

11 - 13

MÉTHODES DOUCES



20

INFUSION À FROID



GUATEMALA

Recommandations de réglages



LADENMÜHLE | MOULIN BOUTIQUE

GUATEMALA



GUATEMALA



Mahlkönig präsentiert die neue Version der beliebten Guatemala Kaffeemühle. Der Klassiker überzeugt mit seinen bewährten technischen Details, den hochwertigen Mahlscheiben und gleicher Bohnenbehälterkapazität und zudem mit seinem frischem neuen Look. Das Design der neuen Guatemala passt perfekt in das Ambiente moderner Coffeeshops.

Mahlkönig présente une version repensée du populaire broyeur Guatemala pour les boutiques. Le classique a subi un relooking tout en conservant les mêmes spécifications techniques éprouvées, telles que les meules et la capacité du réservoir de grains. Cependant, le design du nouveau Guatemala a été repensé pour s'adapter parfaitement au style des Coffee shops modernes d'aujourd'hui.

TECHNISCHE DETAILS DÉTAILS TECHNIQUES

Spannung // Frequenz //	220-240 V // 50/60 Hz //	1~ // 1100 W
Phasen // Nennaufnahme	100-127 V // 60 Hz //	1~ // 1100 W
Voltage // Fréquences //	100 V // 50/60 Hz //	1~ // 1100 W
Phases // Puissance nominale		

Leerlaufdrehzahl	2900 rpm (50 Hz)
Régime à vide	3500 rpm (60 Hz)

Mahlscheibendurchmesser	71 mm
Diamètre des meules	

Mahlscheibenmaterial	Spezialstahl Acier spécial
Matériau des meules	

Mittlere Mahlleistung*	ca. 800-900 g/min
Capacité moyenne de broyage*	

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters	ca. 900 g
Capacité de la trémie	

Abmessungen (B x H x T)	22 x 62 x 33 cm
Dimensions (l x h x p)	

Verpackungsmaße (B x H x T)	47 x 30 x 70 cm
Dimensions de l'emballage (l x h x p)	

Nettogewicht	28 kg
Poids net	

Bruttogewicht	30 kg
Poids brut	

Zertifizierungen	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
Certifications	

Normen	Konform mit Conforme à
Standards	IEC/EN 60335-1
	IEC/EN 60335-2-64
	Zertifiziert gemäß Certifié
	UL 763
	CSA C22.2 No. 195
	NSF/ANSI 8

Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage)	Schwarz matt
Couleurs standards (Autres couleurs sur demande)	Noir mat

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Optimal für den Betrieb in Shops, Röstereien und im Labor geeignet
- Nahezu rückstandsfreie Vermahlung durch vertikal positionierte Mahlscheiben
- Auslauf mit Metall-Abklopfper und Tüthenhalter für einen festen Sitz der Kaffeetüten
- Höhenverstellbarer und abnehmbarer Tisch für eine flexible Positionierung eines Mahlgutbehälters oder einer Tüte
- Empfehlungen für den richtigen Mahlgrad sind auf der Mühle gekennzeichnet

CARACTÉRISTIQUES CLÉS

- Optimal pour une utilisation en boutiques, en torréfactions et laboratoires
- Broyage presque sans résidus grâce aux meules verticales
- Sortie avec un marteau en métal et pince pour sac, offrant une prise parfaite du sac de café
- Table réglable en hauteur et amovible pour un positionnement flexible du récipient à café moulu ou du sac
- Recommandation des réglages de mouture étiquetée sur le broyeur.



* Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad. | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen.
Dépend des produits à moudre et du degré de finesse choisi. Toutes les valeurs mesurées sont effectuées dans des conditions de laboratoire

Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Autres spécifications électriques disponibles sur demande. Sous réserve de modifications sans préavis.