

zero



Z60

El Z60 redefine la molienda de café, combinando lo último en **tecnología** y un nuevo **diseño** que se adapta a los entornos más exigentes. Su **pantalla táctil** intuitiva facilita la interacción, mientras su sistema de molido **manos libres**, te permite trabajar de manera eficiente y sin esfuerzo, optimizando cada preparación.

Las fresas de 75 mm garantizan la máxima potencia y precisión maximizando el **sabor** y la **calidad** de cada taza. El Z60 ofrece dos **modos de trabajo** distintos para adaptarse perfectamente a tus necesidades; modo preselección y accionamiento a través del portafiltro, o modo selección manual de la dosis deseada.

Además, gracias a su conectividad con la plataforma **Leonardo**, podrás acceder a herramientas avanzadas de gestión, incluyendo análisis de uso, asistencia técnica remota y control de calidad, asegurando que tu equipo siempre rinda al máximo nivel.

Con el Z60, innovación y sofisticación se unen para transformar cada taza de café en una experiencia excepcional.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Molino 'on demand'
- Pantalla táctil de 3,5"
- Ventilador controlado por sonda de temperatura electrónica
- Producción diaria recomendada: 2 kg/día
- Contador electrónico de dosis erogadas total y parcial
- Fresas planas de acero templado de 75 mm ø
- Silencioso: < 62 db
- Capacidad de la tolva de 1 kg
- Prensa fijo de 53 mm
- Sistema de sujeción del porta filtro durante la molidura

Detalles



Datos técnicos (medidas en mm)

Voltaje	Potencia	Revs	Peso	Alto	Ancho	Fondo
230V	530 W	1.400 rpm	12 Kg	590	210	330

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