

Mazzer Mini

Een professionele bonenmaler is de perfecte combinatie voor een espressomachine. Versgemalen koffiebonen zijn immers dé basis voor de lekkerste caffè! De Mazzer Mini is een Italiaanse molen van wereldklasse. Het is al jaren de keuze van baristi. Zwaar uitgevoerd voor vele jaren plezier. Uitgerust met doseerder en "stepless" bediening van de maalfijnheid.

Een bonenmaler die past bij een goede E61 espressomachine produceert zeer fijne maling. Alleen dan zal de perfecte bonenextractie met 20-25 sec doorlooptijd plaatsvinden. Dit is niet bij veel malers het geval. Een professionele molen onderscheidt zich met:

- stalen maalschijven (liefst >50 mm),
- motorkracht (liefst >200 Watt).

Dit bepaalt of er een goede "match" is met een E61 espressomachine. Molens met te zwakke motoren maken teveel toeren, waardoor de koffiebonen verbranden en je caffè bitter wordt. Te kleine maalschijven malen de koffiebonen niet fijn genoeg voor espresso. Waardoor de espressomachine te snel doorloopt, zodat slappe koffie ontstaat zonder crèmelaag.

Ga bij een bonenmaler dus niet af op het glimmende uiterlijk, maar vergelijk de motorkracht en maalschijven met elkaar. De Mazzer Mini is van professionele kwaliteit en voldoet ruimschoots aan deze belangrijke eisen.

Werking

De Mazzer Mini is uiterst eenvoudig in gebruik. Je stelt eerst de maalfijnheid in: van grove filtermaling tot uiterst fijne espresso. Dit werkt met de gepatenteerde "stepless micrometrical grinding adjustment". Vervolgens bedien je de maler met de aan/uit knop. Met de doseerder laat je de gemalen koffie in het portafilter vallen. Elk kopje koffie wordt zo vers gezet.



Specificaties

Power motor: 250 Watt
Maalschijven Ø : 58mm, gehard staal
Draaisnelheid: 1400 r.p.m.
Bonenreservoir: 600 gram
Opvangreservoir: 200 gram
Doseerder instelbaar: 5,5 - 8 gram
Afmetingen cm: 16b x 36d x 47h
Gewicht: 10 kg

Kleuren

Zilvergrijs of zwart



www.casabarista.nl

is onderdeel van
2W Lifestyle B.V. te Ermelo
info@casabarista.nl

© 2008 Casa Barista