



# KS / KS-T

Semi-Professionale / *Semi Professional*

- LA SCELTA PERFETTA DI MACINATURA ON DEMAND PER L'ESPRESSO IN CASA
- THE PERFECT CHOICE FOR PROFESSIONAL HOME BARISTAS - ON DEMAND

## DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Diametro macine	Burr diameter	50 mm
Materiale macine	Burr material	Acciaio temperato / Hardened steel
Tensione / Frequenza / Fase	Voltage / Frequency / Phase	220 - 240 / 50 / 1
Watt	Watt	100 W
Giri motore	RPM	1300 Giri/min / 1300 rpm
Capacità macinazione consigliata	Grinding capacity up to	0,8 kg/giorno / 0,8 kg/day
Tempo di macinazione per espresso singolo	Grinding time for single espresso	7 s
Capacità tramoggia	Bean hopper capacity	0,4 kg
Dimensioni (L x A x P)	Dimensions (w x h x d)	140 x 385 x 230 mm (KS) 140 x 415 x 230 mm (KS-T)
Peso netto	Net weight	5,3 kg (KS) / 5,4 kg (KS-T)
Peso Lordo	Shipping weight	5,6 kg (KS) / 5,8 kg (KS-T)

Opzioni colore / Color options



## CARATTERISTICHE TECNICHE / EQUIPMENT FEATURES

Saracinesca per tramoggia	Bean hopper slide (KS/KS-T)
Protezione da sovraccarico	Overload protection (KS/KS-T)
On Demand	On Demand (KS-T)
Timer a controllo elettronico	Electronically controlled timer (KS-T)
Pulsante manuale	Manual push button (KS/KS-T)
Programmazione variabile per singola e doppia dose	Variable programming for single and double shot (KS-T)

## ACCESSORI O VERSIONI A RICHIESTA / SPECIAL FEATURES

Tramoggia 1 Kg	Bean hopper 1 Kg
----------------	------------------

## CERTIFICAZIONI / LISTINGS / CERTIFICATIONS

CE



KS

KS-T

Voltaggi speciali a richiesta / Other elec. specifications available on request