

PRENSADOR DINAMOMETRICA

El prensador dinamométrico de Nuova Ricambi Srl ha sido creada para permitir la presión del café de manera uniforme y constante en el tiempo; también se adapta al uso de cada profesional del sector sin dificultades.

El prensador está compuesto por dos discos: uno en aluminio y uno en acero inoxidable (bajo solicitud, la versión con ambos los discos en acero inoxidable).

El disco inferior sobre el café molido, el disco superior baja para apoyarse al filtro, determinando el límite de presión.

LAS CARACTERÍSTICAS

- . Material: acero inoxidable con disco para apisonar en aluminio/inox
- . Presión: regulable con rango entre 11 y 16 kg.
- . Perfil de la base: plano
- . Diámetro base: 57,5 mm / 52,5 mm / 58,3 mm
- . Diseñado y producido por parte de: Nuova Ricambi srl

LAS VENTAJAS

Prensado homogéneo y constante del café molido.

Adaptable a los varios operadores y factores externos (ej: clima).

Limita las intervenciones sobre la regulación del molido a las indispensables conectadas con las evoluciones de los cambios climáticos.

El sistema de bloqueo dentro del prensador, limita automáticamente la presión ejercida sobre el molido, garantizando constantemente la calidad del espresso.

ADVERTENCIAS GENERALES

- . El prensador dinamométrico está diseñado para el uso profesional y no profesional.
- . Se recomienda un TAPETE PARA PRISIONAR o un SOPORTE PARA PRESADOR realizado por parte de Nuova Ricambi para dar estabilidad al portafiltro y no afectar la superficie de trabajo.

LIMPIEZA

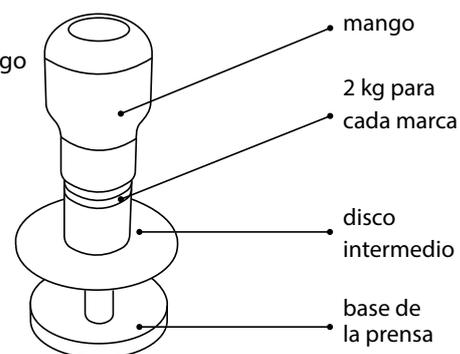
- . Se recomienda limpieza diaria con un paño seco de microfibra para evitar la formación de incrustaciones.
- . NO PONER EN LAVAVAJILLAS

REGULACIÓN DE LA PRESIÓN

Para un mejor uso de la prensa dinamométrica les aconsejamos desenroscar y enroscar el mango para determinar la carga de la muelle y por lo tanto la presión necesaria para ejercer sobre el molido.

PARA REDUCIR LA PRESIÓN: desenroscando el mango (a la izquierda) trayendo el borde inferior a la primera marca la presión ejercida mínima es de 11 kg.

PER AUMENTAR LA PRESIÓN: enroscando completamente el mango (a la derecha) se ejercerá una presión máxima de 16kg.



- . A cada marca corresponde una presión de aproximadamente 2 kg, con rango entre 11 y 16 kg
- . HAY LA POSIBILIDAD DE PERSONALIZAR EL PRENSADOR