



## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Fresas planas de 64 mm para molienda uniforme
- Alta velocidad de molienda entre 4 y 5,2 g/s.
- Estabilidad térmica y doble ventilador
- Sistema Grind Flow Control (GFC)
- Modo Place-and-Grind para moler sin manos
- Memory Track para recalibrar fácil el ajuste de molienda
- Conectividad IoT opcional para monitorizar datos

# SUPER JOLLY G



**Super Jolly G** destaca por su facilidad de uso, permitiendo que todos los baristas obtengan resultados consistentes en cada molienda.

Su modo de molienda por peso elimina la necesidad de pesar el café manualmente o reajustar la dosis al cambiar el grado de molienda, ya que el molino se detiene automáticamente al alcanzar el peso seleccionado.

La cámara de molienda ofrece un acceso sencillo para una limpieza rápida, sin perder la configuración establecida. Además, el portafiltros ajustable asegura una sujeción estable, evitando derrames de café y manteniendo el área de trabajo limpia y ordenada.

## DATOS TÉCNICOS (medidas en mm):

| Capacidad tolva | Potencia | Revs      | Peso    | Alto | Ancho | Fondo |
|-----------------|----------|-----------|---------|------|-------|-------|
| 1,1 kg          | 550 W    | 1.400 rpm | 17,5 kg | 635  | 240   | 410   |

**d'A**  
caffè d'Autore®

**CAFFÈ D'AUTORE, SL**

Juan de Mena, 21 2a planta · 08035 Barcelona ESPAÑA · T. + 34 93 274 99  
50 comercial@caffedautore.com · www.caffedautore.com