMSS30A1000	✓
GEMTS30A1000	✓

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 58-59.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



GEM-3

Cafeteras G4 ThermoPro® de 5.7 Litros

Resultados Gourmet Siempre



G4TP2T30A3100

Descripción Breve de las Características

- Módulo de control digital Generation Four (G4): pantalla táctil grande de 10.92 cm. La interfaz con iconos optimiza el funcionamiento.
- Los dispensadores de acero inoxidable ThermoPro® sellados al vacío mantienen el café fresco, caliente y sabroso.
- Sistema de autodiagnóstico incorporado: incluye retroalimentación en tiempo real del proceso de preparación y modo de ahorro de energía.
- Serie Gold Cup®: módulo de control digital que proporciona un control preciso de todos los aspectos de la preparación: tiempo, temperatura, volumen y necesidades especiales del café, desde la preinfusión hasta la preparación intermitente a base de impulsos y derivación de agua.
- Recetas globales predefinidas y con solo tocar un botón: según el tipo de café, la molienda y el peso.
- La unidad simple es seleccionable en el sitio para preparación de una, dos o tres tandas.
- Boquilla central de agua caliente para bebidas calientes instantáneas y otras necesidades de agua caliente.

Cafeteras G4 ThermoPro® de 5.7 Litros

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN				
G4TP2S30A3100	G4 ThermoPro simple de 5.7 l	89.30 cm x 28.10 cm x 52.70 cm	35.0 kg	45.4
G4TP2T30A3100	G4 ThermoPro doble de 5.7 l	90.00 cm x 51.00 cm x 52.70 cm	60.1 kg	56.8

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
G4TP2S30A3100	Monofásica	230 V	20.0 A	2 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	4600 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	11.0 l
G4TP2T30A3100	Monofásica	230 V	24.2 A	3 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5574 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	26.1 l

Guía de Referencia del Dispensador

N.º DE MODELO	TXSG1501S600	TFT15G/TFT15G3
G4TP2S30A3100	✓	✓
G4TP2T30A3100	✓	✓

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 60-61.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



TXSG1501S600

TFT15G/TFT15G3

Cafeteras G4 ThermoPro® de 3.8 Litros

3.8 Litros de Café Gourmet



G4TP1T30A3100

Descripción Breve de las Características

- Módulo de control digital Generation Four (G4): pantalla táctil grande de 10.92 cm. La interfaz con iconos optimiza el funcionamiento.
- Los dispensadores de acero inoxidable ThermoPro® sellados al vacío mantienen el café fresco, caliente y sabroso.
- Sistema de autodiagnóstico incorporado: incluye retroalimentación en tiempo real del proceso de preparación y modo de ahorro de energía.
- Serie Gold Cup®: módulo de control digital que proporciona un control preciso de todos los aspectos de la preparación: tiempo, temperatura, volumen y necesidades especiales del café, desde la preinfusión hasta la preparación intermitente a base de impulsos y derivación de agua.
- Recetas globales predefinidas y con solo tocar un botón: según el tipo de café, la molienda y el peso.
- La unidad simple es seleccionable en el sitio para preparación de una, dos o tres tandas.
- Boquilla central de agua caliente para bebidas calientes instantáneas y otras necesidades de agua caliente.

Cafeteras G4 ThermoPro® de 3.8 Litros

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN				
G4TP1S30A3100	G4 ThermoPro simple de 3.8 l	62.86 cm x 28.27 cm x 52.70 cm	26.9 kg	45.4
G4TP1T30A3100	G4 ThermoPro doble de 3.8 l	62.86 cm x 51.13 cm x 52.70 cm	53.7 kg	56.8

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
G4TP1S30A3100	Monofásica	230 V	20.0 A	2 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	4600 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	8.3 l
G4TP1T30A3100	Monofásica	230 V	24.2 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5574 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	19.7 l

Guía de Referencia del Dispensador

N.º DE MODELO	TXSG0101S600	TFT1G	TFT1G2	TFT1G3
G4TP1S30A3100	✓	✓	✓	✓
G4TP1T30A3100	✓	✓	✓	✓

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 60-61.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



TXSG0101S600



TFT1G/TFT1G3



TFT1G2



TSS1A000, ensamblaje de la base

Dispensador incluido

Dispensador no incluido

Producto nuevo

Pedido especial

Cafeteras G3 ThermoPro® de 5.7 Litros

Delicioso y Aromático Café Gourmet



TP15T30A1100

Descripción Breve de las Características

- El módulo de control digital G3 proporciona un control preciso de todos los aspectos de la preparación en un sistema intuitivo y fácil de operar.
- Recetas globales preestablecidas con solo tocar un botón: no se requieren equipos complejos.
- Los dispensadores de acero inoxidable ThermoPro® sellados al vacío mantienen el café fresco, caliente y sabroso.
- Boquilla central de agua caliente para bebidas calientes instantáneas y otras necesidades de agua caliente.

Cafeteras G3 ThermoPro® de 5.7 Litros

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN				
TP2S30A3100	G3 ThermoPro simple de 5.7 l	89.23 cm x 28.27 cm x 52.70 cm	35.0 kg	45.4
TP2T30A3100	G3 ThermoPro doble de 5.7 l	89.23 cm x 51.13 cm x 52.70 cm	57.0 kg	56.8

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
TP2S30A3100	Monofásica	230 V	20.0 A	2 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	4600 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	11.0 l
TP2T30A3100	Monofásica	230 V	24.2 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5574 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	7.6 LPM	26.1 l

Guía de Referencia del Dispensador

N.º DE MODELO	TXSG0101S600	TFT15G	TFT15G3
TP2S30A3100	✓	✓	✓
TP2T30A3100	✓	✓	✓

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 60-61.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



TXSG1501S600

TFT15G

TFT15G3

Cafeteras G3 ThermoPro® de 3.8 Litros

Preparación de 3.8 Litros de Café Gourmet



TP1T30A3000

Descripción Breve de las Características

- El módulo de control digital G3 proporciona un control preciso de todos los aspectos de la preparación en un sistema intuitivo y fácil de operar.
- Recetas globales preestablecidas con solo tocar un botón: no se requieren equipos complejos.
- Los dispensadores de acero inoxidable ThermoPro® sellados al vacío mantienen el café fresco, caliente y sabroso.
- Seleccionable en el sitio para preparación de una, dos o tres tandas.
- El nuevo grifo de agua caliente de gran estilo brinda acceso fácil a un suministro ilimitado de agua caliente para tés, sopas, bebidas instantáneas u otras necesidades generales.

Cafeteras G3 ThermoPro® de 3.8 Litros

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN				
TP1S30A3000	G3 ThermoPro® simple de 3.8 l	70.8 cm x 23.4 cm x 51.4 cm	36.2 kg	45.4
TP1T30A3000	G3 ThermoPro® doble de 3.8 l	71.1 cm x 46.0 cm x 52.0 cm	46.9 kg	56.8

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS			AGUA				
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
TP1S30A3000	Monofásica	230 V	20.0 A	2 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	4600 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	11.3 l
TP1T30A3000	Monofásica	230 V	24.2 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5574 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	11.3 l

Guía de Referencia del Dispensador

N.º DE MODELO	TXSG0101S600	TFT1G/TFTR1G	TFT1G2	TFT1G3
TP1S30A3000	✓	✓	✓	✓
TP1T30A3000	✓	✓	✓	✓

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 60-61.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



TP1S30A3000

TXSG0101S600

TFT1G/TFTR1G

TFT1G3

TFT1G2

TSS1A000, ensamblaje de la base

Cafeteras para Termo por Bombeo G3

Versátiles y Fáciles de Usar



D500GT30A000

Descripción Breve de las Características

- Control gourmet preciso de todas las funciones críticas: el módulo de control digital G3 le proporciona la experiencia necesaria para preparar café gourmet de primera calidad con facilidad.
- Modos de preparación de ajuste preciso incorporados: la preinfusión o la preparación intermitente a base de impulsos mejoran la extracción del sabor del café gourmet. El bloqueo de la preparación con agua fría evita la preparación cuando la temperatura del agua está por debajo del nivel establecido.
- El módulo de control digital está encapsulado en un polímero de alta tecnología y es impermeable al calor, vapor y la humedad.
- Programación de precisión desplazable intuitiva: una pantalla grande y bien iluminada comunica las funciones de inmediato. Ajuste fácilmente las funciones de tiempo, volumen, temperatura, preparación y más.
- Las cafeteras de dos cabezales se pueden programar con facilidad de manera independiente entre sí.

Cafeteras para Termo por Bombeo G3

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN				
D500GT30A000	Cafetera simple para termo por bombeo G3 de 2.2 l - 2.5 l	62.23 cm x 23.49 cm x 50.80 cm	21.5 kg	26.0

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	AGUA			
								CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
D500GT30A000	Monofásico	230 V	16.9 A	1 x 3500 W	2 cables + conexión a tierra	3880 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	6.0 l

Guía de Referencia del Dispensador

N.º DE MODELO	TLXA2201G000	TLXA2201G000D	TLXA2201S000	TLXA2203G000	TLXA2203S000	TLXA2204G000	TLXA2206G000	TLXA2501S000
D500GT30A000	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 60-61.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



TLXA2201G000

TLXA2201G000D

TLXA2203G000

TLXA2204G000

TLXA2206G000

TLXA2501S000

Cafeteras con Jarra de Vidrio G3 Alpha®

Soluciones Evolutivas para la Preparación de Café



ALP3GT32A000

Descripción Breve de las Características

- Serie Gold Cup®: módulo de control digital que proporciona un control preciso de todos los aspectos de la preparación: tiempo, temperatura, volumen y necesidades especiales del café, desde la preinfusión hasta la preparación intermitente a base de impulsos y derivación de agua.
- Configurado de fábrica: funcionamiento listo para usar.
- Garantía exclusiva de 3 años G3 de Curtis: brinda 3 años completos de protección para los componentes de control digital.
- Programación de precisión desplazable intuitiva: una pantalla grande y bien iluminada comunica las funciones de inmediato. Ajuste fácilmente las funciones de tiempo, volumen, temperatura, preparación y más.
- Resistente a la manipulación: el código de acceso modificable evita el ajuste no autorizado.

Cafeteras con Jarra de Vidrio G3 Alpha®

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H	
EXPORTACIÓN					
ALP2GT32A000	Cafetera G3 Alpha con jarra de vidrio, 2 unidades, 1 calentador inferior, 1 calentador superior	44.78 cm x 23.19 cm x 51.43 cm	17.4 kg	37.8	☒ ☒
ALP3GT32A000	Cafetera G3 Alpha con jarra de vidrio, 3 unidades, 1 calentador inferior, 2 calentadores superiores	48.59 cm x 23.19 cm x 51.43 cm	17.8 kg	37.8	☒ ☒

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	AGUA			
								CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
ALP2GT32A000	Monofásica	230 V	13.7 A	1 x 3500 W	2 cables + conexión a tierra	3153 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	6.0l
ALP3GT32A000	Monofásica	230 V	14.2 A	1 x 3500 W	2 cables + conexión a tierra	3263 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	6.0l

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 62-63.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



ALP1GT32A000

ALP2GT32A000

Cafeteras de Filtro

Soluciones Simples para la Preparación de Café



CAFE1DB30A000

Descripción Breve de las Características

- Funcionamiento con filtro: no se requiere plomería.
- Potente elemento calentador que proporciona una recuperación sin demora para una preparación más rápida.
- Tanque de agua de gran volumen para una mayor capacidad de preparación.
- Diseño que ahorra espacio.
- Construcción de acero inoxidable con revestimiento de polvo negro texturizado.

Cafeteras de Filtro

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H	
EXPORTACIÓN					
CAFE0AP30A000	Cafetera de filtro para termo por bombeo de 2.2 l	63.19 cm x 23.19 cm x 45.41 cm	18.5 kg	22.7	☒ ☒
CAFE0PP30A000	Jarra térmica simple de filtro de bajo perfil	44.78 cm x 23.19 cm x 45.41 cm	16.2 kg	22.7	☒ ☒
CAFE1DB30A000	Cafetera de filtro de 1 unidad, 1 calentador inferior	44.78 cm x 23.19 cm x 45.41 cm	16.2 kg	22.7	☒ ☒
CAFE2DB30A000	Cafetera de filtro de 2 unidades, 1 calentador inferior, 1 calentador superior	48.26 cm x 23.19 cm x 45.41 cm	16.6 kg	22.7	☒ ☒
CAFE3DB30A000	Cafetera de filtro de 3 unidades, 2 calentadores inferiores, 1 calentador superior	44.78 cm x 23.19 cm x 45.41 cm	19.8 kg	22.7	☒ ☒

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	
EXPORTACIÓN								
CAFE0AP30A000	Monofásica	230 V	9.5 A	1 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	2185 W	50/60 Hz	Relleno manual
CAFE0PP30A000	Monofásica	230 V	9.5 A	1 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	2185 W	50/60 Hz	Relleno manual
CAFE1DB30A000	Monofásica	230 V	10.0 A	1 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	2295 W	50/60 Hz	Relleno manual
CAFE2DB30A000	Monofásica	230 V	10.4 A	1 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	2400 W	50/60 Hz	Relleno manual
CAFE3DB30A000	Monofásica	230 V	10.9 A	1 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	2515 W	50/60 Hz	Relleno manual

Guía de Referencia del Dispensador

N.º DE MODELO	70280000306	70280200403	70280100203	70580000303	MARCA PERSONALIZADA	CLXP6401S100/D	TLXA22*
CAFE0AP30A000							✓
CAFE0PP30A000						✓	
CAFE1DB30A000	✓	✓	✓	✓	✓		
CAFE2DB30A000	✓	✓	✓	✓	✓		
CAFE3DB30A000	✓	✓	✓	✓	✓		

* Variaciones del modelo TLXA22: TLXA2201G000, TLXA2201G000D, TLXA2201S000, TLXA2203G000, TLXA2203S000, TLXA2204G000, TLXA2206G000

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 62-63.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



CAFE0AP30A000

CAFE0PP30A000

CAFE2DB30A000

CAFE3DB30A000

70280000306

70280200403

☒ Dispensador incluido

☒ Dispensador no incluido

🔴 Producto nuevo

☒ Pedido especial



Urnas para Café Automáticas

Curtis. El Nombre de Calidad en Urnas para Café



RU-150-62

Descripción Breve de las Características

- Relleno automático durante el ciclo de preparación.
- Controladas termostáticamente para una recuperación casi instantánea.
- La preparación con tapa cerrada crea un sabor superior y un café con todo su aroma.
- Funcionamiento eléctrico, a gas o vapor.
- El cabezal rociador oscilante satura de manera uniforme los posos de café para una extracción completa.

Urnas para Café Automáticas

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ESPACIO PARA TAZA	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN					
RU-150-62	Urnas para café automáticas: simples de 11.35 l	23.4 cm	72.6 cm x 61.4 cm x 53.3 cm	65.6 kg	49.2
RU-150-91	Urnas para café automáticas: simples de 11.35 l, trifásicas	23.4 cm	72.6 cm x 61.4 cm x 53.3 cm	65.6 kg	49.2
RU-300-63	Urnas para café automáticas: dobles de 11.35 l	23.1 cm	72.6 cm x 82.9 cm x 51.9 cm	111.2 kg	49.2
RU-300-91	Urnas para café automáticas: dobles de 11.35 l, trifásicas	23.1 cm	72.6 cm x 82.9 cm x 51.9 cm	111.2 kg	49.2
RU-600-63	Urnas para café automáticas: dobles de 22.71 l	24.9 cm	79.4 cm x 97.6 cm x 56.5 cm	141.4 kg	113.6
RU-600-91	Urnas para café automáticas: dobles de 22.71 l, trifásicas	24.9 cm	79.4 cm x 97.6 cm x 56.5 cm	141.4 kg	113.6
RU-1000-91	Urnas para café automáticas: dobles de 37.85 l, trifásicas	25.0 cm	96.8 cm x 97.6 cm x 56.5 cm	68.0 kg	113.6

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS					AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	TASA DE FLUJO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN												
RU-150-62	Monofásica	220 V	23 A	1 x 5000 W	47.3 ml/s	2 cables + conexión a tierra	5000 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	30.3 l
RU-150-91	Trifásica	380 V	10 A	3 x 3000 W	47.3 ml/s	4 cables + conexión a tierra	6600 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	30.3 l
RU-300-63	Monofásica	220 V	36 A	2 x 4000 W	47.3 ml/s	2 cables + conexión a tierra	8000 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	68.1 l
RU-300-91	Trifásica	380 V	18.5 A	3 x 4000 W	47.3 ml/s	4 cables + conexión a tierra	12,000 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	68.1 l
RU-600-63	Monofásica	220 V	45.5 A	2 x 5000 W	53.2 ml/s	2 cables + conexión a tierra	10,000 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	87.1 l
RU-600-91	Trifásica	380 V	18.5 A	3 x 4000 W	53.2 ml/s	4 cables + conexión a tierra	12,000 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	87.1 l
RU-1000-91	Trifásica	380 V	18.5 A	3 x 4000 W	53.2 ml/s	4 cables + conexión a tierra	12,000 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	124.9 l



RU-300-63



RU-600-63



RU-1000-91

Cafetera G4 Omega™ de 22.7 Litros

Combina Alto Volumen y Precisión



OMGT30



Descripción Breve de las Características

- Preparación de alto volumen: la OMT30 produce 136.3 litros de café por hora.
- Capacidad del tanque de alto volumen: 54.9 litros (doble).
- Canasta para preparación de café de alto volumen: puede alojar hasta 828 ml de café molido.
- Tablero de control digital G4: protegido con contraseña, control preciso de todos los aspectos de la preparación, incluidos el control del volumen, la preinfusión y preparación intermitente a base de impulsos.
- Conversión eléctrica: todas las unidades Omega se envían estándar de fábrica como trifásicas. Todas las unidades se convierten fácilmente de trifásicas a monofásicas en el sitio.

