



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.

mar K ibar

Le moulin professionnel ORHI garantit une **mouture précise**, de **hautes performances** lors des moments avec beaucoup de travail et **sans gaspillage de café**, avec un design moderne et actuel.

Design et efficacité au service du professionnel du café

Étiquette personnalisable

Bas-relief pour étiquette personnalisée

Display et clavier

Programmation:

Dose de 1 et 2 cafés programmable indépendamment

Mode Pré-mouture ou Instantané

Comptabilisation des cafés (totale et partielle)

Dosage de café

Café fraîchement moulu

Sortie instantanée

Dose compacte sans gaspillage

Détecteur automatique de porte-filtres de 1 et 2 cafés

Cloche

Cloche 1 500 g

Personnalisable

Retrait facile pour le nettoyage

Technologie

Chambre de mouture isolée

Stabilité des paramètres de mouture garantie

Pointe de mouture avec réglage micrométrique (0,0065 mm/clic)

Conception haute fiabilité

Fraises de longue durée

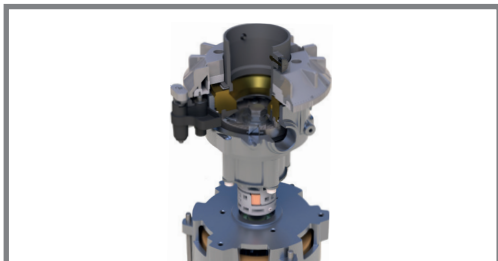
Design

Facilité d'accès pour les tâches d'entretien

Esthétique moderne et fonctionnelle

Matériaux de haute qualité

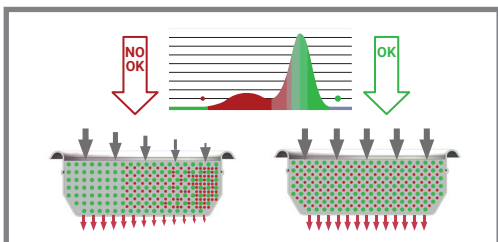




Chambre de mouture isolée

Le moulin à café Orhi 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.



Extraction homogène du café



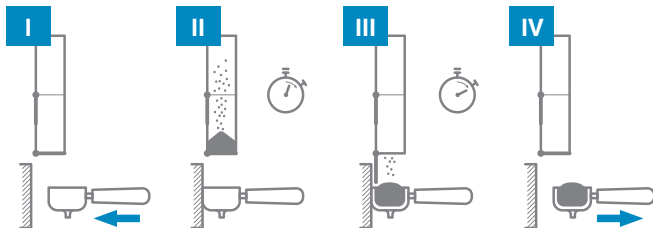
La répartition équilibrée des microfines dans le filtre permet une extraction homogène de tout le contenu pour tirer le meilleur parti du café.

Confort maximal avec deux modes de travail

ON DEMAND

Fraîcheur maximale du café fraîchement moulu.

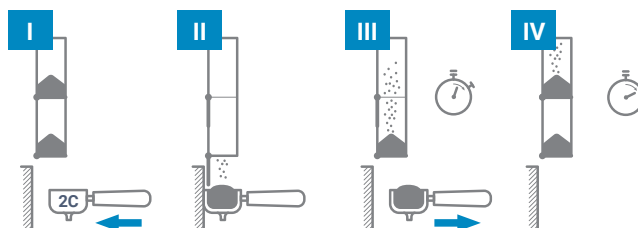
En mode On Demand d'Orhi, le café est moulu lorsque le porte-filtre de 1 ou 2 cafés le demande. Sortie de dose compacte et sans gaspillage dans le filtre.



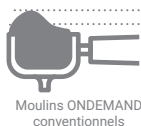
PRÉ-MOUTURE / DOSE INSTANTANÉE

Performances maximales pour les moments de beaucoup de travail.

En mode Prémoulu d'Orhi, les doses de 1 ou 2 cafés sont disponibles dans le doseur du moulin. Lorsque le porte-filtre le demande, la dose correspondante est versée instantanément.



**Sortie uniforme
de café**



Plus rapide. Plus compacte. Moins de gaspillage.

