

LA MARZOCCO VULCANO ON DEMAND.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPESIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47.46.96.96.96
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO

Vulcano er et resultat av tett samarbeid mellom to suverene produsenter. La Marzocco har videreført designet fra 60-tallet og sammen med Mazzer laget en ny kvern basert på Mazzers modell Kony.

Trinnløs justering av malingsgraden via kraftig justeringsspak på høyre side, innebygd vifte reduserer varmegang og Mazzers tradisjonelle elektronikk for programmering av enkelt og dobbelt shot samt egen knapp for manuell start og stopp.

Kvernen har 63 mm koniske kniver.

	On Demand
Operation type	On Demand
Knivtype	Koniske
Hopper kapasitet	1.3 kg
Justering	Trinnløs
Diameter knivsett	63 mm (1 phase) / 67 mm (3 phase)
Hastighet (RPM)	420
Program. dose	Ja
Høyde (cm)	61
Bredde (cm)	25
Dybde (cm)	29.5
Vekt (kg)	21
Spenning (V)	110V / 220V / 240V(1 PHASE) 380V (3 PHASE)
Watts (W)	450