Cafetera G4 Omega™ de 22.7 Litros

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H	
EXPORTACIÓN					
OMGT30	Cafetera doble de 22.7 l con transformador, trifásica	102.1 cm x 92.7 cm x 59.0 cm	127.41 kg	136.3	☒☒☒
	Cafetera doble de 22.7 l con transformador, monofásica	102.1 cm x 92.7 cm x 59.0 cm	127.41 kg	93.9	☒☒☒

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
OMGT30	Trifásica	415 W	21 A	3 x 4000 W	3 cables + conexión a tierra	15000 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138-620 kpa	15.1 LPM	54.9 l
	Monofásica*	415 W	20 A	2 x 4000 W	2 cables + conexión a tierra	8200 W	50/60 Hz	0.95 cm de ensanche	138-620 kpa	15.1 LPM	54.9 l

* Convertible en el sitio a monofásica

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 60-61.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



TXSG0301S200

Especificaciones del Dispensador

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	ESPACIO PARA TAZA
TXSG0301S200	60.32 cm x 36.19 cm x 41.27 cm	20.3 cm

■ Nuestro dispensador TXSG0301S200 de 11.3 l está construido con acero inoxidable de pared doble que incorpora aislamiento al vacío, un diseño que es superior para la retención del calor en comparación con el aislamiento de espuma tradicional utilizado por otros fabricantes. La creación de vacío entre las paredes internas y externas del dispensador evita el intercambio de temperatura entre el interior del dispensador y la temperatura del aire exterior. Como resultado, el café se mantiene caliente y fresco durante un período más largo.

Sistemas de Preparación de Café Frío

Café Perfectamente Equilibrado y Suave



TC-6H
22.7 litros
Sistema de preparación de café frío

TC-7H
26.4 litros
Sistema de preparación de café frío

Descripción Breve de las Características

- Construcción de acero inoxidable de grado alimenticio grueso.
- Manijas soldadas.
- Parte inferior del tanque inclinada con diseño de drenaje frontal especial.
- Eje del grifo de acero inoxidable.
- 1 cedazo para café reutilizable Toddy.
- 50 filtros de papel Toddy de un solo uso.

Sistemas de Preparación de Café Frío

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	ESPACIO PARA EL GRIFO	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD
TC-6HK	Kit del sistema de preparación de café frío de 22.7 litros	22.7 litros	5 cm	44.1 cm x 38.8 cm x 40.2 cm
TC-7HK	Kit del sistema de preparación de café frío de 26.4 litros	26.4 litros	5 cm	47.8 cm x 38.8 cm x 40.2 cm

Los kits TC-6HK y TC-7HK vienen con:



Contenedor



WC-9910 Cedazo Toddy



WC-9905 Filtros de papel Toddy y cuerdas

Cómo utilizar:



Coloque el cedazo en el contenedor.



Coloque el filtro de papel dentro del cedazo y llénelo con 2.3 kg de café molido. Vierta 3.8 litros de agua sobre el café.



Ate el filtro con una de las cuerdas y vierta 15 litros más de agua fría en el contenedor. Deje reposar de 12 a 24 horas. Retire los filtros y diluya con agua.

Teteras G3

Refrescantes Sabores de Té



RTB3



Descripción Breve de las Características

- Módulo de control digital G3: proporciona un control preciso para el ajuste fino gourmet con preparación intermitente a base de impulsos, demora y todas las funciones críticas de la preparación.
- G3, sabor y claridad mejorados del té: con precisión digital, dos válvulas de precisión separadas brindan un control sin igual sobre los ciclos de preparación y dilución del concentrado.
- Opción "Fast Brew" (preparación rápida): programa seleccionable. Acorta el tiempo de preparación, permitiendo que los ciclos de concentración y dilución se ejecuten al mismo tiempo.
- Programación de precisión desplazable intuitiva: una pantalla grande y bien iluminada comunica las funciones de inmediato. Ajuste fácilmente las funciones de tiempo, volumen, temperatura, preparación y más.
- Bloqueo de la preparación con agua fría: evita la preparación cuando la temperatura del agua está por debajo del nivel establecido.

Teteras G3

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD DE PREPARACIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H	
EXPORTACIÓN						
TBP3	Tetera G3, Polaris de bajo perfil*	11.35 l	74.62 cm x 23.19 cm x 58.11 cm	65.4 kg	56.8	☑️Ⓜ️
TB3	Tetera G3, corta	11.35-18.92 l	86.99 cm x 25.73 cm x 58.11 cm	65.4 kg	56.8	☒️Ⓜ️
TBT3	Tetera G3, alta	11.35-18.92 l	97.79 cm x 25.73 cm x 58.11 cm	65.4 kg	56.8	☒️Ⓜ️
RTB3	Tetera G3, canasta para preparación rotatoria	11.35 /lado	86.99 cm x 31.44 cm x 58.11 cm	127.4 kg	56.8	☒️Ⓜ️

* Se entrega con el dispensador TCO308

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	AGUA			
								CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
TBP3	Monofásica	230 V	12.4 A	1 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	2842 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	6.1 l
TB3	Monofásica	230 V	12.4 A	1 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	2842 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	6.1 l
TBT3	Monofásica	230 V	12.4 A	1 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	2842 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	6.1 l
RTB3	Monofásica	230 V	12.4 A	1 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	2842 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	6.1 l

Guía de Referencia del Dispensador

N.º DE MODELO	TCO308	TCORS	TCO421	TC-3H	TCN	TCNL
TBP3	☑️	☑️				
TB3			☑️	☑️	☑️	☑️
TBT3			☑️	☑️	☑️	☑️
RTB3						

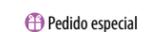
- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 64-65.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



TBP3

TB3

TBT3



Combo de Cafetera/Tetera G3

Soluciones Simples para la Preparación de Café y Té



CBP3

Descripción Breve de las Características

- Módulo de control digital G3: proporciona un control preciso para el ajuste fino gourmet con preparación intermitente a base de impulsos, demora y todas las funciones críticas de la preparación.
- Múltiples opciones: soluciones simples y sencillas para preparar té helado y café gourmet con un equipo.
- Programación de precisión desplazable intuitiva: una pantalla grande y bien iluminada comunica las funciones de inmediato. Ajuste fácilmente las funciones de tiempo, volumen, temperatura, preparación y más.
- G3, sabor y claridad mejorados del té: con precisión digital, dos válvulas de precisión separadas brindan un control sin igual sobre los ciclos de preparación y dilución del concentrado.
- Opción "Fast Brew" (preparación rápida): programa seleccionable. Acorta el tiempo de preparación, permitiendo que los ciclos de concentración y dilución se ejecuten al mismo tiempo.

Combo de Cafetera/Tetera G3

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD DE PREPARACIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE CAFETERA LLENA	CAPACIDAD DE L/H
EXPORTACIÓN					
CB3	Combinación con estante ajustable	11.3 l de té/2.5 l de café	86.99 cm x 25.73 cm x 58.11 cm	25.9 kg	45.4 (té), 18.9 (café)
CBP3	Combo Polaris de bajo perfil*	11.3 l de té/2.5 l de café	74.62 cm x 23.19 cm x 64.77 cm	26.9 kg	45.4 (té), 18.9 (café)
CBHS3	Combo simple de alto volumen	11.3 de té/5.7 l de café	93.2 cm x 25.7 cm x 58.0 cm	32.6 kg	45.4 (té), 45.4 (café)

* Se entrega con el dispensador TCO308

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
CB3	Monofásica	230 V	12.4 A	1 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	2842 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	6.1 l
CBP3	Monofásica	230 V	12.4 A	1 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	2842 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	6.1 l
CBHS3	Monofásica	230 V	20.0 A	2 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	4600 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	11.0 l

Guía de Referencia del Dispensador

N.º DE MODELO	TCO308A000	TCORS000	TCO421A000	TC-3H	TC-5H-S	TCN	TCNV	TCNL	TCNC	TCN1510	TCN14	TCNRS	TCNRS21A000
CB3	✓	✓											
CBP3	✓	✓											
CBHS3						✓	✓	✓	✓				
N.º DE MODELO	CLXP6401S1000	CLXP6401S1000D	TLXA2201S000	TLXA2501S000	TLXA3001S000	TXSG1501S600	TFT64	TFT64D	TFT15G				
CB3	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓					
CBP3	✓	✓											
CBHS3							✓						✓

- Para una guía de referencia completa sobre dispensadores, ver las páginas 60-61, 64-65.
- Las opciones de canastas para preparación de café para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Los filtros de papel para estas cafeteras se encuentran en las páginas 72-77.
- Las soluciones de filtración de agua para estas cafeteras se encuentran en la página 78.



CB3

CBHS3

Dispensador incluido

Dispensador no incluido

Producto nuevo

Pedido especial

Dispensadores de Té/Café Helado Líquido

Muy Fácil, Muy Refrescante



TCC1C

TCC1

Descripción Breve de las Características

- Las cámaras de mezcla han sido diseñadas y fabricadas para mejorar el rendimiento de la mezcla.
- Relación de mezcla de concentrado/agua fácilmente ajustable.
- Incluye bandeja de goteo y desconexión rápida.
- Mangueras trenzadas.
- Manguera extra larga para aplicaciones debajo de la encimera o bolsa en caja remota.

Accesorios

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN
WC-8654	Conector de bolsa Scholle "L"
WC-53117-101K	Kit de tubo de silicona para botella de acero inoxidable



Dispensadores de Té/Café Helado Líquido

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ESPACIO PARA LA TAZA	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DEL DISPENSADOR LLENO
TCC1	Dispensadores de concentrado de té helado de grifo simple ovalado, 60.96 cm (altura)	21.59 cm	62.56 cm x 23.82 cm x 45.41 cm	20.4 kg
TCC1N	Dispensadores de concentrado de té helado de grifo simple estrecho, 53.34 cm (altura)	21.08 cm	53.34 cm x 15.87 cm x 58.11 cm	24.7 kg
TCC2	Dispensadores de concentrado de té helado de grifo doble ovalado, 60.96 cm (altura)	21.59 cm	62.56 cm x 23.82 cm x 45.41 cm	20.9 kg
TCC2N	Dispensadores de concentrado de té helado de grifo doble estrecho, 53.34 cm	21.59 cm	53.34 cm x 15.87 cm x 58.11 cm	25.1 kg
TCC2S	Dispensadores de concentrado de té helado de grifo doble corto, 43.18 cm (altura)	18.41 cm	43.18 cm x 23.82 cm x 45.41 cm	21.3 kg
TCC3	Dispensadores de concentrado de té helado de grifo triple ovalado, 71.12 cm (altura)	21.59 cm	71.45 cm x 36.19 cm x 35.25 cm	21.3 kg
TCC3N	Dispensadores de concentrado de té helado de grifo triple estrecho, 71.12 cm (altura)	21.59 cm	71.45 cm x 23.82 cm x 45.41 cm	18.1 kg
TCC3S	Dispensadores de concentrado de té helado de grifo triple corto, 43.18 cm (altura)	18.41 cm	43.18 cm x 36.19 cm x 35.25 cm	12.5 kg
TCC1C	Dispensadores de concentrado de café helado de grifo simple ovalado, 60.96 cm	21.59 cm	62.56 cm x 23.82 cm x 45.41 cm	20.4 kg

* Con bandeja de goteo

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	TASA DE FLUJO DEL DISPENSADOR	ESPECIFICACIONES DE LA UNIDAD			AGUA		
		CONECTOR	CAPACIDAD DEL COMPARTIMIENTO	CABEZALES DEL DISPENSADOR	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.
TCC1	2.30 l/min.	QCD2	11.35 l máx.	1 dispensador	0.94cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM
TCC1N	2.30 l/min.	QCD2	15 14 l máx.	1 dispensador	0.94cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM
TCC2	2.30 l/min.	QCD2	11.35 l máx.	2 dispensadores	0.94cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM
TCC2N	2.30 l/min.	QCD2	15 14 l máx.	2 dispensadores	0.94cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM
TCC2S	2.30 l/min.	SCHOLLE "L"	2 bolsas en caja - 1.89 l cada una	2 dispensadores	0.94cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM
TCC3	2.30 l/min.	QCD2	11.35 l máx.	3 dispensadores	0.94cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM
TCC3N	2.30 l/min.	QCD2	11.35 l máx.	3 dispensadores	0.94cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM
TCC3S	2.30 l/min.	SCHOLLE "L"	3 bolsas en caja - 1.89 l cada una	3 dispensadores	0.94cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM
TCC1C	2.30 l/min.	QCD2	11.35 l máx.	1 dispensador	0.94 cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM

• Las soluciones de filtración de agua para estos dispensadores se encuentran en la página 78.



TCC2

TCC3

TCC1N

TCC2N

TCC3N

TCC2S

TCC3S

G3 Primo Cappuccino™

Sistemas para Cappuccino y Sabores Múltiples



PCGT3E

Descripción Breve de las Características

- Módulo de control digital G3: proporciona un control preciso de todas las funciones críticas de mezcla y dispensación.
- Predispensación: fácil de usar. Elija el tamaño, pequeño, mediano o grande con solo tocar un botón.
- Preconfigurado de fábrica: funcionamiento listo para usar.
- Pantalla LCD digital: extra brillante y fácil de usar.
- Programación de precisión desplazable: ajuste el flujo de polvo en incrementos del 5 % y la temperatura del agua de 78 °F (26 °C) a 199 °F (93 °C) para crear la bebida perfecta caliente o fría.

• Las soluciones de filtración de agua para estos dispensadores se encuentran en la página 78.

