



Cafeteras eléctricas

A CUALQUIER HORA DEL DÍA O DE LA NOCHE, HAY INFINIDAD DE FORMAS DE PREPARAR UN BUEN CAFÉ, COMO EN CAFETERA ELÉCTRICA.

Todo ángel necesita un demonio que le invite un café, por lo que el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor sometió a prueba distintos modelos de cafeteras eléctricas para elaborar café americano mediante el sistema denominado “por goteo”. Averigua cuál es la que más se ajusta a tus necesidades.

EL ESTUDIO

Se evaluaron 24 modelos de cafeteras eléctricas para preparar café tipo americano por goteo, de 10 marcas distintas, todas para uso doméstico y de oficina y que se comercializan en el mercado nacional.

NORMATIVIDAD

Para la elaboración del presente estudio de calidad se consideraron las siguientes normas.

- NOM-024-SCFI-2013**, Información comercial para empaques, instructivos y garantías, de los productos electrónicos, eléctricos y electrodomésticos.
- NOM-008-SCFI-2002**, Sistema General de Unidades de Medida.
- NOM-003-SCFI-2014**, Productos eléctricos - Especificaciones de seguridad.

- CEI IEC 60661 Edition 2.2**, Methods for measuring the performance of electric household coffee makers.
- NMX-J-521/1-ANCE-2012**, Aparatos electrodomésticos y similares - Seguridad Parte 1: Requisitos generales.
- NMX-J-521/2-15-ANCE-2013**, Aparatos electrodomésticos y similares - Seguridad Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos.



FICHA TÉCNICA

REALIZACIÓN DEL ESTUDIO
30 DE NOVIEMBRE DE 2017 AL 15 DE ENERO DE 2018

PERIODO DEL MUESTREO
21 DE NOVIEMBRE AL 22 DE DICIEMBRE DE 2017

MARCAS / MODELOS ANALIZADOS
10 / 24

TOTAL DE PRUEBAS / ENSAYOS
168 / 7,992



RECOMENDACIONES DE USO

- ¡Lee el instructivo de uso antes de armar y usar tu cafetera! Úsala correctamente y evita daños por un posible mal manejo.
- Durante su funcionamiento, evita que el cable de alimentación entre en contacto con la jarra donde se deposita el café o toque la placa calefactora que soporta la jarra, así evitas que sufra un daño. Si por alguna razón se daña, no trates de cambiarlo. Llévalo a un centro de servicio autorizado para que ahí te reparen tu cafetera con piezas originales y de buena calidad.
- Usa siempre agua fría para preparar café, nunca agregues agua caliente al tanque o depósito de tu cafetera porque podría dañarse o, peor aún, no intentes recalentar el café vaciándolo en su tanque o depósito como si fueses a elaborar más café, porque indudablemente que la dañarás, además de deteriorar el café.
- Al estar en funcionamiento, varias partes de la cafetera alcanzan temperaturas muy elevadas. Evita quemaduras utilizando sólo las asas y controles indicados en su instructivo para operar.
- Las cafeteras son aparatos eléctricos y no deben sumergirse en agua, incluso si están desconectados. Revisa en su instructivo la manera correcta de realizar la limpieza de la misma.
- Ten mucho cuidado al llenar el depósito de agua, no le agregues más de la que es capaz de almacenar porque pueden generarse fugas de líquido durante su uso.
- La cafetera no es un aparato que deban usar los niños, manténla lejos de su alcance y no permitas que ellos tomen la jarra para servir café o para lavarla.



LAS PRUEBAS

Temperatura de elaboración del café.

Determina la temperatura a la que el agua se filtra entre el grano de café molido, que preferentemente no debe ser menor a 82 °C ni mayor a 96 °C, para que el resultado sea óptimo. El tiempo de preparación también afecta el resultado final, este último parámetro se evalúa indirectamente mediante la prueba de catación.



Nota: Ten en cuenta que la calidad de un café americano no rivaliza con la experiencia de sabor, cuerpo, aroma, etcétera, de un café expreso y, en este sentido, las calificaciones otorgadas sólo aplican para café tipo americano.



Temperatura. Se midió la temperatura del café durante los primeros 30 minutos después de haber preparado una jarra. Lo deseable es que se conserve constante entre 68 °C y 72 °C, para que cuando lo degustes la temperatura no sea baja; la recomendación internacional para apreciar mejor el café consiste en tomarlo entre 50 °C y 60 °C. Todos los modelos lograron mantener convenientemente caliente el café elaborado.

