



*E65S*

ICONIC.INNOVATIVE.POWERFUL





THE KING OF GRINDERS



MAHLKÖNIG E65S

*„Die E65S sorgt für hoch extrahierte Shots und einen einzigartigen klaren Geschmack. Ihr super einfaches Service- und Reinigungskonzept trägt außerdem zu einer gleichbleibenden hohen Qualität bei.“*

**BEN PUT** | Barista Champion | Rösterei- und Coffeeshop-Inhaber

## MAHLKÖNIG E65S

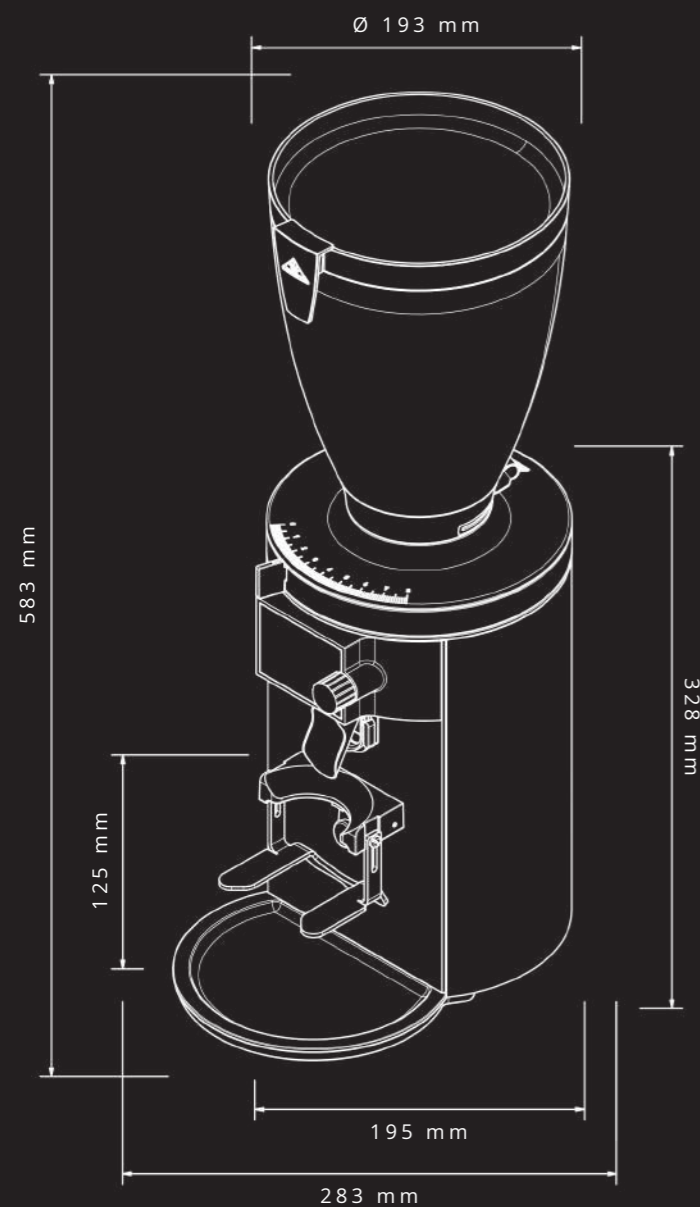
### ENTDECKEN SIE DIE NÄCHSTE GENERATION DER ESPRESSOVERMAHLUNG.

Die E65S erfüllt die modernsten Ansprüche der globalen Kaffeespezialitätenbranche mit einer perfekten Synergie aus bewährter erstklassiger Espressovertmahlungstechnologie und zukunftsweisenden Features.

Der „König der Mühlen“ hat sein neues Modell mit einem multifunktionalen Controller, innovativen Icon-Menü sowie Speicheroptionen für bis zu 6 individuell programmierbarer Rezepte ausgestattet. Durch den neuen leistungsstarken Motor meistert die Mühle problemlos eine hohe tägliche Auslastung.

Der schlanke Korpus aus erstklassigen Komponenten und Beschichtungen im trendigen Multicolor-Design begeistert mit seinem hochwertigen „Look and Feel“. Zudem erfreut die E65S nicht nur das Auge: Der optimierte Vermahlungssound sorgt für das leiseste und angenehmste Vermahlungsgeschall, das eine Espressovertmühle jemals geboten hat. Die E65S ist die perfekte Wahl für Coffeeshops und Restaurants.

