

LA MARZOCCO SWIFT.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

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

Swift er den eneste kvernen som både kverner og tamper av seg selv. Uten svinn og uten søl.

Kaffemengden blir målt gjennom et volumetrisk doseringssystem; en konstruksjon og et design som forsikrer jevne og konsistente «kaffesenger» hver gang. Flate keramiske kniver forhindrer oppheting under kverningsprosessen.

Kvernen er kompatibel med alle La Marzocco espressomaskiner; ideel for travle steder med høyt volum og hvor konsistente resultater er en nøkkelfaktor.

En teknologi som vedlikeholder kvaliteten i koppen, shot etter shot, nesten uavhengig av hvem som bruker den.

Kvernen har 64 mm flate kniver i keramikk.

Standard funksjoner

Grind On Demand

Designet for å forhindre kaffen i å bli overopphetet. Selv under den høye hastigheten er de keramiske og flate knivene minimalt varmeledende og har lang levetid.

Volumetrisk Dosering

Mer presis enn tidsstyrt dosering. Volumetrisk dosering leverer en konsistent mengde nymalt kaffe, kopp for kopp.

Automatisk Tamping

Dette unike systemet tamper og polerer kaffepucken under konstant trykk (c.15 kilo), gjennom en fjærbelastet impeller.

Valgfrie funksjoner

Unik Farge*

Personlig farge på forespørsel (RAL kode må opplyses).

Swift	
Operation type	Automatisk
Knivtype	Keramikk, flat
Hopper kapasitet	1.8 kg x 2
Justering	Trinnløs
Diameter knivsett	64 mm
Hastighet (RPM)	N/A
Program, dose	Ja
Høyde (cm)	65.5
Bredde (cm)	35
Dybde (cm)	36
Vekt (kg)	31
Spennning (V)	110V / 220V
Watts (W)	550