



IZAGA

Haute performance et
précision dans chaque tasse



Le nouveau moulin à café **IZAGA** allie innovation, technologie de pointe et esthétique moderne pour offrir un moulin automatique professionnel et précis qui répond à tout moment aux besoins d'un local à forte consommation de café.

mar **K**ibar

Haute performance et précision dans chaque tasse

Sa chambre de mouture isolée, sa ventilation intelligente, son système innovant de contrôle du point de mouture et ses matériaux de première qualité sont **conçus pour les établissements hôteliers à forte consommation de café et aux exigences maximales.**



Cloche

Cloche 1 500 g
Système anti-rotation
Personnalisable
Retrait facile pour le nettoyage

Technologie

Chambre de mouture isolée
Stabilité des paramètres de mouture garantie
Ventilation intelligente
Fraises de longue durée
Conception simple avec une grande fiabilité

Design

Facilité d'accès pour les travaux de maintenance
Esthétique moderne et fonctionnelle
Matériaux de haute qualité

Panneau publicitaire

Écran rétroéclairé personnalisable

Display

Options clavier:

Affichage alphanumérique et clavier

Écran TFT tactile

Programmation:

Doses de 1 et 2 cafés programmables indépendamment

Mode pré-mouture ou instantané

Compatibilité des cafés (totale et partielle)

Dosage de café

Détecteur automatique de porte-filtres de 1 et 2 cafés

Café fraîchement moulu

Apport instantané

Dose compacte sans gaspillage



Chambre de mouture isolée et ventilation intelligente

Le moulin à café IZAGA dispose de la technologie la plus avancée pour garantir ses hautes performances.

La conception de la chambre de mouture indépendante avec entraînement par accouplement à rupture de pont thermique permet une mouture à froid même pour de grandes consommations de café.



Contrôle du point de mouture haute précision

IZAGA vous permet de régler le point de mouture du café souhaité avec une précision micrométrique.

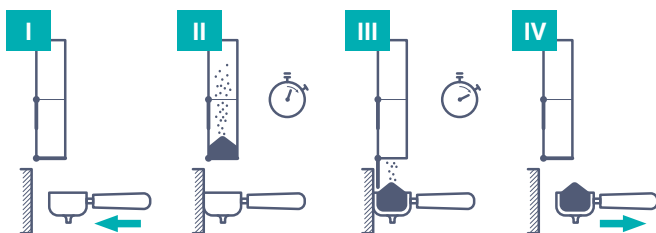
Chaque clic du point de mouture modifie la granulométrie du café de 0,0083 mm/click. De plus, le système de blocage bidirectionnel de la poignée, qui nécessite d'appuyer sur la touche Épais ou Fin pour son activation, permet un réglage du point de mouture dans le bon sens sans erreurs.

Confort maximal avec deux modes de travail

ON DEMAND

Fraîcheur maximale du café fraîchement moulu.

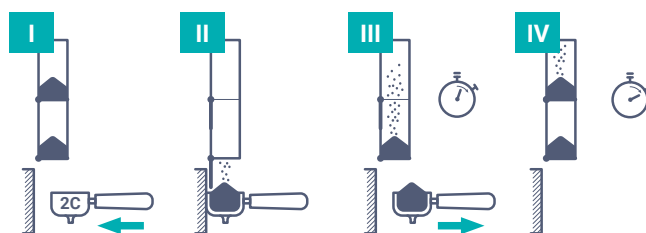
En mode On Demand d'IZAGA, le café est moulu lorsque le porte-filtre de 1 ou 2 cafés le demande.



PRÉ-MOUTURE / DOSE INSTANTANÉE

Performances maximales pour les moments de beaucoup de travail.

En mode Pré-moulu d'IZAGA, les doses de 1 ou 2 cafés sont disponibles dans le doseur du moulin. Lorsque le porte-filtre en fait la demande, la dose correspondante est délivrée instantanément.



Sortie uniforme
de café



Plus rapide. Plus compacte. Moins de gaspillage.

Grâce au doseur intégré dans le moulin automatique IZAGA, le filtre reçoit le café moulu avec une dose compacte qui optimise le temps de préparation et évite le gaspillage.

Coleur

Choisissez la couleur de votre moulin à café professionnel IZAGA entre les deux combinaisons:

Blanc/Aluminium, pour un style plus moderne et attrayant. **Noir/Anthracite**, pour un style plus discret et élégant.



BLANC/ALUMINIUM



NOIR/ANTHRACITE

Personnalisation

IZAGA vous permet de personnaliser votre moulin pour promouvoir votre entreprise.

La conception de la cloche offre un espace publicitaire de grande visibilité pour la promotion de la marque souhaitée.

Il y est également possible d'ajouter de la publicité sur le panneau rétroéclairé du devant.

Personnalisation de la cloche

Personnalisation du devant



Option Barista

IZAGA est disponible avec et sans pilon, selon vos préférences.

Le moulin standard est fourni avec un pilon de 57 mm et 53 mm de diamètre.

Il existe l'option de moulin sans pilon pour les utilisations avec *tamper* externe.

