

Nuova Simonelli Kaffeemühle Grinta

Die Kaffeemühle Nuova Simonelli Grinta ist der Einstieg in das professionelle Segment der Kaffeemühlen mit grind on demand Funktion (mit zeitgesteuerter Dosierung oder manuell). Der Kaffee wird in der richtigen Menge bei Bedarf gemahlen, so dass der ganze Duft und das komplette Aroma der frischen Kaffeebohnen erhalten bleibt. Dank dieses Merkmals ist die Kaffeemühle Grinta ideal für Lokale mit besonderen Anforderungen, für Zweit-Kaffeestellen, bei niedrigem Verbrauch und für alle Einsatzbereiche zu Hause und außer Haus.

	Grinta
Gewicht netto	4,2 Kg
Gewicht brutto	5,4 Kg
Aufbau	
Maße Breite x Höhe x Tiefe	140 x 420 x 210 mm
Material Gehäuse	Edelstahl
Farbvarianten	schwarz / grau / rot / chrom
Elektrische Eigenschaften	
Netzspannung	230 V (50 Hz)
Leistung bei maximaler Energie	150 W
Mahlwerk	
Mahlgradeinstellung	mechanisch
Produktivität	3,6 kg / Stunde
Mahlgeschwindigkeit (Sek/ gr)	6,8
Durchmesser Mahlscheiben	50 mm
Bohnenbehälter	
Material	ABS
Kapazität	1,2 kg
Elektronik	
Stop & Go	nur bei manuell
Barista Funktion	-
Automatische Befüllung	-
Elektronische Dosierung	nur bei elektronischer Version
Programmierte Mengen	1
Gesamtzähler	-
Teilzähler	-
Motorschutz	•



Manuell oder elektronisch gesteuert

Die Kaffeemühle Nuova Simonelli Grinta gibt es sowohl in einer manuellen Version (Start/ Stopp Ausführung) als auch in einer zeitgesteuerten (elektronischen) Ausführung.

Leicht und professionell

Das originelle Design und die Farben erleichtern die Kombination mit professionellen und / oder halbprofessionellen Espressomaschinen.

Robust und leistungsstark

Der leistungsstarke Motor treibt 50 mm große Mahlscheiben an und gewährleistet ein gleichmäßiges mahlen, ohne übermäßige Erhitzung des Kaffees.