# E65S



modernes schlankes Design

Smart-Clip am Deckel

widerstandsfähiger Bohnenbehälter

einfache Mahlgradeinstellung

intuitive Nutzeroberfläche

**bewährte Premium-Vermahlungstechnologie**

**leistungsstarker Motor**

innovative Temperaturkontrolle

**präzise und gleichmäßige Dosierung**

leises Vermahlungsgeräusch

verstellbarer und abnehmbarer Auslauf

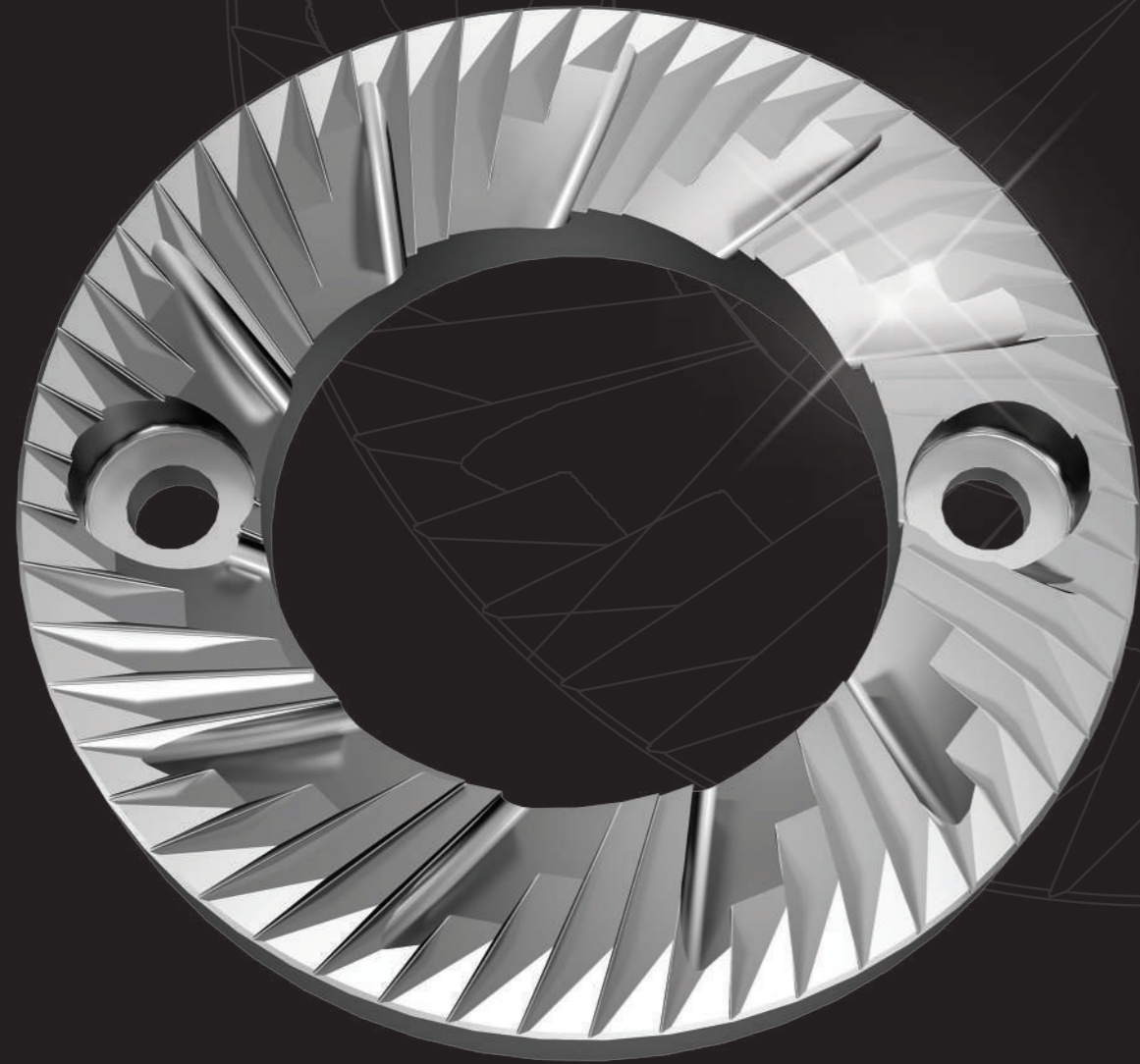
robuste Siebträgeraufnahme und Startknopf

