





Dienes Grup Kahve Makine A.Ş. olarak kahve, kahve makineleri ve bu iki grubu destekleyecek teknik servis ve eğitim gibi diğer ürün ve hizmetleri sağlayarak, başta HORECA kanalı olmak üzere tüm kahve ile ilgili ihtiyaçların karşılanması için destek sağlıyoruz.

Bunu sağlarken ise özenle kavrulmuş seçme kahve çekirdeklerinden oluşan, Schiller marka kahve blendlerini, espresso ile ilgili ihtiyaçlar için Dünya'nın önde gelen markalarından biri olan Reneka espresso makinelerini, otomatik şekilde kahve elde etmek için Dünya'nın en önemli kahve makinesi üreticilerinden olan ve Alman kalitesinin temsilcisi WMF markasını ve filtre kahve ile sıcak su sistemi ihtiyaçları için ise Marco Beverage Systems makinelerini kullanarak hizmet vermekteyiz.

Makine ve kahve hizmeti dışında kadrolu ekibimizle birlikte teknik servis ve eğitim hizmeti de vermekteyiz.

Dienes Group Coffee Machinery Inc. As a company, we provide support for meeting all coffee-related qualifications, especially the HORECA channel, by providing coffee, coffee machines and other products and services such as technical service and training for these two groups.

While providing this, we use Schiller brand coffee blends consisting of selected roasted coffee beans, Reneka espresso machines, one of the world's leading brands, for espresso-related needs, one of the world's most important coffee machines with German energy, for automatically obtaining coffee. We provide service using the WMF brand filter and Marco Beverage Systems machines to solve the filter coffee and hot water system.

*Apart from machine and coffee service, technical service with a staff team
We also provide training services.*

BARON GRINDER



Baron Grinder sizin sessiz ortağınızdır. Yeniden tasarlanan öğütme ayarlayıcısı her türlü Kahve dükkanının, Otel'in ve Barista'nın ihtiyaçlarını karşılayacaktır. Yeni havalandırma sistemi zorlu ortamlarda düşük ısı tutma özelliği sağlar. Baron, her kahve porsiyonunu talep üzerine taze çekilmiş olarak teslim eder

Baron Grinder is your silent partner. The redesigned grinding adjuster will satisfy any Coffee shop's, Hotel's and Barista's needs. The new ventilation system assures low heat retention in challenging environments. Baron, delivers each coffee portion, freshly grounded on demand

SESSİZ ÖĞÜTME, HASSAS ÖĞÜTME AYARI DÜŞÜK ISI TUTMA SILENT GRINDING PRECISE GRINDING ADJUSTMENT LOW HEAT RETENTION

Sessiz Öğütme | Silent Grinding

Kilitlenebilir, hassas öğütme ayarı | Lockable, precise grinding adjustment

Dijital dokunmatik ekran | Digital touch screen

Yeterli havalandırma nedeniyle düşük ısı tutma | Low heat retention due to adequate ventilation

Krema ve kahve aromasını garanti eden sürekli öğütme | Constant grinding which assures crema and coffee aroma

Sürekli çekim sağlamak için elektronik kontrol ile hassas dozajlama | Precise dosing by electronic control, to assure constant shots

Bireysel olarak ayarlanabilen tek ve çift doz seçici | Individually adjustable single and double dose selector

Günlük dozlar, toplam dozlar ve çalışma saatleri takip sayacı | Daily doses, Total doses and Working hours track counter

Kolay temizleme ve bakım sistemi | Easy cleaning and maintaining system

Slayt durdurma kapağı | Slide stop lid



TEKNİK ÖZELLİKLER | TECHNICAL SPECIFICATIONS

BARON GRINDER

Voltaj	Voltage / Frequency	220-230V / 50-60 Hz
Motor gücü	Motor power	0,68kW
Öğütme diski çapı	Grinding disc diameter	68 mm
Ortalama öğütme kapasitesi	Average grinding capacity	4,1 g/ sec
Fan hava hacmi akış hızı	Fan air volume flow rate	28.9 m3
Hazne kapasitesi	Hopper capacity	1300 g
Net ağırlığı	Net weight	12 kg
Boyutlar	Dimensions	220*280*550
Standart renk	Standard colour	Siyah-Black
Opsiyonel	Optionals	Tamper



Abdullahaga Cad. Şemsiefendi sk. No:2 Beylerbeyi Üsküdar / **İSTANBUL**

Ermenek mah. Rauf Denктаş Cad. C Blok No: 70 / 102 Muratpaşa / **ANTALYA**