

PRODUKTDATENBLATT

BISTRO TWO

Professional Premium

Caldoro

coffee competence center



„Doppelte Profimühle“

Serienausstattung

Grind-on-Demand:

- aromafrische Portionsvermahlung
- kein Aroma-/Kaffeeverlust

Dosierung:

- elektronisch gesteuert (Timer)
- variabel programmierbar
- einfacher oder doppelter Espresso wählbar
- Mahldauer weniger als 2 Sekunden für einen einfachen Espresso mit 7 Gramm
- Portionszähler

Bedienung:

- Mühle startet automatisch bei Einschub des Siebträgers
- „hands-free“ Bedienung
- parallele Vermahlung möglich
- stufenlose Mahlgradverstellung
- elektronische Zähler
- Ventilator für jede Mühle
- Bedienungsmenü 5-sprachig
- Speicher für Alarmmeldungen
- passwortgeschützter Servicemenübereich

Design:

- kompakte Bauweise
- beleuchtetes Display
- verschiedene Farbvarianten und Beschriftung auf Anfrage
- ca. 30% Platzeinsparung gegenüber zwei konventionellen Mühlen
- einfachste Reinigung
- getrennte Trichter je 750 g
- statischer Tamper

Technische Daten

Mahlleistung	2x ca. 3,6 - 4,8 g/sek
Trichterinhalt	2x ca. 750 g
Abmessungen (B x H x T)	37 x 56 x 30 cm
Spannung / Frequenz	230 V / 50/60 Hz
Stromaufnahme	4,8 - 9,5 A
Leistungsaufnahme	960 - 1668 W
Lüfter	1x pro Mühle
Umdrehungen / Minute	1420 - 1640 U/min
Mahlscheiben 2x	65 mm Ø
Netto-Gewicht	26 kg

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