

IZAGA

Alto rendimiento y precisión
en cada taza

El nuevo molino de café **IZAGA** combina innovación, tecnología avanzada y moderna estética para ofrecer un molino automático profesional y preciso que responde en todo momento a las necesidades de un local con un alto consumo de café.

mar **K**ibar



Su cámara de molido aislada, ventilación inteligente, innovador sistema de control del punto de molido y sus materiales de máxima calidad están **diseñados para locales de hostelería con un alto consumo de café y máxima exigencia.**

Alto rendimiento y precisión en cada taza



Panel publicitario

Pantalla retroiluminada personalizable

Display

Opciones Teclado:

Display alfanumérico y teclado

Pantalla TFT táctil

Programación:

Dosis de 1 y 2 cafés programables de forma independiente

Modo Premolido o Instantáneo

Contabilidad de cafés (total y parcial)

Dosificación de café

Detector automático de portas de 1 y 2 cafés

Café recién molido

Entrega instantánea

Dosis compacta sin desperdicio

Tolva

Tolva 1.500 g

Sistema anti-giro

Personalizable

Fácil extracción para limpieza

Tecnología

Cámara de molido aislada

Estabilidad de parámetros de molido garantizada

Ventilación inteligente

Fresas de alta duración

Diseño simple de alta fiabilidad

Diseño

Facilidad de acceso para labores de mantenimiento

Estética moderna y funcional

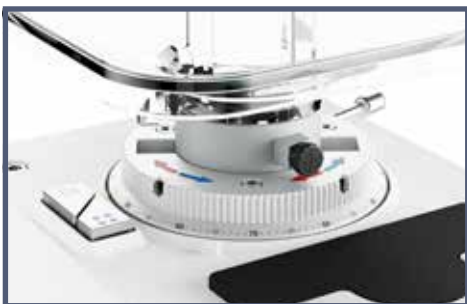
Materiales de alta calidad



Cámara de molido aislada y ventilación inteligente

El molino de café IZAGA cuenta con la tecnología más avanzada para garantizar su alto rendimiento.

El diseño de la cámara de molido independiente con accionamiento a través de un acoplamiento con ruptura de puente térmico permite un molido frío incluso para grandes consumos de café.



Control de punto de molido de alta precisión

IZAGA te permite regular con precisión micrométrica el punto de molido de café deseado.

Cada click del punto de molido modifica la granulometría del café en 0,0083 mm/click.

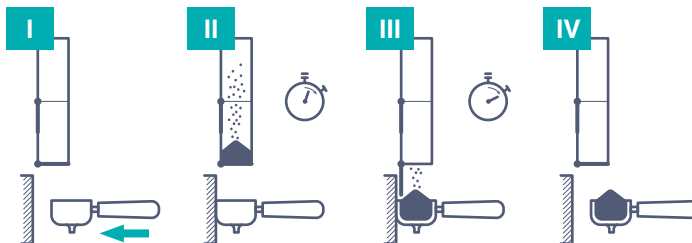
Además, el sistema de bloqueo bidireccional de la maneta, que precisa de la pulsación de la tecla Grueso o Fino para su accionamiento, permite un ajuste del punto de molido en el sentido correcto sin errores.

Modos de trabajo

ON DEMAND

Máxima frescura de café recién molido.

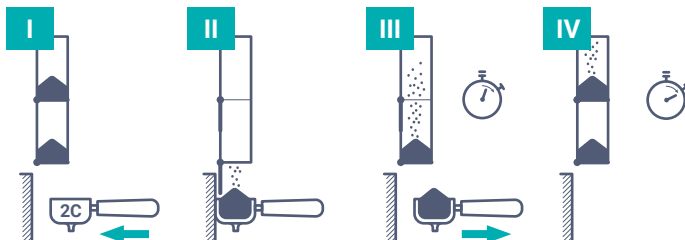
En el modo On Demand de IZAGA el café es molido cuando el porta de 1 ó 2 cafés lo solicita.



PREMOLIDO

Máxima rendimiento para puntas de trabajo.

En el modo Premolido de IZAGA las dosis de 1 ó 2 cafés están disponibles en el dosificador del molino. Cuando el porta lo solicita se entrega de forma instantánea la dosis correspondiente.



Color

Elige el color de tu molino de café profesional IZAGA entre las dos combinaciones:

Blanco / Aluminio, para un estilo más moderno y llamativo. **Negro / Antracita**, para un estilo más discreto y elegante.



BLANCO / ALUMINIO



NEGRO / ANTRACITA

Personalización

IZAGA te permite personalizar tu molino para promocionar tu empresa.

El diseño de la tolva proporciona un espacio publicitario de gran visibilidad para la promoción de la marca deseada.

También existe la posibilidad de añadir publicidad en el panel retroiluminado del frontal.

Personalización de la tolva

Personalización del frontal



Opción Barista

IZAGA está disponible con y sin pisón, según tus preferencias.

El molino estándar se suministra con pisón de diámetro 57 mm y 53 mm.

Existe la opción de molino sin pisón para usos con *tamper* externo.

