

GROUNDBREAKER

Per garantire la miglior qualità in tazza e la maggior flessibilità possibile abbiamo creato Groundbreaker in modo che potesse interfacciarsi con le più evolute macchine Faema. Il suo abbinamento naturale è con E71. Un design compatto dalle forme eleganti sposa un nuovo motore con Inverter, per cambiare in modo definitivo il concetto di macinatura. Le misure di Groundbreaker sono contenute, per un utilizzo ottimale anche in spazi ridotti. La tramoggia perfettamente bilanciata può essere appoggiata in modo stabile sul piano di lavoro, facilitando così il refill di Groundbreaker e semplificandone la pulizia e la regolazione. Il display touch da 4.3" è semplice da utilizzare e completamente personalizzabile: è possibile regolare le macine di Groundbreaker per ottenere ogni volta il risultato desiderato. Anche la scelta e la configurazione dei programmi da eseguire sono nelle mani del barista grazie ad un set di impostazioni su misura. Il motore del macinadosatore, poi, è dotato di un inverter che consente un basso dispendio energetico, che garantisce prestazioni costanti nel tempo anche dopo un utilizzo intenso. Con Groundbreaker è possibile accedere velocemente alle componenti del prodotto per verificarne lo status, effettuare le opportune regolazioni e il ciclo di pulizia in totale sicurezza e con semplici operazioni effettuate dal tecnico specializzato.

To guarantee the best quality in the cup and the greatest possible flexibility, we have created Groundbreaker, which can interface with the most advanced Faema machines. It most naturally combines with the E71. The compact, elegant design is fitted with a new motor with an Inverter, permanently changing the concept of grinding. Groundbreaker's compact size enables optimal use even in small spaces. The perfectly balanced hopper can be placed in a stable position on the worktop, making it easier to refill the Groundbreaker and simplifying its cleaning and adjustment. The 4.3" touchscreen display is easy to use and completely customizable: you can adjust Groundbreaker's grinders to achieve the desired result every time. Baristas can choose and configure the programs thanks to a selection of customized settings. The coffee grinder's motor is equipped with an inverter with low energy expenditure, which guarantees constant performance over time even after intensive use. With Groundbreaker, you can quickly access the components of the product to check its status, make the appropriate adjustments and implement the cleaning cycle in total safety and with simple operations performed by a specialized technician.

GROUNDBREAKER



GROUNDBREAKER

FEATURES

Macine / Burrs / Meules / Mahlscheiben / Muelas / Mós	Piane / Flat / Flates / Flach / Llanas / Planas	
Produttività / Productivity / Productivité / Stundenleistung / Producción / Produção	4.1 g/s* 0,14 oz/s*	
Diametro macine / Burrs diameter / Diamètre meules / Mahlscheiben Durchmesser / Diámetro de las muelas / Diâmetro das mós	64 mm 2,52 in	
Velocità macine (a 50Hz) / R.P.M. (at 50Hz) / Velocité meules (à 50Hz) / Motordrehzahl (bei 50Hz) / Velocidad de las muelas (a 50Hz) / Velocidade das mós (a 50Hz)	1450 RPM	
Capacità contenitore caffè in grani / Capacity of the coffee bean container / Capacité de la trémie / Fassungsvermögen des Kaffeebohnenbehälters / Capacidad de la tolva / Capacidade tremonha	1,5 - 1,7 kg 3,53 lb	
Peso / Weight / Poids / Gewicht / Peso / Pêso	19 kg 33,1 lb	
Dimensioni L x P x H / Dimensions L x W x H / Dimensions L x P x H / Abmessungen L x B x H / Dimensiones L x P x A / Domensões L x P x A	215 x 400 x 580 8,7 x 157 x 24,6	
Potenza installata a Max. power absorption at Absorption à	<i>Installierte Leistung bei Potencia instalada a Potência máxima a</i>	-
Potenza installata a Power consumption & connected load Absorption à	<i>Installierte Leistung bei Potencia instalada a Potência máxima a</i>	200-240 V 50-60 Hz 320 W

* I dati indicati si riferiscono alla macinatura per l'espresso italiano *These data refer to grinding for an Italian espresso coffee

* Les données indiquées se réfèrent à la mouture pour l'espresso italien *Die angegebenen Daten beziehen sich auf den Mahlgrad für italienischen Espresso

* Los datos indicados se refieren a la molienda para el espresso italiano *Os dados indicados referem-se a moagem para o espresso italiano