

LA MARZOCCO VULCANO SWIFT.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

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

Inspirert av den prisvinnende 60-tallsmodellen, nå med integrert Swift teknologi!

Kaffemengden blir målt gjennom et volumetrisk doseringssystem; en konstruksjon forsikrer jevne og konsistente «kaffesenger» hver gang. Koniske kniver forhindrer opphetning 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.

Swift	
Operation type	Automatic
Burr type	Conical
Hopper capacity	1.5 kg
Grind adjustment	Stepless
Burr diameter	63 mm
Grinding speed (RPM)	420
Program. dose	Yes
Height (cm)	66.5
Width (cm)	24
Depth (cm)	29.5
Weight (kg)	27
Voltage (V)	110V / 220V / 240V(1 PHASE) 380V (3 PHASE)
Watts (W)	500

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).