

GENIO

Genio è il nuovo modello Obel dedicato al mondo del coffee specialty e speciality. Le soluzioni tecniche adottate, consentono di avere un'esperienza d'uso versatile e altamente performante. Il **motore brushless** a magneti permanenti ad alta efficienza non trasferisce calore al macinato anche con un utilizzo intensivo garantendo anche ridotta necessità di manutenzione. Tramite touchscreen è possibile regolare la velocità di rotazione e grazie all'avanzato sistema di controllo della rotazione dell'albero motore si ottengono dosi sempre corrette e costanti nel tempo. **La regolazione micrometrica digitale della granulometria consente inoltre un settaggio preciso e veloce del punto di macinatura.** Le due modalità di funzionamento Barista e Lab permettono un uso flessibile del prodotto nei diversi scenari di utilizzo. Grazie alle sue **macine Ø 80 mm in acciaio con rivestimento Red Speed**, di lunghissima durata, Genio è lo strumento ideale per ogni tipo di estrazione desiderata. La camera di macinatura inclinata è studiata per ottimizzare l'afflusso dei chicchi di caffè e il deflusso del macinato in modo da garantire una granulometria costante, garantendo la caratteristica del **"Zero Retention"** fondamentale per la preparazione di bevande di alta qualità, appagando il palato dei consumatori più esigenti.

L'interfaccia utente è progettata in modo elegante e intuitivo, e consente a chiunque di utilizzare il macinacaffè Genio con facilità, anche a chi non ha esperienza nell'arte della macinatura del caffè. E permette di memorizzare 5 diverse dosi di macinato. La versatilità di Genio si evidenzia anche dalla facilità di rimozione della forcella portafiltro, consentendo così, un comodo utilizzo del bicchiere del macinato incluso in confezione.

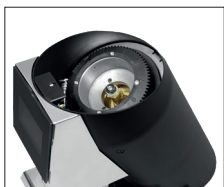
Genio is the new Obel model dedicated to the world of specialty and specialty coffee. The technical solutions adopted allow for a versatile and highly performing user experience. The high efficiency permanent magnet **brushless motor** does not transfer heat to the ground coffee even with intensive use, also guaranteeing reduced need for maintenance. Using the touchscreen it is possible to adjust the rotation speed and thanks to the advanced motor shaft position control, doses are always correct and constant over time. **The digital micrometric adjustment of the grain size also allows precise and quick setting of the grinding point.** The two operating modes Barista and Lab allow flexible use of the product in different use scenarios. Thanks to its **Ø 80 mm steel burrs with Red Speed coating**, which are very long lasting, Genio is the ideal tool for any type of extraction desired. The inclined grinding chamber is designed to optimize the inflow of coffee beans and the outflow of the ground coffee in order to guarantee constant grain size, guaranteeing the **"Zero Retention"** characteristic which is essential for the preparation of high quality drinks, satisfying the palate of the most demanding consumers.

The user interface is elegantly and intuitively designed, allowing anyone to use the Genio coffee grinder with ease, even those who have no experience in the art of coffee grinding. And it allows you to store 5 different doses of ground coffee. The versatility of Genio is also highlighted by the ease of removal of the filter holder fork, thus allowing convenient use of the ground coffee glass included in the package.





Display Touchscreen da 3,5"
3.5" touchscreen display



Regolazione elettronica
della macinatura micrometrica
Electronic regulation
of micrometric grinding



Macine Ø80 mm
rivestite Red speed
Grinders Ø80 mm
Red speed coated



Bicchiere macinato
Ground glass



Piattino raccogli caffè
Coffee collection saucer

Caratteristiche tecniche

Macine Ø80 mm rivestite Red speed
di lunga durata (4000 Kg)

Motore 230V 50/60 Hz
Max 600W ad alta efficienza

Velocità del motore regolabile
600-1300 RPM

Controllo della rotazione dell'albero motore

Regolazione elettronica della
macinatura micrometrica

2 modalità di funzionamento
Barista e Lab

5 dosi programmabili, modalità
macinatura continua

Ingombro 21x38x55h cm

Peso 12 kg

Attivazione macinatura One-hand

Forcella portafiltro con clip
facilmente rimovibile

Bicchiere macinato incluso

Display Touchscreen da 3,5"

Capacità Tramoggia 500 g

Macinatura silenziosa

Colori: nero-bianco

Su richiesta

Tramoggia 250 g - 1200 g - 1500 g

Colore/Colour:



Features

Red speed coated Ø80 mm burrs
long lasting (4000 kg)

Motor 230V 50/60 Hz
Max 600W high efficiency

Adjustable motor speed
600-1300RPM

Checking the rotation of the crankshaft

Electronic regulation of
micrometric grinding

2 operating modes
Barista and Lab

5 programmable doses, modes
continuous grinding

Dimensions 21x38x55h cm

Weight 12 kg

One-hand grinding activation

Filter holder fork with clip
easily removable

Ground glass included

3.5" touchscreen display

Hopper capacity 500 g

Silent grinding

Colors: black-white

On request

Hopper 250 g - 1200 g - 1500 g