

PRODUKTDATENBLATT

BISTRO ONE

BISTRO ONE profi

Professional Premium

Caldororo

coffee competence center



„Profimühle“

Serienausstattung

Grind-on-Demand:

- aromafrische Portionsvermahlung direkt in den Siebträger

Dosierung:

- elektronisch gesteuert (Timer)
- variabel programmierbar
- Mahldauer weniger als 2 Sekunden für einen einzelnen Espresso mit 7 Gramm

Bedienung:

- Mühle startet automatisch bei Einschub des Siebträgers
- „hands-free“ Bedienung

Design:

- ausgezeichnet mit dem Red-Dot-Designpreis 2005
- modulare Bauweise
- beleuchtetes Display
- verschiedene Farbvarianten und Beschriftung auf Anfrage
- Trichteradapter für individuelle Behälter erhältlich

Bistro One

- 21 Mahlgradeinstellungen
- elektronische Dosierung über die Zeit

Bistro One profi

- stufenlose Mahlgradeinstellungen
- elektronische Dosierung über die Zeit

Technische Daten

Mahlleistung	ca. 3,6 - 4,8 g/sek
Trichterinhalt	ca. 1500 g
Abmessungen (B x H x T)	24 x 55 x 32 cm
Spannung / Frequenz	200-230 V / 50/60 Hz
Stromaufnahme	max. 2,4 - 4,7 A
Leistungsaufnahme	Ø 470 - 850 W
Stand-by Betrieb	< 1 W
Umdrehungen / Minute	1420 - 1640 U/min
Mahlscheiben-Durchmesser	65 mm
Netto-Gewicht	13 kg

Zusatzausstattung

Interface 1)	Anbindung an externes Kassensystem
RFID System 2)	Zur Bindung der Mühle an einen vorgegebenen Kaffee
Farbl. Anpassung	Dekoring und Dekobleche
10 Dosierungen	Voreinstellung von bis zu 10 versch. Dosierungen
Lüfter	Lüfter für die Mühle
Dosenadapter	

1) Interface nicht kombinierbar mit RFID-System

2) RFID-System nicht kombinierbar mit Interface

Caldoro GmbH
Gewerbepark Süd 5
A-6330 Kufstein, Austria
Telefon: +43 5372 61100
Fax: +43 5372 61100 90
Email: office@caldoro.com
www.caldoro.com



Vers. 03/2016
Irrtümer und Änderungen vorbehalten