

MOULIN À CAFÉ PROFESSIONNEL · À LA DEMANDE · ÉCRAN TACTILE

E65W Grind-by-Sync noir

Marque : **Mahlkönig (Hemro)** · Distribué, installé et entretenu par Cafés Bibal

Le moulin de la précision : mouture à la volée, calibrée au dixième, pour un comptoir de spécialité.

Coffee shops

Comptoirs à fort débit

Magma Pro

Expert Comptoir

LE MATÉRIEL

Type	Moulin à café
Débit conseillé	Comptoir spécialité à fort débit
Principe	Mouture à la demande (on demand) — pas de doseur
Réglage	Écran tactile, réglage micrométrique et dosage à la seconde

ENCOMBREMENT & RACCORDEMENTS

Dimensions (H × L × P)	620 × 195 × 283 mm
Poids	12,2 kg
Alimentation	220-240V mono

PILOTAGE & CONNECTIVITÉ

Connectivité	Écran tactile (non IoT)
--------------	-------------------------

LA MISE EN ŒUVRE BIBAL

Mode d'acquisition	Sur devis
Offre associée	Magma Pro (accompagnement obligatoire La Marzocco)
Machines associées	La Marzocco Linea Classic S et traditionnelles de spécialité
Entretien	Détartrage régulier à la charge du client — les pannes liées au calcaire ne sont pas couvertes

L'OFFRE DANS LAQUELLE ELLE S'INSTALLE

Magma Pro

Café de spécialité et extraction maîtrisée, pour coffee shop et gastronomie.

POUR ALLER PLUS LOIN

Tarifs, configuration et délais : votre conseiller Bibal établit une proposition sur votre volume et votre comptoir.

04 67 70 05 01

bibal.pro/machine-e65w

Caractéristiques communiquées à titre indicatif, susceptibles d'évolution sans préavis — document non contractuel, hors tarifs. Détartrage à la charge du client.