

PATRIOT | 
FÁBRICA DE INNOVACIÓN CAFETERA





Patriot es pasión por lo que somos, es el orgullo generado por vivir entre las montañas de Colombia y reconocer que el café es un motor que mueve al mundo entero. Es la promoción de la diversidad de sabores, colores, razas y costumbres. Es entendernos como puente entre quienes con esfuerzo trabajan día a día para ofrecernos el mejor grano y aquellos quienes hacen de este la mejor experiencia en una taza. Somos patriotas y por eso nos empeñamos en el diseño, innovación y desarrollo de equipos especializados para la preparación del café.



FÁBRICA DE INNOVACIÓN CAFETERA

Somos un lugar de ejecución de ideas para la creación de equipos y herramientas, por medio de la experimentación y la investigación técnica de los procesos en torno a la preparación de café.

Involucramos tecnología de vanguardia reconociendo la importancia de la innovación en la creación de valor compartido para la sociedad, aportando al mejoramiento de las condiciones de vida de quienes trabajan en torno al café.

LÍNEA **N**

**RESISTENTE Y
PREPARADA
PARA LA CARGA MÁS
INTENSA.**





Diseñada para enfrentar los momentos de mayor intensidad en tu barra de café. La Línea N de PATRIOT te ofrece un resultado inigualable en cuanto a estabilidad y consistencia, al tiempo que llena tu espacio de elegancia. Estilo moderno con acabados pulidos y predominancia del acero inoxidable, que resalta la calidad, resistencia y durabilidad de todos sus materiales.



3 6 0 °

POTENTE SALIDA DE VAPOR

De fácil manipulación gracias a su sistema multidireccional.

Tubo de vapor en acero inoxidable que ayuda a reducir la reproducción de bacterias y genera un acabado de lujo.

POTENCIA Y ELEGANCIA

Sus curvas modernas hacen uso de los mejores procesos de la industria automotriz, evocando la fuerza y agresividad en su diseño.

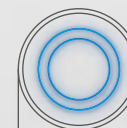


MANÓMETRO DOBLE

Mayor control en tu extracción conociendo la presión de preparación de café como la de la caldera.

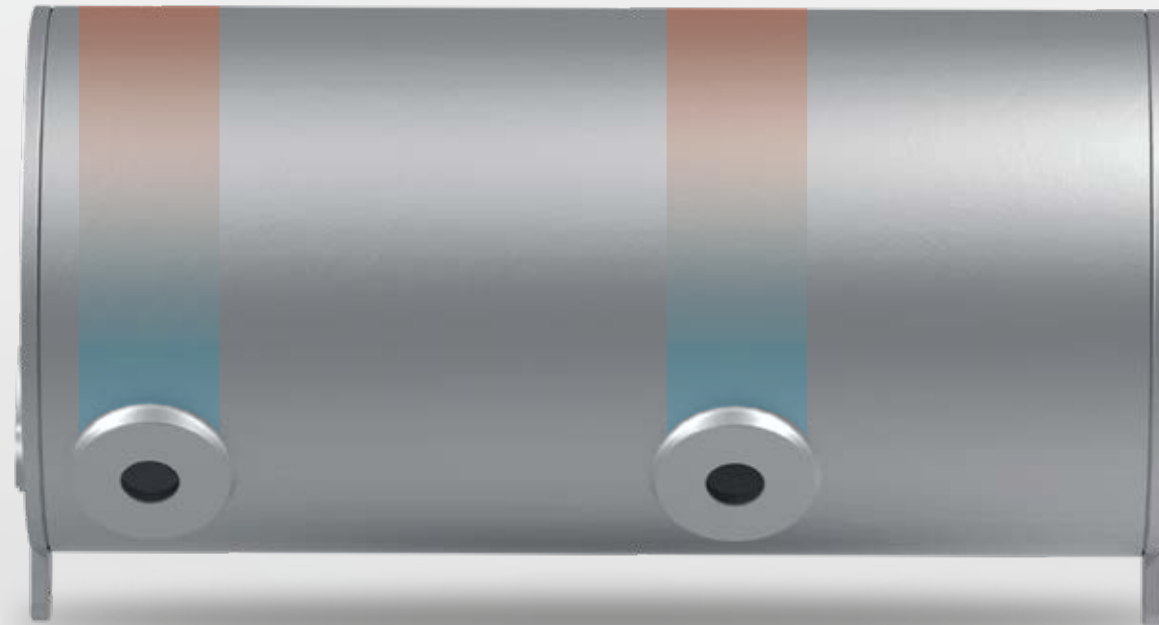
BOTONES RETROILUMINADOS

Imagen futurista que permite al barista tomar el control en cada preparación con facilidad incluso en espacios con poca iluminación.



