

MAHLKÖNIG PEAK.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

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

Mahlkönig PEAK er et resultat av eksepsjonell kunnskap og ekspertise, og kombinerer beste funksjonalitet og de beste komponentene for en optimal smaksopplevelse.

Kvernen er spesielt designet for korrekt maling av spesialkaffe hvor målet er ekstremt høy ekstraksjon og mer intens smak og mer sødme i dine espressoshot.

Knivene er laget i høykvalitetsstål, konstruksjonen reduserer potensiell oppheting gjennom dobbel ventilasjon. Kvernen er designet for å oppnå mest mulig doseringsnøyaktighet.

Justerbar gaffel for alle størrelser av filterholder/ bajonett. Trinnløs justering av malingsgrad og et intuitivt brukergrensesnitt (OLED-display) hvor du blant annet kan observere kverntemperaturen. Redusert rpm (rounds per minute) på motor for å optimalisere stabil malingsgrad og redusert oppvarming.

Kvernen leveres med 80mm flate kniver.

Standard funksjoner

Grind On Demand

Designet for å forhindre kaffen i å oksidere og gir deg absolutt nymalt kaffe for hver servering. Selv under den høye hastigheten er knivene minimalt varmeledende og har lang levetid.

Elektronisk dosering

Tidsstyrt dosering leverer en konsistent mengde nymalt kaffe, kopp for kopp. Doseringen kan programmeres til å repetere din porsjonering.

Valgfrie funksjoner

Personlig farge

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).

Malingskapasitet	2.0-3.5 g / sek
Hopper kapasitet	1500 g
Dimensjoner (b x d x h)	9.5 x 21.7 x 12
Netto vekt	14 kg
Knivsett diameter	80 mm
Knivett materiale	støpt stål
Spenning / frekvens / fase	100-120 V / 220-240 V / 50/60 Hz / 1 ~
Rotasjoner per minutt	900 rpm 50 Hz / 1100 rpm 60 Hz