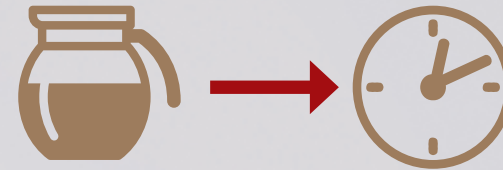
Desempeño en la elaboración de café. Lograr un buen café implica varios aspectos que entran en juego en el momento y fueron tomados en cuenta mediante las siguientes pruebas:



Consumo de energía. Se calculó la cantidad de energía que consume la cafetera para elaborar una taza de café equivalente a 125 ml y mantenerla caliente durante 30 minutos. Básicamente se obtuvieron dos rangos de valores, que hemos descrito como "bajo" y "moderado", y sólo es una referencia.



Seguridad hacia el usuario. Se determinó el incremento de temperatura máximo que sufren sus partes cuando opera bajo condiciones normales de acuerdo con la norma de seguridad. Todos los modelos cumplen con la normatividad, por lo que no se reporta en la tabla de resultados.



Tiempo de elaboración por jarra. Te indicamos el tiempo promedio que requiere cada modelo para elaborar una jarra completa de café. Este dato es sólo informativo.



Información al consumidor. Verificamos que su etiqueta comercial contenga: tipo de producto, marca, modelo y características de alimentación eléctrica, así como una garantía en español que indique sus alcances y restricciones, y un instructivo de uso, operación, cuidados y precauciones necesarias. Todos los modelos cumplen con la normatividad, por lo que esta información no se muestra en la tabla de resultados.

Atributos. En la tabla de resultados te indicamos las principales características y funciones con que cuenta cada uno de los modelos analizados.



Catación.

Con el apoyo de dos baristas, uno que fungió como juez sensorial y otro que elaboró el café, se realizó la catación. La finalidad de esta prueba consistió en establecer las características –aroma, sabor, cuerpo, etc.– del café preparado por cada modelo de cafetera. Se empleó un solo tipo de grano de café nacional de altura con tueste medio y molido en el momento de su preparación. La evaluación de cada taza preparada fue de acuerdo con el método de evaluación de la Asociación Americana de Cafés de Especialidad (SCAA, por sus siglas en inglés). Para ayudarte a entender mejor el resultado de esta prueba, te proporcionamos la calificación otorgada por el juez, en conjunto con los parámetros que para él resultaron sobresalientes (muy bien evaluados) de cada taza calificada. Si tú no eres un conocedor de las características del café, la calificación que te ofrecemos es una buena referencia de la mejor calidad de café que lograrás elaborar con cada modelo.





CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES



- El modelo 48465 de Hamilton Beach es el único, en nuestro comparativo, que cuenta con dosificador de café, por lo que resulta una opción conveniente.
- El modelo KCM0802OB de



KitchenAid logra uno de los mejores cafés, por su proceso de elaboración similar al de una infusión extrae excelentemente los aromas y sabores del grano; sin embargo, una pieza del asa de la jarra se desprende con facilidad y el depósito donde se coloca el filtro de papel con el grano molido tiene una pieza móvil con marcas para poner la cantidad de grano necesaria para elaborar de 2, a 8 tazas, aunque es mejor no usarlo para evitar derramar grano al final del ciclo. Por su sistema, que primero hierve el agua dentro de su depósito, no agregues más agua de la que es capaz de almacenar, así evitas derrames de agua caliente.



■ Al efectuar la **prueba de catación**, se le exigió bastante a cada cafetera para darle una calificación de **Excelente (E)** en la elaboración de café. Si aún no tienes amplios conocimientos sobre catación o los desconoces por completo, probablemente no aprecies la diferencia entre un café calificado con **E** de uno calificado como **Muy Bueno (MB)** y, por lo tanto, seleccionar un modelo que haya obtenido una calificación de **MB** será una buena opción para ti; sin embargo, si inicias una exploración de variedades distintas de café preparando café de diferentes regiones de México y el mundo, con el tiempo apreciarás las diferencias y te volverás más exigente.

