



LADENMÜHLE | MOULIN BOUTIQUE

EK43



EK43

Spannung // Frequenz // Phasen Tension / Fréquences / Phases	100-120 V // 50 Hz // 1~ 100-120 V // 60 Hz // 1~ 200-240 V // 50 Hz // 1~ 200-240 V // 60 Hz // 1~
Leerlaufdrehzahl Vitesse au ralenti	1450 rpm (50 Hz) 1760 rpm (60 Hz)
Mahlscheiben-Durchmesser Diamètre des meules	98 mm 3.86 in
Mahlscheiben-Material Matériau des meules	Hartgussstahl Acier coulé
Mittlere Mahlleistung* Capacité moyenne de broyage*	ca. 25 g / s
Trichterinhalt Capacité de la trémie	ca. 1500 g ca. 3.31 lb
Max. Nennaufnahme Puissance nominale maximale	1300 W
Abmessungen (B x H x T) Dimensions (L x H x P)	23 x 77 x 41 cm
Verpackungsmaße (B x H x T) Dimensions (L x H x P)	37 x 67 x 55 cm
Nettogewicht Pods net	26 kg
Bruttogewicht Poids total	30 kg
Zertifizierung Certifications	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
Normen Normes	IEC/EN 60335-1 IEC/EN 60335-2-64 ANSI / UL 763 ANSI / NSF 8 CSA-C22.2 No. 195
Standardfarben Couleurs standard	Schwarz-matt-feinstruktur Noir mat Weiß-matt-feinstruktur Blanc mat Kupfer Cuivre

SONDERAUSSTATTUNG

- Mahlscheiben und Vorbrecher für Getreide oder für andere Mahlgüter
- Spezial-Mahlscheiben und Vorbrecher für türkisch-feine Vermahlung

SPECIAL EQUIPMENT

- Meules de broyage et pré-broyeur pour les grains ou autres produits à moudre.
- Meules de Broyage spéciales et pré-broyeur pour une mouture très fine à la turque.

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

*Dépend des produits à broyer et du degré de finesse choisi. Toutes les valeurs ont été mesurées en laboratoire.
D'autres spécifications électriques disponibles sur demande. Sous réserve de modifications sans préavis

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Dank herausragender Partikelgrößenverteilung sind hohe Extraktionsraten für den besten Geschmack möglich
- Premium Hartguss-Mahlscheiben
- Robuste Mühle mit hoher Mahlleistung
- Vielseitiger Einsatz: Filter-, Espresso-, oder türkisch-feine Vermahlung
- Vermahlung anderer Mahlgüter wie Gewürze, Getreide, Mohn und Leinsaat mit individuellen Mahlscheiben möglich
- Einfache und präzise Mahlgradeinstellung

KEY FEATURES

- Homogénéité exceptionnelle de la mouture*
- Garantit des taux d'extraction élevés et un goût en tasse optimal.
- Meules de broyage en acier coulé premium
- Mécanisme de broyage durable et efficace.
- Grande capacité de broyage pour diverses applications.
- Convient pour le café filtre, l'espresso ou la mouture fine à la Turque.
- Capable de moudre des épices, des grains, des graines de pavot et des graines de lin avec à l'aide de meules spéciales.
- Réglage facile et précis de la mouture pour une meilleure constance des résultats

