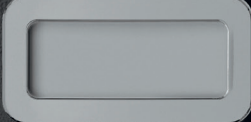




0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



GRIND ON DEMAND



ESPRESSOMÜHLE | ESPRESSO GRINDER

K30 VARIO ^{AIR}



K30 VARIO AIR

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	65 mm 2.56 in
Mahlscheiben-Material Grinding disc material	Spezialstahl Special steel
Mittlere Mahlleistung* Average grinding capacity*	ca. 4 g / s
Trichterinhalt Hopper capacity	ca. 1500 g 3.31 lb
Max. Nennaufnahme Max. nominal power	850 W
Abmessungen (B x H x T) Dimensions (w x h x d)	24 x 55 x 32 cm
Verpackungsmaße (B x H x T) Dimensions of packing (w x h x d)	57 x 30 x 37 cm
Nettogewicht Net weight	13 kg
Bruttogewicht Gross weight	15 kg
Zertifizierung Certifications	CE, CB, ELT Safety, ETL Sanitation
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 & Anthrazit Silver & anthracite Schwarz-matt-feinstruktur Matt black finestructure Weiß-matt-feinstruktur Matt white finestructure

SONDERAUSSTATTUNG

- Siebträgerauflage schmal (Dalla Corte)
- Siebträgerauflage angewinkelt (La Marzocco)
- Mittl großer Trichter (Fassungsvermögen 800 g)
- Kleiner Trichter (Fassungsvermögen 500 g)

SPECIAL EQUIPMENT

- Portafilter holder narrow (Dalla Corte)
- Portafilter holder angled (La Marzocco)
- Medium hopper (capacity 800 g / 1.76 lb)
- Small hopper (capacity 500 g / 1.10 lb)

*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

- Grind-on-demand: Frischearomaschonende Portionsvermahlung direkt in den Siebträger
- Freihändige Bedienung: Mühle startet automatisch bei Einsetzen des Siebträgers
- Präzisionsmahlscheiben aus verschleißfestem Stahl
- Stufenlose Mahlgradverstellung
- Elektronisch gesteuerte Ventilation für höhere Auslastungen und kühlere Vermahlung
- Elektronische Steuerung für exakte und gleichbleibende Dosierung
- Wahltasten für Ein- oder Zwei-Tassen-Dosierung
- Gewinner des Red Dot Design Awards
- Beleuchtetes Display

KEY FEATURES

- Grind-on-demand: Fresh aromasaving portion grinding directly into the portafilter
- Hands-free operation: grinder starts automatically when inserting the portafilter
- Precision grinding discs made out of wear-resistant steel
- Stepless grind adjustment
- Electronical controller for exact and consistent dosage
- Electronically controlled ventilation for higher daily workloads and cooler grinding
- Push-buttons for single- and double-shot dosage
- Red Dot Design Award winner
- 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