



ORHI

Design und Effizienz im Zeichen des Kaffeeprofis

Die neue **ORHI** vereint die modernste **MARKIBAR®**-Technologie in einem schlanken Design und bietet Mitarbeitern des Gastgewerbes eine schnelle und effiziente automatische Kaffeemühle, die den neuen Trends und Anforderungen in diesem Bereich entspricht.

mar **K**ibar

Die professionelle ORHI-Kaffeemühle garantiert ein **präzises Mahlen**, eine hohe Ergiebigkeit bei Höchstleistungen, **keine Verschwendung von Kaffee** und bietet ein modernes und aktuelles **Design**.

Design und Effizienz im Zeichen des Kaffeeprofis



Trichter

1.500 g Fassungsvermögen

Anpassbar

Leichtes Entfernen für die Reinigung

Anpassbares Etikett

Flaches Layout für ein kundenspezifisches Etikett

Display und Tastenfeld

Programmierung:

Unabhängig programmierbare Dosierung von 1 und 2 Kaffees
Modus „Vorgemahlen“ oder „Instant“
Kaffeozählung (insgesamt und teilweise)

Technologie

Isolierte Mahlchamber

Gewährleistete Beständigkeit der Mahlungsparameter

Mahlgrad mit mikrometrischer Feineinstellung (0,0065 mm/Klick)

Besonders zuverlässiges Design

Besonders langlebige Fräser

Kaffee-Dosierung

Frisch gemahlener Kaffee

Sofortige Ausgabe

Kompakte Dosierung ohne Verschwendung

Automatische Erkennung von einfachen oder doppelten Siebträgern

Design

Leichter Zugang für Wartungsarbeiten

Moderne und funktionale Ästhetik

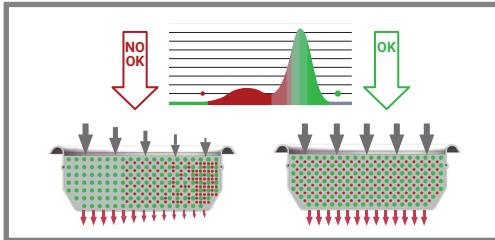
Hochwertige Materialien



Isolierte Mahlkammer

Die automatische Kaffeemühle ORHI verfügt über die fortschrittlichste Technologie, um ihre hohe Leistung zu gewährleisten.

Die Konstruktion der unabhängigen Mahlkammer, die vom Antriebsmotor thermisch isoliert ist, ermöglicht ein gekühltes Mahlen auch bei hoher Beanspruchung.



Gleichmäßige Kaffee-Extraktion

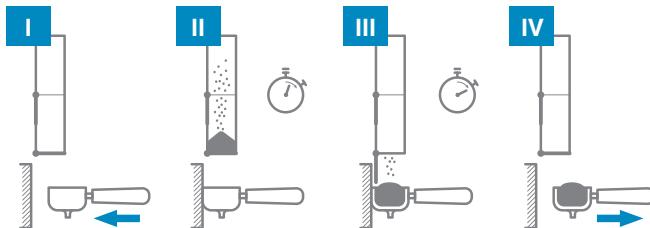


Der Einsatz von Mikrofeinfiltern ermöglicht eine homogene Extraktion des Kaffees, um die maximale Leistung zu erzielen.

Maximum convenience with two work modes

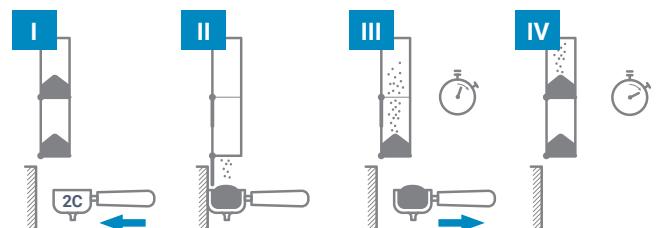
ON DEMAND Maximal frisch gemahlenem Kaffee.

Beim On Demand Modus der ORHI wird der Kaffee frisch gemahlen sobald der Einser – oder Zweier Siebträger auf die Gabel gelegt wird.



