MÁQUINA DE CAFÉ PROFESIONAL · HORECA

INCAPTO ST1

Café de especialidad a ritmo de hostelería. Doble molino de titanio, doble caldera y control electrónico para servir la misma taza a las 8:00h y a las 20:00h.



140	4	22 g	2
ESPRESSOS / HORA	MOLINOS DE TITANIO	CÁMARA DE INFUSIÓN	PANTALLAS DE 10,1”

Producción eficiente

Tiempos de preparación optimizados para uso intensivo. Rendimiento estable en funcionamiento continuo.

ESPRESSO	AMERICANO	ESPUMA DE LECHE	LECHE TEXTURIZADA
~140	~120	~420	~120
tazas/hora · 48 s	tazas/hora · 54 s	tazas/hora · 10–15 s	tazas/hora · 55 s

Calidad estable

- Doble molino cónico de titanio para una molienda precisa y uniforme.
- Ajuste de molienda automático y manual.
- Grupo de infusión profesional con cámara de hasta 22 g.
- Presión de llenado con control electrónico: extracción consistente, taza tras taza.

Manejo sencillo

- Pantalla táctil de 10,1” con dos modos: normal y profesional.
- Bebidas personalizables por el usuario.
- Programas de limpieza guiados.
- Alertas de mantenimiento en pantalla.

BEBIDAS

Ristretto	Espresso	Lungo	Americano
Bebidas con leche automáticas	Recetas con leche fría o caliente	Bebidas dobles	Agua caliente

+ DE 40 RECETAS PERSONALIZABLES

Ventajas técnicas

Qué hace cada sistema y qué cambia para quien está detrás de la barra.

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
Molienda	Control electrónico que mantiene una calidad de café estable las 24 horas, con aroma consistente y extracción uniforme en cada taza.
Control de temperatura	El sistema de doble caldera estabiliza la temperatura de la caldera de café: más eficiencia, sabor uniforme y productividad sostenida.
Presión de llenado	Cámara de infusión de 22 g con control electrónico de la presión de llenado para preparar cada bebida en un solo ciclo.
Espumado de leche	Sistema de vapor independiente con vapor duradero para calentar y espumar la leche de forma eficiente.
Formulación	Recetas preprogramadas que garantizan una dosificación consistente y una experiencia de cliente siempre igual.

MOLIENDA PRECISA

Molinos cónicos de titanio de alto rendimiento, diseñados para mantener la estabilidad de la molienda en entornos de alta demanda: consistencia de sabor y extracción fiable turno tras turno.

GRUPO DE INFUSIÓN MODULAR

Grupo extraíble para limpieza y mantenimiento sencillos.

Rango de dosis: 9 – 22 g

SISTEMA DE LECHE

Sistema de leche externo opcional.

Vapor manual con preparación automática de espuma.

Limpieza mixta: automática + manual.

Conectividad y digital

La máquina informa: consumo, estado y avisos, sin desplazamientos.

CONECTIVIDAD

WiFi / 4G

PLATAFORMA IOT

- Estadísticas de consumo
- Monitorización del estado
- Alertas remotas
- Configuración de bebidas en remoto

Componentes principales

COMPONENTE	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
Motor de infusión	Motor DC sin escobillas	Velocidad ajustable, larga vida útil, funcionamiento ultrasilencioso y alto par.
Depósito de agua	Presión ajustable	Control electrónico de presión para una extracción estable y consistente.
Base de infusión	Titanio	Material de alta durabilidad que garantiza rendimiento y precisión a largo plazo.
Ajuste de muelas	Motor paso a paso	Ajuste preciso y estable para resultados de molienda consistentes.



DIMENSIONES Y PESO

1000 × 364 × 640 mm

Profundidad × Ancho × Alto · 90 kg de peso neto

Especificaciones

USO Y PREPARACIÓN

Segmento	HORECA
Uso recomendado	Alto volumen
Pantalla	2 × táctil 10,1”
Molinos	4 · cónicos de titanio
Cámara de infusión	9 – 22 g
Sistema de leche	Externo + vapor autom./manual
Tolva de granos	1 kg × 4
Salida de café	Doble altura fija
Limpieza automática	Sí
Alertas de mantenimiento	Sí

TÉCNICAS Y MATERIALES

Conectividad	WiFi / 4G
Potencia total	6000 W
Tensión nominal	220 V
Caldera de café	1,5 L
Caldera de vapor	1,5 L
Dimensiones (P×A×Al)	1000 × 364 × 640 mm
Peso neto	90 kg
Material del cuerpo	Metal
Material del cilindro	Acero inox. 304
Material del espumador	Acero inox. 304 + aluminio + plástico

Exígele más a tu café.

¿Quieres verla en marcha? Agenda una llamada rápida con nuestro equipo y nos ponemos manos a la obra.

COFFEE IS INCAPTO S.L.
PROFESSIONAL.INCAPTO.COM

AGENDAR LLAMADA RÁPIDA →