

**83mm 2.0 macine piane**

**MM**  
**MAZZER®**

**Major/VP** *elettronico*

VELOCE E DELICATO CON I CHICCHI

# ELECTRONIC FEATURES

Funzionalità elettroniche e scheda IoT (Internet of Things) danno a barista, torrefattore, tecnico e proprietario del locale un maggior controllo sul macinacaffè.

Pannello di controllo ergonomico configurabile in **19 LINGUE**  
**CONFIGURAZIONE TEMPI** di macinatura per dose singola, doppia e tripla.

Precisione al centesimo di secondo

**CONTATORE** dosi parziale e totale

Funzione **PAUSA DI MACINATURA** programmabile

Modalità **MACINATURA MANUALE**

Possibilità di impostare il **NUMERO MASSIMO DI DOSI** macinabili

**STATISTICHE GIORNALIERE** sui dati di lavoro

**NOTIFICHE DI SERVIZIO**, alert cambio macine

Possibilità **AGGIORNAMENTO** firmware

## IoT - Internet of Things



Ovunque tu sia resta connesso. Potrai monitorare le statistiche di utilizzo dei tuoi macinacaffè programmandone la manutenzione nel modo più efficiente.

## ASSETTO SPORTIVO, DETTAGLI RAFFINATI

Il Major VP si presenta con accenti di colore rosso a sottolineare il carattere sportivo di questo macinacaffè.

Il Memory Track è in alluminio anodizzato in rosso, così come rossi sono l'anello della manopola di accensione e i dettagli verniciati intorno al logo Mazzer sulla griglia di aerazione posteriore.



## VELOCE MA DELICATO CON I CHICCHI

Il Major VP è l'apparecchio più veloce della linea V a macine piane. Unisce forza e delicatezza grazie a tecnologie innovative che permettono di ottenere una velocità di macinatura superiore con un numero di rotazioni al minuto (RPM) inferiore. Regala estrazioni dalla struttura corposa e dal gusto intenso ed è la scelta migliore per locali alto consumanti alla ricerca di un macinacaffè a macine piane.

## AMICO DEL BARISTA

**Il Major VP combina tecnologie all'avanguardia con soluzioni ergonomiche pensate per il barista**

Ottima centratura del macinato in coppa grazie al supporto portafiltro multi-regolabile ad aggancio

Macinatura on-demand attivabile con la coppa portafiltro

Facile pulizia della camera di macinatura senza perdita del settaggio

Ghiera con indice delle regolazioni, Memory Track - MTS



GFC

## GFC GRIND FLOW CONTROL

L'innovativo sistema riduce la carica elettrostatica che causa dispersione di caffè e previene la formazione di grumi nel macinato (clumping). È composto da una bocchetta a sgancio rapido in alluminio equipaggiata con regolatori di flusso intercambiabili (Hybrid, AntiDust). Il sistema permette una facile pulizia del componente.



## MOTORE PIU' POTENTE, BASSI GIRI, MENO RUMORE

Grazie al motore asincrono ad elevata coppia motrice (900 rpm @50Hz) il Major VP può macinare alti volumi di caffè senza surriscaldare per proteggere gusto e aromi in tazza. Il motore a più bassi giri permette una riduzione del rumore e un allungamento della vita media dei componenti. Sistema di raffreddamento a doppia ventola.

## MACINE PIANE AD ALTO TENORE DI CARBONIO



Le macine piane da 83mm sono state progettate per il Major VP con l'uso di materiali speciali che ne aumentano la durata e la produttività. L'acciaio ad alto tenore di carbonio che le compone garantisce geometrie più precise per un macinato dalla granulometria uniforme e risultati di estrazione eccellenti.

## RISULTATI COSTANTI



Il Major VP garantisce un'ottima ripetibilità della dose macinata per ottenere un risultato costante in tazza.

## RESISTENTE E AMICO DELL'AMBIENTE



Il Major VP è fatto per oltre il 94% in peso da materiali nobili che lo rendono non solo resistente e fatto per durare ma anche facilmente riciclabile.

## COSA DICONO DI LUI

*"Il Major VP produce estrazioni più dolci, con note di frutta matura e un corpo morbido e vellutato."*

*"Il Major VP permette di ottenere un caffè dal sapore ottimo, con un retrogusto particolarmente persistente e pulito."*

