



ESPRESSOMÜHLE | ESPRESSO GRINDER

E65S



## E65S



Die E65S erfüllt die modernsten Ansprüche der globalen Kaffeespezialitätenbranche mit einer perfekten Synergie aus bewährter erstklassiger Espressovertmahlungstechnologie und zukunftsweisenden Features. Der „König der Mühlen“ hat sein neues Modell mit einem multifunktionalen Controller, innovativen Icon-Menü sowie Speicheroptionen für bis zu 6 individuell programmierbarer Rezepte ausgestattet. Durch den neuen leistungsstarken Motor meistert die Mühle problemlos eine hohe tägliche Auslastung. Der schlanke Korpus aus erstklassigen Komponenten und Beschichtungen im trendigen Multicolor-Design begeistert mit seinem hochwertigen „Look and Feel“. Zudem erfreut die E65S nicht nur das Auge: Der optimierte Vermahlungssound sorgt für das leiseste und angenehmste Vermahlungsgeräusch, das eine Espressomühle jemals geboten hat. Die E65S ist die perfekte Wahl für Coffeeshops und Restaurants.

The E65S is the perfect synergy of proven premium espresso grinding technology and pioneering features, designed to meet the modern demands of coffee professionals around the globe. "The King of Grinders" has equipped the new model with a multifunctional push-& turn button, an innovative icon menu and presets for up to 6 individually programmable recipes. The modern slim body with a cutting-edge multi-color design features first class components and coatings for a premium look and feel. But its design pleases more than just the eye: the E65S produces the most pleasant and silent grinding, while its overall construction is robust and well prepared to sustain high workloads. The perfect choice for coffee shops and restaurants.

## TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Bestellnummer Order code	ME 65 2.4B
Spannung // Frequenz // Phasen // Nennaufnahme Voltage // frequencies // phases // nominal power	220-240 V // 50/60 Hz // 1~ // 440 W 110-127 V // 60 Hz // 1~ // 580 W 100 V // 50/60 Hz // 1~ // 510 W
Leerlaufdrehzahl Idle speed	1400 rpm (50 Hz) 1700 rpm (60 Hz)
Mahlscheibendurchmesser Burr diameter	65 mm
Mahlscheibenmaterial Burr material	Spezialstahl   Special steel
Mittlere Mahlleistung* Average grinding capacity*	4-7 g/s
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters Bean hopper capacity	ca.   approx. 1200 g
Abmessungen (B x H x T) Dimensions (w x h x d)	19.5 x 58.3 x 28.3 cm
Verpackungsmaße (B x H x T) Dimensions of packing (w x h x d)	69.7 x 28.7 x 44.5 cm
Nettogewicht Net weight	11.2 kg
Bruttogewicht Gross weight	12.7 kg
Zertifizierungen Certifications	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
Normen Standards	Konform mit   Conforms to IEC/EN 60335-1 ausgenommen   except IPX1 IEC/EN 60335-2-64 ausgenommen   except IPX1 Zertifiziert gemäß   Certified to Standard ANSI/UL 763 CSA C22.2 No. 195 NSF/ANSI 8
Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage) Standard colors (Other colors on request)	Aluminium poliert, Schwarz matt Polished aluminum, matte black Aluminium poliert, Schwarz & Weiß matt Polished aluminum, matte black & white
<b>SONDERAUSSTATTUNG SPECIAL EQUIPMENT</b>	Bohnenbehälter ca. 250 g oder ca. 1800 g Bean hopper approx. 250 g or approx. 1800 g

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Bewährte Premiummahlscheiben für ein großartiges Geschmackserlebnis
- Innovatives Icon-Menü für intuitive Bedienung
- Bis zu 6 Rezepte voreinstellbar
- Multifunktionaler Dreh-/Drück-Knopf
- Modernes schlankes Design
- Leises Vermahlungsgeräusch
- Schnelle, stufenlose und einhändige Mahlgradeinstellung mit unabhängiger Arretierung
- An Siebträgerdurchmesser anpassbarer und abnehmbarer Auslauf
- Bohnenbehälter mit erhöhter Widerstandsfähigkeit
- Universelle, robuste Siebträgerauflage

## KEY FEATURES

- Proven premium burrs featuring a great taste experience
- Innovative icon menu for intuitive operation
- Up to 6 recipes programmable
- Multifunctional push-& turn button
- Modern slim design
- Near-silent grinding
- Quick, stepless and single-handed grind adjustment with independent locking mechanism
- Adjustable and removable spout to fit any portafilter
- Bean hopper with enhanced durability
- Universal, robust portafilter holder

