MAZZER®

www.mazzer.com



ROYAL

MAZZER®

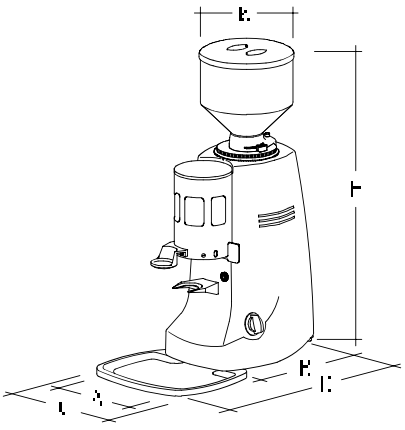
Accessori Opzionali / Optionals / Options / Optionals / Opciones / Opçoes

• Dosatura maggiorata (8-10,5 g) / Oversize dose (8-10,5 g - 0,28-0,36 oz) / Dose majorée (8-10,5 g) / Erhöhte Dosierung (8-10,5 g) / Dosis aumentada (8-10,5 g) / Dose maior (8-10,5 g)

• Pressino a molla con forchetta lunga / Spring coffee pressing device with long fork / Presse-café à ressort avec fourchette longue / Kleine Feder-presse mit langer Stützgabe / Prensador con resorte y horquilla larga / Prensador con mola e forquilha comprida

• Easy Tamper per dosatore / Easy Tamper for doser / Easy Tamper pour doseur / Easy Tamper für Dosierer / Easy Tamper para dosificador / Easy Tamper para doseador

COLOURS



A	[illegible]	[illegible]
B	[illegible]	[illegible]
C	[illegible]	[illegible]
D	[illegible]	[illegible]
E	[illegible]	[illegible]
F	[illegible]	[illegible]

MACINADOSATORE ROYAL

REGOLAZIONE DI MACINATURA MICROMETRICA CONTINUA

Funzionamento automatico con avviamento ogni 12 dosi ed arresto al riempimento del dosatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Potenza	900 Watt
Macine	Ø 83 mm
(monofase rif. 151B - trifase rif. 151C)	
Giri macine	900 (50 Hz) g/min
	1050 (60 Hz) g/min
Capacità contenitore caffè in grani	1,8 Kg
Capacità contenitore caffè macinato	360 g
Regolazione della dose	5,5-8 g
Peso netto	27 Kg

GRINDER-DOSER ROYAL

STEPLESS MICROMETRICAL GRINDING ADJUSTMENT

Automatic grinding cycle with start every 12 doses and stop when the ground coffee doser is full.

TECHNICAL FEATURES:

Power	900 Watt
Grinding Blades	Ø 83 mm (3¼ inches)
(single phase ref. 151B - three phase ref. 151C)	
Grinding blade speed	900 (50 Hz) r.p.m.
	1050 (60 Hz) r.p.m.
Coffee-bean container capacity	1,8 Kg (4 lbs)
Ground coffee container capacity	360 g (0,8 lbs)
Dose adjustment	5,5-8 g (0,19 - 0,28 oz)
Net weight	27 Kg (60 lbs)

MOULIN DOSEUR ROYAL

RÉGULATION DE MOUTURE MICROMÉTRIQUE CONTINUE

Fonctionnement automatique avec démarrage toutes les 12 doses et arrêt à remplissage du doseur de café moulu.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

Puissance	900 Watt
Meules	Ø 83 mm
(monophasé réf. 151B - triphasé réf. 151C)	
Tours meules	900 (50 Hz) g/min
	1050 (60 Hz) g/min
Contenance de la trémie	1,8 Kg
Contenance du doseur	360 g
Réglage de la dose	5,5-8 g
Poids net	27 Kg

DOSIERMÜHLE ROYAL

STUFENLOSE MIKROMETRISCHE MAHLREGELUNG

Automatischer Mahlung mit Start bei jeder 12 Dosis und stop beim Anfüllen des Dosierers.

TECHNISCHE DATEN:

Leistung	900 Watt
Mahlscheiben	Ø 83 mm
(einphasig Kennziffer 151B -	
dreiphasig Kennziffer 151C)	
Mahlscheibenumdrehungen	900 (50 Hz) r.p.m.
	1050 (60 Hz) r.p.m.
Kapazität des Bohnenbehälters	1,8 Kg
Kapazität des Dosierers	360 g
Einstellung der Kaffeepulverdosis	5,5-8 g
Nettogewicht	27 Kg

MOLINO DOSIFICADOR ROYAL

REGULACIÓN MOLIENDA MICROMÉTRICA CONTINUA

Automático con puesta en marcha cada 12 dosificaciones y parada cuando se llena el dosificador.

DATOS TÉCNICOS:

Potencia	900 Watt
Fresas	Ø 83 mm
(monofásico ref. 151B - trifásico ref. 151C)	
Revoluciones fresas	900 (50 Hz) r.p.m.
	1050 (60 Hz) r.p.m.
Capacidad de la tolva	1,8 Kg
Capacidad de la dosis	360 g
Regulación de la dosis	5,5-8 g
Peso neto	27 Kg

MOINHO DOSEADOR ROYAL

REGULAÇÃO DA MOAGEM MICROMÉTRICA CONTÍNUA

Automático com partida a cada 12 doses e paragem após o enchimento do doseador.

DADOS TÉCNICOS:

Potencia	900 Watt
Mós	Ø 83 mm trifásico
(monofásico ref. 151B - trifásico ref. 151C)	
Rotações dos mós	900 (50 Hz) r.p.m.
	1050 (60 Hz) r.p.m.
Capacidade tremonha	1,8 Kg
Capacidade de café moído	360 g
Regulaçao de dose	5,5-8 g
Peso liquido	27 Kg

CERTIFICATIONS

• Il costruttore si riserva la facoltà di apportare quelle modifiche tecniche che si rendessero necessarie senza preavviso. • The manufacturer reserves the right to change specifications without notice. • Le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans aucun préavis. • Der Hersteller vorbehaltet sich den technischen Daten warnunglos zu ändern. • El constructor se reserva el derecho de efectuar sin previo aviso las modificaciones que considere oportunas en intérès de mejoras técnicas en sus fabricados. • O constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso previo as màquinas tratadas neste manual.

www.mazzer.com

MAZZER LUIGI S.p.a. Via Moglianese, 113 - 30037 Gardigiano di Scorzè (VE) - Italy
Tel. +39 041 5830200 - +39 041 5831300 - Fax +39 041 5830060 - E-mail: mazzer@mazzer.com - C.F. e P. IVA 00165200270

ISO 9001:2008 n. 9130.MAZ6

scintille.net

STRLDOS042015