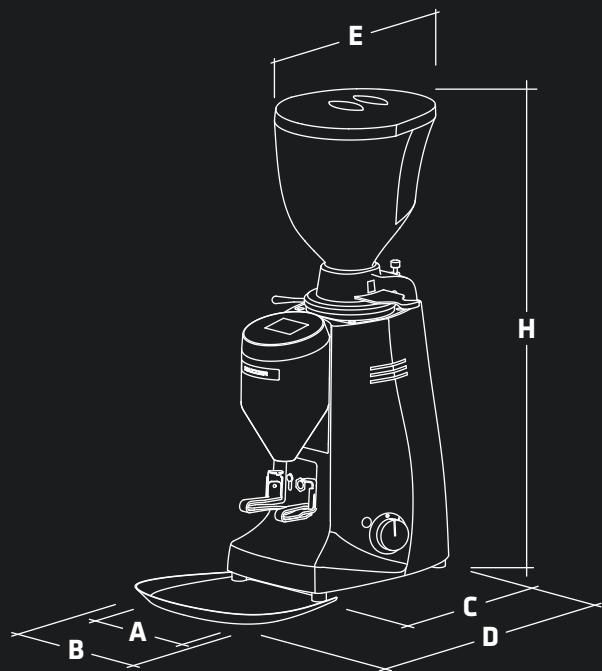


# MAJOR VP elettronico Tech Specs

<b>EN</b>			<b>IT</b>		
	<i>Grinding on demand, electronic dose adjustment, ventilation with electronic control</i>			<i>Macinatura istantanea, regolazione elettronica della dose, ventilazione elettronica</i>	
Power		650 Watt	Potenza		650 Watt
Grinding adjustment		stepless micrometrical	Regolazione macinatura		micrometrica continua
Burrs		flat burrs 83mm (3¼ inches) (ref. k151H)	Macine		macine piane 83mm (ref. k151H)
Grinding burrs speed		900 rpm (50 Hz) - 1080 rpm (60Hz)	Giri macine		900 rpm (50 Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Body		aluminum die casting	Carrozzeria		alluminio pressofuso
Hopper capacity		1.6 kg (3.5 lbs)	Campana		1.6 kg
Net weight		20.5 kg (45.2 lbs)	Peso netto		20.5 kg
Equipment features		GFC - IoT	Di serie		GFC Kit - IoT
Optional features		hang-support for tamping, manual tamper	Optional		Pressino manuale con supporto

<b>FR</b>			<b>DE</b>		
	<i>Mouture instantanée, réglage électronique de la dose, ventilation électronique</i>			<i>Augenblickliches Mahlen, Elektronische Einstellung der Dosis, Elektronisch-kontrollierte Luftung</i>	
Puissance		650 Watt	Leistung		650 Watt
Régulation de mouture		micrométrique continue	Mahlregelung		Stufenlose Mikrometrische
Meules		meule plate 83mm (réf. 151H)	Mahlscheiben		Flache 83mm (ref. 151H)
Tours meules		900 tr/min (50 Hz) - 1080 tr/min (60Hz)	Mahlscheibenumdrehungen		900 rpm (50 Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Chassis		aluminium moulé sous pression	Gehäuse		Aluminium Druck-Guss
Trémie		1.6 kg	Kapazität des Bohnenbehälters		1.6 kg
Poids net		20.5 kg	Nettogewicht		20.5 kg
Dotation		GFC Kit - IoT	Lieferumfang Zubehör		GFC Kit - IoT
Options		Press-café manuel avec support	Optionals		Tamper aus Aluminium mit Kaffeepressengestall

<b>ES</b>			<b>PT</b>		
	<i>Moledura instantánea, regulación electrónica de la dosis, ventilación electrónica</i>			<i>Moagem instantânea, regulação eletrônica de dose, ventilação eletrônica</i>	
Potencia		650 Watt	Potencia		650 Watt
Regulación molienda		micrométrica continua	Regulação da moagem		micrométrica contínua
Fresas		fresas planas 83mm (ref. 151H)	Mós		mós planas 83mm (ref. 151H)
Revoluciones fresas		900 rpm (50 Hz) - 1080 rpm (60Hz)	Rotações dos mós		900 rpm (50 Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Chassis		fundición a presión de aluminio	Chassis		alumínio fundido sob pressão
Capacidad de la tolva		1.6 kg	Capacidade tremonha		1.6 kg
Peso neto		20.5 kg	Peso líquido		20.5 kg
Incluido		GFC Kit - IoT	Incluído como padrão		GFC Kit - IoT
Opciones		Prensa café manual con soporte	Opções		Suporte para tamper, tamper



Sistema di regolazione macinatura micrometrica continua

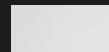


Sistemi di protezione

## dimensioni

	mm	inches
A	212	8 1/2
B	252	10
C	292	11 1/2
D	475	18 3/4
H	681	26 3/4
E	240	9 1/2

## colori



bianco neve



nero opaco



grigio opaco



grigio opaco



alluminio lucidato



**83mm**  
2.0 macine piane

## certificazioni



Il costruttore si riserva la facoltà di apportare modifiche senza preavviso

MAZZER LUIGI S.p.a.  
Via Moglianese Gardigliano 113  
30037 Scorzè (VE) - Italy  
Tel.: +39 041 5831300  
mazzер@mazzер.com  
www.mazzер.com

  @mazzерofficial

**Made in Venice**

**MAZZER**

