

MAHLKÖNIG VTA6.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

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

VTA 6S er med sine store kniver og sin robuste motor Mahlkönigs mest kraftfulle butikk-kvern, og gir en ekstraordinær kaffekvalitet med presis og jevn maling.

Kvernen er som skapt for trafikkerte steder; oppheting blir aldri et problem takket være den integrert motorkjølingen (eller ytterligere ventilasjon som tilvalg).

VTA6 er utført i et klassisk Mahlkönig-design som symboliserer kvalitet og presisjon.

Kvernen kan leveres i to utgaver; med standard kvernverk eller med kniver som spesialiserer seg på svært fine malingsgrader.

Valgfrie funksjoner

Valgfrie kniver

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

Malingskapasitet – fin til medium	2500 - 2750 g/min
Hopper kapasitet	1000 g
Dimensjoner (b x d x h), cm	37 x 63 x 38 cm
Spenning / frekvenser	400V/50Hz
Motoreffekt	2100
Fas	3~
Knivsett diameter	120 mm
Netto vekt	42 Kg