

CGF11CREU

קטגוריה
משפחת מוצרים
סוג
Version
קוד EAN

קפה
מטחנת קפה
מטחנת קפה
EU
8017709317973



אסתטיקה

סדרה עיצובית	סגנון שנות החמישים	חומר מכסה מכל קפה טחון	סיליקון ופלסטיק
צבע	שמנת	חומר עטרה	נירוסטה
גימור	מבריק	סוג עטרה	קוני
קישוט / צבע מיוחד	לא ישים	חומר לחצן	פלסטיק
שיתופי פעולה	לא ישים	חומר כפתורים	פלסטיק
צבעים אחרים זמינים	שחור, אדום, כחול פסטל, ירוק פסטל, לבן	חומר לוח תמיכה למכל	פלדה
חומר הגוף	נירוסטה	חומר ידית	SUS 304
צבע בסיס	כרום מצוחצח	חומר תמיכה למרכז המסנן	פלסטיק
חומר בסיס	פלסטיק	חומר מברשת ניקוי	פלסטיק
חומר מכל לפולי קפה	Tritan™ Renew	צבע כבל חשמל	אפור
חומר מכסה מכל לפולי קפה	Tritan™ Renew	סוג הלוגו	שימושי
חומר מכל לקפה טחון	Tritan™ Renew		

למשפחת תנורים

סוג בקרה כפתור, לחצן, ידית

מאפיינים טכניים

קיבולת מכל לפולי קפה	350 ג'	מערכת אנטי-סטטית	כן
קיבולת מכל לקפה טחון	130 g	בסיס נגד החלקה	כן
מטחנה נתיקה	כן	מעטפת כבל מובנית	כן
לוח תמיכה למכל נתיק	כן		

תוכניות / פונקציות

גודל טחינה מתכוונן	כן
אזור טחינה זמין	30
שלבי טחינה זמינים	עדין/בינוני/גס
פונקציית קפה אספרסו	אחד, כפול
קפה פילטר ופרנץ' פרס	6
פונקציה ידנית	כן
כמות קפה מתכווננת	כן
מכל קפה טחון עם מערכת פיתול ונעילה	כן

אביזרים כלולים

תמיכה למכל אבקה	כן	מברשת ניקוי	כן
תמיכת מרכז למסנן	כן		

חיבור חשמלי

תקע	(F;E) Schuko	תדר Hz	50-60 Hz
הספק	150 W	אורך כבל חשמל	1 m
מתח וולט	220-240 V		

מידע לוגיסטי

רוחב המוצר	250 מ"מ	עומק המוצר באריזה	195 mm
עומק המוצר	170 מ"מ	גובה המוצר באריזה	470 mm
גובה המוצר	460 מ"מ	(משקל נטו) ק"ג	3,100 kg
גובה X מידות המוצר רוחב X עומק	250 x 460 x 170 מ"מ	(משקל ברוטו) ק"ג	4,780 kg
רוחב המוצר באריזה	275 mm		

Alternative products



CGF11RDEU

אדום



CGF11WHEU

לבן



CGF11BLEU

שחור

Benefit (TT)

Conical burrs

מטחנות פלדת אל-חלד קוניות מעניקות אחידות טובה יותר של גודל הגרגירים שנבחר

Versatile

עד 30 מעלות של עיון לשטיחה ברמות טחינה שונות, מתאים לסוגי מזיגה רבים: מכונות מוקה, פרנץ' פרס, קפה פילטר או אספרסו

Grinding Function

מטחנת קפה: הארומה האמיתית של הקפה מתחילה מטחינה מיד לפני ההכנה

CGF11 marketing description HoC

CGF11 HoC תיאור שיווק

יש שיטות רבות להכנת משקאות מצוינים מבוססי קפה בבית, אבל מומחים אמיתיים יודעים שלא משנה איזה קפה רוצים, חשוב לטחון את פולי הקפה ממש לפני ההכנה. לקפה טחון טרי יש ארומה וטעם חזקים הרבה יותר מאשר קפה טחון ארוז. בין אם משתמשים במכונת אספרסו או קפה פילטר, קומקום אספרסו או פרנץ' פרס: כל שיטה מחייבת גודל טחינה שונה, ומטחנת הקפה מאפשרת לבחור את הגודל הנכון (עדין, בינוני, גס) מבין 30 גדלי טחינה שונים. אבני המשחזת הקוניות CGF11 הרב-שימושית שלה מפלדת אל-חלד מבטיחות טחינה שווה שמשמרת את מלוא הארומה של הקפה בלי לשנות את טעמו: פשוט בוחרים את סוג הטחינה ואת כמות הקפה הרצויה. היא נעצרת אוטומטית מיד כשהכמות המתאימה של קפה טחון מוכנה.