Avec tamper



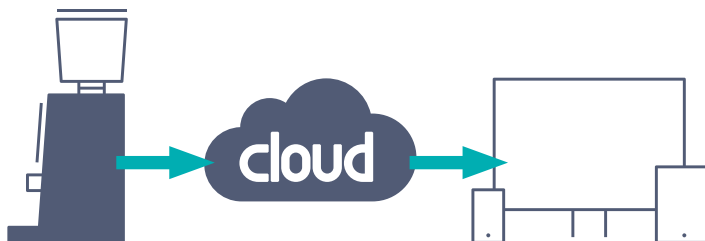
Sans tamper



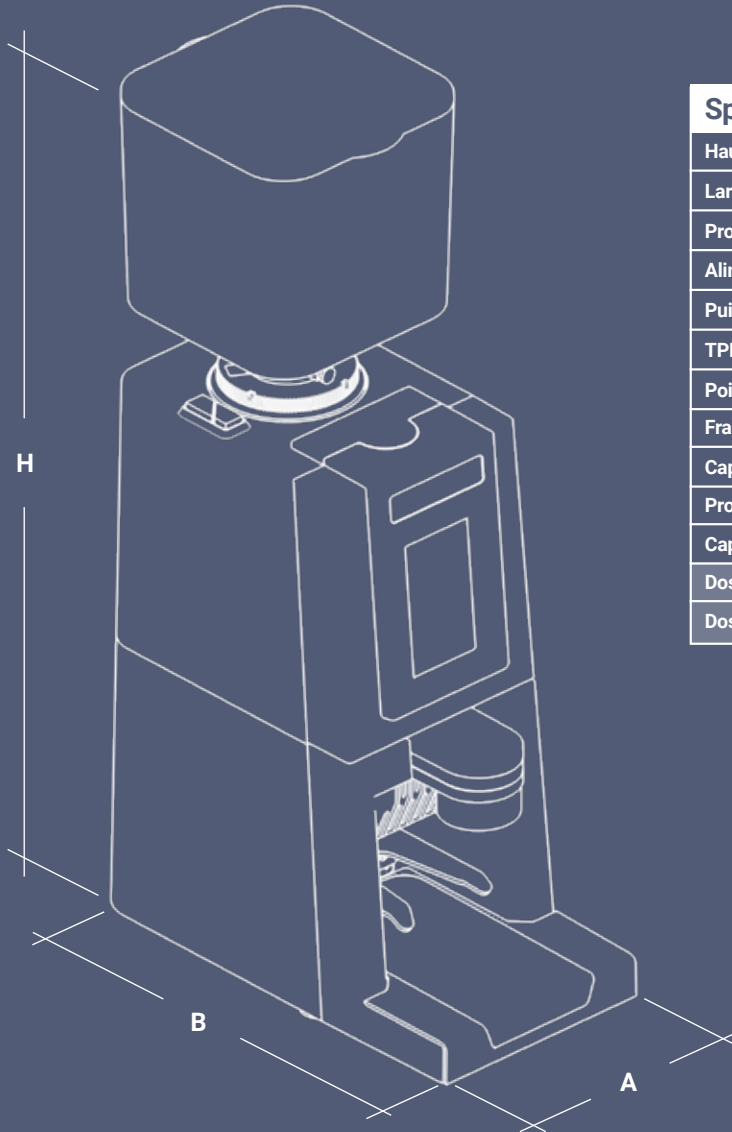
Gestion en ligne (en option)

Consultez les données de vos moulins à distance.

IZAGA complète ses prestations avec l'option du système de gestion en ligne qui vous permet de connaître les informations du moulin à café n'importe où et à tout moment via votre ordinateur, tablette ou smartphone.



IZAGA



Spécifications techniques

FR

Hauteur (H)	640 mm - 25,19 pouces
Largeur (A)	180 mm - 7,08 pouces
Profondeur (B)	352 mm - 13,85 pouces
Alimentation électrique	230 V - 50 Hz
Puissance nominale	525 W
TPM (tours par minute)	1350 tpm
Poids net	16 kg
Fraises	∅ 64 mm. Plate
Capacité de la cloche	1,5 kg / 3,3 lb
Production kg/heure	8 kg/h
Capacité de moulin	4 g/s
Doses 1 café	5 - 18 g
Doses 2 cafés	5 - 28 g

ORHI



**Design et efficacité
au service du
professionnel du café**

Le nouveau moulin à café **ORHI** réunit la technologie **MARKIBAR®** la plus avancée avec un design fin pour offrir aux professionnels de l'hôtellerie un moulin automatique rapide et efficace en phase avec les nouvelles tendances et exigences du secteur.

QUIMBOA



**Efficacité garantie
de la première
à la dernière tasse.**

La conception compacte et robuste du moulin à café **QUIMBOA** offre une efficacité maximale dans ses prestations pour répondre aux besoins du professionnel de l'hôtellerie.

ASPE



**Aussi polyvalent
que vos exigences.**

Le moulin à café professionnel **ASPE** est spécialement conçu pour les baristas et les professionnels du café les plus exigeants. S'adapte à tous vos besoins de mouture, des cafés personnalisés aux moments de beaucoup de travail.

mar **K**ibar

Les moulins à café idéaux pour votre local hôtelier.

Facilité d'utilisation, robustesse, simplicité d'entretien, facilité de nettoyage et précision du dosage sont quelques-unes des caractéristiques des moulins à café **MARKIBAR®**.

Plus de 30 ans de R&D au service des professionnels du café

MARKIBAR® est une entreprise leader dans la Recherche, la Conception, le Développement et la Fabrication de moulins à café automatiques pour le secteur professionnel de l'hôtellerie.

Pendant 30 ans, nous nous sommes efforcés d'offrir à nos clients des solutions innovantes pour garantir la qualité du café dans chaque tasse.

Nous apportons toute notre expérience et notre passion pour l'innovation pour proposer au marché de nouveaux moulins à café qui facilitent au maximum le travail des professionnels de l'hôtellerie.

Nous fabriquons nos produits avec des fournisseurs locaux, garantissant qualité, fiabilité et service.

MADE IN
EUROPE



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