DK15 / DK27

„Versatility & Efficiency“



DK15
DK27







MAHLKÖNIG

The professional art of grinding
since 1924



DK15 / DK27

Vielseitigkeit & Effizienz:
- geringe Standfläche
- rollbare Auffangbehälter für das Mahlgut
- starke, oberflächenbelüftete Drehstrommotoren mit hoher Anzugskraft – für Dauerbetrieb geeignet
- wartungsfreie, dauergeschmierte Kugellager
- verschleißfeste, präzise Mahlscheiben zerschneiden das Mahlgut

Bedienung:
- dichtender Auslaufstutzen, dadurch staubarme Vermahlung
- Absperrschieber zur Unterbrechung des Mahlgutzulaufes
- Motorschutz gegen elektrische Überlastung
- die Stellkappe ermöglicht eine feinstufige und jederzeit reproduzierbare Einstellung des Mahlgrades

Design:
- großer Trichter
- integrierte Trichtermagnete gegen eisenhaltige Fremdkörper im Mahlgut
- Luftkühlung des Mahlgehäuses (DK27)

Versatility & Efficiency:
- small space requirement
- movable container for the ground product
- powerful three-phase motors with surface cooling and high starting torque – suitable for continuous use
- service-free, constantly greased bearings
- extremely wear resistant, precision grinding discs for careful cutting of the material

Operation:
- tight discharge chute for dust-reduced grinding
- hopper slider to interrupt the feeding of the product
- motor protection against electrical overload
- the grind adjustment cap provides precise, accurately repeatable control of the particle size

Design:
- large hopper
- integrated hopper magnets as a protection against metal in the product
- air cooling of grinder casing to reduce temperature (DK27)

Typ: DK15 / DK27

TECHNISCHE DATEN	DK15	DK27	TECHNICAL DATA
Mahlleistung* – fein, kg/h	● 105 ● 120 ● 120 ● 150 ● 200 ● 130	◆ 230 ◆ 280 ◆ 260	Grinding capacity* – fine, kg/h
– mittel, kg/h	● 115 ● 130 ● 130 ● 150	◆ 250 ◆ 300 ◆ 280	– medium, kg/h
– türkisch, kg/h		◆ 170 ◆ 180 ◆ 220	– Turkish, kg/h
Trichterinhalt	30 kg 66 lbs	30 kg 66 lbs	Hopper capacity
Abmessungen (B x H x T)	79 x 155 x 123 cm 31.1 x 61.0 x 48.4 inch	79 x 160 x 123 cm 31.1 x 63.0 x 48.4 inch	Dimensions (w x h x d)
Netto-Gewicht: 132 kg	● ● ● ● ● ●		Net weight: 291 lbs
Netto-Gewicht: 155 kg		◆ ◆ ◆ ◆	Net weight: 342 lbs
Netto-Gewicht: 158 kg		◆ ◆	Net weight: 348 lbs
MAHLSCHEIBEN			**GRINDING DISCS**
Mahlscheiben-Durchmesser	130 mm 51.2 inch	180 mm 70.9 inch	Grinding disc diameter
durchgehärteter spez. Werkzeugstahl	● ● ◆ ◆		Fully hardened special tool steel
durchgehärteter Hartgussstahl	● ● ● ◆ ◆ ◆		Fully hardened special cast steel
Hartmetall	● ◆ ◆		Tungsten Carbide
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS			**ELECTRICAL**
Spannung / Frequenz / Phasen	400 V / 50 Hz / 3~	400 V / 50 Hz / 3~	Voltage / frequency / phases
	230 V / 60 Hz / 3~	208 V / 60 Hz / 3~	
andere Spannungen / Frequenzen	○	○	other voltages and frequencies
Motor-Nennleistung	1600 W / 2,18 PS/hp 2200 W / 2,97 PS/hp	5500 W / 7,5 PS/hp	Motor-rated power
AUSSTATTUNGSMERKMALE			**EQUIPMENT FEATURES**
Trichtermagnet	●	●	Hopper magnet
Überlastungsschutz	●	●	Overload protection
Ventilator		●	Ventilation
Mahlgutbehälter Edelstahl	200 l, fahrbar 200 l, movable		Container stainless steel
Mahlgutbeh. Abmessungen (B x H x T)	69 x 70 x 79 cm 27.2 x 27.6 x 31.1 inch		Container dimensions (w x h x d)
Farben: Kupfer, grau-rot	●	●	Colours: copper, grey-red
Diverse Farben nach RAL-Standard	○	○	Colours according to RAL-standard

● DK15 L (Coffee) ● DK15 LS (Coffee) ● DK15 LH (Coffee) ● DM15 LS (Poppy seed) ● DP15 L (Pepper) ● DG15 L (Grains) ◆ DK27 LV ◆ DK27 LVS ◆ DK27 LVH ◆ DK27 LVT ◆ DK27 LVST ◆ DK27 LVHT

● serienmäßig / standard ○ auf Anfrage / on request *abhängig von der Art des Mahlguts / grinding capacity depending on the type of coffee, the roast and the degree of fineness

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG | Tilsiter Straße 142 | D-22047 Hamburg
Tel.: +49 (0)40 / 69 69 40-0 | Fax: +49 (0)40 / 69 39 721 | office@mahlkoenig.de | www.mahlkoenig.de