

VARIO

„Grind-on-Demand“



The professional art of grinding
since 1924

VARIO

Grind-on-Demand:

- aromafrische Portionsvermahlung – Espresso, Filter & French Press

Dosierung:

- elektronisch gesteuert (Timer)
- variabel programmierbar
- Grob- und Feinjustierung des Mahlgrades mit über 200 Einstellungen

Bedienung:

- einfache Zeitprogrammierung durch LC-Display
- 3 individuell programmierbare Vorwahl-Tasten für Espresso, Filter & French Press
- „hands-free“ Bedienung für Siebträger

Design:

- 54 mm Keramik-Mahlscheiben
- Motor mit Riemenantrieb für geräuscharme Vermahlung
- kompakte Bauweise
- LC-Display
- einfache Reinigung
- 220 g Mahlgutbehälter oder Siebträgerhalter

Grind-on-Demand:

- freshly ground portion grinding – espresso, filter & french press

Portioning:

- electronically controlled (timer)
- variable programming
- coarse and fine tuning with over 200 grind settings

Operation:

- easy time programming via LC-display
- 3 individual pre-settings for espresso, filter & french press
- „hands-free“ operation for port-a-filter

Design:

- 54 mm ceramic-burrs
- belt-drive motor for super quiet operation
- compact design
- LC-display
- easy cleaning
- 220 g container or port-a-filter holder

Vario Home Grinder

TECHNISCHE DATEN		TECHNICAL DATA	
Mahlleistung	ca. 1,6 g/sec		approx. 1.6 g/sec
Trichtereinhalt	ca. 200 g		approx. 0.48 lbs
Abmessungen (B x H x T)	12,5 x 37 x 16 cm		12.5 x 37 x 16 cm
Spannung / Frequenz	200-230 V / 50/60 Hz		200-230 V / 50/60 Hz
	100-115 V / 50/60 Hz		100-115 V / 50/60 Hz
Stromaufnahme	max. 2 A		max. 2 A
Leistungsaufnahme	Ø 200 W		Ø 200 W
Umdrehungen / Minute	1000 U/min		1000 rpm
Mahlscheiben-Durchmesser	54 mm (Keramik)		54 mm (ceramic)
Netto-Gewicht	3,7 kg		3.7 kg

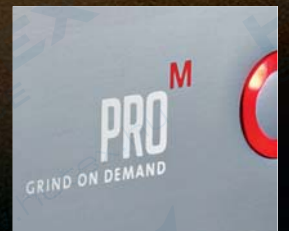
GASTRONOMIEMÜHLEN | HORECA GRINDER

PRO^M

„Grind-on-Demand“



PRO^M



The professional art of grinding
since 1924

Grind-on-Demand:

- aromafrische Portionsvermahlung – Espresso, Filter & French Press

Dosierung:

- variabel einstellbar
- manuelle Mahlgrad- und Zeiteinstellung
- wahlweise Direktvermahlung in den Siebträger oder Filterkaffeebehälter
- lockere Vermahlung für optimales Tampen
- gleichmäßige Verteilung in alle Siebträgergrößen

Bedienung:

- einfache Einstellung von Zeit und Mahlgrad
- „hands-free“ Bedienung
- optimale Einstellung der Siebträgerhalterung für alle Modelle
- Break Funktion
- Double shot Funktion

Design:

- 65 mm Stahlscheiben
- Motor mit Riemenantrieb
- Softwaregesteuerter Überlastschutz
- Kaffeebehälter (260 g) und Siebträgerhalterung
- Hochwertige Produktgrafik

Grind-on-Demand:

- freshly ground portion grinding – espresso, filter & french press

Portioning:

- variable settings
- manual adjustment of grind size and time
- grinding directly into the port-a-filter or into the coffee container
- fluffy grinding for optimal tamping
- even grind distribution into all sizes of port-a-filters

Operation:

- easy adjustment of grind size and time
- „hands-free“ operation
- easy adjustment for all kinds of port-a-filters
- Break function
- Double shot function

Design:

- 65 mm steel discs
- belt-drive motor
- software driven overload protection
- 260 g coffee container and port-a-filter holder
- extraordinary product design by exclusive product designer

