

# QUIMBOA

Especificaciones técnicas	ES
Altura (H)	648 mm - 25,51 inches
Anchura (A)	164 mm - 6,47 inches
Profundidad (B)	380 mm - 14,96 inches
Alimentación eléctrica	230 V - 50 Hz
Potencia nominal	525 W
RPM	1350 rpm
Peso neto	15 kg
Fresas	Ø 64 mm. Planas
Capacidad de tolva	1,5 kg / 3,3 lb
Producción kg/hora	6 kg/h
Capacidad de molino	4 g/s
Dosis 1 café	5 - 18 g
Dosis 2 cafés	5 - 28 g

Technical Specifications	EN
Height (H)	648 mm - 25 1/2 inches
Width (A)	164 mm - 6 1/2 inches
Depth (B)	380 mm - 15 inches
Connected load	230 V - 50 Hz
Power	525 W
Grinding burrs speed	1350 rpm
Net weight	15 kg
Burrs	Ø 64 mm. Plain
Hopper capacity	1,5 kg / 3,3 lb
Production per hour	6 kg/h
Grinder capacity	4 g/s
Single dose	5 - 18 g
Double dose	5 - 28 g

## Descubre toda la gama

Los molinos de café idóneos para tu negocio de hostelería.

Comodidad de uso, robustez, simplicidad de mantenimiento, facilidad de limpieza, precisión de dosificación, son algunas de las características de los molinos de café **MARKIBAR**.

Además de **QUIMBOA**, completamos la familia de molinos profesionales **MARKIBAR** con los modelos **IZAGA** y **ASPE**.



## IZAGA

Alto rendimiento y precisión en cada taza

El nuevo molino de café **IZAGA** combina innovación, tecnología avanzada y moderna estética para ofrecer un molino automático profesional y preciso que responde en todo momento a las necesidades de un local con un alto consumo de café.



## ASPE

Tan versátil como tus exigencias.

El molino de café profesional **ASPE** está específicamente pensado para los baristas y profesionales del café más exigentes. Se adapta a todas tus necesidades de molido, desde cafés personalizados hasta altas puntas de trabajo.

## Más de 30 años de I+D al servicio de los profesionales del café

**MARKIBAR** es una empresa líder en Investigación, Diseño, Desarrollo y Fabricación de molinos automáticos de café para el sector profesional de la hostelería.

Durante 30 años, hemos trabajado para ofrecer a nuestros clientes soluciones innovadoras para garantizar la calidad del café en cada taza.

Aportamos toda nuestra experiencia y pasión por la innovación para ofrecer al mercado nuevos molinos de café, que facilitan al máximo la labor del profesional de la hostelería.

Fabricamos nuestros productos con proveedores locales, garantizando calidad, fiabilidad y servicio.



Polígono Industrial NOÁIN-ESQUIROZ.  
C/ G. Nave 39. 31191 Esquiroz, Navarra (España)  
+34 948 317 906  
info@markibar.com  
www.markibar.com



# mar K ibar

# QUIMBOA

Eficacia garantizada de la primera a la última taza

El diseño compacto y robusto del molino de café **QUIMBOA** ofrece una máxima eficacia en sus prestaciones para responder a las necesidades del profesional de la hostelería.



# mar K ibar

Los molinos de café QUIMBOA se caracterizan por su rapidez de servicio, ofreciendo café siempre recién molido. Su diseño compacto y robusto, su mecánica precisa y fiable y su personalización lo convierten en una herramienta ideal para el profesional de la hostelería.

