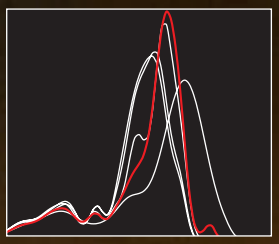
PEAK

Ultimate Grinding Experience



PEAK







MAHLKÖNIG



PEAK

Die PEAK ist das Ergebnis einer einzigartigen Expertise in der Kaffeevermahlung. Sie kombiniert höchste Funktionalität und Komponenten für ein ultimatives Geschmackserlebnis.
Insbesondere bei der Verwendung von frischem Spezialitätenkaffee bietet die PEAK das optimale Equipment für hohe Extraktionswerte und intensivere süße Espresso-Shots.

Ultimativer Geschmack:
- Premium Gussstahl-Mahlscheiben (Ø 80 mm)
- Erhöhte Verschleißfestigkeit und verbessertes Einlaufverhalten
- Optimierte Wärmeabfuhr durch doppelte Ventilation

Ultimative Kontrolle:
- Reduzierte Drehzahl - höhere Dosiergenauigkeit
- Auslauf einstellbar für den gleichmäßigen Auswurf des Kaffeepulvers in die Mitte jeder Siebträgergröße
- Akkurate Dosierung in 0,01 Sekundenschritten
- Stufenlose Mahlgradeinstellung
- Präzise Einstellskala für eine exakte Wiederholgenauigkeit der Mahlgradeinstellung

Ultimative Handhabung:
- Premium OLED-Display mit neuer intuitiver Menüsteuerung
- Weiter Betrachtungswinkel (>160°)
- Individuell anpassbare Siebträgerbeleuchtung
- Verstärkte Siebträgerauflage
- Anzeigbare Innenraumtemperatur
- Automatisierte Lüftersteuerung

The PEAK is the result of an exceptional coffee grinding expertise. It combines utmost functionality and components for an ultimate taste experience.
Especially for the grinding of fresh speciality coffee the PEAK is the perfect equipment providing high extraction rates and more intense and sweeter espresso shots especially for fresh specialty coffee.

Ultimate taste:
- Premium cast steel grinding discs (Ø 80 mm)
- High resistance and reduced settling-in effect
- Enhanced heat removal with double ventilation

Ultimate control:
- Reduced motor revolutions for high dosing accuracy
- Adjustable spout tube for any portafilter size
- Accurate dose adjustment steps in 0,01 sec
- Stepless grind adjustment
- Most precise adjustment scale for absolute repeatability of the grind adjustment

Ultimate usability:
- Premium OLED-display with new designed intuitive software menu
- Wide viewing angle (>160°)
- Innovative adjustable illumination concept at spout area
- Solid portafilter fork
- Internal temperature can be shown in the display
- Automatic fan control

Typ: PEAK

TECHNISCHE DATEN			TECHNICAL DATA
Spannung / Frequenz / Phasen	100 - 120 V 50 / 60 Hz 1 ~	100 - 120 V 50 / 60 Hz 1 ~	Voltage / frequencies / phases
	200 - 240 V 50 / 60 Hz 1 ~	200 - 240 V 50 / 60 Hz 1 ~	
Umdrehungen pro Minute	900 min-1 @ 50 Hz	900 rpm @ 50 Hz	Rotations per minute
	1100 min-1 @ 60 Hz	1100 rpm @ 60 Hz	
Mahlscheiben-Durchmesser	80 mm	80 mm / 0,606 inches	Grinding disc diameter
Mahlscheiben-Material	Gussstahl	cast steel	Grinding disc material
Mittlere Mahlleistung*	2,0 - 3,5 g / s*	2.0 - 3.5 g / s*	Average grinding capacity*
Trichterinhalt	1500 g	1500 g / 3.3 lbs	Hopper capacity
Abmessungen (B x H x T)	24 x 55 x 32 cm	9.5 x 21.7 x 12.6 inch	Dimensions (w x h x d)
Verpackungsmaße (B x H x T)	61 x 37 x 31 cm	24.0 x 14.6 x 12.2 inch	Dimensions of packing (w x h x d)
Leistung	max. 0,69 kW*	max. 0,69 kW*	Power
Nettogewicht	14,8 kg	14,8 kg / 32,69 lbs	Net weight
Gewicht inkl. Verpackung	15,4 kg	15.4 kg / 33.95 lbs	Shipping weight
Zertifizierungen	CE - konform, CB, ETL, NSF		Listings
Normen	IEC / EN 60335 - 1, IEC / EN 60335-2-64 Conforms to Std. ANSI / UL 763 and ANSI / NSF 8 Certified to CAN / CSA Std. CSA-C22.2 No. 195		Standards

*Abhängig von der Art des Mahlguts und des Mahlgrads / Grinding capacity depends on the type of coffee and the degree of fineness
Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich / Other electric specifications available on request

Irrtümer und Änderungen vorbehalten / Subject to change without prior notice
Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen / All measured values under laboratory conditions

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG | Tilsiter Straße 142 | 22047 Hamburg
Tel.: +49 40 - 69 69 40-0 | Fax: +49 40 - 693 97 21 | office@mahlkoenig.de | www.mahlkoenig.de

04/2017