PRO^M Allround Grinder



TECHNISCHE DATEN		TECHNICAL DATA	
Mahlleistung – Espresso bis Fr. Press	ca. 1,5 - 8,5 g/sek	approx. 1.5 - 8.5 g/sec	Grinding capacity
Trichtereinhalt	ca. 260 g	approx. 0.57 lbs	Hopper capacity
Abmessungen (B x H x T)	16 x 37 x 27 cm	3.6 x 14.6 x 10.6 inch	Dimensions (w x h x d)
Betriebsspannung	200 - 240 V / 50/60 Hz	200 - 240 V / 50/60 Cy	Voltage / frequency
	100 - 120 V / 50/60 Hz	100 - 120 V / 50/60 Cy	
Stromaufnahme	2,0 A	2.0 A	Current consumption
Leistungsaufnahme	450 W	450 W	Power consumption
Umdrehungen	1650 - 1850 U/min	1650 - 1850 rpm	Rotations
Mahlscheiben-Durchmesser	65 mm	2.56 inch	Grinding disc diameter
Netto-Gewicht	6 kg	13.2 lbs	Net weight

GASTRONOMIEMÜHLEN | HORECA GRINDER

K30 Single Espresso Grinder

„Grind-on-Demand“



K30 ES
K30 Vario



The professional art of grinding
since 1924

K30 Single Espresso Grinder

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

K30 ES:

- 21 Mahlgradeinstellungen
- elektronische Dosierung über die Zeit

K30 Vario:

- stufenlose Mahlgradeinstellung
- elektronische Dosierung über die Zeit

Grind-on-Demand:

- freshly ground portion grinding directly into the port-a-filter

Portioning:

- electronically controlled (timer)
- variable programming
- grinding time is less than 2 seconds for a single espresso of 7 gram

Operation:

- grinder starts automatically when inserting the port-a-filter
- hands-free operation

Design:

- Red-Dot-Design Award 2005
- modular build-up
- illuminated display
- different colours and branding on request
- hopper adapter for individual barrels available

K30 ES:

- 21 grind adjustment steps
- electrical shot timer

K30 Vario:

- stepless grind adjustment
- electrical shot timer

Typ: K30 ES | K30 Vario

TECHNISCHE DATEN		TECHNICAL DATA	
Mahlleistung	ca. 3,6 - 4,8 g/sec	approx. 3,6 - 4,8 g/sec	Grinding capacity
Trichtereinhalt	1500 g	3,3 lbs	Hopper capacity
Abmessungen (B x H x T)	24 x 55 x 32 cm	9,5 x 21,7 x 12,6 inch	Dimensions (w x h x d)
Spannung / Frequenz / Phasen	200-230 V / 50/60 Hz / 1~ 240 V / 50 Hz / 1~ 100-115 V / 50/60 Hz / 1~ 200 V / 50/60 Hz / 3~ 208 V / 60 Hz / 3~ 220 V / 60 Hz / 3~ 400 V / 50 Hz / 3~ Frequenzumrichter erhältlich	200-230 V / 50/60 Cy / 1~ 240 V / 50 Cy / 1~ 100-115 V / 50/60 Cy / 1~ 200 V / 50/60 Cy / 3~ 208 V / 60 Cy / 3~ 220 V / 60 Cy / 3~ 400 V / 50 Cy / 3~ Frequency converter available	Voltage / frequencies / phases
Stromaufnahme	2,4 - 4,7 A	2,4 - 4,7 A	Current consumption
Leistungsaufnahme	470 - 850 W	470 - 850 W	Power consumption
Umdrehungen / Minute	1420 U/min @ 50 Hz 1640 U/min @ 60 Hz	1420 rpm @ 50 Cy 1640 rpm @ 60 Cy	Rotations / minute
Mahlscheiben-Durchmesser	65 mm	2,56 inch	Grinding disc diameter
Netto-Gewicht	13 kg	28,7 lbs	Net weight

HORECA | GASTRO GRINDER

K30 Twin Espresso Grinder

„Grind-on-Demand“



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
- 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

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
- stepless grind adjustment
- electronic shot counters
- fan for each grinder
- software menu in five languages
- alarm signaling 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)
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