Primo Cappuccino™

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ESPACIO PARA TAZA	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DEL DISPENSADOR LLENO	L/H
EXPORTACIÓN					
PCGT3E	3 unidades (depósitos de 1-2.30 kg y 2-4.50 kg)	21.3 cm	88.26 cm x 36.19 cm x 60.02 cm	88.1 kg	41.6
PCGT3E900	3 unidades, café helado (depósitos de 1-2.30 kg y 2-4.50 kg)	21.3 cm	88.26 cm x 36.19 cm x 60.02 cm	88.1 kg	41.6

Requisitos de Uso

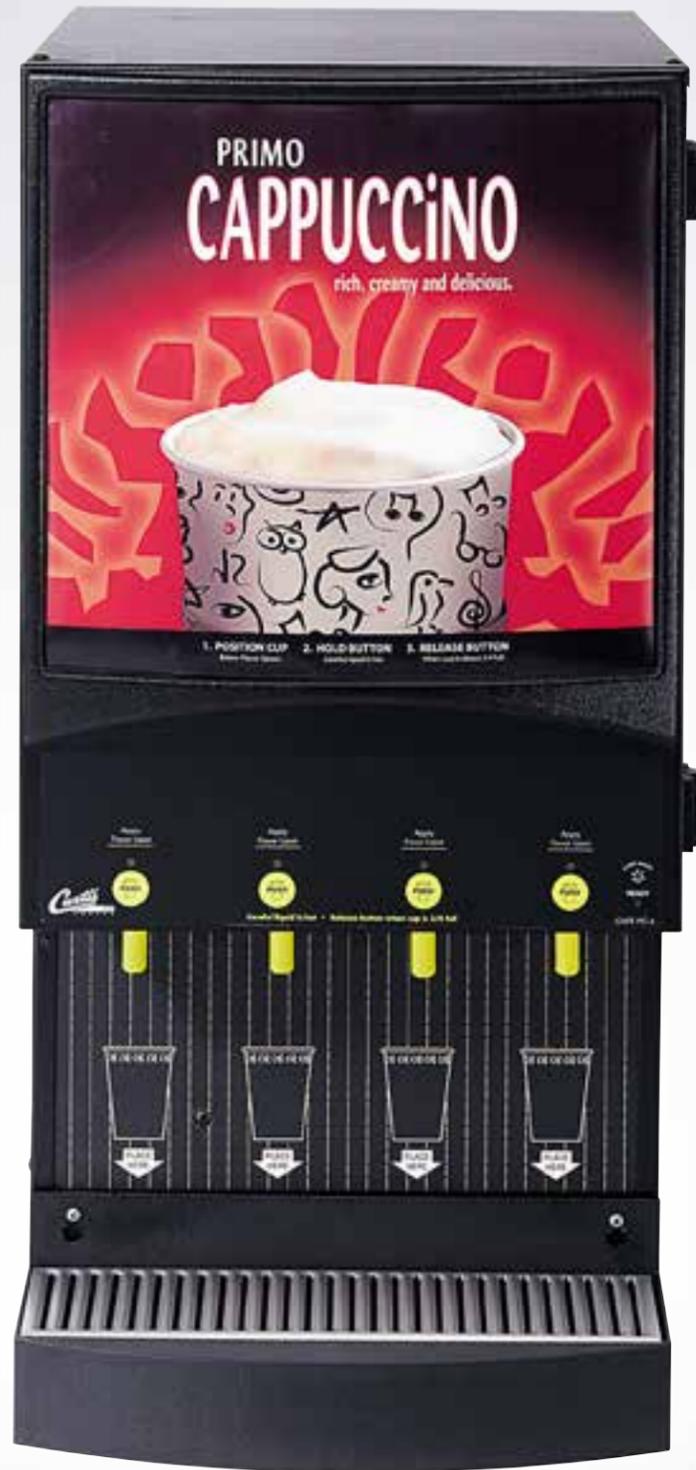
N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				TASA DE FLUJO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
PCGT3E	Monofásica	230 V	17.6 A	23.7 ml/s	2 cables + conexión a tierra	4044 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	20.1 l
PCGT3E900	Monofásica	230 V	17.6 A	23.7 ml/s	2 cables + conexión a tierra	4044 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138 - 620 kpa	3.8 LPM	20.1 l



PCGT3E900

Sistemas Café Primo Cappuccino™

A Veces, lo Simple es lo Mejor



CAFEP4CS31000

Descripción Breve de las Características

- Se adapta a cualquier lugar: el tamaño compacto de la Café PC le permite colocarla prácticamente en cualquier lugar. Una conexión de agua cercana y una alimentación estándar permiten el uso de cualquier tomacorriente disponible.
 - Bajos costos de mantenimiento: los componentes clave que garantizan un funcionamiento confiable en la Café PC son los mismos componentes de uso intensivo que se utilizan en nuestros modelos PCGT de primera línea. Los cuatro modelos dentro de la serie Café comparten muchos de los mismos componentes.
 - Calidad de bebida constante: los modelos Café utilizan el módulo de control digital avanzado comprobado de Curtis que permite una mezcla de precisión para bebidas consistentemente excelentes. La relación polvo-agua se configura directamente desde el panel frontal, por lo que nunca es necesario ajustar las válvulas internas de manera manual. Además, las máquinas de la serie Café se pueden configurar para la dispensación de control continuo o por porciones.
- Las soluciones de filtración de agua para estos dispensadores se encuentran en la página 78.

Sistemas Café Primo Cappuccino™

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ESPACIO PARA TAZA	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DEL DISPENSADOR LLENO	L/H
EXPORTACIÓN					
CAFEP1CS31000	Sistemas Café Primo Cappuccino, 1 unidad, depósito de 3.20 kg	20.32 cm	79.07 cm x 25.40 cm x 52.07 cm	37.5 kg	20.1 LPH
CAFEP2CS31000	Sistemas Café Primo Cappuccino, 2 unidades, depósito de 1.80 kg	20.32 cm	79.07 cm x 25.40 cm x 52.07 cm	40.2 kg	20.1 LPH
CAFEP3CS31000	Sistemas Café Primo Cappuccino, 3 unidades, depósito de 1.80 kg	20.32 cm	79.07 cm x 29.84 cm x 52.07 cm	47.5 kg	20.1 LPH
CAFEP4CS31000	Sistemas Café Primo Cappuccino, 4 unidades, depósito de 1.80 kg	20.32 cm	79.07 cm x 38.10 cm x 52.07 cm	53.8 kg	20.1 LPH

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				TASA DE FLUJO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
CAFEP1CS31000	Monofásica	230 V	10.7 A	23.7 ml/s	2 cables + conexión a tierra	2450 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	7.6 l
CAFEP2CS31000	Monofásica	230 V	10.7 A	23.7 ml/s	2 cables + conexión a tierra	2450 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	7.6 l
CAFEP3CS31000	Monofásica	230 V	10.7 A	23.7 ml/s	2 cables + conexión a tierra	2450 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	7.6 l
CAFEP4CS31000	Monofásica	230 V	10.7 A	23.7 ml/s	2 cables + conexión a tierra	2450 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	7.6 l



CAFEP1CS31000



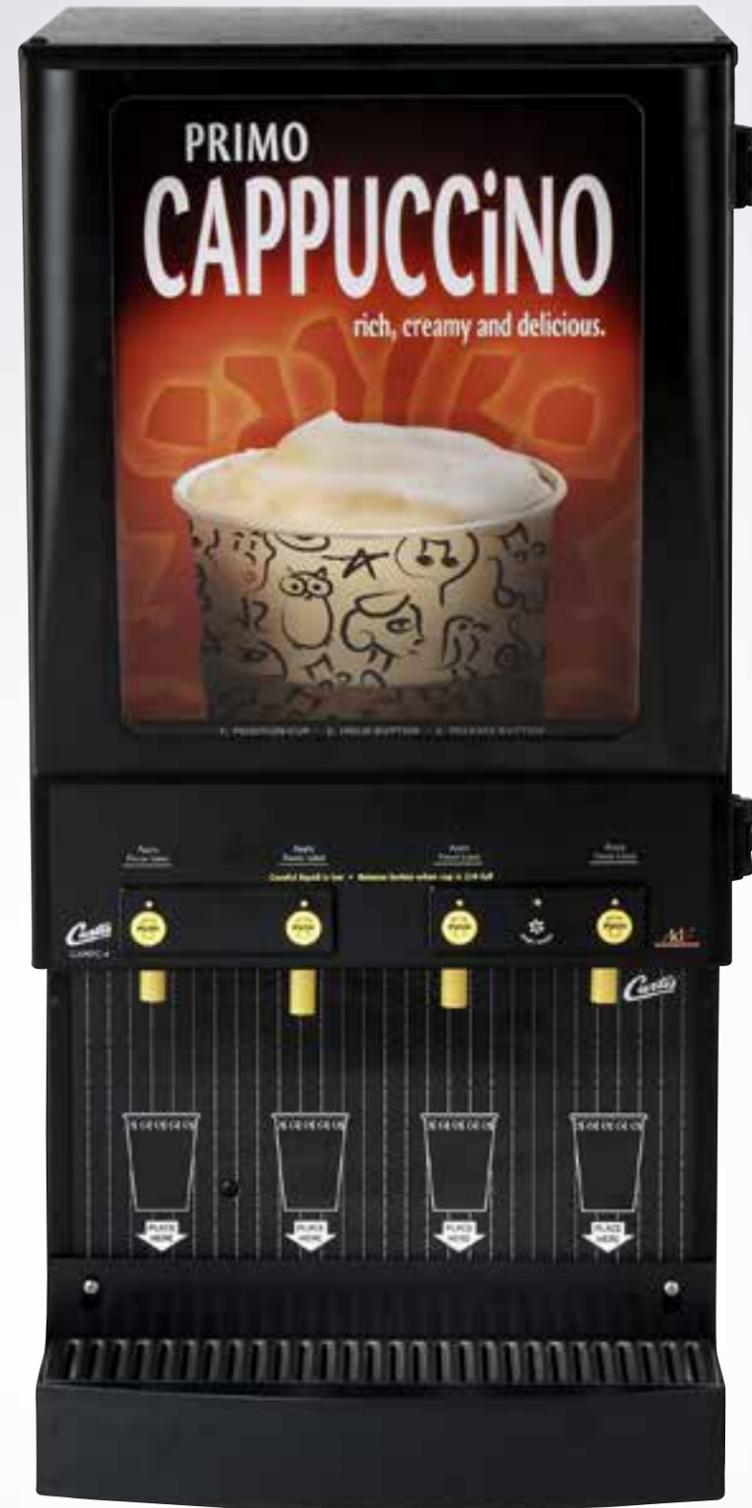
CAFEP2CS31000



CAFEP3CS31000

Café Primo Cappuccino™ con Caja de Luz

Cappuccino en Cualquier Momento y en Cualquier Lugar



CAFEP4CL31000



Descripción Breve de las Características

- Se adapta a cualquier lugar: el tamaño compacto de la Café PC le permite colocarla prácticamente en cualquier lugar. Una conexión de agua cercana y una alimentación estándar permiten el uso de cualquier tomacorriente disponible.
- Bajos costos de mantenimiento: los componentes clave que garantizan un funcionamiento confiable en la Café PC son los mismos componentes de uso intensivo que se utilizan en nuestros modelos PCGT de primera línea. Los cuatro modelos dentro de la serie Café comparten muchos de los mismos componentes.
- Calidad de bebida constante: los modelos Café utilizan el módulo de control digital avanzado comprobado de Curtis que permite una mezcla de precisión para bebidas consistentemente excelentes. La relación polvo-agua se configura directamente desde el panel frontal, por lo que nunca es necesario ajustar las válvulas internas de manera manual. Además, las máquinas de la serie Café se pueden configurar para la dispensación de control continuo o por porciones.

Café Primo Cappuccino™ con Caja de Luz

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ESPACIO PARA TAZA	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DEL DISPENSADOR LLENO	L/H
EXPORTACIÓN					
CAFEP1CL31000	Café Primo Cappuccino con caja de luz, 1 unidad, depósito de 3.20 kg	20.32 cm	79.07 cm x 25.40 cm x 56.51 cm	37.5 kg	20.1
CAFEP2CL31000	Café Primo Cappuccino con caja de luz, 2 unidades, depósitos de 1.80 kg	20.32 cm	79.07 cm x 25.40 cm x 56.51 cm	40.2 kg	20.1
CAFEP3CL31000	Café Primo Cappuccino con caja de luz, 3 unidades, depósitos de 1.80 kg	20.32 cm	79.07 cm x 29.84 cm x 56.51 cm	47.5 kg	20.1
CAFEP4CL31000	Café Primo Cappuccino con caja de luz, 4 unidades, depósitos de 1.80 kg	20.32 cm	79.07 cm x 38.10 cm x 56.51 cm	53.8 kg	20.1

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				TASA DE FLUJO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
CAFEP1CL31000	Monofásica	230 V	10.7 A	23.7 ml/s	2 cables + conexión a tierra	2450 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	7.6 l
CAFEP2CL31000	Monofásica	230 V	10.7 A	23.7 ml/s	2 cables + conexión a tierra	2450 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	7.6 l
CAFEP3CL31000	Monofásica	230 V	10.7 A	23.7 ml/s	2 cables + conexión a tierra	2450 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	7.6 l
CAFEP4CL31000	Monofásica	230 V	10.7 A	23.7 ml/s	2 cables + conexión a tierra	2450 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	7.6 l

• Las soluciones de filtración de agua para estos dispensadores se encuentran en la página 78.



CAFEP1CL31000



CAFEP2CL31000



CAFEP3CL31000

Máquinas de Bebidas Congeladas

Bebidas Congeladas Refrescantes... en Cualquier Momento.



CFB3A30

Descripción Breve de las Características

- Manijas para traccionar y empujar de diseño ergonómico patentado: tire de la manija superior o empuje las manijas inferiores para dispensar las bebidas fácilmente.
- Gran capacidad: los contenedores de 11,3 l comercializan bebidas congeladas populares como cappuccino congelado y sabores de frutas congeladas.
- Cubierta iluminada: con sistema de bloqueo de seguridad.
- Modo de espera: mantiene el producto frío/refrigerado para el almacenamiento durante la noche.
- Temporizador incorporado: configurado para congelar el producto a una hora específica.
- Indicador de bandeja de goteo llena: evita los derrames al advertir que la bandeja de goteo está llena y que debe vaciarse.
- Fácil de limpiar: no se requieren herramientas.

NUEVO

Máquina de Bebidas Congeladas

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ESPACIO PARA TAZA	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DEL DISPENSADOR LLENO
CFB2A30	Máquina de bebidas congeladas de contenedor doble	29.8 cm	91.8 cm x 41.9 cm x 49.6 cm	59.9 kg
CFB3A30	Máquina de bebidas congeladas de contenedor triple	29.8 cm	91.8 cm x 62.3 cm x 49.7 cm	74.8 kg
CFB2A31	Máquina de bebidas congeladas de contenedor doble	29.8 cm	91.8 cm x 41.9 cm x 49.6 cm	59.9 kg
CFB3A31	Máquina de bebidas congeladas de contenedor triple	29.8 cm	91.8 cm x 62.3 cm x 49.7 cm	74.8 kg
CFB52A30	Máquina de bebidas congeladas de contenedor doble, 5 l	29.8 cm	63.0 cm x 40.0 cm x 27.0 cm	43.0 kg

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS			AGUA				
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
CFB2A30	Monofásica	230 V	6.0 A	N/C	2 cables + conexión a tierra	800 W	50 Hz	N/C	N/C	N/C	N/C
CFB3A30	Monofásica	230 V	9.0 A	N/C	2 cables + conexión a tierra	1200 W	50 Hz	N/C	N/C	N/C	N/C
CFB2A31	Monofásica	230 V	6.0 A	N/C	2 cables + conexión a tierra	800 W	60 Hz	N/C	N/C	N/C	N/C
CFB3A31	Monofásica	230 V	9.0 A	N/C	2 cables + conexión a tierra	1200 W	60 Hz	N/C	N/C	N/C	N/C
CFB52A30	Monofásica	230 V	6.0 A	N/C	2 cables + conexión a tierra	800 W	50 Hz	N/C	N/C	N/C	N/C



CFB2A30

CFB3A30

Conveniente pantalla de temperatura digital

Dispensadores y Calentadores Satélite Gemini®

Lleve el Servicio de Café a Cualquier Lugar

NUEVO



GEM3XIFT30



GEM5XSIFT30



GEM5XTIFT30



GEM3IF30



GEM5IF30



GEM5IFT30



GEM-3



GEM-3D

Descripción Breve de las Características

Dispensadores satélite Gemini®

- El café mantiene su sabor rico y con mucho cuerpo en dispensadores térmicamente aislados con doble pared.
- Los calentadores se pueden configurar en alto, medio o bajo para preservar el sabor máximo.
- Las conexiones del grifo y el vidrio visor de diseño exclusivo eliminan prácticamente la pérdida de calor.

Dispensadores y calentadores satélite IntelliFresh®

- Diseñados para un mantenimiento sencillo: diseño inteligente y tolerante al agua. Sin aislamiento de espuma o fibra.
- La temperatura puede configurarse a través del panel de control digital en alta, media o baja para preservar la máxima frescura del café. Configurada de fábrica a 185 °F (85 °C). El temporizador de calidad está configurado en 2 horas.

