



MEHRZWECK-HAUSHALTSMÜHLE | ALLROUND HOME GRINDER

X54



X54

X54 | be your own barista

Der besondere Kaffeegenuss ist ein wichtiger Bestandteil des Alltags. Frisch gerösteter Spezialitätenkaffee, zubereitet mit professionellem Qualitätsequipment von den Händen eines erfahrenen Baristas, verwandeln eine kleine unscheinbare Kaffeepause in einen wahren Glücksmoment.

Damit Sie diese Kaffee-Glücksmomente auch zu Hause erleben können, haben wir die X54 Allround-Haushaltsmühle entwickelt. Die Mühle ermöglicht eine optimale Vermahlung und erfüllt damit höchste Ansprüche. Als echter Allrounder eignet sich die Mühle für alle gängigen Brühmethoden: Sowohl für den aromatischen Espresso am Morgen als auch für den köstlichen Aufguss eines Filterkaffees oder einer French Press am Nachmittag.

Die Mahlkönig X54 Allround-Haushaltsmühle ist die beste Wahl für jeden Heim-Barista.

X54 | be your own barista

The everyday coffee enjoyment really matters. Freshly roasted specialty varieties prepared by a skilled barista with professional premium equipment can turn a small coffee break into a meaningful moment of joy.

We have developed the X54 allround home grinder so that you can experience these coffee moments of joy at home, too.

The grinder enables optimal grinding that meets even the highest demands. As a true allrounder, the grinder is suitable for many preparation methods: for your aromatic espresso in the morning just as for your pour-over or French press in the afternoon.

The Mahlkönig X54 allround home grinder is the best choice for every home barista.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz //	220-240 V // 50/60 Hz // 1~ // 120 W
Phasen // Nennaufnahme	110-127 V // 60 Hz // 1~ // 120 W
Voltage // frequencies //	100 V // 50/60 Hz // 1~ // 120 W
phases // nominal power	

Leerlaufdrehzahl	1050 rpm
Idle speed	

Mahlscheibendurchmesser	54 mm
Burr diameter	

Mahlscheibenmaterial	Spezialstahl Special steel
Burr material	

Mittlere Mahlleistung*	ca. approx. 1-2.8 g/s
Average grinding capacity*	

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters	ca. approx. 500 g
Bean hopper capacity	

Abmessungen (B x H x T)	19 x 42.5 x 28 cm
Dimensions (w x h x d)	

Verpackungsmaße (B x H x T)	52 x 34 x 26 cm
Dimensions of packing (w x h x d)	

Nettogewicht	5.1 kg
Net weight	

Bruttogewicht	8 kg
Gross weight	

Zertifizierungen	CE, CB, CCC, ETL, KC, NSF, PSE, RCM
Certifications	

Standardfarben	Schwarz matt
Standard colors	Matte black

SONDERAUSSTATTUNG (im Lieferumfang enthalten)	Mahlkönig Edelstahlbecher 2 austauschbare Fronten
---	--

SPECIAL EQUIPMENT (included)	Stainless steel Mahlkönig cup 2 swappable fronts
--	---

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Umfassende stufenlose Mahlgradskala zur präzisen Einstellung für alle gängigen Brühmethoden von Espresso bis French Press
- 54 mm große Spezialstahl-Mahlscheiben sorgen für eine gleichmäßige Vermahlung und großartigen Geschmack
- Einfach auswechselbare Fronten für Filter- und Espresso-Vermahlung
- Hochwertiges Multifunktions-LED-Display mit 4 individuell einstellbaren Dosierungen und manuellem Modus
- Multifunktionaler Dreh-/Drück-Knopf
- Starker Motor mit einer Lebensdauer von über 25.000 Bezügen
- Optimierte Akustik für ein angenehmes Vermahlungsgeräusch unter 70 dB(A)
- Bohnenbehälter mit erhöhter Widerstandsfestigkeit

KEY FEATURES

- Allround grind size scale with stepless adjustment for precise grind settings to fit many brewing methods, from fine espresso to coarse French press
- 54 mm special steel burrs for even particles and a top taste experience
- Easily swappable fronts for on-demand filter or espresso grinding
- Premium multifunctional LED display with 4 timer presets and manual mode
- Multifunctional push-& turn button
- Durable motor with a lifetime of more than 25.000 shots
- Optimized acoustics for a grinding sound below 70 dB(A)
- Bean hopper with enhanced durability





INDUSTRIEMÜHLE | INDUSTRIAL GRINDER

DK27



Der DK27 erhöht die Kapazität Ihrer Premium-Kaffeeproduktion auf 230 kg bis 300 kg pro Stunde und eignet sich perfekt für den Dauerbetrieb, wie beispielsweise in automatisierten Produktionslinien.

