

MAHLKÖNIG E80 SUPREME.

E80 Supreme er en ny referanse blant espressokverner. Kvernen er meget raskt og effektiv, og takler uanstrengt høy kapasitet hver dag.

Den nyutformede knivgeometrien og slipingen muliggjør ekstraksjon på et nytt nivå og gir utrolig velbalanserte og rentsmakende espressoshot - og det på bare ca 2,5 sekunder for et dobbelt shot! Mahlkönigs patenterte «Disc Distance Detection (DDD) lar deg stille inn malingsgraden basert på den faktiske avstanden mellom knivene, ved hjelp av en lasermåler mellom knivene. Kvernen holder lav temperatur til tross for rå ytelse, og den er støysvak. Hurtighet og presisjon definerer den nye E80!

SPESIFIKASJONER

Grind On Demand

Kvernen doserer nymalt kaffe rett i bajonetten, for å sikre ferskest mulig kaffe og hindre oksidering. Kvernen har aktiv kjøling og hindrer at kaffen blir overopphetet, selv under høy belastning.

Disc Distance Detection

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

Ekstrem hastighet med lav temperatur

Kraftfull motor med temperaturkontroll for stabil ytelse.

Elektronisk dosering

Tidsstyrt dosering leverer en konsekvent mengde nymalt kaffe, kopp for kopp.

Malingskapasitet	ca 6-7 g / s
Hopper kapasitet	ca. 1800 g
Dimensjoner (b x d x h)	24 x 34 x 63 cm
Netto vekt	17,6 kg
Knivsett diameter	80 mm
Knivett materiale	spesialstål
Spenning / frekvens / fase	230v 1 fase
Rotasjoner per minutt	1400 rpm
Max. nominell kraft	700 W

