

MAZZER MAJOR VP.



**ESPRESSO
SPESIALISTEN**

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

Mazzer Major VP kombinerer banebrytende elektronikk med baristafokusert design.

Kvernen maler et shot på ca. 4 sekunder, og er et godt valg for travle kaffebarer.

Major VP er den raskeste kvernen i V-linjen. Med kvernens innovative teknologier tillater den høyere malingshastighet med lavere omdreininger per minutt. På grunn av den asynkrone motoren med høyt dreiemoment er Major VP designet for å kverne store mengder kaffe uten at kvernen overoppheter. Den lave omdreiningsmotoren gir mindre støy og lengre levetid for kvernen og dens komponenter.

Major VP kommer med røde anodiserte detaljer, har IoT-funksjonalitet for bedre kontroll over kvernen, Memory Track System og leveres med 83mm flate kniver.

Kraft	650 Watt
Knivsett diameter	Ø 83 mm
Rotasjoner per minutt	900 (50Hz) r.p.m. 1080 (60Hz) r.p.m.
Bønneholder kapasitet	1.6 kg
Netto vekt	21 kg
Dimensjoner (HxBxD)	681mm x 252mm x 292mm
Fargevalg	Hvit, matt svart, matt grå, rustfritt stål, polert aluminium

Funksjoner og Spesifikasjoner

Høykarbon stålkniver

Skreddersydde 83mm flate kniver av eksklusivt stål som gir raskere kverning og lengre levetid. Stålkvaliteten reduserer temperaturpåkjenningen på knivene og sikrer en jevnere størrelse på kverningen.

Høyeffektiv

Takket være den nyutviklede motoren med høyt dreiemoment og lav RPM er Major VP konstruert for å kunne kverne store volumer uten overoppheting.

Saktegående motor

Major VP kombinerer styrke og ømfintlighet gjennom innovative teknologier som tillater høye kverningshastigheter, men med lav RPM (rotasjon pr. minutt)

Enkel rengjøring

Enkelt å rengjøre uten å miste kverningsgraden.

Grind Flow Control System

System som reduserer statisk elektrisitet og motvirker klumper.

On-Demand

Kvern uten å måtte holde portafilteret, kvernen aktiveres av portafilteret.