Dispensadores y Calentadores Satélite Gemini®

DISPENSADORES SATÉLITE Y CALENTADORES CON TECNOLOGÍA INTELLIFRESH®

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD
EXPORTACIÓN			
GEM3IF30	Dispensador satélite Gemini de 5.70 l con IntelliFresh®	5.70 l	29.84 cm x 22.86 cm x 33.65 cm
GEM5IF30	Soporte del calentador Gemini IntelliFresh®	N/C	29.84 cm x 23.49 cm x 35.25 cm
GEM5IFT30	Soporte del calentador Gemini Twin IntelliFresh®	N/C	29.84 cm x 46.68 cm x 35.25 cm

NUEVO

DISPENSADORES SATÉLITE Y CALENTADORES GEMX™ CON TECNOLOGÍA INTELLIFRESH® Y FRESHTRAC®

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD
EXPORTACIÓN			
GEM3XIFT30	Dispensador satélite GemX de 5.7 l con IntelliFresh® y FreshTrac®	5.70 l	29.0 cm x 23.0 cm x 35.2 cm
GEM5XSIFT30	Soporte del calentador GemX IntelliFresh® y FreshTrac®	N/C	30.1 cm x 23.5 cm x 28.1 cm
GEM5XTIFT30	Soporte del calentador GemX Twin IntelliFresh® y FreshTrac®	N/C	30.1 cm x 47.0 cm x 28.1 cm

Requisitos de Uso

DISPENSADORES SATÉLITE Y CALENTADORES CON TECNOLOGÍA INTELLIFRESH®

N.º DE MODELO	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS	
			CABLE	VATIOS
EXPORTACIÓN				
GEM3IF30	230 V	0.36 A	2 cables + conexión a tierra	82 W
GEM5IF30	230 V	0.34 A	2 cables + conexión a tierra	78 W
GEM5IFT30	230 V	0.67 A	2 cables + conexión a tierra	155 W

NUEVO

DISPENSADORES SATÉLITE Y CALENTADORES GEMX™ CON TECNOLOGÍA INTELLIFRESH® Y FRESHTRAC®

N.º DE MODELO	VOLTIOS	AMPERIOS	CABLE	VATIOS
EXPORTACIÓN				
GEM3XIFT30	230 V	0.36 A	2 cables + conexión a tierra	82 W
GEM5XSIFT30	230 V	0.34 A	2 cables + conexión a tierra	78 W
GEM5XTIFT30	230 V	0.67 A	2 cables + conexión a tierra	155 W

Guía de Referencia de Dispensadores y Calentadores

N.º DE MODELO	GEM-3	GEM-3D
GEMSS30A1000	✓	✓
GEMTS30A1000	✓	✓

Guía de Referencia de los Dispensadores y Calentadores con IntelliFresh®

N.º DE MODELO	GEM3IF30	GEM5IF30	GEM5IFT30
GEM5IF30A1000	✓	✓	✓
GEMTIF30A1000	✓	✓	✓

NUEVO

Guía de Referencia de los Dispensadores y Calentadores con IntelliFresh® y FreshTrac®

N.º DE MODELO	GEM3XIF30	GEM5XSIF30	GEM5XTIFT30
G4GEMXSIFT30A1000	✓	✓	✓
G4GEMXSIFT34A1000	✓	✓	✓
G4GEMXTIFT30A1000	✓	✓	✓
GEMXSIFT30A1000	✓	✓	✓
GEMXSIFT34A1000	✓	✓	✓
GEMXTIFT30A1000	✓	✓	✓

Dispensadores Térmicos

Mantienen la Frescura del Café "Recién Preparado"

Descripción Breve de las Características

- La base integral de los dispensadores TXSG facilita la creación de unidades de café remotas. Bandeja de goteo separada para una fácil limpieza. Las manijas resistentes y el protector de grifería de doble función proporcionan múltiples puntos de transporte para facilitar el traslado.
- Los dispensadores ThermoPro® son compatibles con muchos sistemas de preparación diferentes. Al realizar la preparación directamente en el dispensador, el sabor y la temperatura del café se mantienen en su punto óptimo.
- Los modelos ThermoPro® pequeños se pueden dejar en la mesa, para liberar al personal de servicio y garantizar así la satisfacción del cliente.
- La parte superior removible mantiene el calor y el sabor con un revestimiento de acero inoxidable para una mayor durabilidad comercial.



TLXA2204G000



TLXA2206G000



TLXP1901S000



TLXA0101S000



TLXA2501S000



TLXA3001S000



TLXA2201G000



TLXA2203G000



TXSG0101S600



TXSG1501S600



TXSG0301S200



TFT64/TFT642H



TFT64D/TFT642HD



CLXP6401S100



TFT1G



TFT15G



TFT15G2



TFT15G3



TFT1G2



TFT1G3

Dispensadores Térmicos

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	CANT. POR CAJA
CLXP6401S100	Jarra sin uniones, 1.90 l, exterior/revestimiento de acero inoxidable, tapa removible	17.88 cm de altura x 23.52 cm de profundidad	6
CLXP6401S100D	Jarra sin uniones, 1.90 l, exterior/revestimiento de acero inoxidable, tapa removible para descafeinado	17.88 cm de altura x 23.52 cm de profundidad	6
TLXA0101S000	Termo por bombeo, 3.80 l, exterior/revestimiento de acero inoxidable, manija de palanca	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXA2201G000	Termo por bombeo, 2.20 l, exterior de acero inoxidable, revestimiento de vidrio, manija de palanca	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXA2201G000D	Termo por bombeo, 2.20 l, exterior de acero inoxidable, revestimiento de vidrio, manija de palanca, tapa para descafeinado	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXA2201S000	Termo por bombeo, 2.20 l, exterior/revestimiento de acero inoxidable, manija de palanca	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXA2203G000	Termo por bombeo, 2.20 l, exterior de plástico negro, revestimiento de vidrio, manija de palanca	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXA2203G000D	Termo por bombeo, 2.20 l, exterior de plástico negro, revestimiento de vidrio, manija de palanca, tapa para descafeinado	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXA2203S000	Termo por bombeo, 2.20 l, exterior de plástico negro, revestimiento de acero inoxidable, manija de palanca	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXA2204G000	Termo por bombeo, 2.20 l, exterior de plástico azul, revestimiento de vidrio, manija de palanca	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXA2206G000	Termo por bombeo, 2.20 l, exterior de plástico rojo, revestimiento de vidrio, manija de palanca	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXA2501S000	Termo por bombeo, 2.50 l, exterior/revestimiento de acero inoxidable, manija de palanca	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXA3001S000	Termo por bombeo, 3.0 l, exterior/revestimiento de acero inoxidable, manija de palanca	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXP1901S000	Jarra, 1.90 l, exterior/revestimiento de acero inoxidable, tapa removible	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TLXP1901S000D	Jarra sin uniones, 1.90 l, exterior/revestimiento de acero inoxidable, tapa removible para descafeinado	40.64 cm de altura x 15.24 de profundidad	6
TXSG0101S600	Dispensador aislado de 3.80 l, vidrio visor negro, protector de grifería de metal	51.73 cm x 22.91 cm x 36.49 cm	N/C
TXSG1501S600	Dispensador aislado de 5.70 l con base, vidrio visor	57.91 cm x 22.91 cm x 36.49 cm	N/C
TXSG0301S200	Dispensador de 11.35 l sellado al vacío, cuerpo de acero inoxidable	60.32 cm x 36.19 cm x 41.27 cm	N/C
TFT64	Jarra térmica Freshtrac™ de 1.90 l, tiempo de conservación de 1 hora	17.88 cm x 16.66 cm x 23.52 cm	N/C
TFT64D	Jarra térmica Freshtrac™ de 1.90 l para descafeinado, tiempo de conservación de 1 hora	17.88 cm x 16.66 cm x 23.52 cm	N/C
TFT642H	Jarra térmica Freshtrac™ de 1.90 l, tiempo de conservación de 2 horas	17.88 cm x 16.66 cm x 23.52 cm	N/C
TFT642HD	Jarra térmica Freshtrac™ de 1.90 l para descafeinado, tiempo de conservación de 2 horas	17.88 cm x 16.66 cm x 23.52 cm	N/C
TFT1G	Dispensador Thermal Freshtrac™ de 3.80 l, con base bloqueable	53.67 cm x 23.19 cm x 36.52 cm	N/C
TFT1G2	Dispensador Thermal Freshtrac™ de 3.80 l, sin base	32.00 cm x 23.19 cm x 34.72 cm	N/C
TFT1G3	Dispensador Thermal Freshtrac™ de 3.80 l, con base no bloqueable	53.67 cm x 23.19 cm x 36.52 cm	N/C
TFT15G	Dispensador Thermal Freshtrac™ de 5.7 l, con base bloqueable	58.75 cm x 23.19 cm x 36.52 cm	N/C
TFT15G2	Dispensador Thermal Freshtrac™ de 5.7 l, sin base	38.10 cm x 23.19 cm x 34.72 cm	N/C
TFT15G3	Dispensador Thermal Freshtrac™ de 5.7 l, con base no bloqueable	58.75 cm x 23.19 cm x 36.52 cm	N/C

Dispensadores con Jarra de Vidrio

Servicio de Café en Vidrio Transparente

Descripción Breve de las Características

- Resistente a impactos: los laboratorios de pruebas independientes demuestran que Curtis es superior. En promedio, demuestra ser un 25 % más fuerte.
- Vidrio alemán Schott de calidad de laboratorio, con precisión dimensional.
- Sin juntas tóricas ni selladores de pegamento: mecanismo de interbloqueo cónico patentado de varios dientes y no extraíble, con empaquetaduras de sellado de vinilo. Esto proporciona un rendimiento a largo plazo sin la necesidad de selladores o pegamentos para unir el contenedor a la manija o que se degraden y se filtren en el producto.
- Manijas robustas de polipropileno: resistentes a los impactos, a prueba de roturas, resistentes a los productos químicos y aptas para lavavajillas. El diseño de manija extendida y el separador ergonómico protegen del vidrio caliente durante el agarre, el reemplazo y al inclinar para servir.
- Gráficos curados en horno: los logotipos no se astillarán, pelarán ni descamarán.

Las jarras de vidrio Curtis se producen a partir de un molde altamente pulido, materiales superiores y acabados con un proceso de recocido patentado. Esto produce un recipiente de vidrio templado superior con un espesor de pared sólido y uniforme en toda la esfera. La jarra de vidrio Curtis es increíblemente resistente a roturas y brinda una transparencia nítida.

Nuestras jarras de vidrio tienen un diseño de manija inclinada y un "descanso" para el pulgar, lo que permite que cualquier tamaño de mano obtenga un agarre firme pero suave. El ángulo y la posición de la manija se han optimizado para facilitar el vertido, independientemente del volumen del recipiente. Además, se ha agregado un poco más de espacio para mantener los nudillos lejos del calor.



70280000306



Dispensadores con Jarra de Vidrio

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	CANT. POR CAJA	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD
70180100306	Manija negra/impresión blanca, logotipo: solo instrucciones de uso y cuidado	1.90 l	24	38.10 cm x 72.9 cm x 54.61 cm
70280000206	Manija marrón/impresión blanca, logotipo: Curtis	1.90 l	24	38.10 cm x 72.9 cm x 54.61 cm
70280000306	Manija negra/impresión blanca, logotipo: Curtis	1.90 l	24	38.10 cm x 72.9 cm x 54.61 cm
70280100203	Manija marrón/impresión blanca, logotipo: solo instrucciones de uso y cuidado	1.90 l	3	19.68 cm x 54.61 cm x 17.14 cm
70280100206	Manija marrón/impresión blanca, logotipo: solo instrucciones de uso y cuidado	1.90 l	24	38.10 cm x 72.39 cm x 54.61 cm
70280100303	Manija negra/impresión blanca, logotipo: solo instrucciones de uso y cuidado	1.90 l	3	19.68 cm x 53.97 cm x 17.14 cm
70280200403	Manija naranja/impresión naranja, logotipo: solo descafeinado	1.90 l	3	19.68 cm x 53.97 cm x 17.14 cm
70280200406	Manija naranja/impresión naranja, logotipo: solo descafeinado	1.90 l	24	38.10 cm x 72.39 cm x 54.61 cm
70480100104	Manija naranja/impresión blanca, logotipo: solo instrucciones de uso y cuidado, plástico		6	19.68 cm x 58.42 cm x 38.73 cm
70480100304	Manija negra/impresión blanca, logotipo: solo instrucciones de uso y cuidado, plástico	1.90 l	6	19.68 cm x 58.42 cm x 38.73 cm
70580000303	Receptor FreshTrac®, logotipo blanco/negro de Curtis	1.90 l	3	19.68 cm x 53.97 cm x 17.14 cm
70580000203	Receptor FreshTrac®, logotipo marrón/blanco de Curtis	1.90 l	3	19.68 cm x 53.97 cm x 17.14 cm
70580200403	Receptor FreshTrac®, manija naranja/impresión naranja, logotipo: solo descafeinado	1.90 l	3	19.68 cm x 53.97 cm x 17.14 cm

MARCA PERSONALIZADA

DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	CANT. POR CAJA	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD
Manija negra o marrón, logotipo: personalizado	1.90 l	24	38.10 cm x 72.39 cm x 54.61 cm
Manija negra o marrón, logotipo: personalizado	1.90 l	6	19.68 cm x 58.42 cm x 38.73 cm
Manija negra o marrón, logotipo: personalizado	1.90 l	2 0 3	19.68 cm x 53.97 cm x 17.14 cm
Manija naranja, logotipo: personalizado	1.90 l	24	38.10 cm x 72.39 cm x 54.61 cm
Manija naranja, logotipo: personalizado	1.90 l	6	19.68 cm x 58.42 cm x 38.73 cm
Manija naranja, logotipo: personalizado	1.90 l	2 0 3	19.68 cm x 53.97 cm x 17.14 cm



70580000303



70580200403



70280200403



MARCA PERSONALIZADA

Dispensadores de Té Helado y Café Helado

Tamaño para Cumplir con Cualquier Requisito

Descripción Breve de las Características

- Construcción de acero inoxidable grueso de 18.8: uniones completamente soldadas para mayor durabilidad.
- Manijas soldadas estándar: para levantar fácilmente.
- Parte inferior del tanque inclinada con diseño de drenaje frontal especial: permite una dispensación completa sin desechos y sin residuos.
- Eje de grifo de acero inoxidable: forma parte del tanque, prácticamente elimina fugas y roturas.
- Excelentes opciones de personalización de marcas: la colorida etiqueta de comercialización atrae a los clientes o se pueden crear envolturas completas personalizadas.



Dispensadores de Té Helado y Café Helado

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD
TC-2H	Dispensador redondo de té de 7.60 l	48.26 cm de altura x 23.87 cm de profundidad
TC-3H	Dispensador redondo de té de 11.30 l	58.42 cm de altura x 23.87 cm de profundidad
TC-3HS	Dispensador redondo de té de 11.30 l, de baja altura	48.89 cm de altura x 23.87 cm de profundidad
TC-5H*	Dispensador redondo de té de 18.90 l	71.12 cm de altura x 23.87 cm de profundidad
TC-5H-S	Dispensador redondo de té de 18.90 l, de baja altura	55.88 cm de altura x 23.87 cm de profundidad
TC-10H*	Dispensador redondo de té de 37.80 l	78.74 cm de altura x 32.38 cm de profundidad
TC15S	Dispensador de té de 5.70 l, apilable	21.33 cm de altura x 23.87 cm de profundidad
TC15RS	Soporte remoto para dispensador de té, apilable	23.19 cm de altura x 23.87 cm de profundidad
TC3S	Dispensador de té de 11.30 l, apilable	34.62 cm x 29.54 cm x 20.65 cm
TC-6H	Dispensador redondo de 22.7 l	44.11 cm x 38.88 cm x 40.20 cm
TC-7H	Dispensador redondo de 26.4 l	47.87 cm x 38.88 cm x 40.20 cm
TCO308A000	Dispensador de té de 11.30 l, ovalado	23.49 cm x 28.27 cm x 40.33 cm
TCO417A000	Dispensador de té de 15.10 l, ovalado	45.08 cm x 28.27 cm x 40.33 cm
TCO419A000	Dispensador de té de 15.10 l, ovalado	50.16 cm x 28.27 cm x 40.33 cm
TCORS000	Soporte remoto para dispensador de té TCO308	23.21 cm x 23.11 cm x 34.54 cm
TCO308ARS000	Dispensador de té de 11.30 l con soporte remoto	46.71 cm x 28.27 cm x 40.33 cm
TCN	Dispensador de té de 13.20 l, estrecho	53.67 cm x 15.87 cm x 42.87 cm
TCNC	Dispensador de café helado de 13.20 l, estrecho	53.67 cm x 15.87 cm x 42.87 cm
TCNL	3.5 l, estrecho, tapa bloqueable	53.67 cm x 15.87 cm x 42.87 cm
TCN1510	Dispensador de té de 5.70 l	24.76 cm x 15.87 cm x 42.87 cm
TCN14	Dispensador de té de 13.20 l	38.43 cm x 15.87 cm x 42.87 cm
TCNRS	Soporte remoto para dispensador de té (TCN14 y TCN1510)	20.01 cm x 17.78 cm x 35.89 cm
TCNRS21A000	Soporte remoto de dos niveles para dispensador de té (TCN14, TCN1510, TCN)	68.27 cm x 21.59 cm x 41.60 cm

* No cabe debajo de las teteras/caféteras. Destinado para la dispensación remota.

Molinillos de Café

Una Molienda Consistente y Precisa



ILGD-31

Serie Digital InterLock™ de Curtis

El molinillo de café ILGD Digital InterLock les permite a los usuarios vincular el molinillo a su cafetera para así obtener siempre la preparación perfecta. El sistema Digital InterLock™ de Curtis, especialmente diseñado para programas de fresco molido/preparación fresca, conecta las cafeteras de control digital compatibles (cafeteras de las series Gemini® y ThermoPro® con opción de 3 tandas) con el molinillo de café ILGD Interlock a través de un cable de interbloqueo para una molienda y preparación simples y sin inconvenientes. Con solo presionar un botón, el molinillo automáticamente transporta el volumen de molienda seleccionado al sistema de preparación. La selección de preparación se "bloquea" en el ciclo de molienda correspondiente. Los ciclos incorrectos quedan "excluidos". Si ambos lados de la cafetera están en uso, la memoria del molinillo almacena la información y espera hasta que haya un lado disponible.

Descripción Breve de las Características

- Fácil de usar: operación completamente automática.
- Fresas de molienda grandes: proporcionan un funcionamiento más rápido y más eficaz.
- Recorrido altamente preciso y consistente: para distribución pareja y reducción de polvo.
- Molienda constante y uniforme.
- Potente motor de 0.40 kilovatios: equipado con un disyuntor de seguridad.