Eficacia garantizada de la primera a la última taza

# QUIMBOA

mar **K**ibar



## Tolva

Tolva 1.500 g  
Personalizable  
Fácil extracción para limpieza

## Frontal personalizable

## Display y teclado

**Programación:**  
Dosis de 1 y 2 cafés programables de forma independiente  
Modo Premolido o Instantáneo  
Contabilidad de cafés

## Dosificación de café

**Opcional:** Detector automático de portas de 1 y 2 cafés  
Café recién molido  
Entrega instantánea  
Dosis compacta sin desperdicio

## Tecnología

Motor sobre silentblocks  
Molido silencioso  
Cámara de molido estable térmicamente  
Punto de molido con regulación micrométrica 0,0065 mm/click  
Homogeneización de micro finos para una extracción perfecta  
Diseño simple de alta fiabilidad  
**Opcional:** Fresas de larga duración

## Diseño

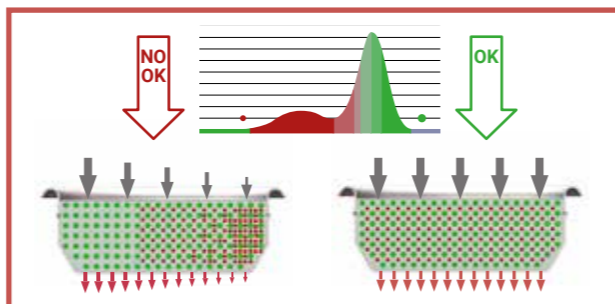
Facilidad de acceso para labores de mantenimiento  
Estética personalizable  
Materiales de alta calidad



## Motor y cámara de molido

El molino de café QUIMBOA incorpora un motor de altas prestaciones diseñado para garantizar una mecánica robusta, precisa y fiable.

El motor y la cámara de molido de los molinos MARKIBAR garantizan la estabilidad del punto de molido a distintos ritmos de trabajo, el paralelismo y alineación de las fresas y la repetitividad de las dosis.



## Microfinos optimizados



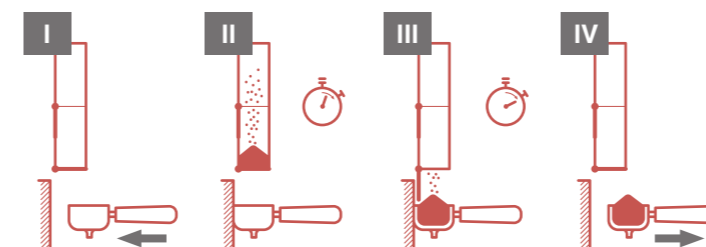
La distribución equilibrada de microfinos en el cacillo permite una extracción homogénea de toda la pastilla para sacar el máximo rendimiento al café

## Modos de trabajo

### ON DEMAND

Máxima frescura de café recién molido.

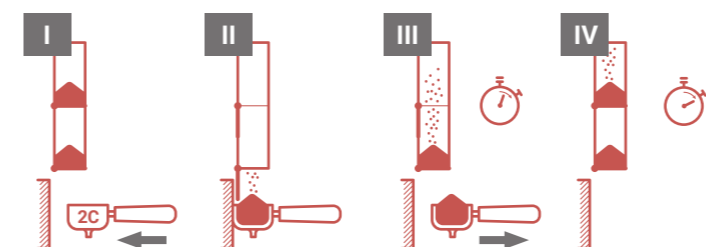
En el modo On Demand de QUIMBOA el café es molido cuando el porta de 1 ó 2 cafés lo solicita.



### PREMOLIDO

Máximo rendimiento para puntas de trabajo.

En el modo Premolido de QUIMBOA las dosis de 1 ó 2 cafés están disponibles en el dosificador del molino. Cuando el porta lo solicita se entrega de forma instantánea la dosis correspondiente.



## Color

Elige el color de tu molino de café profesional QUIMBOA entre las tres opciones:



## Personalización

QUIMBOA te permite personalizar tu molino para promocionar tu empresa.

El diseño de la tolva proporciona un espacio publicitario de gran visibilidad para la promoción de la marca deseada. También es posible personalizar el panel completo del frontal del molino.

## Gestión Online (opcional)

Consulta los datos de tus molinos de forma remota.

QUIMBOA completa sus prestaciones con la opción del sistema de gestión online que permite conocer en cualquier lugar y en cualquier momento mediante tu ordenador, tablet o smartphone la información del molino de café.



Personalización de la tolva

Personalización del frontal

