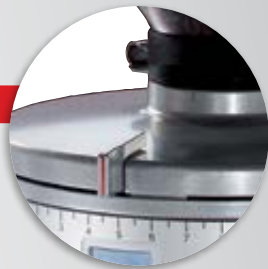


K30 ES



K30 VARIO



K30 TWIN



Pete Licata:  
„Meine Wahl  
für besten Geschmack“



Find us on facebook:  
[www.facebook.com/mahlkoenig](http://www.facebook.com/mahlkoenig)



Follow us on twitter:  
[www.twitter.com/mahlkoenig](http://www.twitter.com/mahlkoenig)

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Tilsiter Straße 142 | 22047 Hamburg, Germany  
Tel.: +49 (0)40 - 69 69 40-0 | Fax: +49 (0)40 - 69 39 721  
[office@mahlkoenig.de](mailto:office@mahlkoenig.de) | [www.mahlkoenig.de](http://www.mahlkoenig.de)

**HEMRO**  
Global Coffee Grinding Solutions



The professional art of grinding  
since 1924



Grind on demand  
in Perfektion



The professional art of grinding  
since 1924



Die Espressomühlen aus der K30 Familie sind  
die Lösung für aromafrische Portionsvermahlung  
direkt in den Siebträger.

- Hands-free Bedienung – einfach den Siebträger einschieben und die Mühle startet automatisch
- Die Mahldauer beträgt weniger als zwei Sekunden für einen einzelnen Espresso mit 7 Gramm
- Stufenlose Mahlgradeinstellung (K30 Vario) oder Mahlgradeinstellung in 21 festen Schritten (K30 ES)
- Elektronische Dosierung über die Zeit
- Auf Wunsch erhältlich mit Adapter zur Nutzung von Kaffee-Großverpackungen (Dosen) sowie mit kleinem Trichter zur Verringerung der Stellhöhe
- Ausgezeichnet mit verschiedenen Design-Preisen

Offiziell zertifizierte Mühle der  
Baristameisterschaften:



# Ihre Optionen für die perfekte Espressomühle.

## K30 RFID SOLUTION

Wollen Sie als Röster sichergehen, dass die gewünschte Kaffeequalität garantiert wird und Ihr Investment sich auszahlt? Unsere RFID-Lösung garantiert, dass die Mühle ausschließlich mit dem von Ihnen vorgesehenen Kaffee und/oder für eine vordefinierte Zeit genutzt werden kann.

- Mühle kann nur für „autorisierten“ Kaffee genutzt werden
- Gesicherte und bekannte Kaffeequalität erhöht Markenloyalität beim Konsumenten
- Füllstandsanzeige im Display sichert rechtzeitiges Nachbestellen
- Kontrolle über Return on Investment und Planungssicherheit beim Röster



## K30 AIR

Konstanter Geschmack in der Tasse dank niedrigerer Mahlguttemperatur? Wählen Sie die Ventilationsoption für Ihre K30!

- 100%ige Steigerung der maximalen Tagesleistung ohne Überhitzen der Mühle
- Steigerung des zulässigen Dauervermahlungszyklus von 2 double shots pro Minute auf 4 double shots pro Minute
- Mahlguttemperatur bei Maximalszyklus bleibt länger unter 50°C
- Luftzirkulation kühlt den Motor und minimiert die Wärmeübertragung vom Motor auf das Mahlgehäuse
- Auch verfügbar als Nachrüst-Kit



## K30 CASH INTERFACE

Sie wollen einen genauen Überblick über den täglichen Kaffeeverbrauch und die Produktivität Ihrer Mitarbeiter? Die K30 mit Cash Interface unterstützt Sie hierbei.

- Anbindung der Mühle an ein elektronisches Kassensystem
- Kontrolle über den Rohstoffeinsatz und Personalisierung der Bezüge
- Protokollierung der Anzahl Espresso pro Tag bzw. pro bestimmter Zeitspanne (z.B. pro Schicht)
- Minimierung der Wartezeiten: die Zusammenarbeit zwischen Ausschank und Service wird koordiniert und beschleunigt
- Maximierung der Getränkequalität: Abläufe werden beschleunigt und stets frische und vorzügliche Getränke serviert



## K30 ODM

Sie wollen eine Mühle mit individuellem Design?

Unsere K30 ODM Varianten sind die Lösung für Sie: Von individuellen Farben über Logodruck bis hin zu kompletten Designs – hier kennen wir fast keine Grenzen.

- Höhere Markenwahrnehmung
- Anpassung an individuelles Design im Laden
- Nutzung als Marketing Tool



## K30 TRIPLE

Möchten Sie verschiedene Getränkegrößen mit drei oder mehr unterschiedlichen Dosierungsgrößen anbieten?

Mit der K30 Triple können Sie bis zu zehn verschiedene Vermahlungszeiten vorprogrammieren.

- Die Grind-on-Demand Mühle mit Vorwahloption
- Einrichten von Standardgrößen für z.B. kleinen, mittleren und großen Kaffee
- Garantie der Kaffeequalität durch Dosierkonstanz
- Einfache und schnelle Bedienung durch Pfeiltasten
- Umsatzsteigerung allein durch Umstellung auf drei Produktgrößen: Konsument entscheidet sich meist für die mittlere Größe.



## TECHNISCHE DATEN

Trichterinhalt	1500 g
Mahlleistung – fein bis mittel	3,6 - 4,8 g/sec
Tagesleistung (double shots)	ab 150
Spannung	200 - 240 V / 100 - 115 V
Frequenz / Phasen	50/60 Hz / 1~
Mahlscheiben-Durchmesser	65 mm
Abmessungen (B x H x T)	24 x 55 x 32 cm
Netto-Gewicht	13 kg

## AUSSTATTUNGSMERKMALE

Universelle Siebträgerhalter	●
Therm.- und Spannungsüberlastungsschutz	●
Portionszähler	●

## SONDERAUSSTATTUNG

Variables Design	●
Statischer Tamper	●
Andere Spannungen (auch 3~ Motor)	●
Frequenzumrichter	●
Kleiner Trichter 500 g	●

ZERTIFIZIERUNGEN	UL, NSF, CSA
------------------	--------------

