
Grinders



X-ONE

78

3 MOLINOS EN 1

CÁMARA DE MOLIENDA
*Siempre vacía.
Sin retención de cafés previos*

BY-PASS
Se puede utilizar en calidad de dosis individual o hasta 250 g

ALTAS PRESTACIONES
*Muelas planas verticales (ø 98 mm)
Muelas con revestimiento DLC*

PESAJE DE CALIDAD INDUSTRIAL INTEGRADO
*Solo se muele la dosis de café necesaria
Tecnología patentada "WEIGHT BY BEANS"
para pesar los granos antes de la molienda*

TODO BAJO CONTROL
Pantalla táctil

VELOCIDAD DE MOLIENDA
*3 velocidades estándar:
1000 rpm | 1200 rpm | 1400 rpm
1 velocidad personalizada:
entre 800 -1400 rpm
Seleccionable en la pantalla digital*

RECETAS PRECONFIGURADAS
*Posibilidad de guardar hasta 12 recetas personalizadas seleccionando peso, velocidad de molienda y distancia de las muelas.
Guardado y carga en USB*

MOTOR DE MOLIENDA
Controlado por un inversor para ajustar la velocidad de molienda



Características

SISTEMA DE PESAJE INDUSTRIAL
 Sistema de pesaje industrial de 5 a 30 g para cada tolva.

CÁMARA VACÍA
 Ningún desperdicio de café ni oxidación que produzca sabores rancios.

FUNCIÓN DE PREDOSIFICACIÓN
 Llenado automático de la dosis para aumentar la productividad.

MUELAS PLANAS VERTICALES
 Muelas planas verticales de 98 mm con revestimiento DLC para reducir la fricción con el café y aumentar la vida útil.

TOLVAS
 Dos tolvas independientes para cafés y recetas diferentes.

FÁCIL AJUSTE
 Ajuste electrónico de la distancia entre las muelas.

BY-PASS
 Útil para dosis únicas o cantidades hasta 250 g, con su propio ajuste.

FLEXIBILIDAD
 Botón de dosificación manual para cada tolva.

ESPACIO PARA BOLSAS DE CAFÉ
 Soporte portafiltro fácil de extraer.

SEGURIDAD
 Los materiales de tolvas y by-pass son sin BPA.

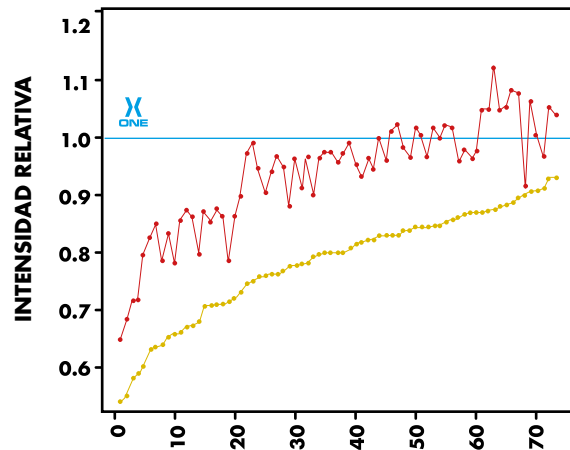
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN
 Sistema de refrigeración de temperatura controlada.



79

Las ventajas de las dosis únicas

Compuestos volátiles en el café tostado y molido.
Efectos del tiempo en la intensidad del aroma de café.



Masa molecular (m/z)
Cada punto es un compuesto químico que se encuentra en el café.

GRÁFICO DE INTENSIDAD DEL AROMA

- X-ONE Línea de referencia de la intensidad para una dosis única
- On-demand Intensidad de los compuestos en el café 1 min tras la molienda
- On-demand Intensidad de los compuestos en el café 20 min tras la molienda

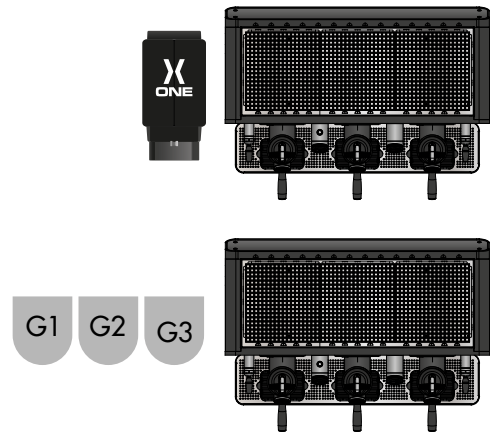
RESULTADOS

LA DOSIS ÚNICA MANTIENE UN AROMA MÁS INTENSO (X-ONE).

REDUCCIÓN SIGNIFICATIVA DEL AROMA EN EL CAFÉ DEJADO SIN UTILIZAR EN EL MOLINILLO ON-DEMAND A MEDIDA QUE AUMENTA LA RETENCIÓN.

X AHORRO DE ESPACIO

Dimensión total de tres molinillos tradicionales.



Colores

- Negro
- Blanco



Para saber más sobre Sanremo X-One



Especificaciones técnicas			X-ONE
Versión 1	W		100-127Vac / 50-60Hz / 1550W
Versión 2	W		200-240Vac / 50-60Hz / 1650W
tipo de muelas	-		planas verticales de 98 mm
velocidad del motor	rpm		800 -1400
capacidad de la tolva de granos de café	kg		2x1,2
capacidad del by-pass	gr		250
peso neto	kg		36
anchura	mm		230
altura	mm		580
profundidad	mm		510