



made to last for years



APOLLO Mod. 060

 Made in Italy



Mod. 060 APOLLO
Create per durare nel tempo
(made to last for years)

APOLLO Mod. 060

Ideale per ottenere una macinatura precisa e regolare del caffè

- Tramoggia in vetro
- Capacità della tramoggia: g 250
- Macinatura regolabile
- Macine piane in acciaio ø 43 mm
- Potenza motore: 160 W
- Peso netto: Kg. 4,2
- Misure di ingombro (L x H x P): mm 120x330x190
- In acciaio Inox

Suitable to obtain e regular and perfect coffee grinding

- Funnel-feeder made of glass
- Bean hopper capacity: gr. 250
- Adjustable grinding
- Flat stainless steel grindstones ø 43 mm
- Motor power 160 W
- Net weight : Kg 4,2
- Dimensions (W x H x D): mm 120x330x190
- Made of stainless Steel

Indispensable pour une précise et régulière mouture du café

- Trémie en verre
- Capacité de la trémie pour café en grains: gr. 250
- Réglage de la mouture du café
- Jeu de meules planes en inox ø 43 mm
- Puissance du moteur : 160 W
- Poids net: Kg 4,2
- Dimensions (L x H x P): mm 120x330x190
- En acier Inox

Ideal für perfekt und gleichmäßig gemahlene Kaffee

- Trichterreservoir aus Glas
- Trichterfassungsvermögen: 250 gr.
- Einstellbarer Mahlgrad
- Flache Mahlsteine aus Stahl, ø 43 mm
- Motorleistung: 160 W
- Nettogewicht: Kg 4,2
- Abmessungen (B x H x T): mm 120x330x190
- Aus Edelstahl