VORMAHLUNG / INSTANT DOSE Maximale Leistung für Stoßzeiten.

Im Modus Pre-Ground sind bei der ORHI 1 oder 2 Kaffeedosierungen vorgemahlen. Sobald der entsprechende Siebträger auf die Gabel gelegt wird, wird die RICHTIGE Menge sofort ausgegeben.



Einheitliche
Kaffeeausgabe



Noch schneller. Noch kompakter. Weniger Verschwendung.

Dank der integrierten Dosiervorrichtung in der automatischen ORHI-Kaffeemühle wird der gemahlene Kaffee in einer kompakten Dosierung zugeführt, um die Brühzeit zu optimieren und Verschwendung zu vermeiden.

Farbe

Wählen Sie die Farbe Ihrer professionellen ORHI-Kaffeemühle:

- **Schwarz-Weiß**, die Standardausführung für einen modernen und eleganten Look.
- Unifarbene **schwarze** oder **weiße** Sonderausführungen.



SCHWARZ-
WEISS



VOLLSTÄNDIG
SCHWARZ



Individualisierung

Mit der ORHI können Sie Ihre Mühle vollständig individualisieren.

Der Bohnenbehälter bietet hier eine gut sichtbare Werbefläche.

Möglichkeit einer Werbefläche an der Vorderseite der Mühle durch ein anpassbares Etikett.

Bohnenbehälter
angepasst

Von hinten
beleuchtet eine
ganz besondere
Werbung



Barista-Option

ORHI ist nach Ihren Wünschen mit und ohne Tamper erhältlich.

Die Standardversion wird mit einem Tamper mit 57 mm und 53 mm Durchmesser geliefert. Es besteht auch die Möglichkeit die lazga ohne Tamper zu erwerben um individuell mit Ihrem eigenen Tamper zu arbeiten



Fester Tamper

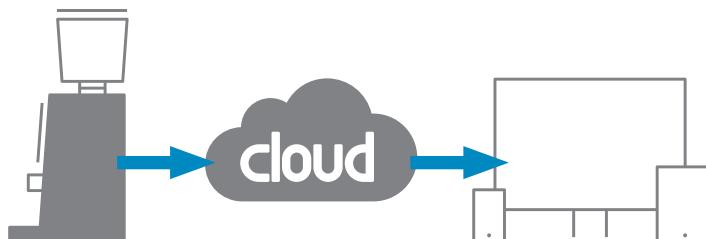


Kein Tamper

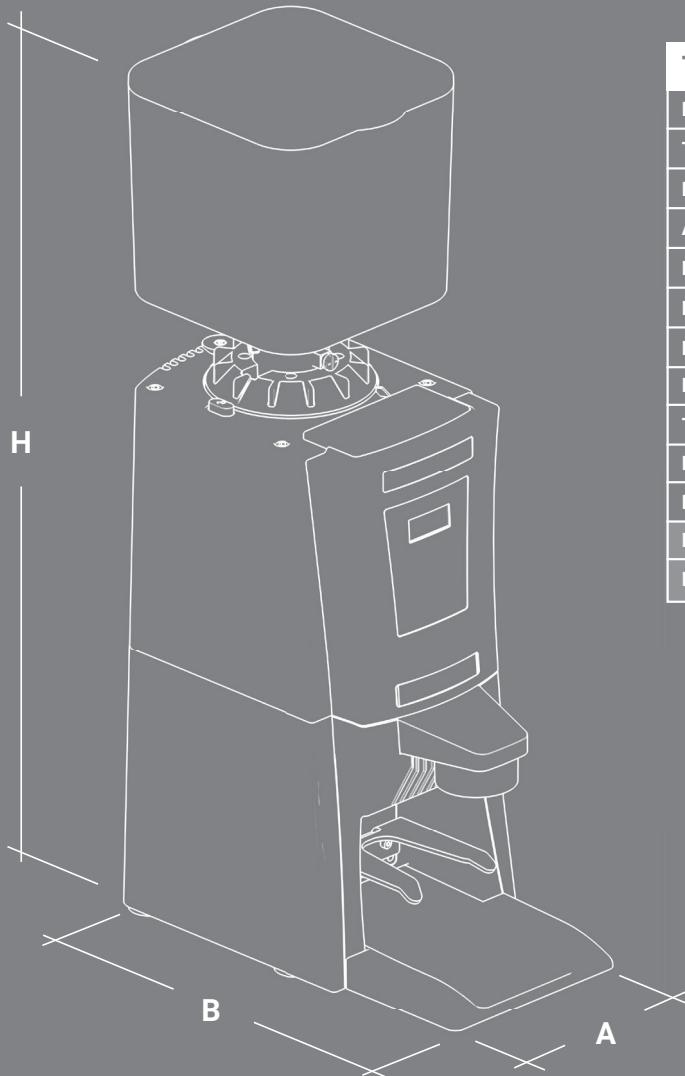
Online-Verwaltung (optional)