The DK27 levels up the capacities of your premium pre-ground coffee production from 230 kg to 300 kg per hour and is suitable for continuous operation, as for example in automated productions lines.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz // Phasen Voltage // frequencies // phases	380-415 V // 50/60 Hz // 3~ 208-220 V // 50/60 Hz // 3~
Leerlaufdrehzahl Idle speed	980 rpm (50 Hz) 1160 rpm (60 Hz)
Mahlscheibendurchmesser Burr diameter	180 mm
Mahlscheibenmaterial Burr material  	Durchgehärteter Spezialstahl Fully hardened special steel
Mahlscheibenmaterial Burr material  	Durchgehärteter Hartgussstahl Fully hardened special cast steel
Mahlscheibenmaterial Burr material  	Hartmetall Tungsten Carbide
Mahlleistung - fein* kg/h Grinding capacity - fine* kg/h	 230  260  280
Mahlleistung - mittel* kg/h Grinding capacity - medium* kg/h	 250  280  300
Mahlleistung - türkisch* kg/h Grinding capacity - turkish* kg/h	 170  180  220
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters Bean hopper capacity	ca. approx. 30 kg
Max. Nennaufnahme Max. nominal power	5500 W
Abmessungen inkl. Sockel (B x H x T) Dimensions incl. base (w x h x d)	79 x 160 x 123 cm
Nettogewicht inkl. Sockel Net weight incl. base	   155 kg   158 kg
Verpackungsmaß & Bruttogewicht Dimensions of packing & gross weight	Individuell abhängig von Version und Ausstattung Depends on individual version and equipment
Abmessungen Mahlgutbehälter (B x H x T) Dimensions container (w x h x d)	69 x 70 x 79 cm 200 l
Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage) Standard colors (Other colors on request)	Struktur, Graurot Textured finish, reddish grey Mahlscheiben für Getreide oder andere Mahlgüter, Espresso oder türkisch Burrs for grains or other grinding goods, espresso or turkish
SONDERAUSSTATTUNG SPECIAL EQUIPMENT	Zusätzliche Ventilation Additional ventilation Elektropneumatischer Absperrschließer für eine geregelte Mahlgutzufuhr Electropneumatic gate for a controlled supply of material

LEGENDE LEGEND

 DK27 LV (Guss/Cast steel)	 DK27 LVT (Guss f. türk./Cast steel f. turk.)
 DK27 LVS (Stahl/Steel)	 DK27 LVST (Stahl f. türk./Steel f. turk.)
 DK27 LVH (Hartmetall/Tungsten Carbide)	 DK27 LVHT (Hartmetall f. türk./Tungsten Carbide f. turk.)

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Hervorragende gleichmäßige Vermahlungsqualität
- Verschleißfeste Premiummahlscheiben
- Starke, oberflächenbelüftete Drehstrommotoren mit hoher Anzugskraft – für Dauerbetrieb geeignet
- Wartungsfreie, dauergeschmierte Kugellager
- Zwei zusätzliche Lüfter zur Motorkühlung
- Mahlgutbehälter (Fassungsvolumen 200 l)

KEY FEATURES

- Outstanding even grinding quality
- Wear-resistant premium burrs
- Very powerful three-phase motors with surface cooling and high starting torque – suitable for continuous operation
- Service-free, constantly greased bearings
- Two additional fans to cool the motor
- Ground material container (capacity 200 l)



* Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad. | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen.
Depends on the grinding goods and the chosen degree of fineness. | All measured values under laboratory conditions.
Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Other electric specifications available on request. | Subject to change without prior notice.



INDUSTRIEMÜHLE | INDUSTRIAL GRINDER

DK15



DK15

Die DK15 bietet kleineren Röstereien den perfekten Einstieg in die industrielle Vermahlung. Sie zeichnet sich durch eine gleichmäßige Premium-Vermahlungsqualität aus, welche bei einer Mahlleistung von 105 kg bis 200 kg pro Stunde durch die verschleißfesten Mahlscheiben gewährleistet wird.

The DK15 provides smaller roasters with the perfect entry to industrial grinding. It features an even premium grinding quality at up to 105 kg to 200 kg per hour, produced by its wear-resistant burrs.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz // Phasen Voltage // frequencies // phases	380-415 V // 50/60 Hz // 3~ 208-220 V // 50/60 Hz // 3~
Leerlaufdrehzahl Idle speed	1440 rpm (50 Hz) 1730 rpm (60 Hz)
Mahlscheibendurchmesser Burr diameter	130 mm
Mahlscheibenmaterial Burr material	Durchgehärteter Spezialstahl Fully hardened special steel
Mahlscheibenmaterial Burr material	Durchgehärteter Hartgussstahl Fully hardened special cast steel
Mahlscheibenmaterial Burr material	Hartmetall Tungsten Carbide
Mahlleistung - fein* kg/h Grinding capacity - fine* kg/h	105 120 120 130 150 200
Mahlleistung - mittel* kg/h Grinding capacity - medium* kg/h	115 130 130 150
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters Bean hopper capacity	ca. approx. 30 kg
Max. Nennaufnahme Max. nominal power	2200 W
Abmessungen inkl. Sockel (B x H x T) Dimensions incl. base (w x h x d)	79 x 155 x 123 cm
Nettogewicht inkl. Sockel Net weight incl. base	132 kg
Verpackungsmaß & Bruttogewicht Dimensions of packing & gross weight	Individuell abhängig von Version und Ausstattung Depends on individual version and equipment
Abmessungen Mahlgutbehälter (B x H x T) Dimensions container (w x h x d)	69 x 70 x 79 cm 200 l
Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage) Standard colors (Other colors on request)	Struktur, Graurot Textured finish, reddish grey

SONDERAUSSTATTUNG SPECIAL EQUIPMENT

Mahlscheiben für Getreide oder für
andere Mahlgüter
Burrs for grains or for other grinding goods

Elektropneumatischer Absperrschließer für
eine geregelte Mahlgutzufuhr
Electropneumatic gate for a controlled
supply of material

LEGENDE LEGEND

DK15 L (Kaffee/Coffee)	DM15 LS (Mohn/Poppy seed)
DK15 LS (Kaffee/Coffee)	DP15 L (Pfeffer/Pepper)
DK15 LH (Kaffee/Coffee)	DG15 L (Getreide/Grains)

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Hervorragende gleichmäßige Vermahlungsqualität
- Verschleißfeste Premiummahlscheiben
- Starke, oberflächenbelüftete Drehstrommotoren mit hoher Anzugskraft – für Dauerbetrieb geeignet
- Wartungsfreie, dauergeschmierte Kugellager
- Mahlgutbehälter (Fassungsvolumen 200 l)

KEY FEATURES

- Outstanding even grinding quality
- Wear-resistant premium burrs
- Powerful three-phase motors with surface cooling and high starting torque – suitable for continuous operation
- Service-free, constantly greased bearings
- Ground material container (capacity 200 l)



* Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad. | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen.
Depends on the grinding goods and the chosen degree of fineness. | All measured values under laboratory conditions.

Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Other electric specifications available on request. | Subject to change without prior notice.



COARSE FINE CONE FILTER BASKET FILTER PRESS PERCOLATOR
2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

LADENMÜHLE | SHOP GRINDER

VTA 6S



VTA 6S

Die VTA 6S vermahlt größere Volumen jeder Röstung und für jede Brühmethode direkt in die Kaffeetüte. Das spezielle Mahlscheibendesign sorgt dafür, dass das kostbare Aroma der Bohnen auch bei hoher Auslastung erhalten bleibt.

The VTA 6S grinds large volumes of any roast and for any brewing method, directly into the coffee bag. Its special burr design make sure to save the precious aroma of your beans, even under high workloads.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz // Phasen Voltage // frequencies // phases	VTA 6S 380-415 V // 50/60 Hz // 3~ VTA 6S W 220-240 V // 50/60 Hz // 1~ 208-220 V // 50/60 Hz // 3~
Leerlaufdrehzahl Idle speed	1430 rpm (50 Hz) 1725 rpm (60 Hz)
Mahlscheibendurchmesser Burr diameter	120 mm
Mahlscheibenmaterial Burr material	Spezialstahl Special steel
Mittlere Mahlleistung* Average grinding capacity*	ca. approx. 43 g/s
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters Bean hopper capacity	ca. approx. 1000 g
Max. Nennaufnahme Max. nominal power	2100 W (VTA 6S) 1720 W (VTA 6S W)
Abmessungen (B x H x T) Dimensions (w x h x d)	37 x 63 x 38 cm
Verpackungsmaße (B x H x T) Dimensions of packing (w x h x d)	40 x 41 x 70 cm
Nettogewicht Net weight	42 kg
Bruttogewicht Gross weight	46 kg
Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage) Standard colors (Other colors on request)	Schwarz matt Matte black Silber Silver Kupfer Copper

SONDERAUSSTATTUNG SPECIAL EQUIPMENT

Bohnenbehälter ca. 3000 g
Bean hopper approx. 3000 g

Spezialmahlscheiben für Espresso- oder türkischfeine Vermahlung
Special burrs for espresso- or turkish fine grinding

Sockelerhöhung (100 mm)
Raised outlet height (100 mm)

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Top-Performance für hohe Auslastungen
- Hervorragende Kaffeequalität dank gleichmäßiger Vermahlung
- Große Vermahlungsbandbreite von türkischfeiner bis zur Filterkaffee-vermahlung
- Individuelle Spezialmahlscheiben für türkischfeine oder für Espresso-vermahlung erhältlich
- Tüthenhalterkombihebel-Schalter: Klemmung und Rüttelblech
- Klassisches Mahlkönig-Design, welches Qualität und Langlebigkeit vereint

KEY FEATURES

- Top performance for high workloads
- Outstanding coffee quality thanks to even grinding
- Wide grinding range from turkish fine up to filter coffee grinding
- Individual special burrs for turkish fine or espresso grinding available
- Lever operated bag clamp/power switch combination with shaking plate
- Classic Mahlkönig design, combining quality and durability



11 - 13

FILTER/HOME BREWER

20

COLD BREW

GUATEMALA

Recommended Grind Settings



0

I



LADENMÜHLE | SHOP GRINDER

GUATEMALA



GUATEMALA



Mahlkönig präsentiert die neue Version der beliebten Guatemala Kaffeemühle. Der Klassiker überzeugt mit einem frischem Look, neuer Mahlscheibengeometrie für höchste Geschmacksanforderungen und gesteigener Bohnenbehälterkapazität. Zusätzlich sorgt ein neues Aluminiumgehäuse für Wertigkeit und hohe Lebensdauer und passt somit perfekt in das Ambiente moderner Coffeeshops.

Mahlkönig presents a redesigned version of the popular Guatemala shop grinder. The classic went through a face-lift while keeping loved and proven technical specifications. In addition to a new design, this classic comes with a new burr geometry, increased hopper capacity and sleek full-aluminum body for maximum longevity.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz // Phasen // Nennaufnahme
Voltage // frequencies // phases // nominal power

220-240 V // 50-60 Hz // 1~ // 1100 W
100-127 V // 60 Hz // 1~ // 650 W
100 V // 50-60 Hz // 1~ // 1100 W

Leerlaufdrehzahl
Idle speed

2900 rpm (50 Hz)
3500 rpm (60 Hz)

Mahlscheibendurchmesser
Burr diameter

71 mm

Mahlscheibenmaterial
Burr material

Spezialstahl | Special steel

Mittlere Mahlleistung*
Average grinding capacity*

ca. | approx. 800-900 g/min

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters
Bean hopper capacity

ca. | approx. 900 g

Abmessungen (B x H x T)
Dimensions (w x h x d)

22 x 62 x 33 cm

Verpackungsmaße (B x H x T)
Dimensions of packing (w x h x d)

