



Espresso
molens



PERFECT GRIND



The smell of freshly ground coffee is one of the greatest inventions.

MAALGRAAD & EXTRACTIE

In de koffiebranderij van Miko selecteren we met de grootste zorg onze koffiebonen en branden we ze op precies de juiste temperatuur. Hierdoor kunnen de prachtige smaaknuances zich volledig ontvouwen.

Een perfecte koffie is afhankelijk van meerdere factoren. Het belang van een professionele molen voor het malen van espressokoffie wordt hierbij nog vaak onderschat.

De gelijkmatige maling van de koffieboon is een cruciale variabele bij het zetten van een voortreffelijke koffie en garandeert een ideale doorlooptijd.

Zijn de maalschijven bot, dan worden de espressobonen meer geplet dan gemalen, waardoor de espresso zijn ziel verliest en een bittere nasmaak krijgt. Denk daarom bij de aanschaf van een nieuwe machine ook aan de vervanging van je molen.

De maalgraad voor een cappuccino verschilt van die voor een reguliere koffie. Daarom adviseren wij, op plekken waar koffiekwiteit de hoogste prioriteit heeft, het gebruik van twee espressomolens. Zo verzekert je jezelf van de ultieme koffiebeleving, bij elke zetting.



Fiorenzato espressomolens

Nauwkeurig, betrouwbaar, gebruiksvriendelijk:

De espressomolens van Fiorenzato zijn gemaakt om het werk van de barista gemakkelijk te maken.

Elk detail is zorgvuldig uitgedacht om maximale efficiëntie en gebruiksgemak te garanderen. Met de traploos instelbare maalgraad kan de barista exact de gewenste nuances in de espresso naar boven halen.

De **Pavelly F5** maalt de koffie vooraf in zes maalkamers, waardoor je ook tijdens piekmomenten snel en efficiënt kunt werken.

De stille **Pavelly F64 Evo** is niet alleen uitgerust met speciaal gevormde messen die het maalproces tweemaal zo snel maken, maar de motor wordt ook actief gekoeld om oververhitting van de koffie te voorkomen. Daarnaast beschikt de molen over een handig kleurenscherm waarmee je eenvoudig de instellingen kunt regelen.



PAVELLY F5

- Telescopische aandrukhendel
- Traploos bijstellen van maalgraad
- Doseerhuis met 6 maalkamers
- Automatische vuldoseerder
- Doorklik-systeem
- Diameter maalschijven: 64 mm



PAVELLY F64 EVO

- Direct malen in filterdrager
- Traploos bijstellen van maalgraad
- Actieve koeling van de motor
- Diameter maalschijven: 64 mm
- Touchscreen
- Keuzetoets maling voor 1 of 2 kopjes of volume naar keuze
- CapSense-nabijheidsdetectie

Technische kenmerken		Pavelly F5	Pavelly F64 EVO
Afmetingen H x B x D	mm	615 x 230 x 270	615 x 230 x 270
Capaciteit bonenstolp	kg	1,5	1,5
Vermogen	w	350	350



LaCimbali espressomolens

De grind-on-demand molens van LaCimbali zijn ontworpen om de koffie rechtstreeks in de filterdrager te malen. Doordat er enkel gemalen wordt voor direct gebruik, blijven de smaak en het aroma van de koffie optimaal behouden.

Tijdens piekmomenten zorgt een herkenning van de filterdrager voor een optimale werksnelheid (G50 & Elective), waardoor je altijd efficiënt kunt werken.

De molen biedt de keuze tussen drie instellingen: enkele dosis, dubbele dosis of continue maling, zodat je voor elke zetmethode de perfecte maling kunt kiezen.

Dankzij de Bluetooth-functionaliteit (G50 & Elective) communiceert de molen automatisch met de espressomachine. De machine stuurt hierbij een signaal naar de molen om de maalgraad en dosering aan te passen als dat nodig is, zodat je altijd het beste resultaat in elke kop koffie krijgt.



CASADIO ENEA



LA CIMBALI G50 P



LA CIMBALI ELECTIVE



CASADIO ENEA

- Compacte molen
- Direct malen in de filterdrager
- 2,4-inch Touchscreen
- Eenvoudig instelbaar
- Diameter maalschijven: 64 mm
- Handmatig instelbare maalgraad



LACIMBALI G50 P

- Direct malen in de filterdrager
- 3,5-inch Touchscreen
- Keber maalschijven
- Diameter maalschijven: 64 mm
- Perfect Grinding System
- Geïntegreerde Bluetooth
- Filterdragerherkenning-sensor



LACIMBALI ELECTIVE

- Direct malen in filterdrager
- 4,3-inch touchscreen
- Innovatief ventilatiesysteem
- Diameter maalschijven: 64 mm
- Perfect Grinding System
- Geïntegreerde Bluetooth
- Filterdragerherkenning-RGB
- Auto-tamper (optioneel)
- Energiezuinige krachtpatser

Technische kenmerken		Casadio Enea	LaCimbali G50 P	LaCimbali Elective
Afmetingen H x B x D	mm	511 x 200 x 411	559 x 210 x 384	580 x 215 x 400
Capaciteit bonenstolp	kg	1,1	1,5	1,5
Vermogen	w	360	550	320

CONTACT

INFO EN VRIJBLIJVENDE OFFERTE

Tel: 0800-78 76 000
Email: verkoop.nl@mikocoffee.com