■ El modelo 464 de Capresso logra uno de los mejores cafés y tiene un molino integrado que muele de manera automática la cantidad necesaria de café para las tazas que desees preparar. No lo uses si compras café molido. La parte mejorable de este modelo corresponde a su instructivo en español, que aunque permite entender su funcionamiento, su lectura no es sencilla porque algunos de sus términos están mal traducidos.

■ El modelo ET351050 de Krups es el tercero que logra un excelente café y, a diferencia del resto, cuenta con jarra térmica de acero inoxidable y no requiere de placa calefactora para mantener caliente el café, aquí deriva la ventaja de este modelo, ya que puedes llevarla a otro lugar; aunque laborioso, es recomendable que antes de preparar café enjuagues la jarra con agua caliente para calentar su interior.



■ Los distintos modelos de cafeteras que analizamos basan su funcionamiento en un diseño que emplea un depósito con filtro, donde se coloca el grano de café molido que posteriormente es bañado con agua caliente. Factores como la calidad y frescura del grano, el tipo de filtro, la temperatura de elaboración y el tiempo total en que el grano es remojado por el agua, impactan en el sabor y calidad. Los resultados de las pruebas de desempeño no deben leerse en forma separada. Los modelos que alcanzaron la mayor calificación son los que lograron el mejor equilibrio entre los distintos factores antes mencionados y, además, requieren de menor cantidad de energía eléctrica para lograrlo.

■ En cuanto al **nivel de consumo de energía –potencia eléctrica** medida en términos de watts consumidos por hora (Wh)–, detectamos que los mejores modelos emplean menos de **25 Wh** para elaborar y mantener caliente una taza de café durante **30 minutos** –resultado “bajo”–, mientras que el resto emplea entre **25 Wh y 35 Wh** –resultado “moderado”–.

■ Para conocer más acerca del mundo del café, te sugerimos consultar la página www.amcce.org.mx, de la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad, A. C.



RECOMENDACIONES DE COMPRA

- A pesar de que la característica más importante a considerar en la adquisición de una cafetera es su nivel de desempeño, considera las diferencias en atributos y selecciona la que más se ajuste a tus necesidades y presupuesto. Compara las particularidades que te indicamos en la tabla de resultados: selección de la intensidad del café –regular o fuerte–, filtro permanente o de papel, programador digital para preparar el café, etcétera. Recuerda que características adicionales hacen que el precio de la cafetera se eleve.
- Si comúnmente preparas grandes cantidades de café al día, como lo harías en caso de tener un negocio de barra de café, mejor adquiere modelos de cafeteras para uso comercial,



como las percoladoras, ya que los modelos que analizamos en nuestro estudio no te darán este tipo de servicio.

■ Considera el número de tazas de café que planeas preparar comúnmente, a fin de seleccionar el modelo que se ajuste mejor a tus hábitos de consumo.

■ Adquiere tu cafetera en el comercio formal establecido y no en el mercado informal, ya que además de no ofrecerte certeza sobre su garantía, es posible que la cafetera no sea funcional o, en el peor de los casos, sea insegura.

■ Revisa que tenga todos los accesorios indicados en su caja o instructivo y que incluya la garantía para que te la sellen en la tienda al hacer tu compra.



■ Compara los precios de las cafeteras que ofrece el mercado, en la herramienta QQP (Quién es Quién en los Precios) de Profeco.



CAFETERAS ELÉCTRICAS PARA ELABORAR CAFÉ TIPO AMERICANO POR GOTEO

CALIFICACIONES



E=EXCELENTE



MB=MUY BIEN



B=BIEN

KITCHENAID

Modelo: KCM08020B

Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
8 / 10 • papel • 1,250 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: E .
	Catación (2): E (aroma, acidez, sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E .
	Consumo de energía por taza: bajo / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 10:44 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: si .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: frontal exterior .
Resaltamos	
Sistema tipo infusión (3). Se puede seleccionar entre café intenso y regular. Jarra con mal acabado, se le desprende una pieza del asa con facilidad. Función de descalcificación.	

KRUPS

Modelo: ET351050

Savoy

Garantía: 2 años



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 15.5 • permanente • 1,025 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: E
	Catación (2): E (aroma, acidez, sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E .
	Consumo de energía por taza: bajo / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 9:22 .
Atributos	Tipo de jarra: térmica .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: si .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior .
Resaltamos	
Función de limpieza para descalcificación y selección de intensidad de café entre fuerte y regular. Incluye filtro de carbón para el agua.	