47 x 30 x 70 cm

Nettogewicht
Net weight

28 kg

Bruttogewicht
Gross weight

30 kg

Zertifizierungen
Certifications

CE, CB (Safety, EMC), ETL (Safety, FCC, Sanitation)

Normen
Standards

Konform mit | Conforms to
IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-64
UL 763
CSA C22.2 No. 195
NSF/ANSI 8

Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage)
Standard colors (Other colors on request)

Schwarz matt
Matte black

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Optimal für den Betrieb in Shops, Röstereien und im Labor geeignet
- Nahezu rückstandsfreie Vermahlung durch vertikal positionierte Mahlscheiben
- Metall-Auslauf mit Tütenhalter für einen festen Sitz der Kaffeetüten
- Höhenverstellbarer und abnehmbarer Tisch für eine flexible Positionierung eines Mahlgutbehälters oder einer Tüte
- Empfehlungen für den richtigen Mahlgrad sind auf der Mühle gekennzeichnet

KEY FEATURES

- Optimal for use in shops, roasteries and laboratories
- Almost residue free grinding due to vertical burrs
- Metal spout with bag clamp for the perfect hold of the coffee bag
- Height-adjustable and removable table for a flexible positioning of the coffee grounds container or a bag
- Grind settings recommendation labeled on grinder





MEHRZWECKMÜHLE | ALLROUND GRINDER

EK43



Die EK43 hat die internationale Kaffeespezialitätenbranche erobert und regiert souverän als unangefochtene Königin der Kaffeemühlen – mit Leistungsstärke, Zuverlässigkeit und Premium-Vermahlung. Ihre herausragenden Vermahlungsergebnisse bleiben von der Konkurrenz unerreichbar. Die EK43 ermöglicht die ebenmäßigste Extraktion der wertvollen Kaffee- aromen und gilt somit als Garant für ein herausragendes Geschmackserlebnis und als ver- heißungsvolles Symbol für Qualität. Ihre einmalige Form wurde zu einer Ikone der interna- tionalen Baristaszene, welcher die EK43 durch die gemeinsame Leidenschaft für den Kaffee tief verbunden ist.

The EK43 has conquered the international coffee specialty industry and rules as the undis- puted queen of coffee grinders – with high performance, reliability and premium grinding re- sults. Its outstanding grinding profile remains unmatched. The EK43 provides the most even extraction of the coffee's valuable aroma and is known to be a guarantor for an outstanding taste experience and a symbol for quality. Its special shape has become an icon within the international barista scene, which feels deeply connected to the EK43 by its shared passion for coffee.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz // Phasen Voltage // frequencies // phases	200-240 V // 50/60 Hz // 1~ 100-120 V // 50/60 Hz // 1~
Leerlaufdrehzahl Idle speed	1450 rpm (50 Hz) 1760 rpm (60 Hz)
Mahlscheibendurchmesser Burr diameter	98 mm
Mahlscheibenmaterial Burr material	Hartgussstahl Cast steel
Mittlere Mahlleistung* Average grinding capacity*	19-21 g/s
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters Bean hopper capacity	ca. approx. 1500 g
Max. Nennaufnahme Max. nominal power	1300 W
Abmessungen (B x H x T) Dimensions (w x h x d)	23 x 82.8 x 41 cm
Verpackungsmaße (B x H x T) Dimensions of packing (w x h x d)	37 x 58 x 71 cm
Nettogewicht Net weight	26 kg
Bruttogewicht Gross weight	30 kg
Zertifizierungen Certifications	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
Normen Standards	IEC/EN 60335-1 IEC/EN 60335-2-64 ANSI/UL 763 CSA-C22.2 No. 195

Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage) Standard colors (Other colors on request)	Feinstruktur, Schwarz matt Fine textured finish, matte black
	Feinstruktur, Weiß matt Fine textured finish, matte white
	Kupfer Copper

Bohnenbehälter ca. 250 g oder ca. 800 g
Bean hopper approx. 250 g or approx. 800 g

Mahlscheiben und Vorbrecher für andere
Mahlgüter
Burr and prebreaker for other grinding goods

Spezialmahlscheiben und Vorbrecher für
türkischfeine Vermahlung
Special burrs and prebreaker for turkish
fine grinding

SONDERAUSSTATTUNG SPECIAL EQUIPMENT

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Dank herausragender Partikelgrößenver- teilung sind hohe Extraktionsraten für den besten Geschmack möglich
- Premiummahlscheiben aus Hartgussstahl
- Robuste Mühle mit hoher Mahlleistung
- Vielseitiger Einsatz: Filter-, Espresso- oder türkischfeine Vermahlung
- Vermahlung anderer Mahl Güter wie Gewürze, Getreide, Mohn und Leinsaat mit individuellen Mahlscheiben und Vorbrecher möglich
- Einfache und präzise Mahlgradeinstellung

KEY FEATURES

- Outstanding particle size spreads feature high extraction rates and the best possible taste
- Premium cast steel burrs
- Robust grinder with high grinding capacity
- Suitable for different applications: filter, espresso, or turkish fine coffee grinding
- Grinding of other grist such as spices, grain, poppy-seed and linseed is possible with individual burrs and prebreaker
- Easy and precise grind adjustment



* Abhängig vom Mahl gut und dem gewählten Mahlgrad. | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen.
Depends on the grinding goods and the chosen degree of fineness. | All measured values under laboratory conditions.

Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Other electric specifications available on request. | Subject to change without prior notice.



