

MAHLKÖNIG

EK OMNIA



UVP
€ 2.999,-
zzgl. 19%
Mwst.

UVP
CHF 2.999,-
zzgl. 8,1%
MwSt.



Bewährtes 98 mm Gusstahlmahlwerk, bekannt aus der ikonischen EK43 · Drei Mahlmodi - Klassischer Modus: Behalten Sie die gleiche Routine bei und bleiben Sie bei der klassischen Routine - Zeitmodus: Zeitbasiertes Mahlen, ideal für Espresso - Bibliotheksmodus: Speichern Sie bis zu 10 Rezepte, die Mahlgröße wird automatisch angepasst, und der volumetrische Dosiertrichter dosiert die richtige Menge an Bohnen · **Kombinierte manuelle und automatische Mahlgradeinstellung ermöglicht feine und ultrapräzise Mikroanpassungen** · Ultra-effizienter BLDC-Motor für nahezu geräuschloses und hitzefreies Mahlen, höhere Energieeffizienz, reduzierte Vibration und weniger Kaffeespritzer · **HMI-Display mit Touchscreen und unbegrenzten Möglichkeiten** · Spezielles Rückendesign mit Kühlrippen zur Ableitung von Wärme · **Leicht abnehmbarer Auswurf mit Beutelhalter und integriertem Spotlight** · Start/Stopptaste mit Status-LED = leuchtender O-Ring · **WLAN-Modul für Updates und Fernzugriff** · Magnetische Abtropfschale mit 360°-Positionierung · **1500 U/ min** · Leistung 750 W · **250 g Bohnenbehälter** · Mahlgeschwindigkeit (g/Sek) 11,5 - 13,5

- Schwarz matt, Feinstruktur
- Weiß matt, Feinstruktur

MAHLKÖNIG

EK OMNIA



Basis-Informationen:

Allroundmühle mit 98 mm Gussstahlmahlwerk, hoch-effizientem BLDC-Motor für nahezu geräuschloses und hitzefreies Mahlen, HMI-Display mit Touchscreen, drei grundsätzlich verschiedenen Mahlmodi, leicht abnehmbarem und beleuchtetem Auswurf inkl. Beutelhalter, Start/Stopp-Taste und WLAN-Modul für Updates und Fernzugriff.

Beschreibung:

Die EK Omnia von Mahlkönig stellt einen Meilenstein in der Innovation des Kaffeemahlens dar. Als neues Flaggschiff der bereits ikonischen EK-Serie präsentiert sie modernste und innovative Technik, die für beispiellose Konsistenz und Effizienz bei der Vermahlung sorgt.

Mahlkönig hat mit der EK Omnia erneut einen Innovationssprung geschafft und sie zu einem unverzichtbaren

Instrument für Baristi gemacht, die auf eine exakte und schnelle Vermahlung des Mahlguts angewiesen sind. Die neue technologische Innovation des Library Mode ermöglicht es Benutzern, ihre bevorzugten Mahlrezepte zu speichern, wobei auch Notizen zum Bohnennamen und zur Zielkaffeemenge hinterlegt werden können. Die EK Omnia passt daraufhin den exakten Mahlscheibenabstand in Mikrometern sowie die Mahlzeit gemäß dem Rezept automatisch an. Die Vordosier-Hopper-Einheit gewährleistet eine präzise, volumetrische Dosierung des Kaffees, die bei Verwendung des Library Mode automatisch angepasst wird. Das LED-Display fungiert als leistungsstarke und benutzerfreundliche Schnittstelle, um ultrapräzise Mikroanpassungen der Mahlgröße vorzunehmen.

Mit der EK Omnia definiert Mahlkönig den Standard für Leistung und Design von Kaffeemühlen neu.

Leistung
750 W

Breite
214 mm

Tiefe
390 mm

Höhe
663 mm

Gewicht
24 kg