CAPRESSO

Modelo: Capresso 464

Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
10 / 11.2 • permanente • 900 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: E
	Catación (2): E (aroma, acidez, sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 7:49 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: si .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: interior del depósito para agua .
Resaltamos	
Integra molino para granos enteros de café y control de la finura del molido para café fuerte y regular. Se puede usar sin el molino. Incluye filtro de carbón para el agua (4).	

T-FAL

Modelo: CM3218MX

Heliara Petite

Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
6 / 5.5 • permanente • 650 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: E .
	Catación (2): MB (sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E .
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 7:33 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: interior del depósito para agua .
Resaltamos	
Los niveles de llenado indicados en el interior del depósito no son fácilmente distinguibles.	

KRUPS

Modelo: KM442D50

Control Line

Garantía: 2 años



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
10 / 11.2 • permanente • 1,000 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB .
	Catación (2): MB (aroma, acidez, sabor, cuerpo).
	Temperatura de mantenimiento del café: E .
	Consumo de energía por taza: bajo / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 6:55 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: si .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior .
Resaltamos	
Incluye filtro de carbón para el agua.	

BLACK+DECKER

Modelo: CM1160

Garantía: 2 años



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 14.4 • papel • 975 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB .
	Catación (2): MB (aroma, acidez, sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E .
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 9:23 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: si .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior .
Resaltamos	

KRUPS

Modelo: EC414050 Savoy

Garantía: 2 años



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 14.9 • permanente • 1,360 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB
	Catación (2): E (aroma, acidez, sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 11:28 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal
	Programación para preparación automática de café y pantalla: si .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior .
Resaltamos	
Función de limpieza para descalcificación y modo de preparación rápido (turbo). Incluye filtro de carbón para el agua.	

TAURUS

Modelo: COFFEEMAX 6

Garantía: 2 años



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
6 / 6.4 • permanente • 650 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: E
	Catación (2): MB (acidez, sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E
	Consumo de energía por taza: bajo / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 7:01 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior .
Resaltamos	

OSTER

Modelo: BVSTDCDW

12B-013

Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 14.4 • permanente • 900 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: E
	Catación (2): MB (aroma, acidez, sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 9:44 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior .
Resaltamos	
Tiende a derramar un poco de grano del filtro a la máxima capacidad.	

OSTER

Modelo: BVSTDCDR5B-

013

Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
4 / 4.6 • permanente • 650 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB .
	Catación (2): MB (aroma, acidez, sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E .
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 4:42 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior .
Resaltamos	
Considera que la recomendación de cantidad de café que indica su instructivo es mucho menor de la necesaria para lograr su mejor desempeño (agrega el doble de café molido).	

OSTER

Modelo: BVSTDCDW12R-

013

Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 14.2 • permanente • 900 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: E .
	Catación (2): B (aroma, sabor y cuerpo).
	Temperatura de mantenimiento del café: E .
	Consumo de energía por taza: bajo / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 9:31 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior .
Resaltamos	

PROCTOR SILEX

Modelo: 48521RY-MX

Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 12.8 • permanente • 900 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: E
	Catación (2): B (no presenta).
	Temperatura de mantenimiento del café: E .
	Consumo de energía por taza: bajo / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 8:44 .
Atributos	Tipo de jarra: crystal .
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no .
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior .
Resaltamos	

(1) Es normal encontrar diferencias en el número de tazas de café que informa el fabricante y el que te damos nosotros, ya que depende del tamaño de la taza que cada marca haya considerado. En nuestro caso -segundo valor-, te damos el número de tazas con base en un valor reconocido por la norma internacional IEC 60661: 125 mililitros por taza.
(2) Se indica la calificación obtenida en la catación y los parámetros que resultaron sobresalientes (muy bien evaluados).

(3) Proceso similar a la elaboración artesanal de café, vertiendo el agua sobre el grano lentamente (por etapas).
(4) Aunque cuenta con instructivo en español que permite entender su funcionamiento, su lectura no es sencilla porque éste se encuentra mal traducido.
(5) Adicionalmente, todos los modelos cuentan con sistema antigoteo y placa calefactora para mantener el café caliente, excepto el modelo ET351050 de KRUPS.
(6) Los modelos programables se apagan de manera automática después de 30 o 60 minutos de haber elaborado el café.