MEHRZWECKMÜHLE | ALLROUND GRINDER

EK43 S



EK43 S



Die EK43 S bietet die starke Performance der beliebten EK43 von Mahlkönig in einem platzsparenden Gehäuse. Mit dieser Mühle hält Premium-Vermahlung auch in kleineren Kaffeebars Einzug. Die EK43 regiert souverän als unangefochtene Königin der Kaffeemühlen – mit Leistungsstärke, Zuverlässigkeit und Premium-Vermahlung. Ihre herausragenden Vermahlungsergebnisse bleiben von der Konkurrenz unerreicht. Die EK43 ermöglicht die ebenmäßigste Extraktion der wertvollen Kaffeearomen und gilt somit als Garant für ein herausragendes Geschmackserlebnis und als verheißungsvolles Symbol für Qualität. Ihre einmalige Form wurde zu einer Ikone der internationalen Baristaszene, welcher die EK43 durch die gemeinsame Leidenschaft für den Kaffee tief verbunden ist.

The EK43 S provides the powerful performance of Mahlkönig's famous EK43 within a space-saving body, that finally brings premium coffee grinding to the smaller coffee bars, too. The EK43 rules the international coffee specialty industry as the undisputed queen of coffee grinders – with high performance, reliability and premium grinding results. Its outstanding grinding profile remains unmatched. The EK43 provides the most even extraction of the coffee's valuable aroma and is known to be a guarantor for an outstanding taste experience and a symbol for quality. Its special shape has become an icon within the international barista scene, which feels deeply connected to the EK43 by its shared passion for coffee.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz // Phasen Voltage // frequencies // phases	200-240 V // 50/60 Hz // 1~ 100-120 V // 50/60 Hz // 1~
Leerlaufdrehzahl Idle speed	1450 rpm (50 Hz) 1760 rpm (60 Hz)
Mahlscheibendurchmesser Burr diameter	98 mm
Mahlscheibenmaterial Burr material	Hartgussstahl Cast steel
Mittlere Mahlleistung* Average grinding capacity*	19-21 g/s
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters Bean hopper capacity	ca. approx. 800 g
Max. Nennaufnahme Max. nominal power	1300 W
Abmessungen (B x H x T) Dimensions (w x h x d)	23 x 68 x 41 cm
Verpackungsmaße (B x H x T) Dimensions of packing (w x h x d)	37 x 58 x 71 cm
Nettogewicht Net weight	24.5 kg
Bruttogewicht Gross weight	28.5 kg
Zertifizierungen Certifications	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
Normen Standards	IEC/EN 60335-1 IEC/EN 60335-2-64 ANSI/UL 763 CSA-C22.2 No. 195
Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage) Standard colors (Other colors on request)	Feinstruktur, Schwarz matt Fine textured finish, matte black Feinstruktur, Weiß matt Fine textured finish, matte white

SONDERAUSSTATTUNG
SPECIAL EQUIPMENT

Bohnenbehälter ca. 250 g oder ca. 800 g
Bean hopper approx. 250 g or approx. 800 g

Spezialmahlscheiben und Vorberecher für
türkischfeine Vermahlung
Special burrs and prebreaker for turkish
fine grinding

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Die Leistungsstärke und Vermahlungsqualität der bewährten EK43 in einem kleineren platzsparenden Gehäuse
- Dank herausragender Partikelgrößenverteilung sind hohe Extraktionsraten für den besten Geschmack möglich
- Premiummahlscheiben aus Hartgussstahl
- Robuste kleine Mühle mit hoher Mahlleistung
- Vielseitiger Einsatz: Filter-, Espresso- oder türkischfeine Vermahlung
- Einfache und präzise Mahlgradeinstellung

KEY FEATURES

- The performance and grinding results of the established EK43 within a smaller space saving body
- Outstanding particle size spreads feature high extraction rates and the best possible taste
- Premium cast steel burrs
- Robust small grinder with high grinding capacity
- Suitable for different applications: filter, espresso, or turkish fine coffee grinding
- Easy and precise grind adjustment



* Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad. | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen.
Depends on the grinding goods and the chosen degree of fineness. | All measured values under laboratory conditions.

Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Other electric specifications available on request. | Subject to change without prior notice.



ESPRESSOMÜHLE | ESPRESSO GRINDER

PEAK



Erleben Sie die ultimative Leistung von Premiummahlscheiben aus Hartgussstahl mit 80 mm Durchmesser und optimiertem Einlaufverhalten, welche mit niedrigen 900 rpm rotieren und von einem zusätzlichen Doppel-Ventilations-System gekühlt werden, um eine aromaschonende Vermahlung der Kaffeebohnen zu garantieren. Erleben Sie ultimative Kontrolle und Funktionalität dank einstellbarem Auslauf, auf 1/100-Sekunden justierbaren Dosierungseinstellungen und konstanter Temperaturanzeige auf dem kontrastreichen OLED-Display.

