



ORHI

**Diseño y eficacia al servicio
del profesional del café**

El nuevo molino de café **ORHI** reúne la tecnología más avanzada de **MARKIBAR®** en un diseño esbelto para proponer a los profesionales de la hostelería un molino automático rápido, eficaz y en sintonía con las nuevas tendencias y exigencias del sector.

mar K^oibar

El molino profesional ORHI garantiza un **molido preciso**, un **alto rendimiento** en picos de trabajo y **sin desperdicio de café**, con un **diseño** moderno y actual.

Diseño y eficacia al servicio del profesional del café



Etiqueta personalizable

Bajo relieve para etiqueta personalizada

Display y teclado

Programación:

Dosis de 1 y 2 cafés programables de forma independiente

Modo Premolido o Instantáneo

Contabilidad de cafés (total y parcial)

Dosificación de café

Café recién molido

Entrega instantánea

Dosis compacta sin desperdicio

Detector automático de portas de 1 y 2 cafés

Tolva

Tolva 1.500 g

Personalizable

Fácil extracción para limpieza

Tecnología

Cámara de molido aislada

Estabilidad de parámetros de molido garantizada

Punto de molido con regulación micrométrica (0,0065 mm/click)

Diseño de alta fiabilidad

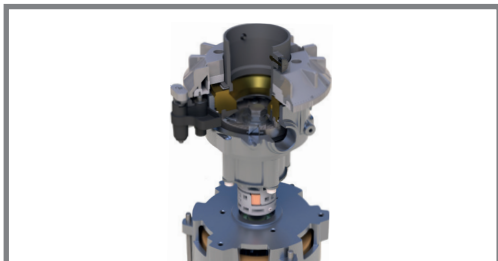
Fresas de alta duración

Diseño

Facilidad de acceso para labores de mantenimiento

Estética moderna y funcional

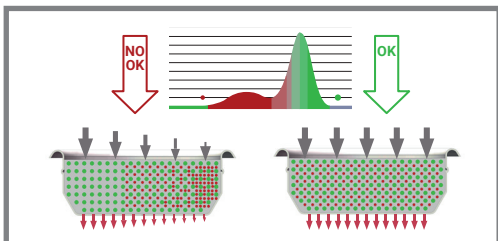
Materiales de alta calidad



Cámara de molido aislada

El molino de café Orhi 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.



Extracción homogénea del café



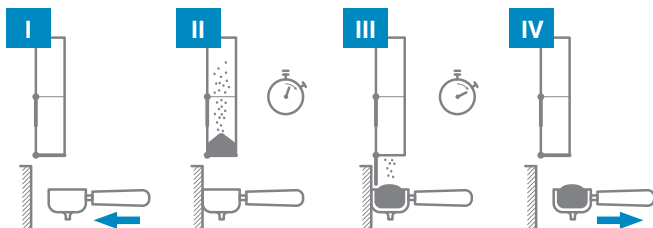
La distribución equilibrada de microfinos en el cacillo permite una extracción homogénea de toda la pastilla para sacar el máximo rendimiento al café

Máxima comodidad con dos modos de trabajo

ON DEMAND

Máxima frescura de café recién molido.

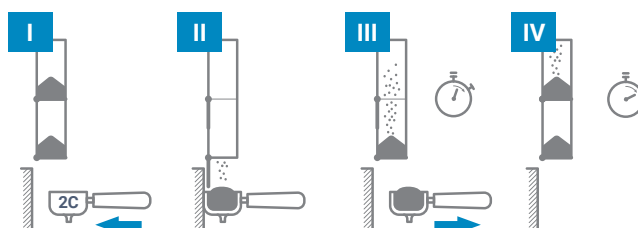
En el modo On Demand de Orhi el café es molido cuando el porta de 1 ó 2 cafés lo solicita. Entrega de dosis compacta y sin desperdicio en el cacillo.



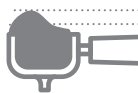
PREMOLIDO / INSTANT DOSE

Máximo rendimiento para puntas de trabajo.

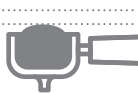
En el modo Premolido de Orhi las dosis de 1 ó 2 cafés están disponibles en el dosificador del molino. Cuando el porta lo solicita se entrega de forma instantánea la dosis correspondiente.



