

# KRYO 65 OD

## ON DEMAND



Die **KRYO 65** in der Version **OD** ist eine On-Demand-Kaffeedosiermühle, die sich durch enorme Vielseitigkeit und Flexibilität im Gebrauch auszeichnet. Mit hocheffizienten Mahlscheiben (64 mm Durchmesser) ausgerüstet, garantiert die **KRYO 65 OD** dem Barista die richtige Dosis frisch gemahlene Kaffees für einen Espresso bester Qualität in weniger als 2 Sekunden.

Die enorme Flexibilität der **KRYO 65 OD** wird durch die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten unterstrichen. Das Einschalten kann automatisch beim Einsetzen des Siebträgers oder direkt über das Bedienfeld erfolgen.

So ermöglicht die **KRYO 65 OD** dem Barista eine rasche, individuelle Portionierung der gewünschten Kaffeedosis – sowohl im On-Demand-Betrieb als auch im Automatikmodus.

Mit dem Soft-Touch-Bedienfeld lassen sich rasch und effizient drei verschiedene Portionierungen programmieren. Zu den Tasten für die Portionen „Single“ und „Double“ kommt noch eine dritte – die so genannte Custom-Taste: Sie gewährleistet eine kontinuierliche Ausgabe von frisch gemahlene Kaffee und kann vom Barista nach seinen spezifischen Anforderungen eingestellt werden.



Die **KRYO 65 OD** verfügt über ein großflächiges Display, das eine unmittelbare Anzeige des Betriebszustandes der Kaffeedosiermühle erlaubt.

Die horizontale Scroll-Leiste zieht die Aufmerksamkeit des Barista auf sich und gibt sofort Aufschluss über den Status der Ausgabe der bevorzugten Portionsgröße.

Die grammgenaue Berechnung der tatsächlich gemahlene Portionen ist ein bemerkenswerter Vorteil für den Benutzer, der damit über einen strategisch relevanten Parameter für eine genaue Kontrolle über den Verbrauch, beispielsweise einer speziellen Mischung, und für eine korrekte Instandhaltung der Mahlscheiben zur Verfügung hat.





#### Mahlkammer-Kühlsystem (Rancilio Lab Patent)

Kühlrippen aus Druckgussaluminium umhüllen die Mahlkammer, sie entziehen die durch mechanische Reibung der Mahlscheiben entstehende Wärme und leiten sie ab. Dadurch wird die Betriebstemperatur erheblich gesenkt und die organoleptischen Eigenschaften des gemahlene Kaffees bleiben erhalten.



Die **KRYO 65 OD** verfügt über eine spezielle Schutzvorrichtung für die Mahlgradeinstellungstaste, um die Gefahr einer unbeabsichtigten Betätigung zu minimieren und dem Benutzer höchstmögliche Sicherheit zu garantieren. Der Einstellknopf für den mikrometrisch genauen Mahlvorgang gewährleistet konstante Präzision beim Vorprogrammieren des bevorzugten Mahlgrades.



Die praktische hands-free-Aufnahmegabel und die geeignete Rutsche wurden eigens entwickelt, um eine perfekte Zentrierung und eine gleichmäßige Verteilung der gewünschten Dosis in jeder Art von Siebträger zu garantieren. Für den Barista bedeutet dies maximale Flexibilität im täglichen Einsatz. Die Geometrie des Auslaufs erleichtert das Erzielen des jeweils geeigneten Mahlgrades für die Zubereitung hochwertiger Kaffeegetränke von vollendetem Geschmack.



Der grosse Auffangbehälter ist leicht abnehmbar und vermeidet ein Verschmutzen des Arbeitsbereichs mit Kaffeepulver.



## KRYO 65 OD ON DEMAND

### Technische Eigenschaften

On-Demand-Version (OD)

Start der Portionierung mittels Tastendruck oder durch Einsetzen des Siebträgers

3 programmierbare Portionsgrößen: Single, Double, Custom

Ergonomische Multifunktions-Benutzeroberfläche

Kaffeeausgabe aus Aluminium

Hocheffiziente Mahlscheiben aus rostfreiem Stahl mit ThermoSteel-Beschichtung

Mikrometrisch genaue stufenlose Einstellung mit Verdrehsicherung

Bohnenbehälter aus lebensmittelechtem Polycarbonat

Höhenverstellbare hands-free-Aufnahmegabel

### Materialien

Rostfreier Stahl, druckgegossenes Aluminium, ABS und Polyamid

### Farben

Anthrazitgrau

### Technische Daten

#### KRYO 65 OD

<b>Abmessungen (LxBxH)</b> 220x385x575 mm	<b>Gewicht</b> 13 kg	<b>Kaffeebohnenbehälter</b> 1,3 kg
<b>Motordrehzahl</b> 1350 U/min	<b>Mahlleistung</b> 3,5 g/s	<b>Mahlscheibendurchmesser</b> 64 mm
<b>Spannung</b> 110V - 230V	<b>Frequenz</b> 50/60 Hz	<b>Leistung</b> 450 W