Enjoy the ultimate performance of premium cast steel burrs with 80 mm in diameter, having no settling-in effect and being rotated by only 900 rpm while being cooled by a double ventilation system to preserve the coffee's unique aroma. Experience ultimate control and functionality with the adjustable spout, the most accurate dose adjustment by 1/100 seconds and the constantly visible temperature indication on the high-contrast OLED display.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz // Phasen Voltage // frequencies // phases	200-240 V // 50/60 Hz // 1~ 100-127 V // 50/60 Hz // 1~
Leerlaufdrehzahl Idle speed	900 rpm (50 Hz) 1100 rpm (60 Hz)
Mahlscheibendurchmesser Burr diameter	80 mm
Mahlscheibenmaterial Burr material	Hartgussstahl Cast steel
Mittlere Mahlleistung* Average grinding capacity*	ca. approx. 3 g/s
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters Bean hopper capacity	ca. approx. 1500 g
Max. Nennaufnahme Max. nominal power	690 W
Abmessungen (B x H x T) Dimensions (w x h x d)	24 x 55 x 32 cm
Verpackungsmaße (B x H x T) Dimensions of packing (w x h x d)	57 x 30 x 37 cm
Nettogewicht Net weight	15.4 kg
Bruttogewicht Gross weight	16 kg
Zertifizierungen Certifications	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation Weitere auf Anfrage Additional on request
Normen Standards	IEC/EN 60335-1 IEC/EN 60335-2-64 Konform mit Conforms to Standard ANSI/UL 763 Zertifiziert gemäß Certified to CAN/CSA std. CSA-C22.2 No. 195 ETL Sanitation Mark/ANSI 8
Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage) Standard colors (Other colors on request)	Feinstruktur, Schwarz matt Fine textured finish, matte black
SONDERAUSSTATTUNG SPECIAL EQUIPMENT	Bohnenbehälter ca. 500 g oder ca. 800 g Bean hopper approx. 500 g or approx. 800 g
	Siebträgerauflage schmal (Dalla Corte) Portafilter holder narrow (Dalla Corte)
	Siebträgerauflage angewinkelt (La Marzocco) Portafilter holder angled (La Marzocco)

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Verschleißarme Premiummahlscheiben aus Hartgussstahl mit optimalem Einlaufverhalten
- Doppelventilation für kühle Vermahlung
- Einstellbarer Auslauf für eine zentrierte Verteilung des Mahlguts bei jeder Siebträgergröße
- Akkurate Dosierung in 0.01 Sek.-Schritten
- Stufenlose Mahlgradeinstellung mit präziser Einstellskala
- Exakte Mahlgradeinstellung und hohe Wiederholgenauigkeit
- Übersichtliches OLED-Display mit intuitiver Menüsteuerung und weitem Betrachtungswinkel (>160°)
- Innentemperatur auf Display anzeigbar
- Einstellbare Siebträgerbeleuchtung
- Robuste Siebträgerauflage

KEY FEATURES

- Wear-resistant premium cast steel burrs with optimal settling-in-effect
- Double ventilation for cool grinding
- Adjustable spout for a centered distribution of the powder into a portafilter of any size
- Accurate dose adjustment with 0.01 sec steps
- Stepless grind adjustment with precise adjustment
- Scale for exact grind adjustment and high repeatability
- Clear OLED-display with intuitive menu and wide viewing angle (>160°)
- Display can show internal temperature
- Individually adjustable spout illumination
- Robust portafilter holder



* Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad. | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen.
Depends on the grinding goods and the chosen degree of fineness. | All measured values under laboratory conditions.
Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Other electric specifications available on request. | Subject to change without prior notice.



ESPRESSOMÜHLE | ESPRESSO GRINDER

E65S



Die E65S erfüllt die modernsten Ansprüche der globalen Kaffeespezialitätenbranche mit einer perfekten Synergie aus bewährter erstklassiger Espressovertahlungstechnologie und zukunftsweisenden Features. Der „König der Mühlen“ hat sein neues Modell mit einem multifunktionalen Controller, innovativen Icon-Menü sowie Speicheroptionen für bis zu 6 individuell programmierbarer Rezepte ausgestattet. Durch den neuen leistungsstarken Motor meistert die Mühle problemlos eine hohe tägliche Auslastung. Der schlanke Korpus aus erstklassigen Komponenten und Beschichtungen im trendigen Multicolor-Design begeistert mit seinem hochwertigen „Look and Feel“. Zudem erfreut die E65S nicht nur das Auge: Der optimierte Vermahlungssound sorgt für das leiseste und angenehmste Vermahlungsgeräusch, das eine Espressomühle jemals geboten hat. Die E65S ist die perfekte Wahl für Coffeeshops und Restaurants.

The E65S is the perfect synergy of proven premium espresso grinding technology and pioneering features, designed to meet the modern demands of coffee professionals around the globe. "The King of Grinders" has equipped the new model with a multifunctional push-& turn button, an innovative icon menu and presets for up to 6 individually programmable recipes. The modern slim body with a cutting-edge multi-color design features first class components and coatings for a premium look and feel. But its design pleases more than just the eye: the E65S produces the most pleasant and silent grinding, while its overall construction is robust and well prepared to sustain high workloads. The perfect choice for coffee shops and restaurants.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Bestellnummer Order code	ME 65 2.4B
Spannung // Frequenz // Phasen // Nennaufnahme Voltage // frequencies // phases // nominal power	220-240 V // 50/60 Hz // 1~ // 440 W 110-127 V // 60 Hz // 1~ // 580 W 100 V // 50/60 Hz // 1~ // 510 W
Leerlaufdrehzahl Idle speed	1400 rpm (50 Hz) 1700 rpm (60 Hz)
Mahlscheibendurchmesser Burr diameter	65 mm
Mahlscheibenmaterial Burr material	Spezialstahl Special steel
Mittlere Mahlleistung* Average grinding capacity*	4-7 g/s
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters Bean hopper capacity	ca. approx. 1200 g
Abmessungen (B x H x T) Dimensions (w x h x d)	19.5 x 58.3 x 28.3 cm
Verpackungsmaße (B x H x T) Dimensions of packing (w x h x d)	69.7 x 28.7 x 44.5 cm
Nettogewicht Net weight	11.2 kg
Bruttogewicht Gross weight	12.7 kg
Zertifizierungen Certifications	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
Normen Standards	Konform mit Conforms to IEC/EN 60335-1 ausgenommen except IPX1 IEC/EN 60335-2-64 ausgenommen except IPX1 Zertifiziert gemäß Certified to Standard ANSI/UL 763 CSA C22.2 No. 195 NSF/ANSI 8
Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage) Standard colors (Other colors on request)	Aluminium poliert, Schwarz matt Polished aluminum, matte black Aluminium poliert, Schwarz & Weiß matt Polished aluminum, matte black & white
SONDERAUSSTATTUNG SPECIAL EQUIPMENT	Bohnenbehälter ca. 250 g oder ca. 1800 g Bean hopper approx. 250 g or approx. 1800 g

