





Dienes Group Coffee Machinery Inc. Als Unternehmen unterstützen wir die Erfüllung aller Kaffee-bezogenen Qualifikationen, insbesondere im HORECA-Kanal, indem wir Kaffee, Kaffeemaschinen und andere Produkte und Dienstleistungen wie technischen Service und Schulungen für diese beiden Gruppen bereitstellen.

Dabei verwenden wir Kaffeemischungen der Marke Schiller, die aus ausgewählten gerösteten Kaffeebohnen bestehen, Espressomaschinen von Reneka, einer der weltweit führenden Marken, für Espresso-bezogene Bedürfnisse, eine der weltweit bedeutendsten Kaffeemaschinen mit deutscher Energie, für die automatische Kaffeezubereitung. Wir bieten Service mit Filterkaffeemaschinen der Marke WMF und Maschinen von Marco Beverage Systems, um das Filterkaffee- und Heißwassersystem zu lösen.

Neben Maschinen- und Kaffeeservice auch technischer Service mit einem Mitarbeiterteam

Wir bieten auch Schulungsdienstleistungen an.

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 ist Ihr stiller Partner. Der neu gestaltete Mahlgradregler erfüllt die Anforderungen jedes Cafés, Hotels und Baristas. Das neue Belüftungssystem sorgt für geringe Wärmespeicherung in anspruchsvollen Umgebungen. Baron liefert jede Portion Kaffee frisch gemahlen auf Anfrage.

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

LEISES MAHLEN PRÄZISE EINSTELLUNG DES MAHLGRADES GERINGE WÄRMESPEICHERUNG SILENT GRINDING PRECISE GRINDING ADJUSTMENT LOW HEAT RETENTION

Leises Mahlen | *Silent Grinding*

Arretierbare, präzise Mahlgradeinstellung | *Lockable, precise grinding adjustment*

Digitaler Touchscreen | *Digital touch screen*

Geringe Wärmestauung durch ausreichende Belüftung | *Low heat retention due to adequate ventilation*

Kontinuierliches Mahlen für Crema und Kaffeearoma | *Constant grinding which assures crema and coffee aroma*

Präzise Dosierung mit elektronischer Steuerung für kontinuierliches Schießen

| *Precise dosing by electronic control, to assure constant shots*

Individuell einstellbarer Einzel- und Doppeldosiswähler | *Individually adjustable single and double dose selector*

Tagesdosis, Gesamtdosis und Arbeitszeitzähler | *Daily doses Total doses and Working hours track counter*

Einfaches Reinigungs- und Wartungssystem | *Easy cleaning and maintaining system*

Schieberfangdeckel | *Slide stop lid*



TECHNISCHE DATEN | TECHNICAL SPECIFICATIONS

BARON GRINDER

Spannung/Frequenz	Voltage / Frequency	220-230V / 50-60 Hz
Motorleistung	Motor power	0,68kW
Schleifscheibendurchmesser	Grinding disc diameter	68 mm
Durchschnittliche Mahlleistung	Average grinding capacity	4,1 g/ sec
Ventilator-Luftvolumenstrom	Fan air volume flow rate	28.9 m3
Trichterkapazität	Hopper capacity	1300 g
Nettogewicht	Net weight	12 kg
Maße	Dimensions	220*280*550
Standardfarbe	Standard colour	Schwarz-Black
Optional	Optionals	Tamper



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

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