

# MAHLKÖNIG VTA6.



**ESPRESSO  
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPECIALISTEN A/S  
SMALLEGADE 40  
2000 FREDERIKSBERG  
+45.70.70.72.45  
INFO@ESPRESSOSPECIALISTEN.DK  
WWW.ESPRESSOSPECIALISTEN.DK  
CVR.NR. DK36937130

**Med sine store knive og robuste motor er VTA 6S Mahlkönigs mest kraftfulde butikskværn. Den giver ekstraordinær kaffekvalitet med præcis og jævn maling.**

Kværnen er som skabt til travle steder. Overophedning bliver aldrig et problem takket være den integrerede motornedkøling. (eller ekstra ventilation som tilvalg).

VTA6S kommer i et klassisk Mahlkönig-design, der symboliserer kvalitet og præcision.

Kan fås i to udgaver; med standard knivsæt eller med knive specielt fremstillet til meget fin formalingsgrad.

## Valgfrie funktioner

### Valgfrie knive

Kværnen kan bestilles med specialknive (Regular, Espresso eller Turkish).

Kapacitet- fin til medium	2500 - 2750 g/min
Kapacitet bønnebeholder	1000 g
Mål (b x d x h), cm	37 x 63 x 38 cm
Spænding / frekvenser	400V/50Hz
Motoreffekt	2100
Fase	3~
Knivsæt diameter	120 mm
Netto vægt	42 Kg