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Bewährte Premiummahlscheiben für ein großartiges Geschmackserlebnis
- Innovatives Icon-Menü für intuitive Bedienung
- Bis zu 6 Rezepte voreinstellbar
- Multifunktionaler Dreh-/Drück-Knopf
- Modernes schlanke Design
- Leises Vermahlungsgeräusch
- Schnelle, stufenlose und einhändige Mahlgradeinstellung mit unabhängiger Arretierung
- An Siebträgerdurchmesser anpassbarer und abnehmbarer Auslauf
- Bohnenbehälter mit erhöhter Widerstandsfähigkeit
- Universelle, robuste Siebträgerauflage

KEY FEATURES

- Proven premium burrs featuring a great taste experience
- Innovative icon menu for intuitive operation
- Up to 6 recipes programmable
- Multifunctional push-& turn button
- Modern slim design
- Near-silent grinding
- Quick, stepless and single-handed grind adjustment with independent locking mechanism
- Adjustable and removable spout to fit any portafilter
- Bean hopper with enhanced durability
- Universal, robust portafilter holder





ESPRESSOMÜHLE | ESPRESSO GRINDER

E65S GBW



E65S GBW



Die E65S GbW revolutioniert die Espressoermahlung. Als erste Espressomühle ist dieses Modell mit der innovativen Grind-by-Weight-Technologie (GbW) zur Dosierung per Gewichtskontrolle in Echtzeit ausgestattet und verfügt über die patentierte Disc Distance Detection von Mahlkönig. Mit dieser lässt sich der Mahlgrad erstmals auf Basis des tatsächlichen Abstands zwischen den Mahlscheiben einstellen. Das perfekte Justieren einer Mühle war noch nie so präzise und einfach zugleich. Die integrierte Siebträgererkennung erkennt den eingesetzten Siebträger vollautomatisch, wählt die zugehörige voreingestellte Mahlmenge aus und startet den Mahlvorgang. Der Barista spart somit wertvolle Zeit bei der Zubereitung. Die einfache Anwendung vermindert zudem den Schulungsbedarf beim Personal und Fehldosierungen werden vermieden. Gewinnen Sie die absolute Kontrolle über Ihre Espressoqualität – mit der E65S GbW.

The E65S GbW is the next espresso grinding revolution. It is the first espresso grinder ever, that features Grind-by-Weight technology for real-time scale controlled dosing as well as Mahlkönig's pioneering patented Disc Distance Detection that lets you set the degree of fineness based on the actual distance between the burrs. Keeping your perfect individual grinder settings has never been so easy, yet so precise. The integrated Portafilter Detection recognizes the portafilter automatically, selects the corresponding grinding preset and starts the grinding process. This way, the barista gains valuable time for the preparation. Furthermore, the easy application reduces training requirements for the staff while dosing mistakes get prevented. Experience unmatched control over your espresso quality - with the E65S GbW.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz //	220-240 V // 50/60 Hz // 1~ // 440 W
Phasen // Nennaufnahme	110-127 V // 60 Hz // 1~ // 580 W
Voltage // frequencies //	100 V // 50/60 Hz // 1~ // 550/700 W
phases // nominal power	

Leerlaufdrehzahl	1400 rpm (50 Hz)
Idle speed	1700 rpm (60 Hz)

Mahlscheibendurchmesser	65 mm
Burr diameter	

Mahlscheibenmaterial	Spezialstahl Special steel
Burr material	

Mittlere Mahlleistung*	50 Hz: 4-5 g/s @ 250 µm
Average grinding capacity*	60 Hz: 5-6 g/s @ 250 µm

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters	ca. approx. 1200 g
Bean hopper capacity	

Abmessungen (B x H x T)	19.5 x 62 x 28.3 cm
Dimensions (w x h x d)	

Verpackungsmaße (B x H x T)	69.7 x 28.7 x 47.5 cm
Dimensions of packing (w x h x d)	

Nettogewicht	12.2 kg
Net weight	

Bruttogewicht	14 kg
Gross weight	

Zertifizierungen	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
Certifications	

Normen	Konform mit Conforms to
Standards	IEC/EN 60335-1
	IEC/EN 60335-2-64
	Zertifiziert gemäß Certified to
	UL 763
	CSA C22.2 No. 195
	NSF/ANSI 8

Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage)	Aluminium poliert, Schwarz matt
Standard colors (Other colors on request)	Polished aluminum, matte black
	Aluminium poliert, Schwarz & Weiß matt
	Polished aluminum, matte black & white

SONDERAUSSTATTUNG	Bohnenbehälter ca. 250 g oder ca. 1800 g
SPECIAL EQUIPMENT	Bean hopper approx. 250 g or approx. 1800 g

