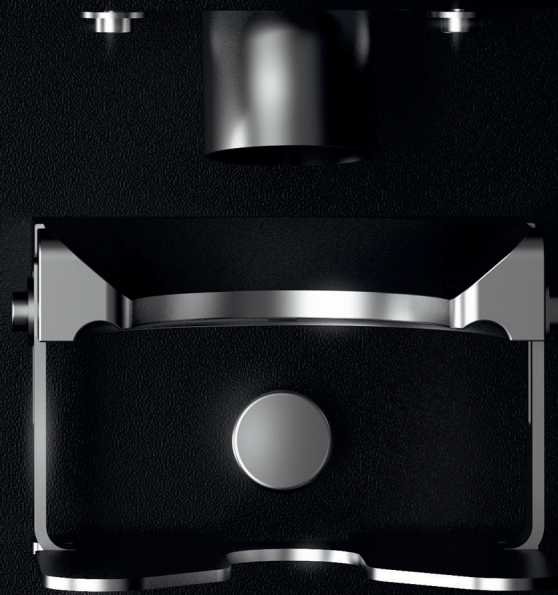
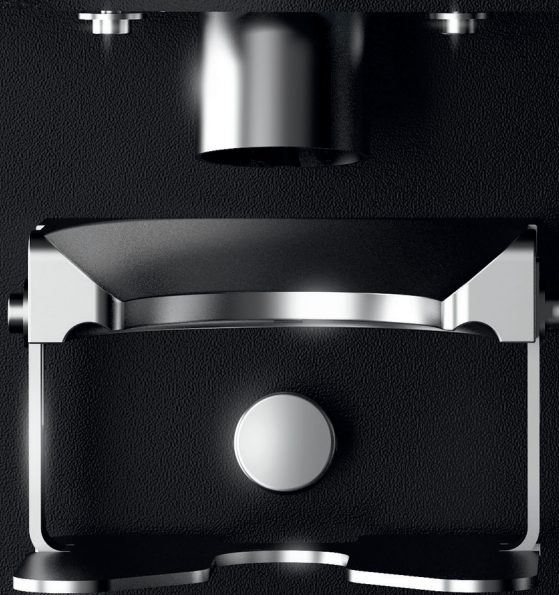


GRIND ON DEMAND



ESPRESSOMÜHLE | ESPRESSO GRINDER

K30 TWIN



K30 TWIN

Spannung // Frequenz // Phasen Voltage // frequencies // phases	100-127 V // 50/60 Hz // 1~ 220-240 V // 50/60 Hz // 1~
Leerlaufdrehzahl Idle speed	1350 rpm (50 Hz) 1650 rpm (60 Hz)
Mahlscheiben-Durchmesser Grinding disc diameter	2 x 65 mm 2 x 2.56 in
Mahlscheiben-Material Grinding disc material	Spezialstahl Special steel
Mittlere Mahlleistung* Average grinding capacity*	2 x ca. 4 g / s
Trichterinhalt Hopper capacity	2 x ca. 800 g 2 x ca. 1.76 lb
Max. Nennaufnahme Max. nominal power	2 x 850 W
Abmessungen (B x H x T) Dimensions (w x h x d)	37 x 56 x 30 cm
Verpackungsmaße (B x H x T) Dimensions of packing (w x h x d)	45 x 37 x 58 cm
Nettogewicht Net weight	26 kg
Bruttogewicht Gross weight	29 kg
Zertifizierung Certifications	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation Weitere auf Anfrage Additional on request
Normen Standards	EC / EN 60335 - 1 IEC / EN 60335-2-64 Conforms to Std. ANSI / UL 763 Certified to CAN / CSA Std. CSA-C22.2 No. 195 NSF / ANSI 8
Standardfarben Standard colours	Silber & schwarz hochglanz Silver & black highgloss Schwarz-matt-feinstruktur Matt black finestructure Weiß-matt-feinstruktur Matt white finestructure

SONDERAUSSTATTUNG

- Siebträgerauflage schmal (Dalla Corte)
- Siebträgerauflage angewinkelt (La Marzocco)

SPECIAL EQUIPMENT

- Portafilter holder narrow (Dalla Corte)
- Portafilter holder angled (La Marzocco)

*Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen.
Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

*Depends on the grinding goods and the chosen degree of fineness | All measured values under laboratory conditions.
Other electric specifications available on request | Subject to change without prior notice.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Circa 30 % Platzeinsparung gegenüber zwei einzelnen K30 Espressomøhlen
- Grind-on-demand: Frische aromaschonende Portionsvermahlung direkt in den Siebträger
- Stufenlose Mahlgradverstellung
- Ventilation für kühlere Vermahlung
- Beleuchtetes Display

KEY FEATURES

- Saves approximately 30% space compared to two single K30 espresso grinders
- Grind-on-demand: Fresh aromasaving portion grinding directly into the portafilter
- Stepless grind adjustment
- Ventilation for cooler grinding
- Illuminated display



COMPANY OF THE HEMRO GROUP

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG | Tilsiter Straße 142 | 22047 Hamburg
Tel.: +49 40 - 69 69 40-0 | Fax: +49 40 - 696 940 45 | office@mahlkoenig.de | www.mahlkoenig.de