funktionale magnetische Auffangschale

platzsparendes Design

KEY FEATURES





### **Das Herzstück der Mühle: Premium-Vermahlungstechnologie.**

Bei der Herstellung unserer Mahlscheiben überlassen wir nichts dem Zufall. Wir setzen exklusiv auf unsere unternehmensinterne Mahlscheibenentwicklung und -produktion am Standort Hamburg in Deutschland.

Die erfahrenen Ingenieure unseres Entwicklungsteams analysieren kontinuierlich die aktuellen und zukünftigen Markttrends und prägen mit ihrer Expertise den Innovationsgeist der Marke Mahlkönig. Unter den wachsamen Augen erfahrener Produktionsmitarbeiter wird mit modernster computergesteuerter Technologie jeder einzelnen Mahlscheibe ihr individuelles Profil und der Feinschliff verliehen.

In rund 100 Jahren Unternehmensgeschichte hat Mahlkönig ein umfassendes Portfolio an Mahlscheibentypen entwickelt. Aus diesem haben wir für die E65S GbW das ideale Espressomahlscheibenpaar definiert. Es besteht aus hochwertigem Spezialstahl und ist für bis zu ca. 1000 kg Bohnen, je nach Röst- und Mahlgrad, ausgelegt. Die hochentwickelte Mahlscheibengeometrie der 65 mm Scheiben garantiert optimale Partikelgrößen und -formen im Mahlgut, wodurch der Espresso sein volles Aroma und einen einmaligen Geschmack entfalten kann.



### Präzise Dosierung ist der Schlüssel zum Qualitätsstandard.

Die E65S liefert konsistent die exakte Mahlmenge. Im Mahlgehäuse verbleiben nur minimalste Rückstände. So wird höchst präzise Dosiergenauigkeit sichergestellt und eine gegenseitige Kontamination unterschiedlicher Bohnensorten vermieden.

Intensive Labortests haben bestätigt, dass die E65S selbst bei einer extremen Auslastung von 100 Shots am Stück um weniger als 0.4 g in der Shot- Dosierung abweicht.



**KONSISTENT**



**PRÄZISE**

### Die innovative Motortemperatur-Kontrolle schützt das Aroma Ihrer Bohnen.

Unser Ingenieursteam hat den Motor der E65S mit einer innovativen Temperaturkontrolle ausgestattet. Die smarte Entwicklung erzeugt einen Luftstrom innerhalb der Mühle, welcher den Motor kontinuierlich kühlt. Zusätzlich wird bei hoher Auslastung automatisch ein integrierter Ventilator gestartet, um das Mahlgut vor den negativen Einflüssen hoher Temperaturen zu schützen.

Während der Entwicklungsphase wurde die E65S intensiven Belastungstests unterzogen. Bei diesen Dauervermahlungstests von bis zu 100 direkt aufeinanderfolgend Shots, hielt sich die Temperatur im Mahlgut dabei immer unter der kritischen 50°-Marke.

Der leistungsstarke Motor ist für eine hohe tägliche Auslastung ausgelegt:

Max. Nennaufnahme	AN/AUS	Zyklus (ZK)	Leistung (DS*2 = 20 g)
220-240 V	/ 5 s AN / 15 s AUS	/ 25 % ZK S3*1 (20 s)	<b>3</b> DS*2/min
100 V 50/60 Hz	/ 5 s AN / 25 s AUS	/ 16.7 % ZK S3*1 (30 s)	<b>2</b> DS*2/min
110-127 V	/ 4 s AN / 26 s AUS	/ 13.3 % ZK S3*1 (30 s)	<b>2</b> DS*2/min

\*1 S3: Aussetzbetrieb  
\*2 DS: Double-Shot



### Die neu konzipierte Mahlgradeinstellung für den idealen Mahlgrad.

Das ultrafeine Gewinde des Mahlgrad-Verstellmechanismus der E65S sorgt für absolute Präzision beim Einstellen des richtigen Mahlgrads. Auf einer Bandbreite von 180 bis 580  $\mu\text{m}$  bietet die Skala mit 80 Indikatoren die perfekte Orientierungshilfe. Ist der richtige Mahlgrad gewählt, bleibt dieser durch das integrierte Auto-Lock-System zuverlässig fixiert. Mit der zusätzlichen Verriegelungsoption an der Rückseite der Mühle lässt sich eine unbeabsichtigte manuelle Verstellung zudem ausschließen.



