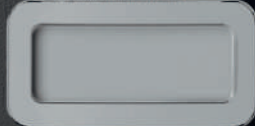




0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



GRIND ON DEMAND



ESPRESSOMÜHLE | ESPRESSO GRINDER

K30 VARIO ^{AIR}



K30 VARIO AIR

Die K30 Vario Air verfügt über unsere bewährte Vermahlungstechnologie und eine aktive Kühlung, um hohe tägliche Auslastungen zu meistern. Der Klassiker ist mit dem On-Demand-Prinzip für bedarfsbezogene Vermahlung und mit programmierbaren Druckknöpfen für Einzel- und Doppeldosierungen ausgestattet und gewährleistet mit einer stufenlosen Mahlgradeinstellung die perfekte individuelle Einstellung für Ihre Espressobohnen.

The K30 Vario Air features our proven grinding technology and active cooling to handle high daily workloads. This classic is equipped with the grind on demand principle for hands-free operation, programmable push buttons for single and double doses as well as with a stepless grind adjustment to ensure the perfect setting to match your espresso beans.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz // Phasen 220-240 V // 50/60 Hz // 1~
Voltage // frequencies // phases 100-127 V // 50/60 Hz // 1~

Leerlaufdrehzahl 1350 rpm (50 Hz)
Idle speed 1650 rpm (60 Hz)

Mahlscheibendurchmesser 65 mm
Burr diameter

Mahlscheibenmaterial Spezialstahl | Special steel
Burr material

Mittlere Mahlleistung* ca. 4 g/s
Average grinding capacity*

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters ca. 1500 g
Bean hopper capacity

Max. Nennaufnahme 850 W
Max. nominal power

Abmessungen (B x H x T) 24 x 55 x 32 cm
Dimensions (w x h x d)

Verpackungsmaße (B x H x T) 57 x 30 x 37 cm
Dimensions of packing (w x h x d)

Nettogewicht 13 kg
Net weight

Bruttogewicht 15 kg
Gross weight

Zertifizierungen CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
Certifications

Normen IEC/EN 60335-1
Standards IEC/EN 60335-2-64
Konform mit | Conforms to Standard ANSI/UL 763
Zertifiziert gemäß | Certified to CAN/CSA std. CSA-C22.2 No. 195
NSF/ANSI 8

Standardfarben Feinstruktur, Schwarz matt | Finestructure, matte black
Standard colors Feinstruktur, Weiß matt | Finestructure, matte white
Silber & Anthrazit | Silver & anthracite

Bohnenbehälter (Accessoires) ca. 500 g | ca. 800 g
Bean hopper (accessories)

SONDERAUSSTATTUNG

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

SPECIAL EQUIPMENT

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

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Grind-on-Demand: Frische aromaschonende Portionsvermahlung direkt in den Siebträger
- Freihändige Bedienung: Mühle startet automatisch bei Einsetzen des Siebträgers
- Präzisionsmahlscheiben aus verschleißfestem Stahl
- Stufenlose Mahlgradeinstellung
- Elektronische Steuerung für exakte und gleichbleibende Dosierung
- Elektronisch gesteuerte Ventilation für höhere Auslastungen und kühlere Vermahlung
- Wahlkosten 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 burrs 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



* Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad. | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen.
Depends on the grinding goods and the chosen degree of fineness. | All measured values under laboratory conditions.

Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Other electric specifications available on request. | Subject to change without prior notice.