

آلة طحن القهوة انبيا اون ديماند كازاديو Grinder Enea On Demand Casadio



مطحنة متوسطة الحجم من كازاديو، وهي إحدى شركات مجموعة لا شيمبالي الإيطالية. تطحن بمعدل 2 جرام في الثانية وهي مثالية للمقاهي أو المطاعم التي تبحث عن قهوة طازجة باستمرار دون تأخير، سهولة الاستعمال والبرمجة. عدا عن أنها مدعومة بمحرك قوي بقوة 360 واط وشفرات دقيقة 64 مم.

الخصائص التقنية

محرك 360 واط، محرك 1400 دورة في الدقيقة
أداة ضبط لولبية دقيقة بدون خطوات لمعايرة الطحن
زرين قابلين للبرمجة بشكل مستقل وزر واحد للجرعة المستمرة
واجهة عرض رقمية
حامل مرشح نقال بدون استخدام اليدين (قابل للتعديل)

مميزات طاحنة قهوة

ناتج المطحون من القهوة: غ/ث * 1,7
سعة الحوض: 1.2 كغم / 2.6 رطل من الحبوب
قطر شفرات الطحن (مم/بوصة) 64 / 2,5
الوزن: 8.4 كجم

المعلومات الفنية

العرض × العمق × الارتفاع (بوصة) 7,6 × 14,5 × 20,1
أقصى طاقة عند 115-120 فولت ~ 50-60 هرتز (أمبير) 2,2
الجرعات المطحونة المحددة تنزل مباشرة في حامل المرشح
طاحنة قهوة إلكترونية: تقوم بطحن الحبوب طازجة وفورية

برغي ميكرومتر لضبط الطحن: القيمة تظهر على الشاشة -
ضبط الجرعة إلكترونياً. يمكن ضبط الجرعات المفردة والمزدوجة بشكل مستقل
نظام ضبط ذاتي حصري للجرعة وفقاً لاختلافات قياس الحبيبات -
شوكة قابلة لضبط الارتفاع. لا تحتاج إلى الإمساك بحامل المرشح -
مفتاح أمان صغير للحوض -
متوفرة مع أو بدون ضاغط معدني -
هيكل مطلي بال قالب المصبوب -