

MAZZER ROBUR S.



**ESPRESSO
SPESIALISTEN**

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

Mazzer Robur S er den nye referanse-kverna! Motor og kniver er de samme som på Robur, men utover det er alt nytt.

Robur S har funksjoner og egenskaper som tilfredsstiller de høyeste krav, og sørger for beste resultat på den nymalte kaffen før den skal brygges til et espressoshot. Den baserer seg på en modell introdusert i 2000, og 19 års erfaring har gitt grunnlaget for en ny kvern som viser vei.

Minimal «retention», ingen klumping, lav temperatur, justerbar holder til bajonetten og meget enkel rengjøring er noen av funksjonene som gjør Robur S til det beste verktøyet for en kresen barista.

Kvernen har 71 mm konikse kniver



Spesifikasjoner

Høy ytelse for travle kaffebarer - gjennomsnittlig hastighet er 5g per sekund.

Holder kaffen kjølig for å **bevare smak og aroma** takket være:

>> **Lav motorrotasjon.**

>> **Motor og kniver separert** og forbundet med belte for å redusere varmegang og påvirkning av kaffen.

>> **Doble vifter** for økt kjøling.

Justeringshjul plassert på siden av kvernen.

Lav **retention** redusert med 52%.

Stabil dosering.

Enkel rengjøring - tilgang til kvernhus uten at malingsgraden påvirkes.

Justerbar holder til bajonett.

Grind Flow Control - ny patent reduserer klumping og jevn fordeling av kaffe i bajonetten.

Kan kobles til Internett.

Nytt **elektronisk panel** med diverse funksjoner.

Kraft	800 Watt
Knivsett diameter	Ø 71 mm – 2 ¾ inches (ref. 186C)
Rotasjoner per minutt	420 r.p.m (50 Hz) / 500 r.p.m (60 Hz)
Bønneholder kapasitet	1,6 Kg (3,5 lbs)
Netto vekt	28 Kg (62 lbs)