

In the ♥ of good coffee

Anfim MILANO

SP-II SPECIAL PERFORMANCE

Professionale / Professional

- POTENZA ELEVATA A BASSI GIRI CON MACINATURA ON-DEMAND PER UN OTTIMO GUSTO
- HEAVY DUTY, EASY OPERATION, STEPLESS GRIND ADJUSTMENT - ON DEMAND

Progettato per locali con alti volumi di lavoro il modello SP-II Special Performance si caratterizza per qualità, solidità ed efficienza tazza dopo tazza, permettendo di estrarre un espresso dal gusto perfettamente pulito. Le macine appositamente disegnate con il rivestimento al titanio per garantire il minimo grado di usura, accoppiate ad una doppia ventola di raffreddamento, riducono contemporaneamente emissioni di calore e di rumore. La regolazione "stepless" permette una definizione micrometrica della macinatura. La programmazione, che premette una regolazione fino ad 1/10 di secondo del tempo, assicura una dosatura costante e precisa garantendo un perfetto risultato in tazza. La partenza automatica tramite pulsante permette un utilizzo semplice, facile e veloce. Il modello SP-II è il macinacaffè ideale per gli alti volume.

Built for high volume coffee shops, the SP-II SPECIAL PERFORMANCE exhibits quality and efficiency – cup by cup, a perfectly clean taste. Customised Titanium coated grinding discs with minimal degree of wear and tear that are paired with dual fan system, which reduces both heat and noise emission. The stepless grind adjustment and the user-friendly software with a precise timer, adjustable by steps of 1/10 of a second ensures consistent and exact dosing necessary for a constant pour time and perfect taste in the cup. The Start/Stop automatic activation switch for the porta-filter makes it easy to use the grinder hands free. The SP-II Special Performance is the perfect solution in busy environment.

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA		
Diametro macine	Grinding disc diameter	75 SP Ø mm
Materiale macine	Grinding disc material	Macine al titanio alta resistenza Titanium coated discs
Tensione / Frequenza / Fase	Voltage / Frequency / Phase	220-240/50/1
Watt	Watt	720
Giri motore	RPM	650 Giri/min / 650 rpm
Capacità macinazione	Grinding capacity	5-6 kg/giorno / 5-6 kg/day
Tempo di macinazione per Espresso singolo	Grinding time for single Espresso	2,2 Sec
Capacità tramoggia	Hopper capacity	2 kg
Dimensioni (L x A x P)	Dimensions (w x h x d)	195 x 575 x 370 mm
Peso netto	Net weight	20,0 kg
Peso di trasporto	Shipping weight	21,5 kg

CARATTERISTICHE TECNICHE / EQUIPMENT FEATURES	
Chiusura a ghigliottina tramoggia	Hopper slide
Protezione da sovraccarico	Overload protection
Avvio automatico con portafiltro	Automatic START/STOP switch
Controllo multifunzione tramite display	Multifunction display & control unit
Regolazione macinatura micrometrica	Stepless grind adjustment
Ventilazione doppio fan	Dual cooling fan system

CERTIFICAZIONI / LISTINGS / CERTIFICATIONS
CE

Opzioni colore / Color options

Bianco/Nero White/Black

Altri colori su richiesta
Other colors on request





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

ANFIM S.r.l.
20141 Milano Italy
Via B. Verro, 33/5
Tel. (+39) 02 8465054 | Fax (+39) 02 8464401
info@anfim.it | www.anfim.it

COMPANY OF THE HEMRO GROUP
Global Coffee Grinding Solutions

01/2016