MATERIALES SIN COMPETENCIA

Acero inoxidable AISI 304



BOMBA VOLÚMETRICA

Fabricada en Italia con los más altos estándares de calidad para brindar precisión y durabilidad en barras de alto tráfico.

TALLA INTERNACIONAL

Solamente las mejores máquinas de espresso en el mundo ofrecen calderas de acero inoxidable fabricadas con soldadura GTAW para alimentos.

GARANTÍA

5 años en la caldera ya que se evita la calificación, reduciendo el riesgo a la corrosión y desgaste del material. Mejor calidad del agua y reducción de fallas por obstrucción.

S I S T E M A E 6 1

El icónico sistema E61 mantiene la temperatura adecuada en cada grupo incluso en los momentos de mayor exigencia, ofreciendo rendimiento y estabilidad en ambientes exigentes.

A H O R R O D E C O N S U M O E N E R G É T I C O

Con una conservación térmica alta, reduce el consumo de energía hasta en un 30% comparado con calderas de cobre.





N - 100

Máquina profesional de alto desempeño de un grupo, caldera 6.0 L, bomba rotatoria.



N - 200

Máquina profesional de alto desempeño de dos grupos, caldera 10.5 L, bomba rotatoria.



N - 201

Máquina profesional de alto desempeño de dos grupos, caldera 10.5 L, bomba rotatoria, doble tubo vaporizador.



N - 300

Máquina profesional de alto desempeño de tres grupos, caldera 14.0 L, bomba rotatoria, doble tubo vaporizador.



LÍNEA /

**PROFESIONAL
PARA CONSUMOS
MODERADOS.**

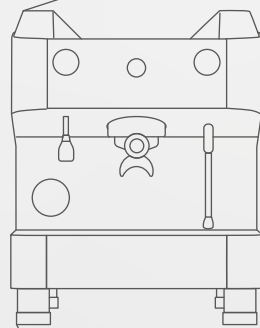
SIMPLEMENTE
AMOR A PRIMERA
VISTA.



La línea I se creó para hacer café en espacios limitados. Una máquina con un diseño atractivo y compacto que conserva la robustez y la durabilidad de los productos PATRIOT. Su encanto hace que nunca pase desapercibida y sus colores llenan de vida el ambiente al complementar la belleza de tu negocio.

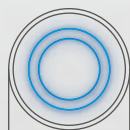
DISEÑO COMPACTO

La máquina perfecta para espacios pequeños. Su diseño genera armonía en el ambiente al tiempo que ofrece preparaciones profesionales para consumos moderados.



BOTONES RETROILUMINADOS

Imagen futurista que permite al barista tomar el control en cada preparación con facilidad incluso en espacios con poca iluminación.



POTENTE SALIDA DE VAPOR

De fácil manipulación gracias a su sistema multidireccional.

Tubo de vapor en acero inoxidable que ayuda a reducir la reproducción de bacterias y genera un acabado de lujo.

MENOR TAMAÑO, GRAN DESEMPEÑO

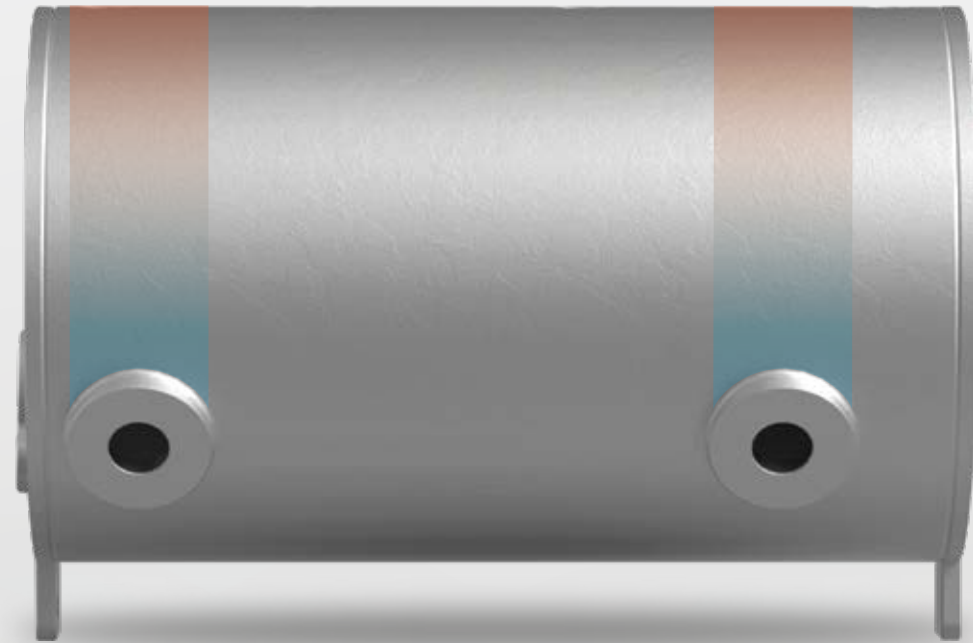
Diseño de curvas simples que generan armonía en el ambiente al tiempo que ofrece preparaciones profesionales para consumos moderados.



