

MOLINILLO DE CAFÉ KAWA N° 76.



Modelos con patente
francesa e internacional

El molinillo específico para los **métodos suaves**

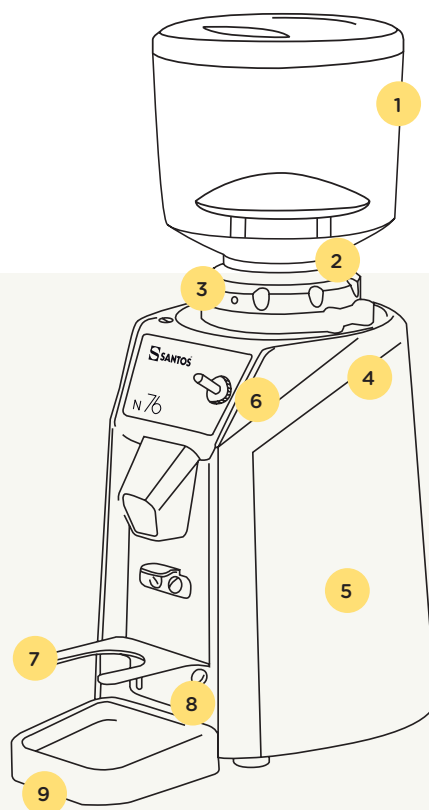
Destinado a todos los amantes del café, el molinillo Kawa nº 76 ha sido desarrollado para la extracción de café mediante métodos suaves o para moler pequeñas cantidades.

Se adapta a todo tipo de molienda (turco, espresso, método suave, etc.) y es sumamente rápido, con una dosis de 7 g dispensada en 1,5 segundos.



La experiencia de Santos

- Desde 1954, Santos fabrica sus propias muelas de trituración para obtener una molienda de calidad.
- Especialista en molinillos silenciosos
- Regularidad de la dosis
- Disipado térmico
- Sistema antiestático
- Ajustes y mantenimiento fáciles

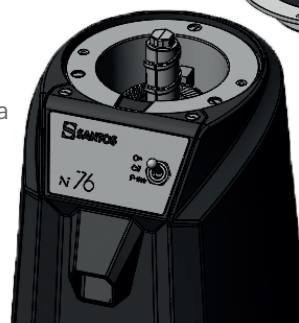
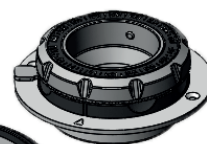


- 1 Tolva** 400 g para granos de café
- 2 Obturador** del depósito de granos
- 3 Tuerca de ajuste de molienda óptimo** que facilita el manejo (<0,02 mm por muesca) Disipación térmica
- 4 Muelas Santos Ø54mm.** Muy resistentes, larga vida útil
- 5 Motor profesional** potente y robusto. Garantía 5 años
- 6 Interruptor de palanca:** selección del modo de dispensación: continuo o por impulsos
- 7 Soporte de portafiltro desmontable**
- 8 Horquilla ajustable**
- 9 Recuperador de molienda desmontable**

Mantenimiento y conservación optimizados

Acceda rápidamente a la cámara de molienda sin perder sus ajustes de molienda.

- Limpieza fácil de la cámara de molienda
- Acceso rápido a la lengüeta antiestática
- Fácil sustitución de las muelas de molienda



Acceso ultrarrápido en menos de un minuto





Ref. : 00076



Precisión y molienda de calidad

Molienda extra fresca: sin dosificador, los granos de café se muelen bajo demanda.

Ajuste de molienda óptimo y fácilmente ajustable: ofrece una gran precisión en la elección de la molienda para todo tipo de filtrado.

Santos fabrica sus propias muelas de molienda para garantizar una calidad de molienda perfecta.

Dos modos de dispensación

Función continua, permite moler y dispensar la dosis de forma continua.

Función pulsada, permite ajustar el peso de la dosis a su conveniencia gracias al modo pulsado.

Seguridad, normas, higiene

En conformidad con las siguientes normas	Directiva "Máquinas" 2006/42/CE
	Directiva "Compatibilidad electromagnética" 2014/30/UE
	Directiva "Baja tensión" 2014/35/UE
	Directiva RoHS 2014/65/UE
	Reglamento 10/2011/UE (plástico en contacto con alimentos)
	Reglamento 1935/2004/CE (contacto con alimentos)
Normas europeas armonizadas	UNE-EN ISO 12100: 2010
	UNE-EN 60204-1: 2018
	UNE-EN 60335-2-64: 2004 máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo.
	Marcado CE
Seguridad eléctrica	Protector de sobretensión
	Todas las partes metálicas están conectadas a tierra
	Todos los aparatos se controlan después de su fabricación (paso por banco de pruebas)
Seguridad térmica	Protector térmico integrado en el motor
Seguridad acústica	Motor asíncrono silencioso montado sobre Silentbloc.

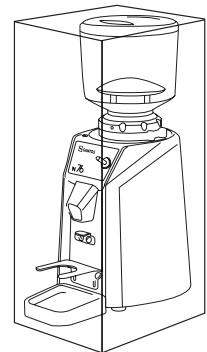
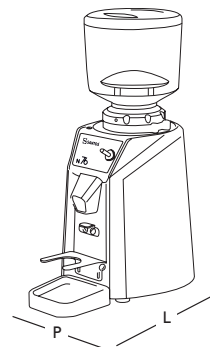
Características técnicas

Motor

Monofásico:

100-120 V - 50/60 Hz - 700 W - CE

220-240 V - 50/60 Hz - 800 W - CE



Aparato

P: 270 mm (11")

L: 180 mm (7")

H: 400 mm (16")

Peso neto:

7,5 Kg (16.5 lbs)

Embalado

P: 390 mm (15")

L: 320 mm (12")

H: 670 mm (26")

Peso neto:

9 Kg (20 lbs)

PRODUCTO: GARANTÍA DE 2 AÑOS
MOTOR: 5 AÑOS

