

MAHLKÖNIG EKK43.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

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

Mahlkönig EK43 har blitt et ikon og en referansevern i spesialkaffebransjen siden Matt Perger vant World Brewers Cup Championship i 2012 og takket nettopp denne kvernen for seieren.

EKK43 er den doble utgaven av EK43 med to motorer og to knivsett. Det er den perfekte løsvectkvernen for deg som vil redusere «fines» og ønsker en særdeles jevn maling på kaffen. Det er også mulig å sette opp kvernen med to forskjellige knivsett; ett standard knivsett og knivsett spesiallaget for svært fin malingsgrad (Turkish).

Kvernene robuste konstruksjon og høye ytelse gjør den godt egnet for serveringssteder og kaffebrennerier som har en kompromissløs tilnærming til kvalitet.

Kvernen leveres med 96mm flate kniver.

Valgfrie funksjoner

Personlig Farge

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).

Valgfrie kniver

Kvernen kan leveres med tilpassede kniver (Regular, Espresso eller Turkish).

Malingskapasitet – fin til medium	900 - 1000 g/min
Hopper kapasitet	2 x 1500 g
Dimensjoner (b x d x h), cm	23 x 77 x 59 cm
Netto vekt	28 kg
Knivsett diameter	98 mm
Knivsett materiale	støpt stål
Spennning / frekvens / fase	220-240 V / 50/60 Hz / 100 V / 50 Hz / 115 V / 60 Hz
Rotasjoner per minutt	1740 @ 60 Hz
Motor effekt	1300 W
Overbelastningsvern	12 - 13 A
Farge	sølv, kobber, gull, grå-rød