



# Bar**tools**

Natural solutions for the bar counter

**taurus**  
PROFESSIONAL



## Coffee Grinder **Demoka GR 0203**

*Ideal para ampliar la gama de cafés, tanto para descafeinado como para orígenes y blends especiales.*



#### REGULACIÓN MICROMÉTRICA

del molido. Para una extracción exacta y ajustada. A más molido café más fuerte y concentrado.



#### Muelas planas de acero templado

diámetro de 49 mm. Portafrasas de aleación de aluminio para dispersar el calor.



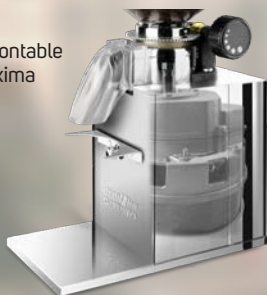
500 gr

#### TOLVA EXTRAÍBLE

Capacidad tolva 500gr café en grano  
Material policarbonato transparente, desmontable atornillada al cuerpo del molinillo para máxima seguridad

#### MOTOR DE BAJA VELOCIDAD DE 200W

Con imán permanente con reductor, a 700 r.p.m. (baja velocidad)  
No daña las propiedades del café.



### Robusto y compacto, el compañero ideal para la cafetera espresso de la barra.

*Carrocería resistente y duradera en acero inoxidable.*

#### MOLIDO Y DOSIFICACIÓN INSTANTÁNEA OPERATIVA "ON-DEMAND"

Presionando el pulsador central con el portacacillos, se da salida directa del café recién molido. Así se evitan mermas de café molido, o perder los aromas y propiedades por estar molido con anterioridad.



Código producto 999.401 EAN 8414234994011

#### DATOS LOGÍSTICOS

Tamaño de producto: 22 x 13 x 33 cm (ancho x fondo x alto)

Peso del producto: 3'56 Kg

Dimensiones caja individual / transporte: 37 x 18'5 x 29 cm

Unidades por embalaje: 1 ud.

**taurus**  
PROFESSIONAL

Taurus Professional S.L.

Av. Barcelona s/n 24790 Oliana - Spain

+34 973 47 05 50 prof@taurus.es