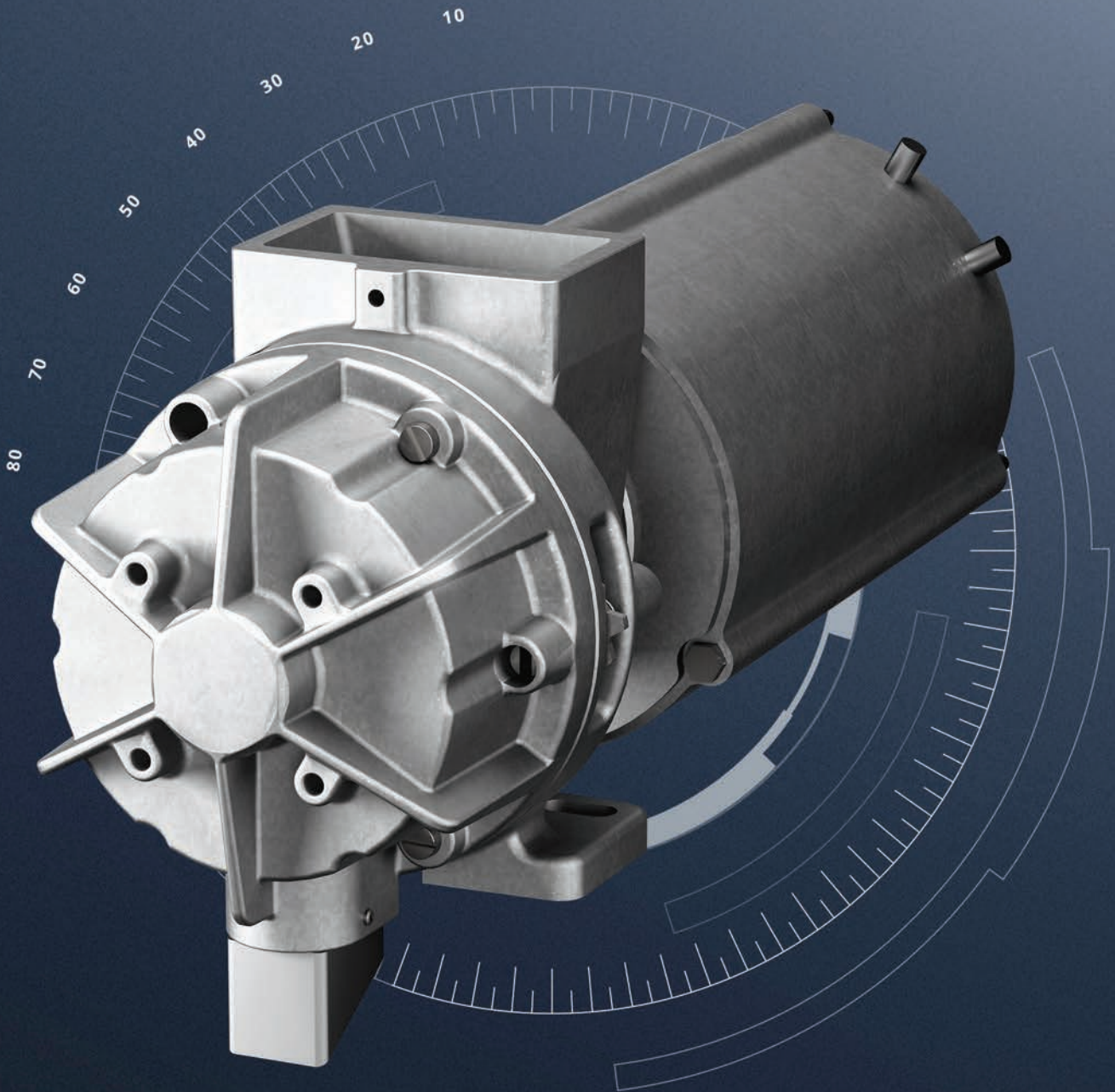


EK 21

PROFESSIONAL

MASTERS CHALLENGING REQUIREMENTS.



ditting

ORIGINAL EQUIPMENT MANUFACTURER

PROFESSIONAL

EK 21

PROFESSIONAL

KEY FEATURES

- High end model for professional applications
- Smart grind adjustment through gear-wheel
- Robust construction

BESONDERHEITEN

- High-End Modell für den professionellen Einsatz
- Smarte Mahlgradverstellung über Zahnrad
- Robuste Bauweise

Voltage, amperage Spannung, Stromstärke	200 - 230 VAC 120 VAC	2.8 A
Performance Leistung	Coarseness (x 50 %) Mahlfeinheit (x 50 %)	Performance Mahlleistung
Finest grind Feinste Mahlung	250 µm	3.95 g / s
Espresso	350 µm	4.40 g / s
Long coffee Kaffee Creme	550 µm	5.00 g / s
Filter	700 µm	5.25 g / s
Ideal daily capacity Ideale Tageskapazität	750 shots	
Potential rush hour capacity Mögliche Rush Hour Kapazität	120 shots / hour	
Target operating life (excl. grinding discs) Zielvorgabe Lebensdauer (exkl. Mahlscheiben)	750 000 shots	
Grinder technology Mahl-Technologie	Discs Mahlscheiben, Steel Stahl Ø 65 mm	
Dimension (h, ø) Grösse (H, ø)	280 mm l ø 112 mm	
Weight Gewicht	5 378 g	
Recommended accessory Empfohlenes Zubehör	Capacitor Kondensator	

All values measured with standard configuration under laboratory conditions. Subject to change without prior notice.
Alle Werte wurden mit Standardmühlen unter Laborbedingungen gemessen. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

DRAWING ZEICHNUNG

