



Termorapid Termorapid coffee machine

Queste macchine producono, conservano e distribuiscono caffè o thé. Il sistema di filtraggio lento brevettato permette di ottenere un ottimo caffè filtro in breve tempo. Completamente costruite in acciaio inox 18/10. Funzionamento automatico. Regolazione termostatica della temperatura. Da 10 a 2000 caffè sempre pronti.
These coffee machines produce, conserve and dispense coffee or tea. The slow, filtering system provides excellent filter coffee in a very short time. Entirely constructed in 18/10 stainless steel. Automatic operation. Thermostat temperature regulation. From 10 to 2.000 cups of coffee always ready.

Produzione in litri 3 5 9 20 30 50 5+5 9+9 25+25 50+50
Production, litres

Coalca, anche nel settore di macchine da caffè filtro per alberghi, mense e comunità, presenta articoli selezionati con cura, provenienti dalle migliori aziende produttrici. Articoli dedicati a questo particolare settore sono:
- Macchine per la produzione di caffè e thé.
- Contenitori e carrelli per la distribuzione di bevande calde.
- Cioccolatiere
- Produttori di acqua e vapore

Coalca presents a large quantity of products also for the particular market of filter coffee machines for hotels and communities:
- *Machines for coffee and tea production*
- *Containers and trolleys for hot beverage dispensing*
- *Machines for hot chocolate production*
- *Machines for hot water and steam production*

Gruppo alberghiero Hotel unit

Queste macchine producono, conservano e distribuiscono caffè, latte e acqua calda, risolvendo le richieste di qualità, funzionalità ed economicità di gestione di un moderno servizio di caffetteria. Il gruppo alberghiero riunisce in un'unica macchina 3 apparecchiature completamente indipendenti tra loro, con la possibilità di farle funzionare singolarmente come contemporaneamente: un produttore Termorapid per il caffè filtro, un contenitore bagnomaria per il latte caldo, un produttore di acqua calda a ciclo continuo per bevande come il thé o altri infusi.

These machines produce, conserve and dispense coffee, milk and hot water. For satisfying the needs of the contemporary beverage service: quality, quantity, saving in personnel, time and materials. Hotel Unit incorporated 3 different and completely independent machines in a single unit that can be used one at that time or simultaneously: Thermorapid filter coffee machine, a bain marie container for milk and a continuous cycle hot water production unit for tea and infusions.

Produzione in litri 5 9 20 50
Production, litres



Contenitore bagnomaria Bain-marie unit

Permette di scaldare e mantenere in temperatura qualsiasi bevanda, in particolare il latte. Grazie al particolare sistema bagnomaria la bevanda conserva a lungo le sue particolari caratteristiche. Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene poi mantenuta a temperatura costante. E' disponibile anche il modello con contenitore singolo per la produzione d'acqua calda.

For heating and maintaining the temperature of any beverage, especially suitable for milk. Thanks to the special bain-marie system, the characteristic of the beverage are preserved over the time. The heating process is very fast, and the beverage is maintained at a constant temperature. Single-unit machine for hot water production is available.

Produzione in litri 5 10 20 30 50 5+5 10+10 20+20 50+50 5+5+5 10+10+10 20+20+20
Production, litres

Contenitore termico Heating urn

Il Contenitore Termico è adatto al mantenimento e alla distribuzione delle bevande. Queste vengono mantenute a temperatura con una variazione di soli 2°/3°C l'ora. Funziona come un normale termos. Costruito interamente in acciaio inox 18/10 con pareti coibentate termicamente. Può essere dotato di uno speciale dispositivo "Iced Tea" brevettato, che ottiene il raffreddamento delle bevande senza ulteriori costi d'esercizio. Il Contenitore è dotato di resistenza a secco per scaldare e mantenere a temperatura le bevande.

For heating and dispensing beverages. Maintained at constant temperature with variation of only 2°/3°/hour. It functions like a normal thermos. Entirely constructed in 18/10 stainless steel with thermally insulated walls. Can be equipped with a special patented "Ice Tea" device for keeping beverages chilled without extra operating costs. Equipped with dry resistor for heating and warming the beverages.

Produzione in litri 5 10 20 30 50
Production, litres



Ca Puccina Ca Puccina

Macchina unica nel suo genere, per la produzione, conservazione e distribuzione delle bevande. Consente di ottenere molteplici funzioni e servizi, quali la produzione e la distribuzione di un ottimo caffè filtro o di tipo espresso, la produzione e la distribuzione rapida di cappuccino, la produzione e la distribuzione di acqua calda a ciclo continuo per la preparazione di thé od altri infusi, il riscaldamento e la distribuzione di latte caldo con schiuma e cappuccino, latte macchiato o altre bevande a base di latte. I comandi, la strumentazione, la programmazione dei tempi e delle dosi sono regolati da PCL (controllore logico programmabile). La conservazione delle bevande è effettuata con la regolazione termostatica della temperatura. Dispositivo autopulente erogatore del latte, costruito nel massimo rispetto delle normative vigenti. La macchina è costruita in acciaio inox 18/10.

Unique in its class for beverage production, conservation and distribution, offering multiple functions and services such as the production and distribution of fresh filter or espresso coffee, production and quick distribution of cappuccino, production and distribution of hot water in a continuous cycle for the preparation of tea or other infusions, heating and distribution of hot milk with foam for cappuccino, coffee and milk or other milk based beverages. Time and dosage controls, instruments and programs set by the PLC (logic programmable controller). Beverages conservation with constant temperature regulation. Self-cleaning milk distributor device within established hygiene norms. Built in stainless steel 18/10.

Produzione in litri 9
Production, litres

Carrello contenitori Container trolleys

Indispensabile per la distribuzione delle bevande calde. Costruito completamente in acciaio inox 18/10 e dotato di Contenitori Termici, con resistenza o senza resistenza. Completo di ripiani, cassetti, spazi di servizio, in diverse misure e nelle più svariate combinazioni e allestimenti, adattabile perciò a differenti usi d'esercizio.

Indispensable for beverage dispensing. Entirely constructed in 18/10 stainless steel. Equipped with Heating Urns with or without resistor. Complete with shelves, drawers and service area, these trolleys are available in many different types.

Produzione in litri 5 + 5 + 5 10 + 10 + 10 20 + 20 + 20
Production, litres





445877

THERMOS A POMPA

- Corpo in acciaio a doppia parete e bricco in polipropilene
- Fondo girevole a 360°
- Leva dell pompa in lega di zinco per una robustezza extra
- Apertura coperchio fino a 125° per facile infusione e pulizia
- Robuste maniglie per una sicura movimentazione
- Base optional con griglia per raccolta liquidi

codice	liter	ØxH mm
445877	3	171x373
445891		Gocciolatoio

La leva a pressione assicura un versamento facile e preciso



445891



Le basi salvagocchia sono facilmente collegabili



449608



449707

THERMOS CON CONTENITORE INTERNO IN VETRO



codice	colore	liter	ØxH mm
449608	nero	1	140x268
449707	bianco	1	140x268



448908



445884



THERMOS A POMPA

- Corpo in acciaio
- con sistema a pompa per il dosaggio di bevande



codice	liter	ØxH mm
448908	2,2	150x340

THERMOS A POMPA

- Doppia parete in depressione per un lungo mantenimento della temperatura, in acciaio inox, per bevande fredde o calde. Per tazze o bicchieri con altezza max 11cm, con indicatore presenza liquidi, facile da pulire



codice	liter	ØxH mm
445884	3	168x456