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

Couleur

Choisissez la couleur de votre moulin à café professionnel Orhi:

- **Noir & Blanc**, la finition standard, pour une image moderne et élégante.
- Finitions spéciales monochromes **noir** ou **blanc**.



BLANC
& NOIR



NOIR
TOTAL



BLANC
TOTAL

Personnalisation

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

La conception de la cloche offre un espace publicitaire très visible pour la promotion de la marque souhaitée.

Il est également possible d'ajouter de la publicité sur l'étiquette personnalisable sur le devant.

Personnalisation
de la cloche

Personnalisation
du devant



Option Barista

Orhi 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 moulin sans pilon pour les utilisations avec *tamper* externe.



Avec tamper

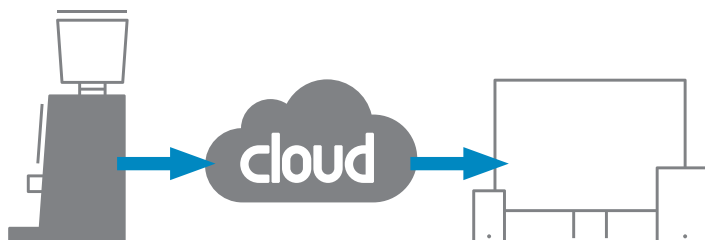


Sans tamper

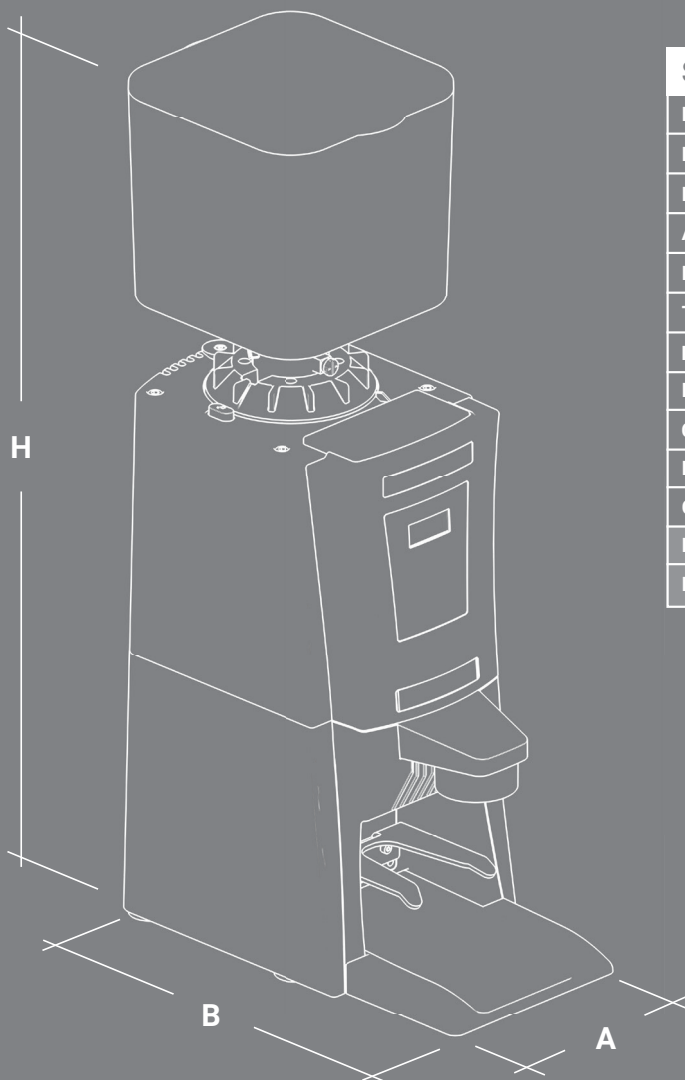
Gestion en ligne (en option)

Consultez les données de vos moulins à distance.

Orhi 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.



ORHI



Spécifications techniques

FR

Hauteur (H)	630 mm - 24,80 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	15 kg
Fraises	Ø 64 mm. Plate
Capacité de la cloche	1,5 kg / 3,3 lb
Production kg/heure	7 kg/h
Capacité de moulin	4 g/s
Doses 1 café	5 - 18 g
Doses 2 cafés	5 - 28 g



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 lieu à local à forte consommation de café.



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.



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