Molinillos de Café

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD DEL DEPÓSITO	POTENCIA DEL MOTOR	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD
EXPORTACIÓN				
GSG-3BLK-31	Molinillo de café simple, acabado negro gourmet	1.40 kg	0.373 kW	67.64 cm x 18.41 cm x 38.43 cm
SHG-30	Molinillo de café simple	2.70 kg	0.373 kW	57.15 cm x 25.65 cm x 37.08 cm
SLG-30	Molinillo de café simple, perfil bajo	2.30 kg	0.373 kW	51.56 cm x 20.32 cm x 35.05 cm
ILGD-31	Molinillo de café doble, Digital InterLock, con transformador	3.40 kg/lado	0.373 kW	74.93 cm x 25.40 cm x 36.83 cm

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	ELÉCTRICOS			
			AMPERIOS	CABLE	VATIOS	HERCIOS
EXPORTACIÓN						
GSG-3BLK-31	Monofásica	230 V	6.0 A	2 cables + conexión a tierra	1320 W	50/60 Hz
SHG-30	Monofásica	230 V	8.7 A	2 cables + conexión a tierra	1320 W	50/60 Hz
SLG-30	Monofásica	230 V	8.7 A	2 cables + conexión a tierra	1320 W	50/60 Hz
ILGD-31	Monofásica	230 V	4.4 A	2 cables + conexión a tierra	1320 W	50/60 Hz



GSG-3BLK-31



SHG-30



SLG-30

Dispensadores de Agua Caliente

Agua Caliente Fresca



WB5N30



WB2A30

Dispensadores de Agua Curtis

¡Perfectos para té, sopa, productos liofilizados, trabajos de limpieza y más!

Con lo último en tecnología digital, estos dispensadores de agua caliente ofrecen un control preciso de todas las funciones críticas. Los dispensadores de agua digitales Curtis suministran grandes volúmenes de agua caliente de tubería directamente en el sitio de preparación. Están contruidos en acero inoxidable grueso y cuentan con controles termostáticos y sistemas de recarga automática de estado sólido.

Descripción Breve de las Características

- Módulo de control digital G3: proporciona un control preciso de la temperatura.
- Bomba de agitación: la aireación a demanda mejora la extracción del té y el sabor de los alimentos.
- Fácil de usar: gráficos simples para todas las funciones operativas y luces que indican cuando está listo.
- Modo de ahorro de energía: 4 horas después de la última dispensación, el tanque mantendrá la temperatura de 140 °F (60 °C).
- Sistema de llenado automático: para tener agua caliente en todo momento.

Dispensadores de Agua Caliente

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO LLENO	L/H
EXPORTACIÓN				
WB2A30	Dispensador de agua caliente de 7.6 l	60.60 cm x 20.30 cm x 37.70 cm	16.4 kg	25.7
WB5GT30000	Eléctrico con aireador, 18.90 l	62.23 cm x 23.49 cm x 55.88 cm	36.7 kg	56.8
WB5N30	Eléctrico con aireador, 18.90 l	65.40 cm x 19.05 cm x 61.92 cm	37.0 kg	56.8
WB-10-60	Eléctrico, 37.80 l	78.74 cm x 42.87 cm x 45.72 cm	51.2 kg	75.7
WB-14-60	Eléctrico con vidrio visor, 52.00 l	60.32 cm x 54.83 cm x 52.32 cm	75.3 kg	79.5

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	AMPERIOS	ELÉCTRICOS				AGUA			
				CONFIG. DE CALENTAMIENTO	CABLE	VATIOS	HERCIOS	CONECTOR	PRESIÓN	TASA DE FLUJO MIN.	VOL. DEL TANQUE
EXPORTACIÓN											
WB2A30	Monofásica	230 V	9.5 A	1 x 2000 W	2 cables + conexión a tierra	2200 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	18.9 l
WB5GT30000	Monofásica	230 V	23.9 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5500 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	18.9 l
WB5N30	Monofásica	230 V	23.9 A	2 x 2500 W	2 cables + conexión a tierra	5500 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	18.9 l
WB-10-60	Monofásica	230 V	33.3 A	2 x 3500 W	2 cables + conexión a tierra	7650 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	37.9 l
WB-14-60	Monofásica	230 V	33.3 A	2 x 3500 W	2 cables + conexión a tierra	7650 W	50/60 Hz	0.63cm de ensanche	138-620 kpa	3.8 LPM	52.9 l

• Las soluciones de filtración de agua para estos dispensadores se encuentran en la página 78.



WB5GT30000

WB-10-60

WB-14-60

Calentadores para Jarra de Vidrio

Diseñados para Mantener el Café Fresco



AW-2S-30

Descripción Breve de las Características

- Los calentadores, diseñados para mantener el café caliente, fresco y delicioso, se ubican fácilmente en áreas clave de tráfico para crear estaciones adicionales de servicio de café.
- AW-1 tiene un calentador simple con un diseño de bajo perfil.
- AW-2 tiene un calentador doble con un diseño de posición lado a lado de bajo perfil. Cada placa de calentamiento se opera individualmente.
- AW-2S es un sistema de placa de calentamiento doble de dos niveles, diseñado para requisitos de espacios limitados en la encimera. Cada placa de calentamiento se opera individualmente.
- AW-3SR es un sistema de placa de calentamiento en ascenso de tres niveles, diseñado para requisitos de espacios limitados en la encimera. Cada placa de calentamiento se opera individualmente.

Calentadores para Jarra de Vidrio

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD
EXPORTACIÓN		
AW-1-30	Calentador para jarra de vidrio de 1 unidad	6.04 cm x 17.14 cm x 21.59 cm
AW-2-30	Calentador para jarra de vidrio de 2 unidades, bajo perfil	6.04 cm x 34.92 cm x 17.14 cm
AW-2S-30	Calentador para jarra de vidrio de 2 unidades, en ascenso	20.95 cm x 17.14 cm x 42.54 cm

Requisitos de Uso

N.º DE MODELO	FASE	VOLTIOS	ELÉCTRICOS			
			AMPERIOS	CABLE	VATIOS	HERCIOS
EXPORTACIÓN						
AW-1-30	Monofásica	230 V	1.1 A	2 cables + conexión a tierra	100 W	50/60 Hz
AW-2-30	Monofásica	230 V	1.1 A	2 cables + conexión a tierra	200 W	50/60 Hz
AW-2S-30	Monofásica	230 V	1.1 A	2 cables + conexión a tierra	200 W	50/60 Hz

Placas Calentadoras para Jarra de Vidrio ALPHA®

Las placas calentadoras ALPHA® de Curtis son el complemento perfecto para cualquier sistema de preparación ALPHA® o con jarra de vidrio. Las placas calentadoras ALPHA® funcionan con alimentación estándar y están disponibles en tres configuraciones que ahorran espacio.



AW-1-30

AW-2-30

Canastas para Preparación de Café y Filtros de Papel

Canastas para Preparación de Café

Gemini, ThermoPro, Combo de Alto Volumen

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO DE EMBARQUE
WC-3417	Ensamblaje de la canasta para preparación de café con compartimento para salpicaduras, y las palabras Gemini "Hot Coffee" (café caliente) estilizadas.	0.40 kg
WC-3357	Acero inoxidable estándar con canasta de alambre	0.90 kg
WC-3422	Ensamblaje de la canasta para preparación de café con compartimento para salpicaduras, y las palabras "High Volume" (alto volumen) estilizadas.	0.90 kg
WC-3354	Tapa grande para la canasta para preparación de café gourmet	0.90 kg
WC-3366	Canasta para preparación de café, paquete de filtros de 22.27 cm (ancho)	0.90 kg

Cafetera con Jarra de Vidrio, Termo por Bombeo, GEM120A

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO DE EMBARQUE
WC-3338	Acero inoxidable de alta capacidad con canasta de alambre, de lujo	0.40 kg
WC-3338-101	Ensamblaje de la canasta para preparación de café no metálica con compartimento para salpicaduras, de lujo	0.40 kg
WC-3316	Acero inoxidable estándar con canasta de alambre	0.90 kg
WC-3621-101	Ensamblaje de la canasta para preparación de café con compartimento para salpicaduras y la palabra "Alpha" estilizada.	0.40 kg
WC-3365	Canasta para preparación de café, paquete de filtros	0.40 kg

Té, Combo, Café Helado

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO DE EMBARQUE
WC-3398	Logotipo estándar negro, no metálico, para té con protección contra salpicaduras	0.90 kg
WC-3422IC	Ensamblaje de la canasta para preparación de café con compartimento para salpicaduras color tostado, y las palabras "High Volume" (alto volumen) "Iced Coffee" (café helado) estilizadas.	0.90 kg
WC-3399	Ensamblaje de la canasta para preparación para té tropical con cedazo y compartimento para salpicaduras amarillo	0.90 kg
WC-3396-101	Ensamblaje de la canasta negra de rotación estándar y compartimento para salpicaduras azul	0.90 kg
WC-3358	Ensamblaje de la canasta para preparación, acero inoxidable con canasta de alambre	0.90 kg

Urnas, Alto Volumen, Omega

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO DE EMBARQUE
WC-3302	Canasta de alambre solo RU-150/300	1.80 kg
WC-3303	Canasta de alambre solo RU-225/600	2.30 kg
WC-3304	Canasta de alambre solo RU-1000	2.30 kg
WC-33004	Ensamblaje de la canasta para preparación de café Omega no metálica	1.80 kg

Taza Individual

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO DE EMBARQUE
WC-3411	Ensamblaje de la canasta para preparación de café Seraphim, CGC	0.40 kg
WC-3411-101	Ensamblaje de la canasta para preparación de café, CGC1	0.40 kg

FILTROS DE PAPEL

N.º DE MODELO	DIMENSIONES	CANT. POR CAJA	COMPATIBILIDAD CON LAS CANASTAS PARA PREPARACIÓN	PESO DE EMBARQUE
GEM-6	31.75 cm x 10.16 cm	500	WC-3417, WC-3357, WC-3358	1.80 kg
GEM-6-101	38.10 cm x 13.97 cm	500	WC-3398, WC-3422, WC-3422IC, WC-3399, WC-3396-101	2.30 kg
GEM-6-102	45.08 cm x 13.33 cm	500	WC-3354	2.30 kg
GEM-6-103	50.80 cm x 20.32 cm	500	WC-33004	2.30 kg
CR-10	24.76 cm x 11.43 cm	1000	WC-3621-101, WC-3316	1.80 kg
CR-11	27.00 cm x 11.43 cm	1000	WC-3316	1.80 kg
CR-12	31.26 cm x 11.12 cm	500	WC-3338, WC-3338-101	1.80 kg
UP-3	45.72 cm x 17.78 cm	500	WC-3302	5.00 kg
UP-6	53.34 cm x 22.86 cm	500	WC-3303	5.90 kg
UP-10	58.42 cm x 22.86 cm	500	WC-3304	6.80 kg
CGC4FILTER	N.º 4 10.66 cm x 10.66 cm	480	WC-3411	0.90 kg

Canastas para Preparación, Filtros de Papel y Cabezales Rociadores

Cafeteras Gemini®

Cafetera G4 de 5.7 litros IntelliFresh® G4GEMSIF30A1000 G4GEMTIF30A1000 Cafetera G3 de 5.7 litros IntelliFresh® GEMSIF30A1000 GEMTIF30A1000	SE ENVÍA CON			SE ADAPTA A	
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL
	 WC-3417	 GEM-6 31.75 cm x 10.16 cm	 WC-29050 ÁMBAR	 WC-3422	 GEM-6-101 38.1 cm x 13.97 cm

Cafetera G3 de 5.7 litros GEMSS30A1000 GEMTS30A1000	SE ENVÍA CON			SE ADAPTA A	
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL
	 WC-3417	 GEM-6 31.75 cm x 10.16 cm	 WC-29050 ÁMBAR	 WC-3422	 GEM-6-101 38.1 cm x 13.97 cm

SE ADAPTA A					
CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	
 WC-3357	 GEM-6 31.75 cm x 10.16 cm	 WC-3354	 GEM-6-102 32.38 cm x 13.33 cm	 WC-3366 PAQUETE DE FILTROS	

Canastas para Preparación, Filtros de Papel y Cabezales Rociadores

Cafeteras Térmicas

Cafeteras G4 ThermoPro® de 3.8 litros G4TP1S30A3100 G4TP1T30A3100 Cafeteras G4 ThermoPro® de 5.7 litros G4TP2S30A3100 G4TP2T30A3100	SE ENVÍA CON			SE ADAPTA A	
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL
	WC-3417	GEM-6 31.75 cm x 10.16 cm	WC-29050 ÁMBAR	WC-3422	GEM-6-101 38.1 cm x 13.97 cm

Cafeteras G3 ThermoPro® de 5.7 litros TP15S30A1100 TP15T30A1100	SE ENVÍA CON			SE ADAPTA A	
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL
	WC-3417	GEM-6 31.75 cm x 10.16 cm	WC-29050 ÁMBAR	WC-3422	GEM-6-101 38.1 cm x 13.97 cm

	SE ADAPTA A				
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CANASTA PARA PREPARACIÓN
	WC-3357	GEM-6 31.75 cm x 10.16 cm	WC-3354	GEM-6-102 32.38 cm x 13.33 cm	WC-3366 PAQUETE DE FILTROS

Canastas para Preparación, Filtros de Papel y Cabezales Rociadores

Cafeteras para Termo por Bombeo

Cafeteras para termo por bombeo G3 D500GT30A000 D1000GT30A000	SE ENVÍA CON			SE ADAPTA A	
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL
	WC-3316	CR-11 27 cm x 11.43 cm	WC-2092 PÚRPURA	WC-3338	CR-12 31.26 cm x 11.12 cm

	SE ADAPTA A			
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	FILTRO DE PAPEL
	WC-3338-101	CR-12 31.26 cm x 11.12 cm	WC-3621-101	CR-10 24.76 cm x 11.43 cm

Cafeteras de Taza Individual

Cafetera de taza individual G4 CGCE SERA2B30 SERA2W30 CGCE	SE ENVÍA CON			
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO PARA CAFETERA	CABEZAL ROCIADOR	
	WC-3411	CGC4FILTER 19.05 cm x 5.35 cm	WC-29025 PÚRPURA	WC-29065 GRIS

Cafeteras con Jarra de Vidrio

Cafeteras con jarra de vidrio G3 Alpha® ALP1GT32A000 ALP2GT32A000 ALP3GT32A000	SE ENVÍA CON			SE ADAPTA A	
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL
	WC-3316	CR-10 24.76 cm x 11.43 cm	WC-29025 PÚRPURA	WC-3621-101	CR-10 24.76 cm x 11.43 cm

Cafeteras de Filtro

Cafeteras de filtro CAFE0AP30A000 CAFE0PP30A000	SE ENVÍA CON		
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR
	WC-3621-101	CR-10 24.76 cm x 11.43 cm	WC-29025 PÚRPURA

Canastas para Preparación, Filtros de Papel y Cabezales Rociadores

Cafeteras de Filtro

Cafeteras de filtro CAFE1DB30A000 CAFE2DB30A000 CAFE3DB30A000	SE ENVÍA CON			SE ADAPTA A
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN
	 WC-3621-101	 CR-10 24.76 cm x 11.43 cm	 WC-29025 PÚRPURA	 WC-3365 PAQUETE DE FILTROS

Cafeteras de Alto Volumen

Urnas para café automáticas RU-150-62 RU-150-91 RU-300-63 RU-300-91	SE ENVÍA CON		
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR
	 WC-3302	 UP-3 45.72 cm x 17.78 cm	 WC-2907 ACERO INOXIDABLE

Urnas para café automáticas RU-600-63 RU-600-91	SE ENVÍA CON		
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR
	 WC-3303	 UP-6 53.34 cm x 22.86 cm	 WC-2907 ACERO INOXIDABLE

Urnas para café automáticas RU-1000-91	SE ENVÍA CON		
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR
	 WC-3304	 UP-10 58.42 cm x 22.86 cm	 WC-2907 ACERO INOXIDABLE

Cafeteras G4 Omega de 22.7 litros OMGT30	SE ENVÍA CON		
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR
	 WC-33004	 GEM-6-103 50.8 cm x 22.86 cm	 WC-29086 20.32 cm

Canastas para Preparación, Filtros de Papel y Cabezales Rociadores

Teteras

Teteras G3 TBP3 TB3 TBT3	SE ENVÍA CON			SE ADAPTA A	
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL
	 WC-3398	 GEM-6-101 38.1 cm x 13.97 cm	 WC-29025 PÚRPURA	 WC-3399	 GEM-6-101 38.1 cm x 13.97 cm

Teteras G3 RTB3	SE ENVÍA CON		
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR
	 WC-3396-101	 GEM-6-101 38.1 cm x 13.97 cm	 WC-29025 PÚRPURA

Combo de Cafetera/Tetera

Combo de cafetera/tetera de alto volumen G3 CBHS3	SE ENVÍA CON				
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL
	 WC-3417	 GEM-6 • 31.75 cm x 10.16 cm	 WC-29050 • ÁMBAR	 WC-3398	 GEM-6-101 • 38.1 cm x 13.97 cm
SE ADAPTA A					
CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL		
 WC-3399	 GEM-6-101 • 38.1 cm x 13.97 cm	 WC-3422IC	 GEM-6-101 • 38.1 cm x 13.97 cm		

Combo de cafetera/tetera G3 CB3 CBP3	SE ENVÍA CON				
	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL	CABEZAL ROCIADOR	CANASTA PARA PREPARACIÓN	FILTRO DE PAPEL
	 WC-3417	 GEM-6 31.75 cm x 10.16 cm	 WC-29025 PÚRPURA	 WC-3398	 GEM-6-101 38.1 cm x 13.97 cm

Sistemas de Filtración de Agua CSC

Todo Comienza con una Excelente Agua



CSC5AC00

Sistemas de Filtración de Agua CURTIS

Los sistemas de filtración de agua Curtis están diseñados específicamente para equipos de preparación de café. La tecnología avanzada HydroBlend™ ofrece un control efectivo de la calcificación y la corrosión, y los componentes de filtración mejorados proporcionan un mejor sabor de cloro y eliminación de olores para una bebida gourmet de mejor sabor. Además, los filtros Curtis cuentan con un medio de filtración extragrande que proporciona un flujo de agua adecuado más allá del ciclo de reemplazo recomendado, lo que elimina los filtros obstruidos y las llamadas de servicio innecesarias.

