

Mühle MACAP M2M

Scheibenmahlwerk





Siebträger-Halterung

Die Halterung ist mittels Schrauben höhenverstellbar.

Kaffeemehl beziehen:

Drückt der Siebträger gegen den Kontakt, mahlt die Mühle. Zum Stoppen, Siebträger einfach wieder wegziehen.



Tipps für die Pflege Ihrer Mühle

- Füllen Sie den Kaffeebohnen Behälter niemals ganz an, sondern nur so viel, wie Sie an diesem Tag brauchen. Das garantiert die Frische des Kaffees für bestes Aroma und besten Geschmack!
- Regelmäßig Reinigung der Mühle mittels einem Staubsauger & weichem Tuch:
 - o Große Büros bzw. Gastro: einmal täglich reinigen!
 - o Kleine Büros bzw. Haushalte: einmal wöchentlich.

Achten Sie darauf, dass auch die das Innere der Mühle gut ausgesaugt ist. So vermeiden Sie, dass alte Kaffeebohnen in der Leitung bleiben und den Kaffeegeschmack beeinflussen.

Nach jedem Kilo: Reinigen der Mühle mittels dafür vorgesehenem
 Granulat. So werden bequem und schnell Rückstände von Kaffeefetten und -ölen entfernt. Achten Sie darauf, dass das Granulat aus Naturprodukten (z. B. Körner und Getreide) hergestellt ist (Lebensmittel-Echtheit).

Tipp: Von Reis als Reinigungsmittel raten wir eher ab, da manche Reiskörner so hart sind, dass dies für die Mühlen nicht zuträglich ist.



Granulat

- Mahlscheiben: nach rund 10.000 Mahlungen bringen die Scheiben nicht mehr die Leistung, schön feines Kaffeemehl zu erzeugen und sollten daher ausgetauscht werden.
- Kaffeebohnen-Aufbewahrung: Verschließen Sie die Kaffeebohnenpackung luftdicht. Von einer Aufbewahrung der Bohnen im Kühlschrank raten wir dringend ab.



Beispiel für Klammern zur Verschließung der Kaffeepackung

Die Mühlen-Details im Überblick:

Mühle mit bestem Preis-Leistungsverhältnis!

Exzellente Mahlergebnisse!

• Mahlwerk: Scheiben

Bohnenbehälter: KunststoffFassungsvermögen: 250g

Geringer Platzbedarf

Gewicht: 4,5kg

Maße (BxHxT): 15,2 x 25 x 38,2 cm

Stromanschluss: 230V

Motortyp & Drehzahl: 1400U/min

Mahlleistung: 3-4kg/Std

Wir wünschen viele schöne Kaffeemomente!