

MAHLKÖNIG E80W GbS.

Bli en mester over konsistens og kaffekvalitet med den banebrytende teknologien til The Sync System. The Sync System er et samarbeid mellom Mahlkönig og La Marzocco som lar E80W Grind-by-Sync espressokvern automatisk justere malingsgrad via trådløs kommunikasjon til en tilkoblet La Marzocco espressomaskin med ABR*.

The Sync System kobler Mahlkönig Grind-by-Sync espressokvern til en La Marzocco espressomaskin (Linea PB ABR, GB5 ABR eller KB90 ABR) og synkroniserer sømløst via Mahlkönig Sync app og La Marzocco Pro mobil app. Systemet tillater trådløs kommunikasjon mellom kvernen og espressomaskinen og forsikrer at hvert espressoskudd er av høyeste kvalitet, reproduserbar på tvers av flere lokasjoner og for hvem som helst som bruker maskineriet. Ingen flere manuelle justeringer, bare fantastiske kvalitetsskudd hver eneste gang.

Hvordan fungerer The Sync System i praksis? Du legger inn ønsket oppskrift på kvernen, og systemet justerer seg automatisk for å nå dine mål. Systemet har kontroll over dose inn (kvern), yield ut (espressomaskin) og bryggetid. For å ha mest mulig konsekvente resultater anbefaler La Marzocco å bruke dette sammen med den automatiske tamperen Puqpress.

Tekniske spesifikasjoner av denne kvernen inkluderer en kraftig motor med aktiv temperaturkontroll, 80mm kniver i spesialstål og høypresisjons vektcelle for Grind-by-Weight teknologi. Kvernen gjør 1400 rpm på 50 Hz eller 1700 rpm på 60 Hz, og den har en bønnehopper kapasitet på omtrent 1800g. Kvernen har også en smart-algoritme som sikrer nøyaktig avstanden mellom knivene og et høyoppløselig display som gjør den lett å bruke.

SPESIFIKASJONER

Grind-by-Sync

Sky-aktivert elektronikk som kobles til en espressomaskin via The Sync System.

Brukervennlig interface

88.3mm høyoppløselig display med en bred visningsvinkel og brukervennlig grensesnitt gir klar tilbakemelding og kontrollen til baristaen for enkel operasjon.

Ekstrem hastighet med lav temperatur

Kraftfull motor med temperaturkontroll for stabil ytelse.

80mm diameter kniver i spesialstål

Bærekraft

Redusert kaffeavfall bidrar til en grønnere planet. Sync System-teknologien hjelper hele verdikjeden, fra utstyrs brukerne til brennerne, kaffeselgere, utstyrsleverandører og servicepartnere. Kvalitets kaffeøyeblikk lages bærekraftig gjennom ultra effektive- og samarbeidstiltak som optimaliserer kaffen og vannet brukt til å kverne og brygge med.

* Auto-Brew-Ratio (ABR) er et verktøy som hjelper deg å oppnå en mer konsekvent og pålitelig bryggeprosess. Den måler og justerer bryggeforholdene automatisk ved hjelp av presisjonsvekter integrert i spillbrettet på espressomaskinen. Vektene nullstilles hver gang du starter et brygg, og dermed får du den nøyaktige kontroll på espressoen du brygger. Vektene tåler vann, normal bruk og belastning.

Grind-by-Weight

Grind-by-Weight teknologi med høypresisjons vektcelle for sanntidskontroll av espressodosering.

Disc Distance Detection

En lasermåler mellom knivene gjør at man enkelt kan lese av den faktiske kverningsgraden, målt i mikroner. Dette gjør det enkelt å kalibrere kaffen, samt at man kan presist kopiere kverningsgrad fra kvern til kvern under høy belastning.

Farger

Polert aluminium, matt svart polert aluminium, matt svart & hvit. Andre farger etter forespørsel.

Justerbar og opplyst sjakt gir en ren og sentrert kaffeutgang

Tillegg

Bønnehopper 250g eller 1200g.

Behagelig og stillegående kverning



Malingskapasitet **

50 Hz: 6-7 g/s
60 Hz: 7-8 g/s

Hopper kapasitet

ca. 1800 g

Dimensjoner (b x d x h)

28,7 × 47,5 x 69,7 cm

Netto vekt

18 kg

Knivsett diameter

80 mm

Knivsett materiale

spesialstål

Spinning / frekvens / fase

230v 1fas

Rotasjoner per minutt

1400 rpm / 1700 rpm (60Hz)

Max. nominell kraft

600 W

Certifications

CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation

** Avhengig av kverningsmateriale og den valgte finhetsgraden. Alle målte verdier kommer fra laboratorieforhold. Andre elektriske spesifikasjoner tilgjengelig etter forespørsel. Kan endre seg uten forvarsel.