



# EK OMNIA



EK Omnia 系列是 Mahlkönig 持續在咖啡研磨機市場追求卓越創新新指標，承襲 EK43 經典元素，是 Mahlkönig EK 系列的全新旗艦機種。EK Omnia 導入最新技術來實現均勻度一致且高效率的目標，為追求高品質穩定的咖啡師帶來更快速便利的工作方式。

EK Omnia 磨豆機搭載的創新技術，讓它成為大量產能需求下的最佳助手。全新多段記憶 (Library Mode) 模式讓咖啡師能保存最喜歡的研磨配方，包括咖啡豆名稱和目標研磨克數，EK Omnia 可依據配方自動調整至特定研磨參數及時間設定，並在豆槽上增加了研磨粉量監測，在多段記憶模式 (Library Mode) 啟用時，可自動調節出粉量。具有強大性能的前置LED螢幕，可輕鬆調整研磨粗細度，精細零誤差。

**EK Omnia, Mahlkönig 歷代最強的磨豆機，咖啡研磨市場的全新標竿。**

#### 規格資訊

電力	220V / 60 Hz
轉速	1500 rpm (60 Hz)
刀盤直徑	98 mm
刀盤材質	Cast steel
平均出粉量*	11.5 - 13.5 g/s
豆倉容量	250 g
最大功率	750 W
尺寸 (寬度 x 深度 x 高度) W*D*H	21.4 x 39 x 66.3 cm
包裝尺寸 (寬度 x 深度 x 高度) W*D*H	25.9 x 59 x 62.6 cm
淨重	24 kg
毛重	28 kg
認證	CE, CB, ETL Safety, ETL Sanitation
電器安全標準	IEC/EN 60335-1 IEC/EN 60335-2-64 ANSI/UL 763 CSA-C22.2 No. 195
顏色	消光黑
選配	調節式過篩架 (與可拆卸式前蓋可互換)
	Pre-Dosing Unit (PDU) = 豆槽250g

**MRO**

\* Depends on the grinding goods and the chosen degree of fineness. | All measured values under laboratory conditions. Other electric specifications available on request. | Subject to change without prior notice.

#### 產品特色

- 三款研磨模式
  - 經典模式: 標準預設，經典風味
  - 時間模式: 以研磨時間為設定基礎，此模式適合濃縮咖啡使用
  - 多段記憶配方模式: 可存放高達10款配方，自動調整研磨粗細度及豆槽出粉量
- 結合手動及自動研磨技術，讓咖啡粉粗細度能達到精準且能精細微調設定參數。
- 驚人的BLDC馬達，近乎無聲無熱的研磨過程，效能更高，震動更少，殘粉不再。
- 德國製造，品質保證 – 沿襲經典EK43 大刀盤 98mm 鑄鋼研磨器，品質無憂。
- 搭載觸控介面，一鍵調整，從未如此簡單。
- 特殊背蓋散熱設計，高效散熱。
- 附有袋架及內嵌式燈光的出料口，輕鬆拆洗不費力。
- LED按鈕設定啟動、停止狀態 = O型光環
- 內建WiFi即時更新，遠端掌握機器狀況。
- 360度磁吸式接粉盤
- 磁吸式義式沖煮把手



Market Expansion  
Services by  
www.dksh.com



前往官網

台灣總代理 台灣大昌華嘉 <https://nos.dksh.tw/>

北部：114 台北市內湖區堤頂大道二段407巷22號10樓 / 電話：02-8752-6326

中部：408 台中市南屯區益豐路四段436, 438號 / 電話：04-2385-2668

南部：806 高雄市前鎮區新衙路286-2號2樓之1 / 電話：07-815-0951