



Espresso
molens



PERFECT GRIND



The smell of freshly ground coffee is one of the greatest inventions.

MAALGRAAD & EXTRACTIE

In Miko's koffiebrandery selecteren we onze koffiebonen met de grootste zorgvuldigheid en branden deze op precies de juiste temperatuur zodat een prachtig smaakpalet wordt vrijgegeven in de kop.

Een constante maling van de koffiebonen is een belangrijke variabele bij het zetten van een goede koffie en staat garant voor een perfecte doorlooptijd.

Als de maalschijven van een molen bot zijn, worden de koffiebonen geplet in plaats van gemalen. Hierdoor gaat de koffie plat en bitter smaken. Overweeg daarom bij de aanschaf van een espressomachine, ook vervanging van bestaande molen(s) voor een optimale koffiebeleving.

De maalgraad voor een cappuccino is anders dan voor een reguliere koffie. Daarom adviseren wij het gebruik van twee espressomolens op plaatsen waar de kwaliteit van de koffie op de eerste plaats komt.



Good vibes and good coffee.



La Cimbali espressomolens

De grind-on-demand molens van La Cimbali malen de koffie rechtstreeks in de filterdrager. Omdat enkel gemalen wordt voor direct gebruik, behoudt de koffie zijn aroma en smaak.

Een sensor met detectie voor de filterdrager zorgt op piekmomenten voor een optimale werksnelheid.

Micrometrische afstelling van de maalgraad. Keuze tussen drie instellingen: enkele dosis, dubbele dosis of continue maling.

Uitgevoerd met Bluetooth communiceert de molen automatisch met de espressomachine (wanneer deze is uitgerust met een elektronische kaart). De machine stuurt een signaal naar de molen zodat de maalgraad en dosering aangepast wordt om het beste resultaat te verkrijgen.

De trechter van de Elective is perfect uitgebalanceerd waardoor retentie van koffie definitief tot het verleden hoort. Verwijderen van de bonenstolp is dankzij het Easy Hopper system kinderlijk eenvoudig.



LA CIMBALI MAGNUM

- Direct malen in filterdrager
- Touchscreen
- Barista Drive System (herkenning filterdrager)
- Diameter maalschijven: 64 mm
- Bluetooth (optioneel)



LA CIMBALI ELECTIVE

- Direct malen in filterdrager
- 4,3-inch touchscreen
- Innovatief ventilatiesysteem
- Diameter maalschijven: 64 mm
- Easy Hopper system
- Geïntegreerde Bluetooth
- Auto-tamper (optioneel)

Technische kenmerken		La Cimbali Magnum	La Cimbali Elective
Afmetingen H x B x D	mm	620 x 400/420 x 620	580 x 215 x 400
Capaciteit bonenstolp	kg	1,6	1,5
Motor snelheid	rpm	1450	1450
Vermogen	w	300	320



Fiorenzator espressomolens

Nauwkeurig, betrouwbaar, gebruiksvriendelijk: de espressomolens van Fiorenzato zijn gemaakt om het werk van de Barista gemakkelijk te maken. Elk detail is ontworpen om maximale efficiëntie en gebruiksgemak te garanderen. De traploos instelbare maalgraad biedt de mogelijkheid te experimenteren met de maalgraad en exact de gewenste espresso-nuances op te roepen.

De Pavelly F5 maakt de koffie vooraf in 6 maalkamers om tijdens piekmomenten snel te kunnen werken.

De stille Pavelly F64 Evo heeft speciaal gevormde messen waarmee je twee keer zo snel kan malen. De motor van de molen wordt actief gekoeld om eventuele verwarming van de koffie te voorkomen. Bovendien beschikt de molen over een handig kleurenscherm waarmee je de instellingen van de molen kunt regelen. CapSense-technologie zorgt voor nabijheidsdetectie en handschoenaanraking.



PAVELLY F5

- Telescopische aandrukhendel
- Traploos bijstellen van maalgraad
- Doseerhuis met 6 maalkamers
- Automatische vuldoseerder
- Doorklik-systeem
- Diameter maalschijven: 64 mm



PAVELLY F64 EVO

- Direct malen in filterdrager
- Traploos bijstellen van maalgraad
- Actieve koeling van de motor
- Diameter maalschijven: 64 mm
- Touchscreen
- Keuzetoets maling voor 1 of 2 kopjes of volume naar keuze

Technische kenmerken		Pavelly F5	Pavelly F64 EVO
Afmetingen H x B x D	mm	615 x 230 x 270	615 x 230 x 270
Capaciteit bonenstolp	kg	1,5	1,5
Motor snelheid	rpm	1350	1350
Vermogen	w	350	350

CONTACT

INFO EN VRIJBLIJVENDE OFFERTE

Tel: 040 - 201 94 07
Email: verkoop.nl@mikocoffee.com

