



In the  of
good coffee



SP450 ON DEMAND GRIND ON DEMAND AT ITS BEST!

Professionale / Professional

- POTENZA ELEVATA A BASSI GIRI CON MACINATURA ON-DEMAND PER UN OTTIMO GUSTO
- HEAVY DUTY, LOW RPM AND PERFECT TASTE - ON DEMAND

Progettato per locali con alti volumi di lavoro, l'SP450 on demand si caratterizza per qualità, solidità ed efficienza tazza dopo tazza, permettendo di estrarre un espresso dal gusto perfettamente pulito. Le macine appositamente disegnate con il rivestimento al titanio con il minimo grado di usura accoppiate ad una doppia ventola di raffreddamento riducono contemporaneamente emissioni di calore e di rumore. Si rende così più gradevole apprezzare una buona tazza di caffè in un ambiente affollato. Un timer elettronico preciso, regolabile fino ad 1/100 di secondo, assicura una dosatura costante ed esatta necessaria per il tempo di estrazione e per un perfetto risultato in tazza.

Built for high volume coffee shops, the SP450 on demand exhibits quality, consistency and efficiency – cup by cup, a perfectly clean taste. „Customized Titanium coated grinding discs with minimal degree of wear and tear that are paired with a dual fan system, which reduces both heat and noise emission.“ Thus, making it more enjoyable to appreciate a quality cup of coffee in a busy environment. A precise timer, adjustable by steps of 1/100th of a second, ensures consistent and exact dosing necessary for constant pour time and perfect taste in the cup.

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

| | | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| Diametro macine | Grinding disc diameter | 75 SP Ø mm |
| Materiale macine | Grinding disc material | Acciaio temperato / Hardened steel |
| Tensione / Frequenza / Fase | Voltage / Frequency / Phase | 220-240/50/1 |
| Watt | Watt | 660 |
| Giri motore | RPM | 450 Giri/min / 450 rpm |
| Capacità macinazione | Grinding capacity | 5-6 kg/giorno / 5-6 kg/day |
| Tempo di macinazione per Espresso singolo | Grinding time for single Espresso | 2,2 Sec |
| Capacità tramoggia | Hopper capacity | 2 kg |
| Dimensioni (L x A x P) | Dimensions (w x h x d) | 195 x 575 x 370 mm |
| Peso netto | Net weight | 16,3 kg |
| Peso di trasporto | Shipping weight | 18,4 kg |

CARATTERISTICHE TECNICHE / EQUIPMENT FEATURES

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------|
| Saracinesca per tramoggia | Hopper slide |
| Protezione da sovraccarico | Overload protection |
| On-Demand | On demand dosing |
| Interruttore di avvio - ON/OFF | Start switch - ON/OFF |
| Macine al titanio alta resistenza | Titanium coated discs |
| Timer a controllo elettronico | Electronically controlled timer, 1/100st of a sec |
| Forcella porta-filtro MK | MK porta filter holder |
| Ventilazione doppio fan | Dual cooling fan system |

Opzioni colore / Color options

- Altri colori su richiesta
Other colors on request
- Grigio Grey
- Nero Black
- Argento Silver



Voltaggi speciali a richiesta / Other elec. specifications available on request

ANFIM S.r.l.

20141 Milano Italy
Via B. Verro, 33/5

Tel. (+39) 02 8465054 | Fax (+39) 02 8464401
info@anfim.it | www.anfim.it

COMPANY OF THE **HEMRO**
GROUP

Global Coffee Grinding Solutions