### Der revolutionäre Auslauf für eine perfekt zentrierte Vermahlung.

Der neu gestaltete Auslauf der E65S lässt sich unkompliziert an jeden Siebträger anpassen, da dieser mit einem einfachen Handgriff in die gewünschte Position gezogen oder geschoben werden kann. Das antistatische Material und die neu entwickelte Form des Auslaufs sorgen zudem für eine fluffige und zentrierte Vermahlung in den Siebträger.

### Leiseste Vermahlung für einen ungestörten Genuss.

Wir möchten, dass der Gast seinen Espresso ungestört genießen kann. Daher hat sich das Team aus Mahlkönig-Ingenieuren und Akustikexperten bei der Konzeption des Gehäuses speziell auf die Geräuschreduktion und Frequenzoptimierung konzentriert. Der robuste Korpus, schallgedämpfte Seitenteile und eine speziell entwickelte schallabsorbierende Folie hinter der Front senken die Emission auf unter 70 dB(A).



< 70 dB(A)







### Alles im Blick: ein großes Display für optimale Kontrolle.

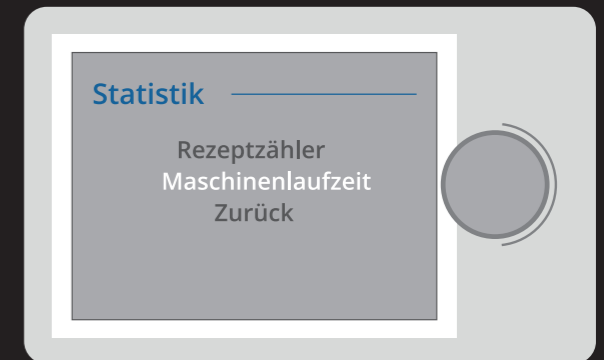
Die E65S bietet auf ihrem kontrastreichen 88.3 mm großen Farbdisplay eine komfortable Navigation durch die Einstellungen, Statistiken und Service-Meldungen.

### Schnelle und einfache Rezept Einstellungen per Knopfdruck.

Der multifunktionale Controller lässt Sie intuitiv durch das Menü navigieren und dieses in wenigen Sekunden einstellen. Mit bis zu 6 einstellbaren Rezepten ist die E65S auch für ein abwechslungsreiches Angebot an espresso-basierten Heißgetränken bestens gerüstet. Wählen sie das gewünschte Rezept, setzen Sie den Siebträger ein und die E65S liefert die definierte Mahlmenge.

### Diese Software überlässt nichts dem Zufall.

Die Software der E65S wurde mit voreingestellten Service-Meldungen und unterschiedlichen Statistiken ausgestattet, um für reibungslose Abläufe an der Bar zu sorgen. Die Mühle berechnet fortlaufend die Menge der vermahlten Bohnen, damit Sie umgehend informiert werden, wenn es Zeit für die Reinigung der Mühle mit GRINDZ oder einen Mahlscheibenwechsel wird. So sorgt die Software der E65S für den entscheidenden Unterschied, da nur eine gut instandgehaltene Mühle eine gleichbleibend hohe Qualität in der Tasse garantiert.







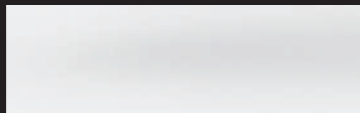
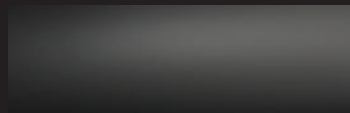
### Der Eye-Catcher an jeder Espresso-Bar.

Der schlanke Korpus der Mühle überzeugt auf den ersten Blick mit seinem geringen Platzbedarf und kann daher für herausragende Vermahlungsqualität selbst an der kleinsten Bar genutzt werden. Mit ihrem modernen Design ist die E65S überall ein Blickfang und Ausdruck höchster Qualität und Eleganz.