Especificaciones

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	VIDA NOMINAL*	FLUJO	PESO DE EMBARQUE**	CUBO DE EMBARQUE**
CSC5AC00 con cabezal, filtro de 12.7 cm	Eliminación del cloro y sedimentos, prevención de calcificación	15,141.65 l	3.00 LPM	5.0 kg	0.039 m³
CSC5CC00 12.7 cm, solo cartucho de repuesto	Eliminación del cloro y sedimentos, prevención de calcificación	15,141.65 l	3.00 LPM	4.1 kg	0.039 m³
CSC10AC00 con cabezal, filtro de 25.11 cm	Eliminación del cloro y sedimentos, prevención de calcificación	37,854.12 l	6.40 LPM	7.7 kg	0.035 m³
CSC10CC00 con cartucho de repuesto de 25.11 cm únicamente	Eliminación del cloro y sedimentos, prevención de calcificación	37,854.12 l	6.40 LPM	6.8 kg	0.035 m³
CSC10AV00 con cabezal, filtro Vend de 25.11 cm	Eliminación del cloro y sedimentos, prevención de calcificación/OCS/VEND	37,854.12 l	6.40 LPM	7.7 kg	0.035 m³
CSC10CV00 con cartucho de repuesto Vend de 25.11 cm únicamente	Eliminación del cloro y sedimentos, prevención de calcificación/OCS/VEND	37,854.12 l	6.40 LPM	6.8 kg	0.035 m³
CSC10CF00 con cartucho de repuesto Fibredyne de 25.11 cm únicamente	Eliminación del cloro, prevención de calcificación, carga extra de sedimentos	18,927.06 l	3.80 LPM	6.8 kg	0.035 m³
CSC15AC00 con cabezal, filtro de 38.1 cm	Eliminación del cloro y sedimentos, prevención de calcificación	56,781.17 l	7.60 LPM	10.4 kg	0.048 m³
CSC15CC00 con cartucho de repuesto de 38.1 cm únicamente	Eliminación del cloro y sedimentos, prevención de calcificación	56,781.17 l	7.60 LPM	9.5 kg	0.048 m³
CSC15CF00 con cartucho de repuesto Fibredyne de 38.1 cm únicamente	Eliminación del cloro, prevención de calcificación, carga extra de sedimentos	28,390.59 l	5.70 LPM	9.5 kg	0.048 m³

* La vida nominal es para la eliminación de cloro. Para garantizar un control adecuado de la calcificación, los filtros deben reemplazarse cada 6 meses.

** El peso y el cubo de embarque son por cajas de 6.

Requisitos de Suministro de Agua

CONECTOR DE AGUA	PRESIÓN DEL AGUA	RANGO DE TEMPERATURA
0.95 cm FNPT	241.31-861.84 kpa	34.88-99.86 °F (1.6-37.7 °C)

Descripción Breve de las Características

- Instalación de cabezales de filtro simple y de perfil pequeño.
- Selección de cartuchos para manejar cualquier tipo de equipo.
- Cartucho de estilo de desconexión rápida para un fácil reemplazo.
- Control comprobado de la calcificación y corrosión HydroBlend™ más eliminación de olores y sabores del cloro: proporciona bebidas de mejor sabor y alta calidad, y reduce los costos de mantenimiento de los equipos.



CSC15AC00



CSC10AC00

Soportes para Termo por Bombeo y Bandejas de Goteo

Servicio Remoto Simplificado

Soportes para Termo por Bombeo

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
CAR-2T-BLK	Soporte para termo por bombeo sólido y de uso intensivo, acabado en negro, 2 posiciones	7.70 kg	0.881 m³
CAR-2-BLK	Soporte para termo por bombeo sólido y de uso intensivo, acabado en negro, 2 posiciones	4.10 kg	0.055 m³
CAR-3-BLK	Soporte para termo por bombeo sólido y de uso intensivo, acabado en negro, 3 posiciones	5.40 kg	0.079 m³
CAR-4-BLK	Soporte para termo por bombeo sólido y de uso intensivo, acabado en negro, 4 posiciones	9.50 kg	0.150 m³
CAR-6-BLK	Soporte para termo por bombeo sólido y de uso intensivo, acabado en negro, 6 posiciones	13.60 kg	0.216 m³
WR2B0000	Soporte para termo por bombeo de alambre, con bandeja de goteo, 2 posiciones	4.50 kg	0.074 m³
WR3B0000	Soporte para termo por bombeo de alambre, con bandeja de goteo, 3 posiciones	5.90 kg	0.116 m³
WR4B0000	Soporte para termo por bombeo de alambre, con bandeja de goteo, 4 posiciones	9.10 kg	0.151 m³
WR5B0000	Soporte para termo por bombeo de alambre, con bandeja de goteo, 5 posiciones	10.40 kg	0.151 m³
WR6B0000	Soporte para termo por bombeo de alambre, con bandeja de goteo, 6 posiciones	11.80 kg	0.216 m³



CAR-2T-BLK CAR-2-BLK CAR-3-BLK CAR-4-BLK CAR-6-BLK WR3B0000 WR4B0000 WR5B0000 WR6B0000

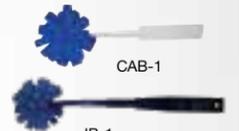
Bandejas de Goteo

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE	N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
DT-06	Bandeja de goteo de metal, 15.24 cm	N/C	N/C	DT-18	Bandeja de goteo de metal, 45.72 cm	N/C	N/C
DT-08	Bandeja de goteo de metal, 20.32 cm	N/C	N/C	DT-20	Bandeja de goteo de metal, 50.80 cm	N/C	N/C
DTP-08	Bandeja de goteo de plástico, 20.32 cm	0.45 kg	0.003 m³	DTP-20	Bandeja de goteo de plástico, 50.80 cm	0.90 kg	0.021 m³
DT-09	Bandeja de goteo de metal, 22.86 cm	N/C	N/C	DT-24	Bandeja de goteo de metal, 60.96 cm	1.81 kg	0.016 m³
DT-13	Bandeja de goteo de metal, 33.02cm	N/C	N/C	DT-28	Bandeja de goteo de metal, 71.12 cm	1.81 kg	0.016 m³
DTP-13	Bandeja de goteo de plástico, 33.02 cm	0.90 kg	0.021 m³	WC-5686	Soporte para tazas, octogonal	0.45 kg	Sobre
DT-15	Bandeja de metal, 38.10 cm	N/C	N/C				



Cepillos para Limpieza

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	CANT. POR CAJA	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
CAB-1	Clean-A-Bowl (se vende por caja o individualmente)	144/caja	3.62 kg	0.048 m³
JB-1	Java Jug Airpot (se vende por caja o individualmente)	144/caja	4.53 kg	0.067 m³
WC-3640	Cepillo para el vidrio visor (se vende individualmente)	N/C	Sobre	N/C
WC-36076	Cepillo, dispensador Gauge Glass Milano (se vende individualmente)	N/C	Sobre	N/C
WC-36077	Cepillo, CGC en espiral de nailon (se vende individualmente)	N/C	Sobre	N/C



WC-3640

Flojet

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (Alt. x An. x Prof.)	VOLTIOS	AMPERIOS	PESO DE EMBARQUE
WC-1044	Bomba Flojet para agua embotellada	6.85 cm x 13.71 cm x 21.59 cm	120 V	0.5 A	2.04 kg



WC-1044

Anillo, Soporte para el Cono de Seraphim

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN
WC-73141K	Soporte para anillo de cono

Carros de Servicio para Dispensadores de 11.35 Litros

Transporte Seguro y Protegido



OMSCR

Se muestra con dos dispensadores TXSG0301S200 de 11.35 litros (dispensadores no incluidos)

Descripción Breve de las Características

- El acabado texturizado negro duradero resiste las demandas de un ambiente de servicio de alimentos.
- Los ganchos derecho e izquierdo sostienen uno o dos dispensadores TXSG0301S200 de 11.35 l de forma segura en su lugar.
- Las alfombras acanaladas y antideslizantes para los estantes inferiores, medios y superiores mantienen los artículos en su lugar mientras el carro se mueve.
- Los carros de servicio están disponibles solo por pedido especial.



Ruedas neumáticas OMSCP



Ruedas de caucho OMSCR

Carros de Servicio para Dispensadores de 11.35 Litros

N.º DE MODELO	DESCRIPCIÓN	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	
OMSCP	Carro, servicio con ruedas neumáticas	89.53 cm x 91.44 cm x 50.80 cm	⊗ ⊕
OMSCR	Carro, servicio con ruedas de caucho	89.53 cm x 91.44 cm x 50.80 cm	⊗ ⊕

Específicamente Diseñado para Transportar los Dispensadores Curtis de 11.35 l de Forma Segura y Protegida.

Los carros de servicio OMSCP con ruedas giratorias neumáticas de calidad industrial de 15.2 cm y ruedas con frenos están diseñados para uso intensivo, baja velocidad y aplicaciones de movimiento manual. Las ruedas neumáticas proporcionan una amortiguación con absorción de impactos y un funcionamiento silencioso en casi cualquier tipo de terreno. Capacidad de carga: 136.07 kg

Carros de servicio OMSCR con ruedas giratorias de poliuretano/caucho de 12.7 cm de uso intensivo con frenos. Capacidad de carga: 90.71 kg



OMSCP



OMSCR

⊗ Dispensador incluido

⊕ Dispensador no incluido

🔴 Producto nuevo

⊗ ⊕ Pedido especial

Acerca de Curtis

Mejorando la Calidad Desde 1941



Wilbur Curtis Company, con más de 70 años y cuatro generaciones de propiedad familiar, se fundó con una pasión simple por el café de excelencia. Para Wilbur Curtis, las relaciones con sus clientes y con los empleados de Curtis son muy importantes. La combinación de alianzas verdaderamente valiosas con una sed insaciable por la innovación y tecnología ha llevado a Curtis a fabricar equipos comerciales de preparación de café y té, y a forjar relaciones que son confiables y seguras.

UNA EMPRESA RESPETUOSA DEL MEDIOAMBIENTE -

En Wilbur Curtis, la responsabilidad ambiental no es una tarea, sino una pasión. Creemos que ser ecológicos va mucho más allá de la corrección política y de transmitir un determinado mensaje publicitario. Ser ambientalmente responsable ha estado arraigado durante mucho tiempo en la cultura de Wilbur Curtis. Con más de 70 años en el negocio, Curtis tiene una larga historia en la toma de medidas para reducir nuestra huella de carbono.

ESFUERZOS SOSTENIBLES - Debido a que la responsabilidad ambiental es una de nuestras pasiones, impregna toda nuestra operación comercial, desde las mejoras en la fabricación y almacenamiento hasta las prácticas laborales cotidianas. Realmente vivimos el principio de las 3 "R": reducir, reutilizar y reciclar. A continuación, se presenta una muestra de las muchas formas en que vivimos nuestro compromiso con la sostenibilidad.

Reducir:

- El consumo de energía se reduce mediante el reemplazo de la iluminación fluorescente con claraboyas difusoras de luz, así como con sensores de movimiento con configuraciones de apagado automático para la iluminación de oficinas y fábrica.

- El desperdicio de papel se reduce mediante el archivado electrónico y los departamentos digitalizados.
- El consumo de agua se reduce con la instalación de urinarios sin agua, que conservan un promedio de 150,000 litros de agua por año, por urinario.

Reutilizar:

- Todas las cajas de productos están hechas con material corrugado 100 % posconsumo e impresas con tintas a base de soja.
- Reutilización de numerosos materiales de embalaje entrantes para envíos salientes, como bolsas llenas de aire, envases de espuma de poliestireno y protectores de esquina de cartón.

Reciclar:

- Reciclaje de toda la chatarra que no se puede usar en nuestra fabricación.
- En lugar de tirar el agua utilizada para probar cada cafetera/tetera, los más de 1800 litros al día se reciclan y se vuelven a usar con fines de prueba.

Curtis también ha realizado valientes esfuerzos fuera de las tres "R" para impulsar la iniciativa verde dentro de nuestros productos.

- Uso de un aceite vegetal ecológico para el mantenimiento de las máquinas.

- Los tanques aislados retienen mejor el calor y también proporcionan una recuperación más rápida.
- Se usan sensores de calor digitales que son más precisos y no sobrepasan la temperatura deseada.
- El modo de ahorro de energía coloca a la cafetera/tetera en un bajo nivel de consumo de energía.
- Los componentes tienen alimentación CA en lugar de alimentación CC, lo que requiere una alimentación que consume energía.

EQUIPO AMBIENTAL DE CURTIS: Curtis ha formado un equipo medioambiental "verde" de empleados de Curtis. El equipo se armó para implementar, supervisar y controlar los esfuerzos sostenibles en el almacén y las oficinas. Con un equipo dedicado a temas sostenibles, creemos que Curtis mantendrá su eficiencia y continuará buscando formas de reducir su impacto en el medioambiente.

UN FUTURO VERDE: a medida que Curtis continúa innovando y creciendo, siempre estamos buscando formas de incorporar estrategias e ideas más amigables con el medioambiente en nuestra producción y prácticas comerciales cotidianas. Conservar la energía, reducir el desperdicio y volvernos más eficientes son los sellos distintivos del futuro de nuestra empresa y nuestra relación con el medioambiente.

Garantía del Producto

Wilbur Curtis Company certifica que sus productos están libres de defectos de material y mano de obra en condiciones de uso normal.

Se aplican las siguientes garantías y condiciones limitadas:

- 3 años, piezas y mano de obra, a partir de la fecha original de compra para tableros de control digital.
- 2 años, piezas, desde la fecha original de compra para todos los demás componentes eléctricos, accesorios y tuberías.
- 1 año, mano de obra, desde la fecha original de compra para todos los componentes eléctricos, accesorios y tuberías.

Además, Wilbur Curtis Company garantiza sus fresas de molienda durante cuarenta (40) meses a partir de la fecha de compra o 18,143 kg de café, lo que ocurra primero. Los componentes de acero inoxidable están garantizados por dos (2) años a partir de la fecha de compra contra fugas o picaduras. Las piezas de repuesto están garantizadas por noventa (90) días a partir de la fecha de compra o por el resto del período de la garantía limitada del equipo en el que está instalado el componente.

Todas las llamadas de servicio durante el período de garantía deben contar con autorización previa. Para obtener autorización, llame a su distribuidor o escriba a InternationalCustCare@wilburcurtis.com.

Se pueden aplicar condiciones adicionales.

Visite www.wilburcurtis.com para ver la información completa de la garantía del producto.

CONDICIONES Y EXCEPCIONES

La garantía cubre el equipo original al momento de la compra únicamente. Wilbur Curtis Company no asume ninguna responsabilidad por las piezas de repuesto sustitutas instaladas en los equipos Curtis que no hayan sido compradas a Wilbur Curtis Company, Inc. Wilbur Curtis Company no aceptará ninguna responsabilidad si no se cumplen con las siguientes condiciones. La garantía no cubre:

Ajustes y limpiezas: El restablecimiento de los termostatos de seguridad y los interruptores automáticos, la programación y los ajustes de temperatura son responsabilidad del propietario del equipo. El propietario es responsable de la limpieza adecuada y el mantenimiento regular de este equipo.

Reemplazo de artículos sujetos a uso y desgaste normal:

Esto incluye, de manera no taxativa, cabezales rociadores, bombillas, discos cortantes, juntas tóricas, empaquetaduras, tubería de silicona, conjuntos de recipientes, cámaras batidoras, placas, tazones para mezclar, conjuntos de ebullición y hélices del batidor.

