

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 Spezialitätenkaffee liefert die PEAK hohe Extraktionswerte und intensivere, süßere Espresso-Shots dank speziell entwickelter Premiummahlscheiben aus Hartgussstahl.

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 premium cast steel burrs.

Ultimativer Geschmack

- Premiummahlscheiben aus Hartgussstahl (Ø 80 mm)
- Erhöhte Verschleissfestigkeit und verbessertes Einlaufverhalten
- Optimierte Wärmeabfuhr durch doppelte Ventilation

Ultimative Kontrolle

- Reduzierte Drehzahl - höhere Dosiergenauigkeit
- Einstellbarer Auslauf für eine zentrierte Verteilung des Mahlguts
- Akkurate Dosierung in 0.01-Sekundenschritten
- Stufenlose Mahlgradeinstellung
- Präzise Einstellskala für eine exakte Mahlgradeinstellung und Wiederholgenauigkeit

Ultimative Handhabung

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

Ultimate taste

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

Ultimate control

- Reduced motor revolutions for higher dosing accuracy
- Adjustable slide for a centered distribution of the powder
- Accurate dose adjustment steps in 0.01 seconds
- Stepless grind adjustment
- Precise adjustment scale for an exact grind adjustment and repeatability

Ultimate usability

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

TECHNISCHE DATEN	TECHNICAL DATA	
Spannung // Frequenz // Phasen	Voltage // frequencies // phases	220-240 V // 50/60 Hz // 1~ 100-127 V // 50/60 Hz // 1~
Umdrehungen pro Minute	Revolutions per minute	900 rpm (50 Hz); 1100 rpm (60 Hz)
Mahlscheibendurchmesser	Burrs diameter	80 mm
Mahlscheibenmaterial	Burrs material	Premium-Hartgussstahl Premium cast steel
Mittlere Mahlleistung*	Average grinding capacity*	3.4 g/s
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters	Bean hopper capacity	ca. l approx. 1500 g
Nennaufnahme	Nominal power	690 W
Abmessungen (B x H x T)	Dimensions (w x h x d)	240 x 550 x 320 mm
Verpackungsmasse (B x H x T)	Dimensions of packing (w x h x d)	570 x 300 x 370 mm
Nettogewicht	Net weight	14.8 kg
Gewicht inkl. Verpackung	Shipping weight	15.4 kg
Standardfarbe	Standard color	Feinstruktur, Weiss matt Fine textured finish, matte white
Zertifizierungen	Listings	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation, Weitere auf Anfrage CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation, Additional on request
Normen	Standards	EC/EN 60335-1; IEC/EN 60335-2-64; Konform mit Conforms to Standard ANSI/UL 763 Zertifiziert gemäss Certified to CAN/CSA Standard CSA-C22.2 No. 195; NSF / ANSI 8
SONDERAUSSTATTUNG	SPECIAL EQUIPMENT	
Bohnenbehälter: ca. 500 g ca. 800 g	Bean hopper: approx. 500 g approx. 800 g	
Siebträgerauflage schmal (Dalla Corte)	Portafilter holder narrow (Dalla Corte)	
Siebträgerauflage angewinkelt (La Marzocco)	Portafilter holder angled (La Marzocco)	

*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.