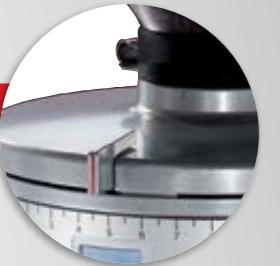


K3o ES



K3o VARIO



K3o TWIN



Pete Licata:  
„Meine Wahl  
für besten Geschmack“



**HEMRO**  
Global Coffee Grinding Solutions



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**  
The professional art of grinding  
since 1924

FAMILY  
**K3O**

Grind on demand  
in Perfektion



Offiziell zertifizierte Mühle der  
Baristameisterschaften:



**K3O**  
FAMILY

Die Espressomühlen aus der K3o 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 (K3o Vario) oder Mahlgradeinstellung in 21 festen Schritten (K3o 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

# Ihre Optionen für die perfekte Espressomühle.

## K3o 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

## K3o AIR

Konstanter Geschmack in der Tasse dank niedrigerer Mahlguttemperatur? Wählen Sie die Ventilationsoption für Ihre K3o!

- 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 kühlte den Motor und minimiert die Wärmeübertragung vom Motor auf das Mahlgehäuse
- Auch verfügbar als Nachrüst-Kit



## K3o CASH INTERFACE

Sie wollen einen genauen Überblick über den täglichen Kaffeeverbrauch und die Produktivität Ihrer Mitarbeiter? Die K3o 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

## K3o ODM

Sie wollen eine Mühle mit individuellem Design?

Unsere K3o ODM Varianten sind die Lösung für Sie: Von individuellen Farben über Logodruck bis hin zu kompletten Designs – hier kennen wir fast keine Grenzen.



## K3o TRIPLE

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

Mit der K3o 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.

**FAMILY**  
**K3o**

## 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 Siebrägerhalter	●
Therm.- und Spannungs-überlastungsschutz	●
Portionszähler	●



## SONDERAUSSTATTUNG

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

## ZERTIFIZIERUNGEN

UL, NSF, CSA