

MAHLKÖNIG E80 SUPREME.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

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

E80 Supreme er en ny referanse blant espressokverner. Kvernen er meget raskt og effektiv, og takler uanstrengt høy kapasitet hver dag.

Den nyutformede knivgeometrien og slipingene overgår selv de høyeste kravene, og muliggjør optimal ekstrahering for den beste smaksopplevelsen.

Mahlkönigs patenterte «Disc Distance Detection (DDD)» lar deg stille inn malingsgraden basert på den faktiske avstanden mellom knivene.

Kvernen holder lav temperatur til tross for rå ytelser, og den er støysvak.

Hurtighet og presisjon – det definerer den nye E80!

Kvernen har 80 mm flate kniver i spesialstål.

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.

Ekstrem hastighet med lav temperatur

Kraftfull motor med temperaturkontroll for stabil ytelse.

Malingskapasitet	ca 6-7 g / s
Hopper kapasitet	ca. 1800 g
Dimensjoner (b x d x h)	24 × 63 × 34 cm
Netto vekt	17,6 kg
Knivsett diameter	80 mm
Knivett materiale	spesialstål
Spenning / frekvens / fase	220-240 V // 50/60 Hz // 1 ~ // 700/700 W
Rotasjoner per minutt	1400 rpm 50 Hz
Max. nominell kraft	700/700 W