Entrega uniforme
de café



Molinos ONDEMAND
convencionales



Molinos
MARKIBAR®

Más rápido. Más compacto. Menos desperdicio.

Gracias al dosificador integrado en el molino automático ORHI, el cacillo recibe el café molido en una dosis compacta que optimiza el tiempo de preparación y evita desperdicios.

Color

Elije el color de tu molino de café profesional Orhi:

- **Blanco & Negro**, el acabado estandar, para un imagen moderna y elegante.
- Acabados especiales monocromo **blanco** o **negro**.



BLANCO
& NEGRO



NEGRO
TOTAL



BLANCO
TOTAL

Personalización

ORHI 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 la etiqueta personalizable del frontal.

Personalización
de la tolva

Personalización
del frontal



Opción Barista

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

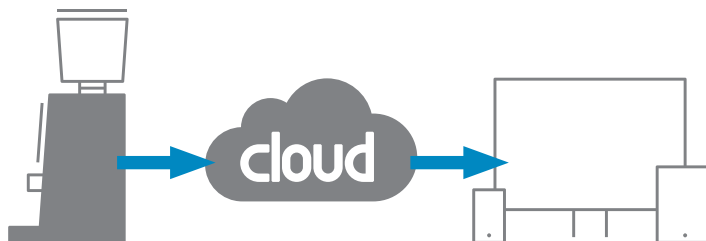
El molino estándar se suministra con pisón de diámetro 57 mm y 53 mm. Existe la opción de molino sin pisón para usos con *tamper* externo.

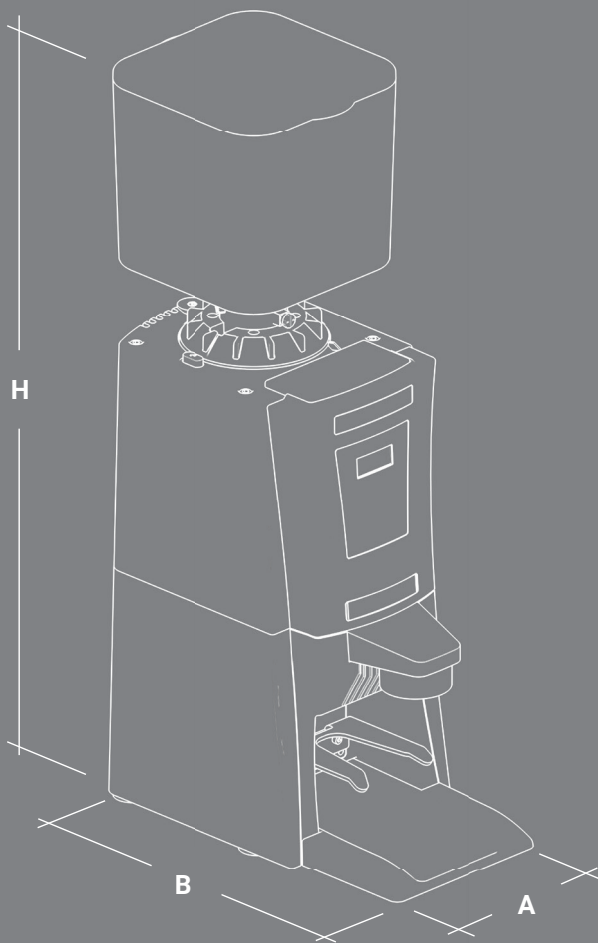


Gestión Online (opcional)

Consulta los datos de tus molinos de forma remota.

Orhi 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.





ORHI

Especificaciones técnicas

ES

Altura (H)	630 mm - 24,80 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	15 kg
Fresas	Ø 64 mm. Planas
Capacidad de tolva	1,5 kg / 3,3 lb
Producción kg/hora	7 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)	630 mm - 24,80 inches
Width (A)	180 mm - 7,08 inches
Depth (B)	352 mm - 13,85 inches
Connected load	230 V - 50 Hz
Power	525 W
Grinding burrs speed	1350 rpm
Net weight	15 kg
Burrs	Ø 64 mm. Plain
Hopper capacity	1,5 kg / 3,3 lb
Production per hour	7 kg/h
Grinder capacity	4 g/s
Single dose	5 - 18 g
Double dose	5 - 28 g

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.

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.

mar **K** ibar

Los molinos de café idóneos para tu negocio de hostelería.

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

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.

mar **K** ibar



MADE IN
EUROPE



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