

LA MARZOCCO®

HANDMADE IN FLORENCE



SWIFT

konsistenz mit spitzenqualität

Mahlen, Dosieren, Anpressen ganz nach Wunsch sind die einzigartigen Merkmale der SWIFT-Kaffeemühle. Sie ermöglicht eine Verbesserung der Qualitätsstandards überall dort, wo eine aufwendige Ausbildung des Barista schwierig ist, minimiert Kaffeeverluste und bildet eine Brücke zwischen traditioneller und vollautomatisierter Technologie unter Beibehaltung höchster Ansprüche an die Qualität des gebrühten Kaffees.

LA MARZOCCO SRL
Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia
(Florence) - ITALY
T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

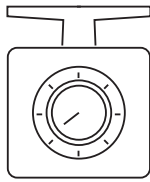
LA MARZOCCO SALES
& MARKETING OFFICE
Via delle Stelline 9
20146 Milano - ITALY
T: +39 02 365 54 095
F: +39 02 365 54 150

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com



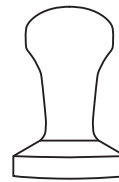
Mahlen nach Bedarf

Ausgelegt zur Vermeidung der Überhitzung des Kaffees. Die hochoptimierten Mahlscheiben aus Keramik haben eine hohe Lebensdauer. Zusätzlich verhindert frisches Mahlen Mengenverluste und liefert ein Maximum an Aroma und Geschmack des Kaffees.



Volumendosierung

Genauer als eine Dosierung über die Zeitdauer liefert das Volumendosieren jedem Siebträger eine gleichbleibende Menge an gemahlenem Kaffee.



Automatisches Anpressen

Das einmalige Schichten- und Höhen-Anpresssystem garantiert einen für jede Tasse erneut auf das in das Sieb gegebene Kaffeepulver abgestimmten konstanten Druck.



Mit einem Knopfdruck ein perfekter "Shot"



Höhe cm	65,5
Breite cm	35
Tiefe cm	36
Gewicht kg	40
Spannung Wechselstrom in Volt	110
Fassungsvermögen jedes Trichters in K	1,8 kg

Erhältliche Zertifizierungen:



Dosiermühle mit zwei Trichtern. Die Standardfarben sind rot, schwarz und grau, auf Anfrage kann eine vom Kunden gewünschte Farbe lackiert werden (RAL-Nr. erforderlich). Einzel- und Doppeldosierung auf Wunsch erhältlich. Alle technischen Angaben können ohne Mitteilungspflicht geändert werden.