Con pisón

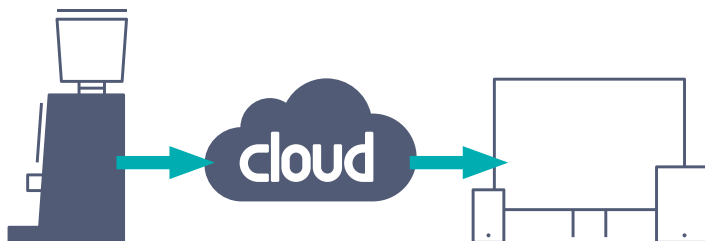
Sin pisón

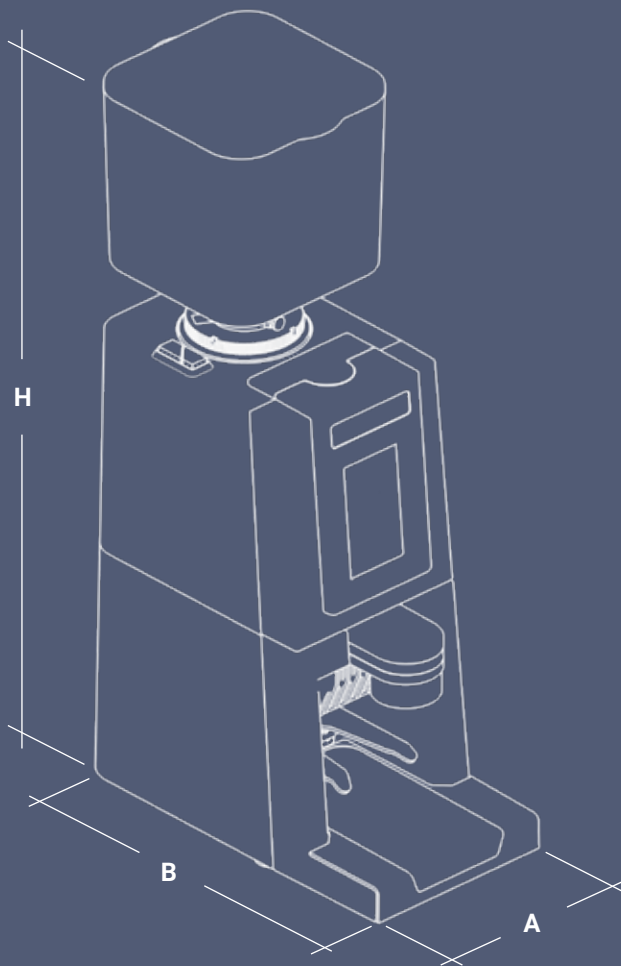


Gestión Online (opcional)

Consulta los datos de tus molinos de forma remota.

IZAGA completa sus prestaciones con la opción del sistema de gestión online que permite conocer en cualquier lugar y en cualquier momento mediante tu ordenador, tablet o smartphone la información del molino de café.





IZAGA

Especificaciones técnicas

ES

Altura (H)	640 mm - 25,19 inches
Anchura (A)	180 mm - 7,08 inches
Profundidad (B)	352 mm - 13,85 inches
Alimentación eléctrica	230 V - 50 Hz
Potencia Nominal	525 W
RPM	1350 rpm
Peso neto	16 kg
Fresas	∅ 64 mm. Planas
Capacidad de tolva	1,5 kg / 3,3 lb
Producción kg/hora	8 kg/h
Capacidad de molino	4 g/s
Dosis 1 café	5 - 18 g
Dosis 2 cafés	5 - 28 g

Technical Specifications

EN

Height (H)	640 mm / 7 inches
Width (A)	180 mm / 13 3/4 inches
Depth (B)	352 mm / 25 1/4 inches
Connected load	230 V - 50 Hz
Power	525 W
Grinding burrs speed	1350 rpm
Net weight	16 kg
Burrs	∅ 64 mm. Plain
Hopper capacity	1,5 kg / 3,3 lb
Production per hour	8 kg/h
Grinder capacity	4 g/s
Single dose	5 - 18 g
Double dose	5 - 28 g

Descubre toda la gama

Los molinos de café idóneos para tu negocio de hostelería.

Comodidad de uso, robustez, simplicidad de mantenimiento, facilidad de limpieza, precisión de dosificación, son algunas de las características de los molinos de café **MARKIBAR**.

Además de **IZAGA**, completamos la familia de molinos profesionales **MARKIBAR** con los modelos **QUIMBOA** y **ASPE**.



QUIMBOA

Eficacia garantizada de la primera a la última taza.

El diseño compacto y robusto del molino de café **QUIMBOA** ofrece una máxima eficacia en sus prestaciones para responder a las necesidades del profesional de la hostelería.



ASPE

Tan versátil como tus exigencias.

El molino de café profesional **ASPE** está específicamente pensado para los baristas y profesionales del café más exigentes. Se adapta a todas tus necesidades de molido, desde cafés personalizados hasta altas puntas de trabajo.

Más de 30 años de I+D al servicio de los profesionales del café

MARKIBAR es una empresa líder en Investigación, Diseño, Desarrollo y Fabricación de molinos automáticos de café para el sector profesional de la hostelería.

Durante 30 años, hemos trabajado para ofrecer a nuestros clientes soluciones innovadoras para garantizar la calidad del café en cada taza.

Aportamos toda nuestra experiencia y pasión por la innovación para ofrecer al mercado nuevos molinos de café, que facilitan al máximo la labor del profesional de la hostelería.

Fabricamos nuestros productos con proveedores locales, garantizando calidad, fiabilidad y servicio.



Polígono Industrial NOÁIN-ESQUIROZ.
C/ G. Nave 39. 31191 Esquiroz, Navarra (España)
+34 948 317 906
info@markibar.com
www.markibar.com

mar **K** ibar