360°

MATERIALES SIN COMPETENCIA

Acero inoxidable AISI 304



TALLA INTERNACIONAL

Solamente las mejores máquinas de espresso en el mundo ofrecen calderas de acero inoxidable fabricadas con soldadura GTAW para alimentos.

GARANTÍA

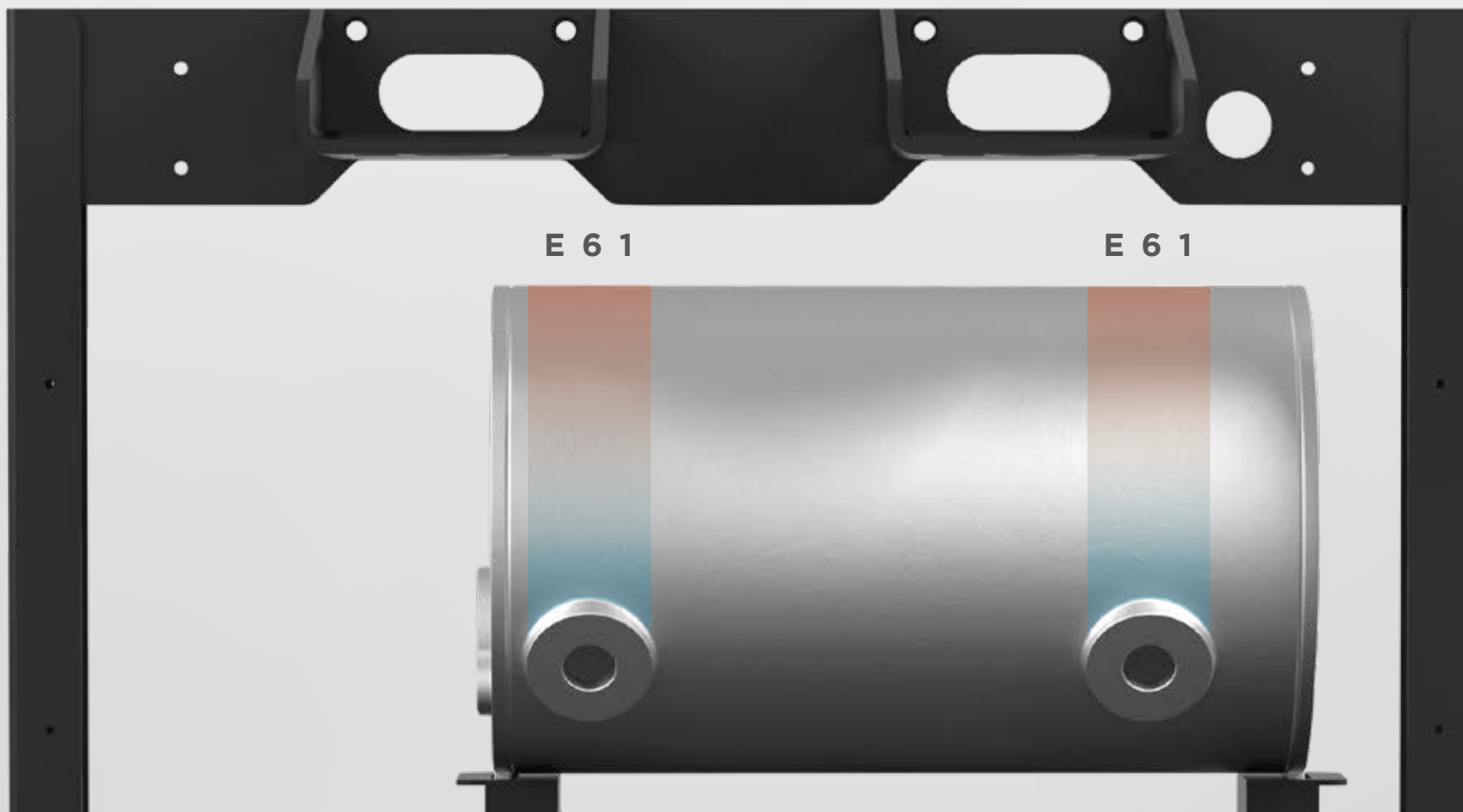
5 años en la caldera ya que se evita la calsificación, reduciendo el riesgo a la corrosión y desgaste del material. Mejor calidad del agua y reducción de fallas por obstrucción.

