

PEAK

ESPRESSOMÜHLE | ESPRESSO GRINDER



ditting

SWISS PRECISION

Die PEAK ist das Ergebnis einer einzigartigen Expertise in der Kaffeevermahlung. Sie kombiniert höchste Funktionalität und hochwertigste Komponenten für ein ultimatives Geschmackserlebnis. Insbesondere bei der Verwendung von frischem Spezialitäten-Kaffee, liefert die PEAK hohe Extraktionswerte und intensivere, süssere Espresso-Shots, dank speziell entwickelter Präzisionsmahlscheiben aus Hartguss.

The PEAK is the result of an exceptional coffee grinding expertise. It combines utmost functionality and premium components for an ultimate taste experience. Especially when it grinds specialty coffees the PEAK provides high extraction rates and more intense and sweeter espresso shots thanks to its especially engineered precision cast steel grinding discs.

Ultimativer Geschmack

- Premium Gussstahl-Mahlscheiben (Ø 80 mm)
- Erhöhte Verschleissfestigkeit und verbessertes Einlaufverhalten
- Optimierte Wärmeabfuhr durch doppelte Ventilation

Ultimate taste

- Premium cast steel grinding discs (Ø 80 mm)
- High wear-resistance and reduced settling-in effect
- Enhanced heat removal through double ventilation

Ultimative Kontrolle

- Reduzierte Drehzahl - höhere Dosiergenauigkeit
- Einstellbarer Auslauf für eine zentrierte Verteilung des Mahlguts in die Mitte jeder Siebträgergrösse
- Akkurate Dosierung in 0,01 Sekundenschritten
- Stufenlose Mahlgradeinstellung
- Präzise Einstellskala für eine exakte Mahlgradeinstellung und Wiederholgenauigkeit

Ultimate control

- Reduced motor revolutions for higher dosing accuracy
- Adjustable spout for a centered distribution of the powder into portafilters of any size
- Accurate dose adjustment steps in 0,01 sec
- Stepless grind adjustment
- Precise adjustment scale for an exact grind adjustment and repeatability

Ultimative Handhabung

- Premium OLED-Display mit intuitiver Menüsteuerung und weitem Betrachtungswinkel (>160°)
- Individuell einstellbare Siebträgerbeleuchtung
- Robuste Siebträgerauflage
- Innenraumtemperatur auf dem Display anzeigbar

Ultimate usability

- Premium OLED-display with an intuitive menu and with a wide viewing angle (>160°)
- Individually adjustable spout illumination
- Robust portafilter support
- Internal temperature can be shown on the display

TECHNISCHE DATEN	TECHNICAL DATA
Spannung//Frequenz//Phasen	Voltage//frequencies//phases
	100 - 127 V // 50 Hz // 1~
	100 - 127 V // 60 Hz // 1~
	220 - 240 V // 50 Hz // 1~
	220 - 240 V // 60 Hz // 1~
Umdrehungen pro Minute	Revolutions per minute
	900 rpm (50 Hz); 1100 rpm (60 Hz)
Mahlscheiben-Durchmesser	Grinding disc diameter
	80 mm 3.14 in
Mahlscheiben-Material	Grinding disc material
	Premium Gussstahl Premium cast steel
Mittlere Mahlleistung*	Average grinding capacity*
	3.4 g/s
Trichterinhalt	Hopper capacity
	1500 g 3.31 lb
Nennleistung	Nominal power
	690 W
Abmessungen (BxHxT)	Dimensions (w x h x d)
	240 x 550 x 320 mm
Verpackungsmasse (BxHxT)	Dimensions of packing (w x h x d)
	610 x 370 x 310 mm
Nettogewicht	Net weight
	14.8 kg
Gewicht inkl. Verpackung	Shipping weight
	15.4 kg
Standardfarbe	Standard colour
	Weiss-matt-feinstruktur Matt white finestructure
Zertifizierungen	Listings
	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation Weitere auf Anfrage Additional on request
Normen	Standards
	EC / EN 60335 - 1; IEC / EN 60335-2-64; Conforms to Std. ANSI / UL 763 Certified to CAN / CSA Std. CSA-C22.2 No. 195; NSF / ANSI 8
SONDERAUSSTATTUNG	SPECIAL EQUIPMENT
<ul style="list-style-type: none"> • Siebträgerauflage (schmal) passend für Dalla Corte Siebträger • Siebträgerauflage (angewinkelt) passend für La Marzocco Siebträger • Trichter, 500g 1.10 lb • Trichter, 800g 1.76 lb 	<ul style="list-style-type: none"> • Porta filter holder (narrow) fits Dalla Corte porta filter • Porta filter holder (angled) fits La Marzocco porta filter • Hopper, 500g 1.10 lb • Hopper, 800g 1.76 lb

* Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen. Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
* Depends on the grinding goods and the chosen degree of fineness | All measured values under laboratory conditions. Other electric specifications available on request | Subject to change without prior notice.