



#### Spannung // Frequenz // Phasen:

- 200-240 V // 50 Hz // 1~
- 100-120 V // 60 Hz // 1~

Leerlaufdrehzahl: 1500 rpm (50 Hz)

Mahlscheibendurchmesser: 98 mm

Mahlscheibenmaterial: Hartgussstahl

Mahlscheiben Lebensdauer (mittlere Einstellung): ca. 6.000 kg

Mittlere Mahlleistung\*: 11.5-13.5 g/s

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters: ca. 250 g

Max. Nennaufnahme: 750 W

Abmessungen (B x H x T): 21.4 x 66.3 x 39 cm

Verpackungsmasse (B x H x T): 25.9 x 62.6 x 59 cm

Nettogewicht: 24 kg

Bruttogewicht: 28 kg

Zertifizierungen: CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation

#### Normen:

- IEC/EN 60335-1
- IEC/EN 60335-2-64
- ANSI/UL 763
- CSA-C22.2 No. 195

#### Standardfarben (andere Farben auf Anfrage):

- Feinstruktur, Schwarz matt
- Feinstruktur, Weiss matt

#### Optionale Zubehörs:

- 98 mm Hartgussstahl Mahlscheiben für türkisch feine Vermahlung

\*Abhängig vom Mahlgut und dem gewählten Mahlgrad.

Alle Werte wurden unter Laborbedingungen gemessen. Andere elektrische Spezifikationen auf Anfrage erhältlich. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



### EK Omnia

Mehrzweckmühle

#### Schneller, Intelligenter, Zuverlässiger

Unser neues Flaggschiff unter den Espresso- und Filterkaffeemühlen setzt einen neuen Industriestandard. Die EK Omnia repräsentiert Mahlkönigs unermüdliches Streben nach Exzellenz und ist zugleich ein Innovationsprung im Bereich der Kaffeevermahlung.

Aufbauend zur ikonischen EK43 ist die EK Omnia das Flaggschiff unter den Mahlkönig Mühlen. Sie wurde für eine noch nie dagewesene Konsistenz und Effizienz entwickelt und erweitert die legendäre EK um die neueste und revolutionäre Technologie. Die EK Omnia ist eine bemerkenswerte Ergänzung der Mahlkönig EK-Reihe, die nun stolz die EK43, EK43 S und die EK Omnia umfasst.

Für Kaffeeliebhaber, die eine ausgezeichnete Vermahlungsqualität wünschen, aber auch einen schnelleren Arbeitsablauf und mehr Komfort benötigen, eröffnet die EK Omnia eine neue Ära in der Kaffeevermahlung.

\*EK Omnia wurde mit dem iF Design Award 2024 und dem UX Design Award | Gold ausgezeichnet

## PRODUKT-HIGHLIGHTS



### Die Legende geht weiter

Mit den gleichen bewährten 98mm Stahlmahlscheiben (hergestellt in Deutschland) wie in der legendären EK43, ist die EK Omnia zusätzlich drauf ausgelegt alle Kaffeemahlungsanforderungen zu erfüllen. Die neu entwickelte Vermahlungskammer ermöglicht einfachen Zugang zu den Mahlscheiben für eine schnelle Reinigung und Wartung.

### Einmal einstellen, einfach brühen

Für eine mühelose Nutzung der EK Omnia, speichere deine perfekten Kaffee-Rezepte im Library-Modus. Wenn du ein Rezept auswählst, dosiere einfach die Bohnenmenge passt die Mühle sofort sowohl den Mahlscheibenabstand präzise an die gewählten Parameter an. Halte Rezepte ohne ständige Neukalibrierung aufrecht und teile sie an verschiedenen Standorten für konsistente Vermahlungsergebnisse.



### Ein neuer Standard für die Kaffeevermahlung

Mit mehreren Vermahlungsmodi, einem via Magnet verstellbarem Siebträgerhalter und einem energieeffizienten BLDC-Motor, der Wärme, Lärm und das Zerstreuen von Kaffeepulver reduziert, legt die EK Omnia Wert auf optimierte Arbeitsabläufe, erhöhten Komfort und Qualität beim Vermahlen.

### Perfektion gemessen in Mikrometern

Die EK Omnia misst Vermahlungseinstellungen durch den Mikrometerabstand zwischen den Mahlscheiben für ultrapräzise Mikroverstellungen, die jegliche Spekulationen überflüssig machen. Die individuelle und innovative stufenlose Mahlgradverstellung ermöglicht automatische Anpassungen von gespeicherten Werten. Die manuelle Einstellung über den Drehknopf oder den Touchscreen ermöglicht ihnen die volle Kontrolle mit Mikrometerpräzision.

