

Moulin café modèle Tauro



Description

Moulin à café professionnel avec meules à disques Ø 60 mm, réservoir à grains de 1 kg, réglage continu du degré de mouture. Pour des percolateurs à café à porte-filtre. Dosage 5–12 g, Récipient collecteur jusqu'à 600 g. Pour les cafés et restaurants qui servent quotidiennement de l'espresso fraîchement moulu.

Caractéristiques

• Moulin à café :	Broyeur à disque
• Degré de mouture :	Manuel
	Réglable en continu
• Contenance du récipient à grains :	1 kg
• Dosage réglable :	5 - 12 g
• Vitesse de rotation max. :	1300 t / min.
• Protection contre la surchauffe :	Oui
• Commande :	Manuel
• Écran d'affichage :	Non
• Mise en marche/arrêt automatique :	Non
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Propriétés :	Bac collecteur pour jusqu'à 600 g de café moulu
	Moulin à café Ø 60 mm
• Degré de protection :	IP21
• Conçu pour :	Machines à café avec porte-filtre
• Puissance :	0.275 kW 230 V 50-60 Hz
• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché

► Continuer à la page suivante

Moulin café modèle Tauro

- Matériau : Acier inoxydable
Plastique
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 165 x P 390 x H 510 mm
- Poids : 8 kg