Die E65S ist die perfekte Wahl für alle anspruchsvollen Anwender, die besonderen Wert auf eine optisch ansprechende und zugleich leistungsstarke Premium-Espressomühle legen.

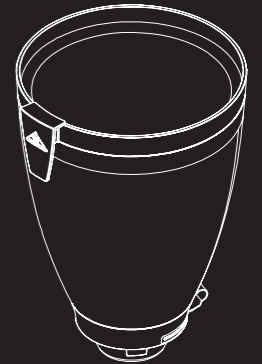
Aluminium poliert, Schwarz matt

Aluminium poliert, Schwarz & Weiß matt



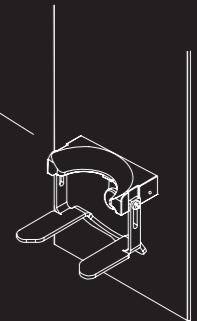
### Unzerstörbar: der Bohnenbehälter

Der neue Bohnenbehälter ist durch das extrem widerstandsfähige Material nahezu unzerstörbar. Er ist durch eine Schraubverbindung fest an den Adapter fixiert und der integrierte Fingerschutz sorgt für absolute Sicherheit. Befüllen Sie ihn mit bis zu ca. 1200 g Ihrer besten Bohnen und beginnen Sie mit der Zubereitung. Zusätzlich ist auch ein kleiner Bohnenbehälter für ca. 250 g erhältlich, sowie ein großer für ca. 1800 g. Der Smart-Clip am Deckel des 1200 g Bohnenbehälters kann zudem eine Notiz zur Varietät oder spezielle Rezepthinweise für den Barista festhalten.



### Optimal anpassbar: die Siebträgeraufnahme

An der robusten Siebträgeraufnahme müssen lediglich zwei Schrauben gelöst und wieder angezogen werden, um die Anpassung an den Siebträger vorzunehmen. Die verstärkte Metallplatte der Aufnahme sowie der widerstandsfeste Knopf der Start-Stop-Automatik sind optimal auf hohe Belastungen in einer stark frequentierten Bar ausgelegt.



### Für eine saubere Bar: die Auffangschale

Mit ihrer optimalen Größe, Form und Platzierung hält die Auffangschale Ihre Espresso-Bar zuverlässig frei von Mahlgutrückständen. Die Auffangschale ist leicht abzunehmen, zu reinigen und dank der innovativen Magnethalterung bleibt sie in ihrer vorgegebenen Position.



# TECHNISCHE DETAILS

<b>Spannung // Frequenz // Phasen // Nennleistung</b>	220-240 V // 50/60 Hz // 1~ // 440 W 110-127 V // 60 Hz // 1~ // 580 W 100 V // 50/60 Hz // 1~ // 510 W
<b>Leerlaufdrehzahl</b>	1400 rpm (50 Hz) 1700 rpm (60 Hz)
<b>Mahlscheibendurchmesser</b>	65 mm
<b>Mahlscheibenmaterial</b>	Spezialstahl
<b>Mittlere Mahlleistung*</b>	4-7 g/s
<b>Fassungsvermögen des Bohnenbehälters</b>	ca. 1200 g
<b>Abmessungen (B x H x T)</b>	19.5 x 58.3 x 28.3 cm
<b>Verpackungsmaße (B x H x T)</b>	69.7 x 28.7 x 44.5 cm
<b>Nettogewicht</b>	11.2 kg
<b>Bruttogewicht</b>	12.7 kg
<b>Zertifizierungen</b>	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
<b>Normen</b>	Konform mit IEC/EN 60335-1 ausgenommen IPX1 IEC/EN 60335-2-64 ausgenommen IPX1 Zertifiziert gemäß Standard ANSI/UL 763 CSA C22.2 No. 195 NSF / ANSI 8
<b>Standardfarben</b>	Aluminium poliert, Schwarz matt Aluminium poliert, Schwarz & Weiß matt
<b>Sonderausstattung (Bohnenbehälter)</b>	ca. 250 g oder ca. 1800 g

\*Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad. | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen ermittelt.  
Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.





[www.mahlkoenig.de](http://www.mahlkoenig.de) | [www.hemrogroup.com](http://www.hemrogroup.com)