TAURUS

Modelo: BEQUIA DIGITAL
Garantía: 2 años



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 10.4 • permanente • 800 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: E.
	Catación (2): B (cuerpo).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: bajo / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 10:03.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: sí.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

PROCTOR SILEX

Modelo: 43672
Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 12.3 • papel • 900 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: B.
	Catación (2): MB (aroma, acidez, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: bajo / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 8:09.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: sí.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

HAMILTON BEACH

Modelo: 43874-MX
Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 14.8 • permanente • 950 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB.
	Catación (2): B (sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: bajo / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 9:11.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: sí.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

MR. COFFEE

Modelo: JWX27-RB
Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 13.5 • papel • 7.5 A (893 W)	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB.
	Catación (2): B (no tiene).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 13:16.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: sí.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

Función de limpieza para descalcificación y selección de intensidad del café entre fuerte y regular.

T-FAL

Modelo: CM1408MX
Heliora Grande
Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 14.7 • permanente • 900 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB.
	Catación (2): B (cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 11:10.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

T-FAL

Modelo: CM3518MX
Inox Plus
Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 14.7 • permanente • 950 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB.
	Catación (2): B (aroma, acidez, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 10:37.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: sí.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

HAMILTON BEACH

Modelo: 49316R
Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 12 • papel • 900 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB.
	Catación (2): B (aroma y cuerpo).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 9:00.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

HAMILTON BEACH

Modelo: 48465 BrewStation
Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 12.8 • papel • 950 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB.
	Catación (2): B (cuerpo).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 9:44.
Atributos	Tipo de jarra: No cuenta. Funciona con dispensador.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: sí.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

Integra dispensador de café, por lo que no usa jarra. Permite seleccionar entre elaborar café fuerte y regular.

MR. COFFEE

Modelo: DR5-NP
Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
4 / 4.3 • papel • 650 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: MB.
	Catación (2): B (sabor, cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 4:27.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

Considera que la recomendación de cantidad de café que indica su instructivo es mucho menor de la necesaria para lograr su mejor desempeño (agrega el doble de café molido).

TAURUS

Modelo: COFFEEMAX
12
Garantía: 2 años



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 9.6 • permanente • 700 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: B.
	Catación (2): B (cuerpo y resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: bajo / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 8:15.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

MR. COFFEE

Modelo: BVMC-IMX41-CP
Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
12 / 14 • permanente • 1,100 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: B.
	Catación (2): B (acidez y sabor).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 11:10.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: sí.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

Función de limpieza para descalcificación y selección de intensidad de café entre fuerte y regular. Incluye filtro de carbón para el agua. Derrama un poco de grano del filtro a la máxima capacidad.

PROCTOR SILEX

Modelo: 48133
Garantía: 1 año



Capacidad máxima en tazas (1) • tipo de filtro • potencia marcada	
4 / 4.5 • papel • 700 W	
Desempeño	Temperatura de elaboración del café: B.
	Catación (2): B (resabio).
	Temperatura de mantenimiento del café: E.
	Consumo de energía por taza: moderado / Tiempo de elaboración por jarra (minutos: segundos): 4:07.
Atributos	Tipo de jarra: crystal.
	Programación para preparación automática de café y pantalla: no.
	Ubicación del indicador del nivel de llenado de agua: lateral exterior.
Resaltamos	

A máxima capacidad, una pequeña cantidad del grano de café tiende a depositarse en la pieza que vierte el agua caliente sobre el filtro, por lo que se requiere de una limpieza más exhaustiva.

(1) Es normal encontrar diferencias en el número de tazas de café que informa el fabricante y el que te damos nosotros, ya que depende del tamaño de la taza que cada marca haya considerado. En nuestro caso -el segundo valor-, te damos el número de tazas con base en un valor reconocido por la norma internacional IEC 60661: 125 mililitros por taza.
(2) Se indica la calificación obtenida en la catación y los parámetros que resultaron sobresalientes (muy bien evaluados).

(3) Proceso similar a la elaboración artesanal de café, vertiendo el agua sobre el grano lentamente (por etapas).
(4) Aunque cuenta con instructivo en español que permite entender su funcionamiento, su lectura no es sencilla porque éste se encuentra mal traducido.
(5) Adicionalmente, todos los modelos cuentan con sistema antigoteo y placa calefactora para mantener el café caliente, excepto el modelo ET351050 de KRUPS.
(6) Los modelos programables se apagan de manera automática después de 30 o 60 minutos de haber elaborado el café.