

MAZZER SUPER JOLLY V PRO



**ESPRESSO
SPESIALISTEN**

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



En moderne kvern som hyller den ikoniske stilen til Mazzer Jolly fra 1971. Utviklingen av designet, oppdatert med nye elegante linjer og pene former, gjør Mazzer Super Jolly V Pro til en moderne klassiker.

Dette er en førsteklasses kvern for små og mellomstore kafeer som jakter på kvalitet, holdbarhet og konsistente resultater. Den nye Super Jolly V Pro er enkel å bruke og full av funksjonalitet - en pålitelig venn til enhver barista.

Funksjoner:

Beskytter kaffebønnene dine mot temperatur eksponering og bevarer bønnens ferskbrente smak med det doble vifte kjølesystemet.

64 mm flate kniver av herdet høykarbonstål. Knivene har blitt rekonstruert for å redusere doseringstiden med 20%. Laget i Italia.

Lav retensjon for å spare tid og kaffe hver gang du endrer innstillingene.

Nye elektroniske funksjoner og med den valgfrie IoT funksjonen kan man koble seg til kvernen via internett og se data om bruken. IoT gir baristaen, kaffebrenneren eller bedriftseieren mer kontroll over kvern og bruk i hverdagen.

Maler kaffe uniformt og doserer jevnt for konsistente resultater.

93 % av kvernens vekt kommer fra materialer som rustfritt stål, aluminium, messing og kobber. Dette gjør at kvernen ikke bare er holdbar, men også enkel å resirkulere og miljøvennlig.

Kraft	350 Watt
Knivsett diameter	Ø 64 mm – 2 ½ inches (ref. 233M)
Rotasjoner per minutt	1400 r.p.m (50 Hz) / 1600 r.p.m (60 Hz)
Bønneholder kapasitet	1,1 Kg (2,4lbs)
Netto vekt	15 Kg (33 lbs)
Bredde	207 mm – 8 ¼ inches
Dybde	255 mm – 10 inches
Høyde	595 mm – 2 3½ inches

