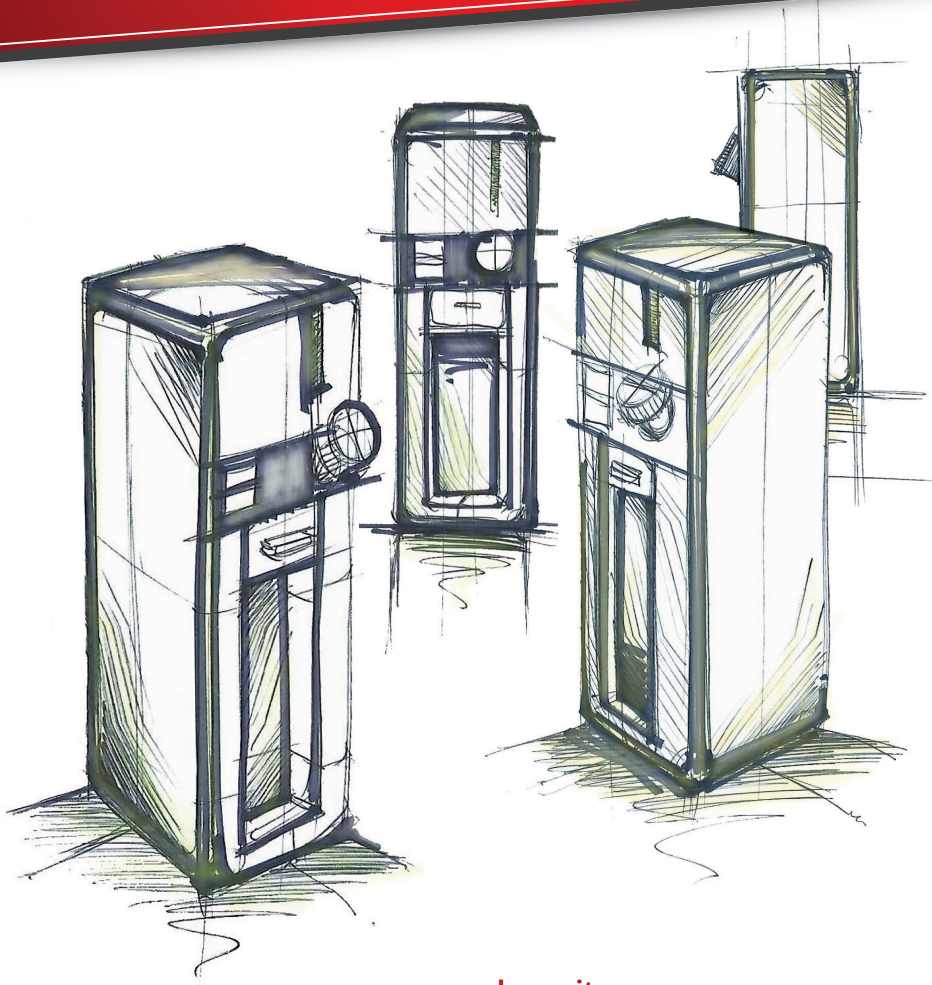




YOUR GRINDER

SG85

Retail grinder



www.eureka.co.it



YOUR GRINDER

SG85

Retail grinder

MACINE · BURRS

Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	85 mm · 3.35 in
Materiale Material	Acciaio temperato Hardened Steel

MOTORE · ENGINE

Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1420
Potenza assorbita · Power	800 watt

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili · Available version	Manuale · Manual
Regolazione micrometrica continua Stepless micrometric regulation	Si Yes
Tecnologia Silent · Silent Technology	Si · Yes
Sistema di raffreddamento Cool System	Si · Yes
Capacità Campana Bean hopper capacity	1,5 kg 3.3 lb
Capacità Sacchetto Bag capacity	0,25 - 1 kg 0.55 - 2.20 lb
Produttività (g/s) Grinding capacity (g/s)	5,5 - 6,5

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	690 mm · 27.17 in
Larghezza · Width	230 mm · 9.05 in
Profondità · Depth	235 mm · 9.25 in
Peso · Weight	20 kg · 44.10 lb

⚡ **“Tecnologia Silent”** che riduce la rumorosità della macinatura di circa 15/20 dB rispetto ai macinini tradizionali. *“Silent Technology” reducing the grinding noise by 15/20 dB compared to the conventional grinders.*

⚡ **“Macinacaffè Cool”**: sistema monitoraggio T° della camera di macinatura abbinato a un sistema di raffreddamento forzato in grado di mantenere costanti nel tempo le performance. *Cool grinder: temperature monitoring system of the grinding chamber combined to Forced Ventilation System grants constant performance over time.*

⚡ **Piastra vibrante** per garantire il compattamento del caffè all'interno del sacchetto.

Vibrating plate to guarantee coffee compaction within the bag.

⚡ **Blocca sacchetto ad alta prestazione**, in grado di mantenere sacchetti fino a 1 kg.

High performance bag holder, able to maintain bags up to 1 kg.

⚡ **Sistema “Easy setting”** che facilita il processo di regolazione della macinatura.

“Easy setting” System facilitates the grinding regulation process.

⚡ **Erogazione “High Speed”**: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè.

“High Speed” grind dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed while preserving the proper temperature of coffee powder.

⚡ **Sistema ACE** ideato per prevenire la presenza di clumps e annullare la carica elettrostatica del caffè macinato.

ACE System conceived to prevent the presence of clumps and eliminate the electrostatic charge of ground coffee.

⚡ **Manutenzione “High Speed”** delle macine, senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura, e del condotto di erogazione rimovibile.

“High Speed” Maintenance of burrs, without losing the grinding setting, and of the removable outlet chute.

⚡ **Sistema di sicurezza di estrazione della campana.**

Bean hopper security system.