

Tranquilo II

Młynek do kawy | żarnowy | Tranquilo II

Wyposażenie kawiarni > Młynki do kawy



Opis

- profesjonalny automatyczny młynek do kawy z mieleniem pośrednim do pojemnika
- precyzyjna regulacja mielenia za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła
- wyposażony w **stalowe żarna o średnicy 60 mm**
- odporny na wibrację, hermetycznie zamykany dozownik na mieloną kawę zintegrowany z obudową młynka
- ergonomiczny uchwyt dozowania kawy ze zbiornika
- dozownik mielonej kawy wyposażony w uszczelkę (zapewnia doskonałe przyleganie tyłki ekspresu podczas dozowania porcji kawy)
- możliwość dozowania pojedynczej dawki od 5g do 10g
- system wentylacji
- dźwignia dozownika kawy zmielonej: przesuwana prawo/lewo
- zintegrowany tamper do ubijania kawy
- pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału, z systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy, z możliwością mycia w zmywarce w temperaturze 90°C
- korpus młynka pokryty materiałem odpornym na zarysowania, wykonany z trwałego tworzywa
- dostępne kolory: szary, czarny

Parametry techniczne

wymiary zewnętrzne [mm]	170x340x410
pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	0,5
pojemność dozownika na kawę mieloną [kg]	0,3
prędkość [obr./min]	1300-1600
średnica żaren [mm]	60
moc [kW]	0,27
zasilanie [V]	230
waga [kg]	6

Dlaczego warto wybrać młynek do kawy Resto Quality z linii Manual?

- Jest to w pełni profesjonalny młynek żarnowy wyprodukowany w Hiszpanii.
- Niezawodny i bardzo prosty w obsłudze.
- Posiada mikrometryczną regulację żaren.
- Uchwyt dozowania kawy można przestawić na prawą lub lewą stronę w zależności od preferencji.
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski.



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

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.