

K30 TWIN Espresso Grinder

„Grind-on-Demand“

„My choice for flavor!“



Pete Licata,
World Barista Champion, 2013



K30 TWIN



The professional art of grinding
since 1924

K30 TWIN Espresso Grinder

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
- feinstufige Mahlgradverstellung
- elektronische Zähler
- Ventilator für jede Mühle
- Bedienungs Menü 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

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
- precise micro grind adjustment
- electronic shot counters
- fan for each grinder
- software menu in five languages
- alarm signalling 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

| TECHNISCHE DATEN | | TECHNICAL DATA | |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Mahlleistung | 2 x ca. 3,6 - 4,8 g/sec | 2 x approx. 3,6 - 4,8 g/sec | Grinding capacity |
| Trichtereinhalt | 2 x 750 g | 2 x 1.8 lbs | Hopper capacity |
| Abmessungen (B x H x T) | 37 x 56 x 30 cm | 14.6 x 22 x 11.8 inch | Dimensions (w x h x d) |
| Verpackungsmaße (B x H x T) | 43 x 43 x 50 cm | 17 x 17 x 19.7 inch | Dimensions of packing (w x h x d) |
| Spannung / Frequenz | 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 | |
| Stromaufnahme | 4,8 - 9,5 A | 4,8 - 9,5 A | Current consumption |
| Leistungsaufnahme | 960 - 1668 W | 960 - 1668 W | Power consumption |
| Umdrehungen / Minute | 1420 U/min @ 50 Hz | 1420 rpm @ 50 Cy | Rotations / minute |
| | 1640 U/min @ 60 Hz | 1640 rpm @ 60 Cy | |
| Mahlscheiben-Durchmesser | 2 x 65 mm | 2 x 2.56 inch | Grinding disc diameter |
| Netto-Gewicht | 26 kg | 57.3 lbs | Net weight |
| Gewicht inkl. Verpackung | 29 kg | 64 lbs | Shipping weight |
| Zertifizierungen | UL, NSF, CSA | UL, NSF, CSA | Listings |