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Bewährtes Premium-Vermahlungsprofil für ein großartiges Geschmackserlebnis
- Grind-by-Weight-Technologie für eine sehr genaue gewichtsbasierte Dosierung
- Hochpräzisions-Wägezelle für Gewichtskontrolle in Echtzeit während der Vermahlung
- Patentierte Disc Distance Detection (DDD) ermöglicht sehr genaue Mahlgradeinstellungen
- Zeitgewinn und Qualitätssicherung durch integrierte Siebträgererkennung
- Verstellbarer beleuchteter Auslauf für saubere zentrierte Vermahlung
- Aktive Temperaturkontrolle für niedrige Vermahlungstemperaturen
- Angenehm leises Vermahlungsgeschäft
- Hochauflösendes 88.3 mm Display mit weitem Betrachtungswinkel

KEY FEATURES

- Proven premium grinding profile for a great taste experience
- Grind-by-Weight technology featuring weight-based dosing
- High-precision load cell for real-time weight control during the grinding process
- Patented Disc Distance Detection (DDD) enabling accurate settings of the degree of fineness
- Time savings and quality assurance through integrated Portafilter Detection
- Adjustable illuminated spout providing a clean and centered coffee outlet
- Active temperature control maintaining low grinding temperatures
- Pleasantly quiet grinding
- High-resolution 88.3 mm display with a wide viewing angle



* Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad. | Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen.
Depends on the grinding goods and the chosen degree of fineness. | All measured values under laboratory conditions.

Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich. | Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Other electric specifications available on request. | Subject to change without prior notice.



ESPRESSOMÜHLE | ESPRESSO GRINDER

E80 SUPREME



E80 SUPREME



Die E80 Supreme setzt neue Maßstäbe in der Premium-Espressoermahlung. Mit ihrer beeindruckenden Vermahlungsgeschwindigkeit meistert sie mühelos hohe tägliche Auslastungen. Die hoch entwickelte Mahlscheibengeometrie vermahlt die Bohnen optimal und ermöglicht eine perfekte Extraktion und ein herausragendes Geschmackserlebnis. Mit der patentierten Disc Distance Detection von Mahlkönig lässt sich der Mahlgrad erstmals auf Basis des tatsächlichen Abstands zwischen den Mahlscheiben einstellen. Das perfekte Justieren einer Mühle war noch nie so präzise und einfach zugleich. Entdecken Sie „Grinding Unlimited“ – mit der E80 Supreme.

The E80 Supreme sets the new benchmark in premium espresso grinding. It provides top-notch grinding speed and effortlessly copes with high daily capacities. Its exclusively designed burr geometry and grinding profile surpasses even the highest demands, enabling perfect extraction for a superior taste experience. Mahlkönig's pioneering patented Disc Distance Detection lets you set the degree of fineness based on the actual distance between the burrs. Keeping your perfect individual grinder settings has never been so easy, yet so precise. Discover "Grinding Unlimited" - with the E80 Supreme.

TECHNISCHE DETAILS TECHNICAL DETAILS

Spannung // Frequenz // 220-240 V // 50/60 Hz // 1~ // 520/600 W
Phasen // Nennaufnahme 110-127 V // 60 Hz // 1~ // 845 W
Voltage // frequencies // 100 V // 50/60 Hz // 1~ // 620/780 W
phases // nominal power

Leerlaufdrehzahl 1400 rpm (50 Hz)
Idle speed 1700 rpm (60 Hz)

Mahlscheibendurchmesser 80 mm
Burr diameter

Mahlscheibenmaterial Spezialstahl | Special steel
Burr material

Mittlere Mahlleistung* 50 Hz: 6-7 g/s @ 250 µm
Average grinding capacity* 60 Hz: 7-8 g/s @ 250 µm

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters ca. | approx. 1800 g
Bean hopper capacity

Abmessungen (B x H x T) 24 x 63 x 34 cm
Dimensions (w x h x d)

Verpackungsmaße (B x H x T) 69.7 x 28.7 x 47.5 cm
Dimensions of packing (w x h x d)

Nettogewicht 17.6 kg
Net weight

Bruttogewicht 19.4 kg
Gross weight

Zertifizierungen CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
Certifications

Normen Konform mit | Conforms to
Standards IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-64
Zertifiziert gemäß | Certified to
UL 763
CSA C22.2 No. 195
NSF/ANSI 8

Standardfarben (Weitere Farben auf Anfrage) Aluminium poliert, Schwarz matt
Standard colors (Other colors on request) Polished aluminum, matte black
Aluminium poliert, Schwarz & Weiß matt
Polished aluminum, matte black & white

SONDERAUSSTATTUNG Bohnenbehälter ca. 250 g oder ca. 1200 g
SPECIAL EQUIPMENT Bean hopper approx. 250 g or approx. 1200 g

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Große Mahlscheiben aus Spezialstahl mit 80 mm Durchmesser
- Erstklassiges Vermahlungsprofil für herausragenden Geschmack
- Sehr hohe Vermahlungsgeschwindigkeit dank leistungsstarkem Motor mit aktiver Temperaturkontrolle
- Patentierte Disc Distance Detection (DDD) ermöglicht sehr genaue Mahlgradeinstellungen
- Verstellbarer beleuchteter Auslauf für saubere zentrierte Vermahlung
- Angenehm leises Vermahlungsgeräusch
- Hochauflösendes 88.3 mm Display mit weitem Betrachtungswinkel

KEY FEATURES

- 80 mm diameter special steel burrs
- Top-notch grinding profile for a superior taste experience
- Powerful motor with active temperature control for high-speed performance
- Patented Disc Distance Detection (DDD) enabling accurate settings of the degree of fineness
- Adjustable illuminated spout providing a clean and centered coffee outlet
- Pleasantly quiet grinding
- High-resolution 88.3 mm display with a wide viewing angle

