F64EVO NERO

Automatyczny młynek do kawy F64EVO NERO

Wyposażenie kawiarni > Młynki do kawy







Opis

- profesjonalny włoski automatyczny młynek do kawy
- system pojedynczej dawki, możliwość samodzielnego określania pojedynczych lub podwójnych doz, dodatkowo możliwość manualnego ustawienia ilości kawy
- precyzyjna regulacja mielenia: za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła
- płaskie żarna wykonane ze stali nierdzewnej, **średnica 64mm**
- uchwyt na kolbę z gumowymi **antypoślizgowymi nakładkami**
- automatyczne mielenie kawy prosto do kolby
- duży i czytelny dotykowy wyświetlacz z technologią **CapSense**
- licznik kaw dzienny, tygodniowy
- funkcja automatycznego mielenia poprzez dociśnięcie kolbą **czujnika** znajdującego się tuż pod wylotem ziaren kawy
- informacja dokładnej dacie, godzinie oraz czasie mielenia poszczególnej dozy
- model F64EVO przeznaczony do intensywnego użytku, wersja wyposażona w **wentylator chłodzący żarna**, co umożliwia osiągnięcie dużej prędkości przemiału
- obudowa lakierowana na kolor czarny, na zamówienie dostępne inne kolory
- ergonomiczny metalowy włącznik/wyłącznik młynka
- wyjmowana głowica ułatwiająca czyszczenie

Parametry techniczne

wymiary zewnętrzne [mm]	**230x615x270**
pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	**1,5**
prędkość [obr./min]	**1350-1550**
średnica żaren [mm]	**64**
moc [kW]	**0,35**
zasilanie [V]	**230**
waga [kg]	**13**

Dlaczego warto wybrać młynek do kawy Resto Quality F64E EVO?

- Jest to w pełni profesjonalny młynek żarnowy wyprodukowany w Włoszech.
- Młynek podaje zawsze idealną dawkę świeżo zmielonej kawy.
- Urządzenie przeznaczone do miejsc o dużej przepustowości.
- Posiada wentylator, który chłodzi żarna, aby kawa mielona była w idealnych warunkach.
- Posiada mikrometryczną regulację żaren.



- Solidna stalowa obudowa pomalowana na jeden z 7 kolorów do wyboru.
- Niezawodny i bardzo prosty w obsłudze.
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski.

Do pobrania

Instrukcja obsługi

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.