La garantía no es válida en las siguientes circunstancias:

- Operación incorrecta del equipo:** El equipo debe ser utilizado para su propósito y función diseñados y previstos.
- Instalación incorrecta del equipo:** Este equipo debe ser instalado por un técnico profesional y debe cumplir con todos los códigos eléctricos, mecánicos y de plomería locales.
- Voltaje inapropiado:** El equipo debe instalarse con el voltaje indicado en la placa de serie suministrada con este equipo.
- Suministro de agua inadecuado:** Esto incluye, de manera no taxativa, una presión de agua excesiva o baja y un caudal de agua inadecuado o fluctuante.
- Daño en tránsito:** El equipo dañado en tránsito es responsabilidad de la compañía de transporte y el comprador debe realizar un reclamo ante el transportista.
- Abuso o negligencia (incluida la falta de limpieza periódica o la eliminación de acumulaciones de cal):** El fabricante no se responsabiliza por la variación en el funcionamiento del equipo ni por la falla de los componentes debido a la excesiva presencia de cal o las condiciones locales del agua. El equipo debe mantenerse de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

Las reparaciones o los reemplazos fuera de los EE. UU. están sujetos a la red internacional de distribuidores de Curtis y son responsabilidad exclusiva de estos. Los cargos por reparaciones y piezas de repuesto dependerán de las políticas de cada distribuidor y de los precios locales. El distribuidor determinará las decisiones sobre mano de obra, reemplazos de partes de equipos defectuosos o defectos. Si un distribuidor determina que el equipo está defectuoso, puede procesar un reclamo directamente ante Curtis.

Autorización de Devolución de Mercancía (RMA): Todos los reclamos en virtud de esta garantía deben enviarse al Departamento de Asistencia Técnica de Wilbur Curtis Company antes de realizar cualquier trabajo de reparación o la devolución de este equipo a la fábrica. **Todo equipo devuelto debe volver a empaquetarse correctamente en la caja original y debe ser recibido por Curtis dentro de los 60 días posteriores a la emisión de una RMA.** No se aceptarán unidades si se dañan en tránsito debido a un embalaje inadecuado. **NINGUNA UNIDAD O PIEZA SERÁ ACEPTADA SIN UNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA. EL NÚMERO DE RMA DEBE ESTAR MARCADO EN LA ETIQUETA DE ENVÍO O DE LA CAJA.** Todos los reclamos de garantía deben enviarse dentro de los 60 días posteriores al servicio. Las facturas no serán procesadas o aceptadas sin un número de RMA. Cualquier pieza defectuosa debe devolverse para que las facturas de garantía se procesen y aprueben. Todas las llamadas de servicio durante el período de garantía deben ser realizadas por un agente de servicio autorizado.

Condiciones de Venta

POLÍTICA DE FLETE: carga FOB. Montebello, California

PARA SERVICIO AL CLIENTE

Número gratuito: + 1 800-421-6150 - Opción 1
InternationalCustCare@wilburcurtis.com

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

APROBACIÓN: pedidos sujetos a la aprobación de la oficina de Montebello, California, con precios, condiciones y especificaciones que prevalecen al momento del envío.

PÉRDIDA O DAÑO: si la mercancía se pierde o se daña en tránsito, el comprador debe presentar un reclamo directamente ante el transportista. Daño oculto o faltantes: la mercancía debe desempaquetarse e inspeccionarse dentro de los 10 días posteriores a la recepción. Cualquier faltante o daño debe ser informado a la empresa de transporte de inmediato.

DEVOLUCIONES: cualquier mercadería devuelta para crédito o cambio debe tener un número de Autorización de devolución mercancía (RMA) de nuestra fábrica +1 (800) 995-0417. Todas las devoluciones se deben devolver con prepago. La mercancía devuelta está sujeta a un cargo de manipulación. Todas las cajas deben marcarse con el número RMA. El equipo debe estar debidamente embalado en sus cajas originales. El equipo dañado en tránsito no será aceptado. Todas las devoluciones están sujetas a una tarifa de reposición del 20 %.



Las especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso. Llame a su representante de ventas para obtener las últimas especificaciones.

Dimensiones y Pesos del Envío

Cafeteras de Taza Individual G4 Seraphim®

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO	CUBO DE EMBARQUE
SERA2B30	78.74 cm x 66.04 cm x 35.56 cm	30.84 kg	0.185 m³
SERA2B30	78.74 cm x 66.04 cm x 35.56 cm	30.84 kg	0.185 m³

Cafeteras de Taza Individual G4 CGCE

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO	CUBO DE EMBARQUE
CGCE	58.42 cm x 40.64 cm x 63.50 cm	15.42 kg	0.151 m³

Cafeteras G4 GEM X Gemini® IntelliFresh® de 5.70 Litros

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
G4GEMXSIFT30A1000	80.9 cm x 26.6 cm x 57.6 cm	23.1 kg	0.20 m³
G4GEMXSIFT34A1000	80.9 cm x 26.6 cm x 57.6 cm	23.1 kg	0.20 m³
G4GEMXTIFT30A1000	80.9 cm x 46.1 cm x 57.6 cm	38.6 kg	0.31 m³

Cafeteras G4 Gemini® IntelliFresh® de 5.70 Litros

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
G4GEMSIF30A1000	78.74 cm x 38.10 cm x 66.04 cm	23.13 kg	0.198 m³
G4GEMTIF30A1000	76.20 cm x 63.50 cm x 63.50 cm	38.55 kg	0.307 m³

Cafeteras G3 GEM X Gemini® IntelliFresh® de 5.70 Litros

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
GEMXSIFT30A2000	80.9 cm x 26.6 cm x 57.6 cm	23.1 kg	0.20 m³
GEMXSIFT34A1000	80.9 cm x 26.6 cm x 57.6 cm	23.1 kg	0.20 m³
GEMXTIFT30A1000	80.9 cm x 46.1 cm x 57.6 cm	38.6 kg	0.31 m³

Cafeteras G3 Gemini® IntelliFresh® de 5.70 Litros

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
GEMSIF30A1000	78.74 cm x 38.10 cm x 66.04 cm	23.13 kg	0.198 m³
GEMTIF30A1000	76.20 cm x 63.50 cm x 63.50 cm	38.55 kg	0.307 m³

Cafeteras G3 Gemini® de 5.70 Litros

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
GEMSS30A1000	78.74 cm x 38.10 cm x 66.04 cm	23.13 kg	0.198 m³
GEMTS30A1000	76.20 cm x 50.80 cm x 63.50 cm	38.55 kg	0.307 m³

Cafeteras G4 ThermoPro® de 5.70 Litros*

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
G4TP2S30A3100	93.98 cm x 45.72 cm x 63.50 cm	24.04 kg	0.275 m³
G4TP2T30A3100	93.98 cm x 66.04 cm x 66.04 cm	34.01 kg	0.399 m³
TXSG1501S600	71.12 cm x 33.02 cm x 45.72 cm	7.25 kg	0.108 m³

* El(los) dispensador(es) se envía(n) en caja(s) separada(s)

Cafeteras G4 ThermoPro® de 3.80 Litros*

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
G4TP1S30A3100	55.88 cm x 35.56 cm x 86.36 cm	18.59 kg	0.275 m³
G4TP1T30A3100	91.44 cm x 66.04 cm x 66.04 cm	34.01 kg	0.399 m³
TXSG0101S600	71.12 cm x 33.02 cm x 45.72 cm	6.80 kg	0.108 m³

* El(los) dispensador(es) se envía(n) en caja(s) separada(s)

Cafeteras G3 ThermoPro® de 5.70 Litros*

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
TP15T30A1100	93.98 cm x 66.04 cm x 66.04 cm	30.84 kg	0.484 m³
TXSG1501S600	71.12 cm x 33.02 cm x 45.72 cm	7.25 kg	0.108 m³

* El(los) dispensador(es) se envía(n) en caja(s) separada(s)

Cafeteras para Termo por Bombeo G3

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
D500GT30A000	76.20 cm x 35.56 cm x 58.42 cm	14.96 kg	0.062 m³
D1000GT30A000	78.74 cm x 63.50 cm x 63.50 cm	24.04 kg	0.248 m³

Cafeteras con Jarra de Vidrio G3 Alpha®

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
ALP1GT32A000	55.88 cm x 33.02 cm x 55.88 cm	13.15 kg	0.103 m³
ALP2GT32A000	55.88 cm x 53.34 cm x 58.42 cm	13.60 kg	0.173 m³
ALP3GT32A000	55.88 cm x 53.34 cm x 58.42 cm	14.06 kg	0.173 m³

Cafeteras con Jarra de Vidrio G3 Alpha® FreshTrac®

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
ALP3GT32A800	55.88 cm x 53.34 cm x 58.42 cm	14.06 kg	0.11 m³

Cafeteras de Filtro

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
CAFE0AP30A000	76.20 cm x 35.56 cm x 58.42 cm	14.06 kg	0.158 m³
CAFE0PP30A000	76.20 cm x 35.56 cm x 58.42 cm	10.43 kg	0.158 m³
CAFE1DB30A000	55.88 cm x 33.02 cm x 55.88 cm	10.88 kg	0.103 m³
CAFE2DB30A000	55.88 cm x 33.02 cm x 55.88 cm	11.33 kg	0.103 m³
CAFE3DB30A000	55.88 cm x 53.34 cm x 58.42 cm	14.51 kg	0.174 m³

Urnas para Café Automáticas

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
RU-150-62	68.58 cm x 60.96 cm x 78.74 cm	35.38 kg	0.330 m³
RU-150-91	68.58 cm x 60.96 cm x 78.74 cm	35.38 kg	0.330 m³
RU-300-63	76.20 cm x 53.34 cm x 96.52 cm	43.09 kg	0.390 m³
RU-300-91	76.20 cm x 53.34 cm x 96.52 cm	43.09 kg	0.390 m³
RU-600-63	78.74 cm x 60.96 cm x 114.30 cm	54.43 kg	0.550 m³
RU-600-91	78.74 cm x 60.96 cm x 114.30 cm	54.43 kg	0.550 m³
RU-1000-91	96.52 cm x 60.96 cm x 114.30 cm	66.22 kg	0.670 m³

Cafetera G4 Omega de 22.7 Litros

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
OMGT30	111.7 cm x 109.2 cm x 71.1 cm	72.5 kg	0.868 m³

Sistemas de Preparación de Café Frío

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
KIT TC-6HK	Envíos en cajas múltiples	6.4 kg	0.067 m³
KIT TC-7HK	Envíos en cajas múltiples	6.8 kg	0.067 m³

Teteras G3

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
TBP3	76.20 cm x 68.58 cm x 40.64 cm	21.31 kg	0.210 m³
TB3	99.06 cm x 38.10 cm x 68.58 cm	18.59 kg	0.260 m³
TBT3	109.22 cm x 38.10 cm x 66.04 cm	18.59 kg	0.270 m³
RTB3	96.52 cm x 38.10 cm x 68.58 cm	18.59 kg	0.250 m³

Combo de Cafetera/Tetera G3

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
CBP3	78.74 cm x 38.10 cm x 66.04 cm	20.86 kg	0.200 m³
CB3	99.06 cm x 38.10 cm x 68.58 cm	19.95 kg	0.260 m³
CBHS3	111.70 cm x 35.50 cm x 66.00 cm	20.00 kg	0.260 m³

Dispensadores de Té/Café Helado Líquido

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x PROFUNDIDAD	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
TCC1	73.66 cm x 40.64 cm x 58.42 cm	9.07 kg	0.170 m³
TCC1N	66.04 cm x 27.94 cm x 60.96 cm	9.52 kg	0.110 m³
TCC2	73.66 cm x 40.64 cm x 58.42 cm	9.52 kg	0.170 m³
TCC2N	66.04 cm x 27.94 cm x 60.96 cm	9.97 kg	0.110 m³
TCC2S	40.64 cm x 53.34 cm x 58.42 cm	6.35 kg	0.130 m³
TCC3	73.66 cm x 40.64 cm x 58.42 cm	9.97 kg	0.170 m³
TCC3N	73.66 cm x 40.64 cm x 58.42 cm	10.43 kg	0.170 m³
TCC3S	40.64 cm x 53.34 cm x 55.88 cm	6.80 kg	0.120 m³
TCC1C	73.66 cm x 40.64 cm x 58.42 cm	9.07 kg	0.170 m³

Máquina de Bebidas Congeladas

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
CFB2A30	109.22 cm x 101.6 cm x 60.96 cm	64.86 kg	0.30 m³
CFB3A30	109.22 cm x 101.6 cm x 60.96 cm	87.99 kg	0.40 m³
CFB2A31	109.22 cm x 101.6 cm x 60.96 cm	64.86 kg	0.30 m³
CFB3A31	109.22 cm x 101.6 cm x 60.96 cm	87.99 kg	0.40 m³
CFB52A30	63 cm x 40 cm x 27 cm	33.00 kg	

Primo Cappuccino

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
PCGT3E	111.76 cm x 63.50 cm x 86.36 cm	56.69 kg	0.610 m³
PCGT3E900	111.76 cm x 63.50 cm x 86.36 cm	56.69 kg	0.610 m³
PCGT4E	111.76 cm x 63.50 cm x 91.44 cm	66.67 kg	0.650 m³

Sistemas Café Primo Cappuccino

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
CAFEP1CS31000	86.36 cm x 40.64 cm x 76.20 cm	26.30 kg	0.270 m³
CAFEP2CS31000	86.36 cm x 40.64 cm x 76.20 cm	28.57 kg	0.270 m³
CAFEP3CS31000	84.78 cm x 45.08 cm x 66.37 cm	33.11 kg	0.250 m³
CAFEP4CS31000	86.36 cm x 68.58 cm x 53.34 cm	38.10 kg	0.320 m³

Café Primo Cappuccino con Caja de Luz

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
CAFEP1CL31000	86.36 cm x 40.64 cm x 76.20 cm	26.76 kg	0.270 m³
CAFEP2CL31000	86.36 cm x 40.64 cm x 76.20 cm	29.02 kg	0.270 m³
CAFEP3CL31000	84.78 cm x 45.08 cm x 66.37 cm	34.47 kg	0.250 m³
CAFEP4CL31000	86.36 cm x 68.58 cm x 53.34 cm	39.00 kg	0.320 m³

Dispensadores y Calentadores Satélite Gemini®

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
GEM3IF30	35.56 cm x 30.48 cm x 35.56 cm	5.0 kg	0.038 m³
GEM5IF30	35.56 cm x 30.48 cm x 35.56 cm	3.60 kg	0.038 m³
GEM5IFT30	33.02 cm x 38.10 cm x 48.26 cm	6.80 kg	0.064 m³
GEM3XIFT30	29.0 cm x 23.0 cm x 35.2 cm	5.0 kg	0.04 m³
GEM5XSIFT30	35.5 cm x 30.4 cm x 35.5 cm	3.6 kg	0.02 m³
GEM5XTIFT30	33.0 cm x 38.1 cm x 48.2 cm	5.9 kg	0.04 m³

Dispensadores Térmicos

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
CLXP6401S100	22.86 cm x 27.94 cm	1.40 kg	0.035 m³
CLXP6401S100D	22.86 cm x 27.94 cm	1.40 kg	0.035 m³
TLXA0101S000	45.72 cm x 58.42 cm x 50.80 cm	2.70 kg	0.136 m³
TLXA2201G000	45.72 cm x 35.56 cm x 50.80 cm	2.30 kg	0.083 m³
TLXA2201G000D	45.72 cm x 35.56 cm x 50.80 cm	2.30 kg	0.083 m³
TLXA2201S000	45.72 cm x 35.56 cm x 50.80 cm	2.30 kg	0.083 m³
TLXA2203G000	45.72 cm x 35.56 cm x 50.80 cm	2.30 kg	0.083 m³
TLXA2203G000D	45.72 cm x 35.56 cm x 50.80 cm	2.30 kg	0.083 m³
TLXA2203S000	45.72 cm x 35.56 cm x 50.80 cm	2.30 kg	0.083 m³
TLXA2204G000	45.72 cm x 35.56 cm x 50.80 cm	2.30 kg	0.083 m³
TLXA2206G000	45.72 cm x 35.56 cm x 50.80 cm	2.30 kg	0.083 m³
TLXA2501S000	38.10 cm x 48.26 cm x 58.42 cm	2.30 kg	0.107 m³
TLXA3001S000	40.64 cm x 50.80 cm x 27.94 cm	2.70 kg	0.057 m³
TLXP1201S000	25.40 cm x 30.48 cm x 45.72 cm	1.40 kg	0.035 m³
TLXP1201S000D	25.40 cm x 30.48 cm x 45.72 cm	1.40 kg	0.035 m³
TLXP1901S000	33.2 cm x 33.02 cm x 45.72 cm	1.40 kg	0.050 m³
TLXP1901S000D	33.2 cm x 33.02 cm x 45.72 cm	1.40 kg	0.050 m³
TXSG0101S600	71.12 cm x 33.02 cm x 45.72 cm	6.80 kg	0.108 m³
TXSG1501S600	71.12 cm x 33.02 cm x 45.72 cm	7.20 kg	0.108 m³
TXSG0301S200	48.26 cm x 45.72 cm x 68.58 cm	13.10 kg	0.105 m³
TFT64/TFT642H	22.86 cm x 27.94 cm, 1.81 kg	1.80 kg	0.035 m³
TFT64D/TFT642HD	22.86 cm x 27.94 cm, 1.81 kg	1.80 kg	0.035 m³
TFT1G/TFT1G3	71.12 cm x 33.02 cm x 45.72 cm	6.80 kg	0.1080 m³
TFT15G/TFT15G3	71.12 cm x 33.02 cm x 45.72 cm	7.20 kg	0.1080 m³



