

BROYEUR CHR | HORECA GRINDER

K30 Twin Espresso Grinder

„Moulu-sur-Demande“



K30 Twin



The professional art of grinding
since 1924

K30 Twin Espresso Grinder

Moulu-sur-Demande:

- dose fraîchement moulue
- aucune perte d'arômes de café

Dosage:

- minuterie électronique
- programmation variable
- simple et double capture en préselection
- temps de broyage environ 2 secondes pour un espresso simple de 7g
- compteur de dose

Utilisation:

- Le broyeur démarre automatiquement lorsque vous insérez le porte-filtre
- utilisation mains-libres
- utilisation parallèle des deux moulins
- Réglage progressif de la granulométrie
- compteurs électroniques
- ventilateur pour chaque broyeur
- menu de logiciel en 5 langues
- alarme de signalisation et de mémorisation
- logiciel protégé par code PIN pour les paramètres et fonctionnement

Conception:

- assemblage modulaire
- afficheur rétroéclairé
- différents coloris sur demande
- surface compacte approx. 30% par rapport à deux moulins conventionnels
- nettoyage facile
- trémies individuelles de 750 g chacune
- tasseur statique

Grind-on-Demand:

- freshly ground portion grinding
- no loss of aroma or coffee

Portioning:

- electronically controlled (timer)
- variable programming
- single and double shot preselection
- grinding time approx. 2 seconds for a single espresso of 7 gram
- shot counter

Operation:

- grinder starts automatically when inserting the port-a-filter
- hands-free operation
- parallel operation of both grinders
- stepless grind adjustment
- electronic shot counters
- fan for each grinder
- software menu in five languages
- alarm signaling and saving
- PIN-protected software for settings and service

Design:

- modular build-up
- illuminated operating display
- different colours and branding on request
- space-saving approx. 30% compared to two conventional grinders
- easy cleaning
- separate hoppers of 750 g each
- static tamper

Typ: K30 Twin

| FICHE TECHNIQUE | | TECHNICAL DATA | |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Débit de mouture | 2 x ca. 3,6 - 4,8 g/sec | 2 x approx. 3.6 - 4.8 g/sec | Grinding capacity |
| Capacité trémie | 2 x 750 g | 2 x 1.8 lbs | Hopper capacity |
| Dimensions (l x h x p) | 37 x 56 x 30 cm | 14.6 x 22 x 11.8 inch | Dimensions (w x h x d) |
| Tension / Fréquence / Phase | 200-230 V / 50/60 Hz | 200-230 V / 50/60 Cy | Voltage / frequency |
| | 240 V / 50 Hz | 240 V / 50 Cy | |
| | 100-115 V / 50/60 Hz | 100-115 V / 50/60 Cy | |
| Consommation électrique | 4,8 - 9,5 A | 4.8 - 9.5 A | Current consumption |
| Puissance électrique | 960 - 1668 W | 960 - 1668 W | Power consumption |
| Vitesse de rotation | 1420 t/mn @ 50 Hz | 1420 rpm @ 50 Cy | Rotations / minute |
| | 1640 t/mn @ 60 Hz | 1640 rpm @ 60 Cy | |
| Diamètre des meules | 2 x 65 mm | 2 x 2.56 inch | Grinding disc diameter |
| Poids net | 26 kg | 57.3 lbs | Net weight |