Überprüfen Sie die Leistungsdaten Ihres ORHI aus der Ferne.

ORHI vervollständigt seine Funktionen mit der Option eines Online-Managementsystems, mit dem Sie die Informationen zur Kaffeemühle jederzeit und überall über Ihren Computer, Ihr Tablet oder Ihr Smartphone abrufen können.



ORHI



Technische Daten

DE

Breite (B)	630 mm - 24,80 inches
Tiefe (T)	180 mm - 7,08 inches
Höhe (H)	352 mm - 13,85 inches
Anschlussleistung	230 V - 50 Hz
Leistung	525 W
Mahlscheibengeschwindigkeit	1350 u/min
Nettogewicht	15 kg
Mahlscheiben	Ø 64 mm, flach
Trichterkapazität	1,5 kg / 3,3 lb
Produktion pro Stunde	7 kg/h
Mahlleistung	4 g/s
Einzeldosis	5 - 18 g
Doppelte Dosis	5 - 28 g

IZAGA



Hohe Konsistenz in jeder Tasse Kaffee.

Die neue **IZAGA** Kaffeemühle kombiniert Innovation und fortschrittliche Technologie und bietet eine moderne Ästhetik! Eine professionelle und präzise vollautomatische Kaffeemühle für die höchsten Ansprüche auch bei sehr hohem Durchsatz.

QUIMBOA



Effizienz von der ersten bis zur letzten Tasse Kaffee.

Das kompakte und robuste Design der **QUIMBOA** Kaffeemühle. Die Mühle bietet maximale Leistung und Effizienz, um auch den hohen Anforderungen eines jeden Profis gerecht zu werden.

ASPE



So vielseitig wie Ihre Anforderungen.

Die professionelle Kaffeemühle **ASPE** wurde speziell für Baristas entwickelt. Sie passt sich all Ihren täglichen Bedürfnissen an, von speziellen Kaffeesorten bis hin zur starken Stoßzeiten.

mar **K** ibar

Die ideale automatische Kaffeemühle für Ihre Kaffeebar.

Bequemlichkeit, Robustheit, Pflegeleichtigkeit, Reinigungsfreundlichkeit und Dosiergenauigkeit. Dies sind einige der Merkmale der **MARKIBAR®** Kaffeemühlen.

Über 30 Jahre Forschung und Entwicklung im Dienste von Kaffeeprofis

MARKIBAR® ist ein führendes Unternehmen in Forschung, Design, Entwicklung und Herstellung von automatischen Kaffeemühlen für die HORECA-Profis.

Seit 30 Jahren arbeiten wir daran, unseren Kunden innovative Lösungen anzubieten, um die Qualität des Kaffees in jeder Tasse zu gewährleisten.

Wir bringen all unsere Erfahrung und Leidenschaft für Innovation in automatische Kaffeemühlen ein, die die Arbeit des Baristas erleichtern.

Wir stellen unsere Produkte mit lokalen Lieferanten her und garantieren Qualität, Zuverlässigkeit und Service von unseren Standorten in Nordspanien aus.

MADE IN
EUROPE



Pol. Ind. Noáin-Esqiroz C/ G, Nave 39
31191 Esqiroz, Navarra (Spanien)
+34 948 317 906 - info@markibar.com
www.markibar.com