

COFFEE
GRINDERS

PROFESSIONAL

M80

M80/E
M80/T
M80/TP
M80/S

M80/A
M80/D



BEST SELLER BEST SELLER

L'M80 è il modello professionale d'eccellenza per la categoria di macinacaffè con macine piane da 63 mm di diametro. È la scelta ideale per caffetterie e torrefazioni con consumi giornalieri standard. Il nostro M80 è robusto, preciso, affidabile, stabile, solido, costante e compatto. Con la giusta manutenzione e cura è in grado di durare una vita intera.

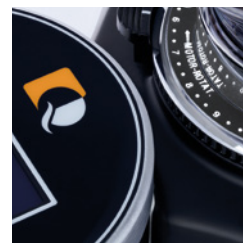
M80 is the professional model par excellence for the category of coffee grinders with flat grinding wheels and a diameter of 63 mm. It is the ideal choice for coffee shops and roasters with standard daily consumption. Our M80 is sturdy, precise, reliable, stable, solid, constant and compact. With the right maintenance and care it can last a lifetime.

M80/E ELETTRONICO ELECTRONIC

MACINACAFFÈ ISTANTANEO
/ COFFEE GRINDER ON DEMAND



DETTAGLI / DETAILS



COLORI STANDARD / STANDARD COLOURS



MACINE / BURRS

Piane Ø 63 mm con trattamento food friendly / Flat type Ø 63 mm with food friendly processing

TENSIONE, POTENZA MOTORE / VOLTAGE, POWER

110-120 V - 50/60 Hz, 460 W
220-240 V - 50/60 Hz, 420 W

GIRI MACINE / R.P.M.

1400/min. (50 Hz) – 1600/min. (60 Hz)

DOSAGGIO / DOSE SYSTEM

Dose singola, doppia e tripla programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente / Automatic or manual setting for single dose, double or triple dose

MATERIALE / MATERIAL

Corpo in alluminio / Aluminium body

SISTEMA DI REGOLAZIONE / GRINDING ADJUSTMENT

Micrometrico step by step con range di 0,01 mm per grado / Step by step micrometric system with a range of 0.01 mm per degree

CAPACITÀ CAMPANA STANDARD / STANDARD HOPPER CAPACITY

1200 g

PESO NETTO / NET WEIGHT

11,5 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS

175 x 290 x 560h mm

OPTIONAL

Campana da 150 g, 250 g, 500 g, 1500 g /
pressino incorporato / Bean hopper 150 g,
250 g, 500 g, 1500 g / integrated tamper