

miko[®]



Pavelly
Espressomolens



Relax ... it's Miko coffee



De kwaliteit van een lekkere espresso met mooie crèma wordt bepaald door de "4 M": de melange, de molen, de machine en de hand van de meester. Bij Miko bent u aan het juiste adres voor een professionele ondersteuning op elk van deze gebieden.

Elke espressomelange heeft zijn specifieke aroma's, en die komen pas helemaal tot hun recht als de molen er perfect op afgesteld is. De espressomolens Pavelly van het Italiaanse Fiorenzato zijn eenvoudig in bediening en garanderen u een perfecte maalgraad. De ideale tool voor een heerlijk kopje espresso dus.

Pavelly F5

- telescopische aandrukhendel
- traploos bijstellen van maalgraad
- constante dosering

Pavelly F64 EVO

- koffie aandrukken met tamper
- traploos bijstellen van maalgraad
- constante dosering
- grind-on-demand
- actieve koeling van de motor
- keuzetoets gemalen koffie voor 1 of 2 kopjes of volume naar keuze

Technische kenmerken		Pavelly F5	Pavelly F64 EVO
afmetingen BxHxD	mm	230 x 615 x 270	230 x 615 x 270
gewicht	Kg	14	14
Capaciteit koffiekolf	Kg	1,5	1,5
Vermogen	W	350	350

