

CGF11CREU

| | |
|-----------|------------------------|
| Catégorie | Café |
| Famille | Broyeur à café |
| Type | Broyeur à café conique |
| Version | EU |
| Code EAN | 8017709317973 |



Esthétique

| | | | |
|---|---|---|-----------------------|
| Esthétique | Années 50 | Matériau du couvercle du récipient à café moulu | Plastique et silicone |
| Couleur | Crème | Matériau du broyeur | Inox |
| Finition | Brillant | Type de broyeur | Conique |
| Décoration / Couleur spéciale | Non disponible | Matériau de la touche | Plastique |
| Collaborations | Non disponible | Matériau de la manette | Plastique |
| Autres couleurs disponibles | Noir, Rouge, Bleu Azur, Vert d'Eau, Blanc | Matériau de la plaque de support du récipient | Acier |
| Matériau du corps | Inox | Matériau du levier de réglage de la mouture | SUS 304 |
| Couleur de la base | Chromé brillant | Matériau de l'unité de centrage du filtre | Plastique |
| Matériau de la base | Plastique | Matériau de la brosse de nettoyage | Plastique |
| Matériau du récipient à café en grains | Tritan™ Renew | Couleur du câble d'alimentation | Gris |
| Matériau du couvercle du récipient à café en grains | Tritan™ Renew | Type de logo | Appliqué |
| Matériau du récipient à café moulu | Tritan™ Renew | | |

Commandes

| | |
|-------------------|---------------------------|
| Type de commandes | Manette + Touche + Levier |
|-------------------|---------------------------|

Technologie

| | | | |
|--|--------|----------------------|-----|
| Capacité du récipient à café en grains | 350 gr | Système antistatique | Oui |
| | | Base antidérapante | Oui |

| | | | |
|------------------------------------|-------|----------------------|-----|
| Capacité du récipient à café moulu | 130 g | Range-cordon intégré | Oui |
| Broyeur supérieur amovible | Oui | | |
| Base amovible | Oui | | |

Accessoires inclus

| | | | |
|-----------------------------------|-----|---------------------|-----|
| Récipient pour café moulu | Oui | Brosse de nettoyage | Oui |
| Unité de centrage du porte-filtre | Oui | | |

Raccordement électrique

| | | | |
|---------------|--------------|----------------------------------|----------|
| Type de prise | (F;E) Schuko | Fréquence | 50-60 Hz |
| Puissance | 150 W | Longueur du câble d'alimentation | 1 m |
| Tension | 220-240 V | | |

Informations logistiques

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------|--------------------------------------|----------|
| Largeur du produit | 250 mm | Profondeur de l'emballage secondaire | 195 mm |
| Profondeur du produit | 150 mm | Hauteur de l'emballage secondaire | 470 mm |
| Hauteur du produit | 460 mm | Poids net | 3,100 kg |
| Dimensions du produit (L x H x P) | 250 x 460 x 170 mm | Poids brut | 4,780 kg |
| Largeur de l'emballage secondaire | 275 mm | | |

Alternative products



CGF11RDEU
Rouge



CGF11WHEU
Blanc



CGF11BLEU
Noir

Benefit (TT)

Broyeur conique

Broyeur conique en acier inox pour une meilleure régularité de la granulométrie choisie.

Réglage de la mouture pour différents usages

Jusqu'à 30 degrés de finesse pour obtenir des moutures différentes, adaptées à de multiples types d'extractions : Moka, Presse française, café filtre ou pour les machines à espresso.

Broyeur à café : le véritable arôme du café naît de la mouture effectuée sur le moment

Fonction de broyage

Description CGF11

Description CGF11

Il existe de nombreuses méthodes pour préparer une excellente boisson à base de café à la maison, mais les vrais connaisseurs savent que, quel que soit le type d'extraction choisi, il est important de mouliner fraîchement les grains de café. Le café fraîchement moulu a un arôme et une saveur beaucoup plus intenses que le café prêt à l'emploi. Qu'il s'agisse d'une machine à espresso ou à café filtre, d'une cafetière moka ou d'une presse française, chaque méthode nécessite une mouture spécifique. Le moulin à café multifonctionnel CGF11 vous permet de sélectionner le réglage adéquat (fin, moyen, gros) parmi 30 tailles de mouture différentes.

Ses meules coniques en acier inoxydable garantissent une mouture homogène qui préserve tous les arômes du café sans en altérer la saveur : il suffit de sélectionner le type de mouture et la quantité de café souhaitée. Elle s'arrête automatiquement dès que la quantité de café moulu est prête.