S I S T E M A E 6 1

El icónico sistema E61 mantiene la temperatura adecuada en cada grupo incluso en los momentos de mayor exigencia, ofreciendo rendimiento y estabilidad en ambientes exigentes.

A H O R R O D E C O N S U M O E N E R G É T I C O

Con una conservación térmica alta, reduce el consumo de energía hasta en un 30% comparado con calderas de cobre.





I - 100

Máquina profesional para consumos moderados de un grupo, caldera 3.6 L.



I - 200

Máquina profesional para consumos moderados de dos grupos, caldera 6.0 L, doble bomba vibratoria.

LÍNEA /

Llena de color cada café



NEGRO

AMARILLO

AZUL

ROJO

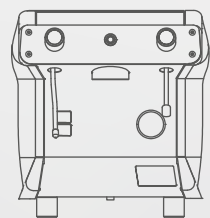
GRIS

DATOS TÉCNICOS

	Tensión (V)	Potencia (W)	Capacidad de caldera (L)	Peso neto (Kg)
<i>N - 100</i>	110	1900	6	42
<i>N - 200</i>	220	3200	10,5	60
<i>N - 201</i>	220	3200	10,5	63
<i>N - 300</i>	220	3650	14	81
<i>I - 100</i>	110	1400	3,6	50
<i>I - 200</i>	110	1900	6	58

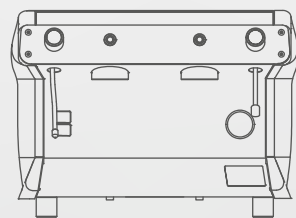
M E D I D A S

LÍNEA **N**



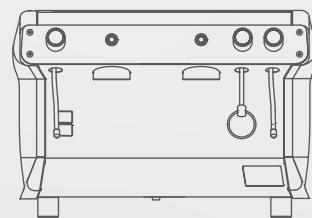
47.5 cm

1GR



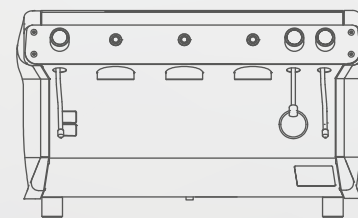
67.5 cm

2GR



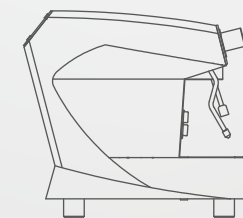
77.5 cm

2GR plus



97.5 cm

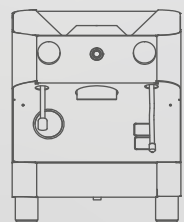
3GR plus



56 cm

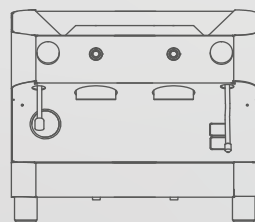
53 cm

LÍNEA **I**



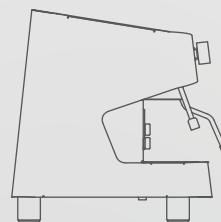
41 cm

1GR



55 cm

2GR



50 cm

56 cm



www.patriot.com.co

Distribuidor autorizado Santander

www.xeridas.com

comercial@xeridas.com

+57 3142151434 +57 3167464656

Finca San Fernando, km 5 vía La Punta a Mesitas de
San Javier (Mesa de los santos), vereda Guamo
pequeño, Piedecuesta, Santander, Colombia.

PATRIOT | 
FÁBRICA DE INNOVACIÓN CAFETERA