Dispensadores con Jarra de Vidrio

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
70180100306	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70280000206	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70280000306	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70280100203	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70280100206	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70280100303	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70280200403	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70280200406	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70480100104	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70480100304	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70580000303	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70580000203	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.151 m³
70580200403	38.10 cm x 55.88 cm x 71.12 cm	0.60 kg	0.1512 m³

Dispensadores de Té Helado y Café Helado

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
TC-2H	48.26 cm x 27.94 cm x 27.94 cm	3.60 kg	0.038 m³
TC-3H	58.42 cm x 27.94 cm x 27.94 cm	4.10 kg	0.045 m³
TC-3HS	50.80 cm x 27.94 cm x 27.94 cm	3.60 kg	0.039 m³
TC-5H	71.12 cm x 25.40 cm x 25.40 cm	4.50 kg	0.046 m³
TC-5H-S	71.12 cm x 25.40 cm x 25.40 cm	4.10 kg	0.046 m³
TC-10H	78.74 cm x 38.10 cm x 38.10 cm	7.70 kg	0.114 m³
TC15S	33.02 cm x 25.40 cm x 25.40 cm	2.30 kg	0.031 m³
TC15RS	33.02 cm x 25.40 cm x 25.40 cm	1.80 kg	0.031 m³
TC3S	33.02 cm x 25.40 cm x 25.40 cm	2.70 kg	0.031 m³
TCO308A000	33.02 cm x 38.10 cm x 40.64 cm	3.60 kg	0.051 m³
TCO417A000	63.50 cm x 38.10 cm x 43.18 cm	5.40 kg	0.104 m³
TCO419A000	63.50 cm x 43.18 cm x 38.10 cm	5.89 kg	0.104 m³
TCO421A000	63.50 cm x 38.10 cm x 43.18 cm	6.30 kg	0.104 m³
TCOC421G000	63.50 cm x 38.10 cm x 43.18 cm	6.30 kg	0.104 m³
TCORS000	25.40 cm x 35.56 cm x 35.56 cm	3.60 kg	0.032 m³
TCO308ARS000	45.72 cm x 27.94 cm x 40.64 cm	7.20 kg	0.085 m³
TCN	58.42 cm x 17.78 cm x 45.72 cm	4.50 kg	0.047 m³
TCNC	58.42 cm x 17.78 cm x 45.72 cm	4.50 kg	0.047 m³
TCNL	58.42 cm x 17.78 cm x 45.72 cm	4.50 kg	0.047 m³
TCN1510	58.42 cm x 17.78 cm x 45.72 cm	4.50 kg	0.047 m³
TCN14	58.42 cm x 17.78 cm x 145.72 cm	3.60 kg	0.047 m³
TCNRS	33.02 cm x 38.10 cm x 25.40 cm	2.30 kg	0.032 m³
TCNRS21A000	81.28 cm x 30.48 cm x 45.72 cm	11.80 kg	0.113 m³

Molinillos de Café

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
GSG-3BLK-31	73.66 cm x 33.02 cm x 50.80 cm	23.58 kg	0.123 m³
SHG-30	66.04 cm x 38.10 cm x 50.80 cm	23.58 kg	0.128 m³
SLG-30	60.96 cm x 38.10 cm x 50.80 cm	19.50 kg	0.118 m³
ILGD-31	86.36 cm x 50.80 cm x 38.10 cm	28.12 kg	0.167 m³

Dispensadores de Agua Caliente

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
WB2A30	99.06 cm x 68.58 cm x 38.1 cm	11.8 kg	0.15 m³
WB5GT3000	38.10 cm x 66.04 cm x 33.02 cm	17.69 kg	0.198 m³
WB5N30	86.36 cm x 38.10 cm x 50.80 cm	19.05 kg	0.167 m³
WB-10-60	78.74 cm x 48.26 cm x 48.26 cm	15.87 kg	0.183 m³
WB-14-60	68.58 cm x 78.74 cm x 60.96 cm	21.31 kg	0.329 m³
COR1B - CABEZA-LES	20.32 cm x 20.32 cm x 50.8 cm	1.80 kg	0.021 m³
COR1B - TORRE	62.28 cm x 28.11 cm x 52.12 cm	22.70 kg	0.180 m³
COR1W - CABEZALES	20.32 cm x 20.32 cm x 50.8 cm	1.80 kg	0.021 m³
COR1W - TORRE	62.28 cm x 28.11 cm x 52.12 cm	22.70 kg	0.180 m³

Calentadores para Jarra de Vidrio

N.º DE MODELO	ALTURA x ANCHO x LARGO	PESO DE EMBARQUE	CUBO DE EMBARQUE
AW-1-30	7.62 cm x 20.32 cm x 27.94 cm	0.90 kg	0.004 m³
AW-2-30	7.62 cm x 22.86 cm x 38.10 cm	1.80 kg	0.007 m³
AW-25-30	22.86 cm x 20.32 cm x 48.26 cm	3.60 kg	0.022 m³

N.º DE MODELO	LITROS/HORA	MILILITROS/HORA	236.59 ml	354.88 ml	473.18 ml	591.47 ml
CAFETERAS SERAPHIM	37.85 LPH	37850.00 ml	160	107	80	64
CAFETERAS CGCE/CGC1E	18.93 LPH	18930.00 ml	80	53	40	32
CAFETERAS SIMPLES GEMINI	37.85 LPH	37850.00 ml	160	107	80	64
CAFETERAS DOBLES GEMINI	79.49 LPH	79490.00 ml	336	224	168	34
CAFETERAS SIMPLES THERMOPRO	37.85 LPH	37850.00 ml	160	107	80	64
CAFETERAS DOBLES THERMOPRO	79.49 LPH	79490.00 ml	336	224	168	34
D500 CAFETERAS PARA TERMO POR BOMBEO	26.5 LPH	26500.00 ml	112	75	56	45
D1000 CAFETERAS PARA TERMO POR BOMBEO	30.28 LPH	30280.00 ml	128	85	64	51
D60 CAFETERAS CON JARRA TÉRMICA	34.07 LPH	34070.00 ml	144	96	72	58
TLP CAFETERAS DE BAJO PERFIL	18.93 LPH	18930.00 ml	72	48	36	29
CAFETERAS ALPHA CON 1 JARRA DE VIDRIO	15.14 LPH	15140.00 ml	64	43	32	26
CAFETERAS ALPHA CON 2 JARRAS DE VIDRIO	15.14 LPH	15140.00 ml	64	43	32	26
CAFETERAS ALPHA CON 3 JARRAS DE VIDRIO	34.07 LPH	34070.00 ml	144	96	72	58
CAFETERAS ALPHA CON 5 JARRAS DE VIDRIO	34.07 LPH	34070.00 ml	144	96	72	58
CAFETERAS ALPHA CON 6 JARRAS DE VIDRIO	34.07 LPH	34070.00 ml	144	96	72	58
CAFETERAS DE FILTRO PARA TERMO POR BOMBEO CAFEOP	15.14 LPH	15140.00 ml	64	43	32	26
CAFETERAS DE FILTRO CON JARRA TÉRMICA CAFEOPP	15.14 LPH	15140.00 ml	67	45	34	27
CAFETERA DE FILTRO CON JARRA DE VIDRIO CAFE	15.14 LPH	15140.00 ml	67	45	34	27
MWMGT10000	113.6 LPH	113600.00 ml	480	320	240	192
RU-150	49.21 LPH	49210.00 ml	208	139	104	83
RU-22	56.78 LPH	56780.00 ml	240	160	120	96
RU-300	49.21 LPH	49210.00 ml	208	139	104	83
RU-600	113.6 LPH	113600.00 ml	480	320	240	192
RU-1000	113.6 LPH	113600.00 ml	480	320	240	192
CAFETERAS SIMPLES OMEGA	94.64 LPH	94640.00 ml	400	267	200	160
CAFETERAS DOBLES OMEGA	90.85 LPH	90850.00 ml	384	256	192	154
TETERAS G3	45.42 LPH	45420.00 ml	192	128	96	77
COMBO DE CAFETERA/TETERA	45.42 LPH	45420.00 ml	192	128	96	77
PCGT	37.85 LPH	37850.00 ml	160	107	80	64
CAFEPCC	18.93 LPH	18930.00 ml	80	53	40	32
WB2A30	7.58 LPH	7580.00 ml	32	23	16	12
WB5N30	56.78 LPH	56780.00 ml	240	160	120	96
WB5GT	83.28 LPH	83280.00 ml	344	229	172	138
WB-10-60	75.71 LPH	75710.00 ml	320	213	160	128
WB-14-60	56.78 LPH	56780.00 ml	240	160	120	96
WB-14-12	79.49 LPH	79490.00 ml	336	224	168	134

* Información aproximada de tazas por hora basada en las configuraciones predeterminadas de fábrica con la configuración de potencia más alta.

Distribuidores Internacionales

Distribuidores Internacionales

América

Canadá
Brad Chupa
New Tech Beverage Systems Ltd
Surrey, BC Canadá
V4N4E6
+1 800-459-2882
bchupa@newtechbeverage.com

Canadá
Judi Dilks
New Tech Beverage Systems Ltd
Toronto, Ontario Canadá
L7G 0B8
+1 800-459-2882
Jdilks@newtechbeverage.com

Canadá
Patrick Lamothe
Guertech
Drummondville, QC Canadá
J2C 2N6
+1 866-478-5375
plamothe@guertech.com

Chile
Fortunato Ederly
Steward
Santiago, Chile
+562 27566030
fortunato@steward.cl

Colombia
Catalina Ramírez
Joserrago SA
CP, 110321 Colombia
+57-1-243-6035
gerencia@joserrago.com

Colombia
Juan Sebastián Guisao
Amor Perfecto Café
Bogotá, Colombia
+57 (1) 248-5796
jguisao@amorperfectocafe.net

Costa Rica
Adrian Goldgewicht
TIPS
San José, Costa Rica
+506-2-543-2100
adrian@tipsr.com

Costa Rica
Federico Arce
Keith & Ramírez
San José, Costa Rica
+506 8386 9388
farce@kr.co.cr

Costa Rica
Gustavo Jop Jiménez
Jopco
Escazu, Costa Rica
+506 2215 3545
gustavo.jop@jopco.net

El Salvador, Guatemala, Honduras
Rita Rubio
ABCO, SA De CV
San Salvador, El Salvador
+503-2250-76-00
rita.rubio@abco.com.sv

Guatemala
Juan C. Pivaral
K-FE, S.A.
Ciudad de Guatemala, Guatemala
Zona 10
+502-2492-4040
jpivaral@K-FE.com

México
David Babani
Corporativo Grupo Babani
San José, Costa Rica
+52-55-2454-2000
david@babani.com.mx

Panamá
Paola Zerbinati
PZ Imports
+507-392-6650
paola@pzimports.com

Venezuela
Guillermo Blanco
Paramo Café
Caracas, Venezuela
+58 212 2343065
gblanco@grupoparamocafe.com

Europa

Republica Checa
Coco Loco S.r.o
Praga, República Checa
+420 739 063 453
prodej@coco-lococz

Dinamarca
Mette Kaarsberg
Bentax
Aalborg Ost, Dinamarca
45-9810-3210
mk@bentax.dk

Finlandia
Janne Syrja
H Plus
Tampere, Finlandia
+358 45 216 6270
janne@h-plus.fi

Francia
Eric Duriez
Café Richard
París, Francia
+33 01 40857931
eduriez@richard.fr

Grecia
Katerina Georgacopoulos
Equip Hotel
Atenas, Grecia
30-2109920201
kg@equiphotel.gr

Polonia
Urszula Stryjek
Best CS
Wroclaw, Polonia
48-662-225-90
urszula.stryjek@best-cs.pl

Rusia
Tatyana Lukhmiskaya
Gourmet Style
Moscú, Rusia
tl@gourmetstyle.ru

Eslovaquia
Jaroslav Cubo
Herturservis
Kosice, Eslovaquia
421-905-252-257
jccom@centrum.sk

España
Francisco Cardarelli
Vilo Mediterráneo, S. L.
Madrid, España
34-916-105-823
fcarmail@gmail.com

España
Jose Farinas
Vilo Mediterráneo, S. L.
Canarias, España
34-692-269-513
jfarinasb@gmail.com

España
Manuel Del Rio
Vilo Mediterráneo, S. L.
Balears, España
34-971-134-939
manolo@vilomediterraneo.es

Suecia
Achilles Karantoniou
Hermelin Handels
Estocolmo, Suecia
+46 8 55621032
Achilles.karantoniou@hermelin-handels.se

Reino Unido
Andrew Tucker
Curtis UK
Devon, Gran Bretaña
44-0-1364-644-445
andrew.tucker@sanremouk.com

África

África
Dereck Dominici
D&S Exports
Norwalk, CT EE. UU.
+1-203-847-6446
d.dominici@dsusa.net

Asia

Asia
Dereck Dominici
D&S Exports
Norwalk, CT EE. UU.
+1-203-847-6446
d.dominici@dsusa.net

Japón
Masaru Wakai
FMI Corporation
Osaka, Japón
+81-6-6969-9387
wakai@fmi.co.jp

Corea del Sur
Ki Seok Lee
D & S Exports Korea
Seúl, Corea
+82-52-247-25-88
Ksl13314@unitel.co.kr

Oriente Medio

Libano
David Abdunour
D&S Exports, Inc
Beirut, Libano
+961 3 729641
d.abdunour@dsusa.net

Australia

Australia
Dereck Dominici
D&S Exports
Norwalk, CT EE. UU.
+1-203-847-6446
d.dominici@dsusa.net

China
Nelson Lee
Jascaffé China Co. Ltd
Shanghái, China
+86 21 3352 2299
nelsonlee@jascaffechina.com

Japón
Pau Ferrer Gabarro
Toei Kogyo Co, Ltd
Tokio, Japón
+81-80-5967-4207
pw2_ferrer@toei-inc-co.jp

Nueva Zelanda

Nueva Zelanda
Puneet Basra
Pamma and Sons
Auckland, Nueva Zelanda
+64 9 250 1977
puneet@pammaandsons.com

Islas Fiji
Slavik Ilnitsky
Green Leaf Pacific
Nadi, Islas Fiji
+679 725 1442
slavik@greenleafpacific.com

Japón
Yasumasa Maruyama
Brewmatic Japan Ltd
Yokohama, Japón
+81-45-947-0800
info@brewmatic.co.jp

Indonesia
Beautiyana Putri
PT Aneka Semesta Nutrisindo
Yakarta, Indonesia
+62 21 569 82960
asn_jms@hotmail.com

Malasia
Henry Tan
D & S Exports Malaysia
Kuala Lumpur, Malasia
+60-19-664-8839
henry@dsusa.net

WILBUR CURTIS, VENTAS INTERNACIONALES

Ventas internacionales
GABRIEL MANRESA
Director de Ventas Internacionales
Montebello, California, EE. UU.
Teléfono celular: +1 323-919-2350
gmanresa@wilburcurtis.com

Ventas internacionales
Cynthia Cheung
Gerente de Cuentas de Ventas Internacionales
Montebello, California, EE. UU.
ccheung@wilburcurtis.com

Diseño Avanzado de la Canasta para Preparación de Café



- 1 Reduce la extracción excesiva en el centro del lecho.
- 2 Compartimento para salpicaduras integral.
- 3 El cuerpo no metálico es térmicamente estable, más frío al tacto y proporciona una retención de calor superior.
- 4 El cuerpo de plástico aísla el agua caliente durante el proceso de preparación.
- 5 El cuerpo de plástico es más liviano y, por lo tanto, más seguro cuando se retira de la cafetera cuando está llena de café molido húmedo y pesado.
- 6 El diseño de nervaduras radiales entrelazadas elimina virtualmente el colapso del filtro.
- 7 No se necesitan clips.
- 8 La canasta para preparación de café de plástico también cuenta con un clip de sabor color marrón con la leyenda "hot coffee" (café caliente) que crea un compartimento para salpicaduras y proteger del vapor.
- 9 Inserto de manija de agarre suave y antideslizante.



Wilbur Curtis Co., Inc. / 6913 Acco Street / Montebello CA 90640 USA
+1 800.421.6150 / +1 323.837.2300 / internationalcustcare@wilburcurtis.com
www.wilburcurtis.com /    