

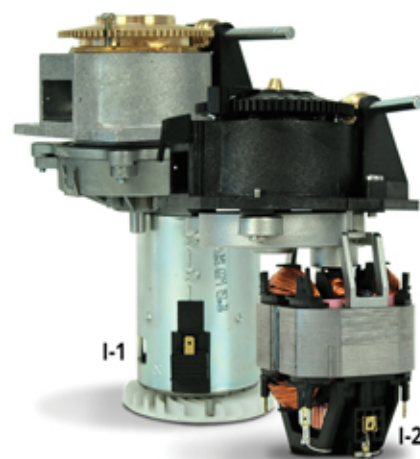
محصول عضلانی آسکاسو اسپانیا

آسیاب قهوه برای تهیه پودر قهوه تازه در کنار دستگاه اسپرسو سازی یکی از ملزومات اصلی برای تهیه قهوه بوده ، بطوریکه طعم و کیفیت اسپرسو تا حد زیادی به عملکرد آسیاب

امروزه با پیشرفت تکنولوژی ساخت ، شاهد تولید انواع مختلفی آسیاب قهوه با تنوع بسیار زیادی از رنگ و مدل هستیم ، بنابراین شناخت کافی از انواع آنها مثل: روش کارکرد، توان خروجی، کیفیت پودر قهوه تولیدی ، دقت آسیاب، تنظیم آسان و ... نقش اساسی در انتخاب

TECHNICAL DATA

	i1	i2
Dimensions (mm)	125/311/230	
Power (W)	250	175
RPM	700	1200
Milling weels Ø	54mm	Cónicas 38mm
Production Kg/h	5	3
Hopper capacity	250gr	
Weight (kg)	3,5	



مدل های ۱-۱ و ۱-۲ دارای موتورهای حرفه ای هستند که بهترین کیفیت قهوه های اسپرسو و دمی را تضمین می کنند.



مدل ۱-۲ با موتور ۱۷۵W و تیغه مخروطی ایده آل برای قهوه های دمی



مدل ۱-۱ با تیغه صاف از جنس فولاد با قطر ۵۴mm و توان ۲۵۰W



در چند طیف رنگی کروم مات ، مشکی و سفید و در دو مدل Flat , Conical