

64mm macine piane

MM
MAZZER®

Super Jolly/V Pro
elettronico

IL TUO BRACCIO DESTRO AL BAR

ELECTRONIC FEATURES

NUOVE FUNZIONALITA'

Le nuove funzionalità elettroniche implementate e la scheda IoT (Internet of Things) disponibile su richiesta danno al barista, al torrefattore, al tecnico e al proprietario del locale un maggior controllo sul macinacaffè.

CONFIGURAZIONE TEMPI di macinatura per dose singola, doppia e tripla.

Precisione al centesimo di secondo

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

CONTATORE dosi parziale e totale

Funzione **PAUSA DI MACINATURA** programmabile

Modalità **MACINATURA MANUALE**

Pannello di controllo ergonomico configurabile in **19 LINGUE**

STATISTICHE GIORNALIERE sui dati di lavoro

NOTIFICHE DI SERVIZIO, alert cambio macine

Possibilità **AGGIORNAMENTO** firmware



Funzionalità IoT

RESTA CONNESSO

Ovunque tu sia, accedi in tempo reale al tuo report di macinatura sul cloud. Grazie ad una piattaforma che può essere connessa ad internet sarai in grado di monitorare sul tuo device le statistiche di utilizzo di tutti i tuoi macinacaffè programmandone la manutenzione nel modo più efficiente. Optional disponibile su richiesta.

Super Jolly/V Pro elettronico

IL TUO BRACCIO DESTRO AL BAR

Macinacaffè di fascia premium per caffetterie dai volumi di lavoro medi in cerca di un prodotto di qualità, resistente, e che garantisca risultati costanti nel tempo. Super Jolly V Pro è semplice da usare e ricco di funzionalità, un amico affidabile per ogni barista.

ERGONOMICO E FACILE DA USARE

Il supporto portafiltro è multi-regolabile per un **pratico aggancio** durante la macinatura e una migliore centratura del caffè in coppa

Facile pulizia della camera di macinatura **senza perdita del settaggio**

Macinatura on-demand **attivabile con la coppa** portafiltro

Ghiera con indice delle regolazioni **Memory Track System - MTS**

Portanome magnetico per esporre il logo del caffè servito

Maggior **precisione** grazie ad un campo di regolazione più ampio



GFC

Grind Flow Control System

MASSIMO CONTROLLO

Il sistema GFC **riduce** la carica elettrostatica che causa **dispersione di caffè** sul bancone e **previene** la formazione di **grumi** nel macinato (clumping). Composto da una bocchetta a sgancio rapido in alluminio equipaggiata con un regolatore di flusso dinamico. Il sistema di estrazione permette una facile pulizia del componente.



L'EVOLUZIONE DI UN'ICONA

Il Super Jolly V Pro è un macinacaffè all'avanguardia che rende omaggio allo stile inconfondibile del primo Jolly prodotto nel 1971. L'evoluzione del suo design, reso contemporaneo da linee eleganti e forme essenziali, fa del Super Jolly V Pro un classico contemporaneo.

A SALVAGUARDIA DEGLI AROMI IN TAZZA



Il sistema di raffreddamento a doppia ventola è stato progettato per proteggere i chicchi di caffè dall'esposizione al calore preservando così gli aromi in tazza.

MACINE IN ACCIAIO TEMPERATO



Nuove macine piane da 64mm progettate per aumentare la produttività del 20%.
100% Made in Italy da Mazzer.

PER UN RISPARMIO DI CAFFÈ'



Apparecchio a bassa ritenzione ideato per risparmiare tempo e caffè ad ogni cambio di regolazione.

UN RISULTATO COSTANTE



Macinatura omogenea e ripetibilità della dose per ottenere sempre un risultato ottimale in tazza, caffè dopo caffè.

RESISTENTE E AMICO DELL'AMBIENTE



Il Super Jolly V Pro è fatto per il 93% in peso da materiali nobili come acciaio inossidabile, alluminio, ottone e rame, che lo rendono non solo resistente e fatto per durare, ma anche facilmente riciclabile e amico dell'ambiente.

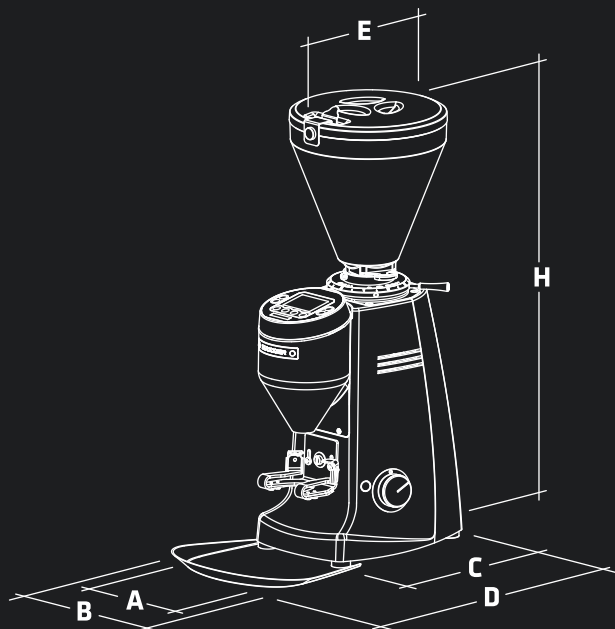



SUPER JOLLY V Pro elettronico Tech Specs


EN	<i>Grinding on demand, electronic dose adjustment, ventilation with electronic control</i>		IT	<i>Macinatura istantanea, regolazione elettronica della dose, ventilazione elettronica</i>	
Power	350 Watt		Potenza	350 Watt	
Grinding adjustment	stepless micrometrical		Regolazione macinatura	micrometrica continua	
Burrs	flat burrs 64mm (2 1/2 inches) (ref. 233M)		Macine	macine piane 64mm (ref.233M)	
Grinding burrs speed	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)		Giri macine	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)	
Body	aluminum die casting		Carrozzeria	alluminio pressofuso	
Hopper capacity	1.1 kg (2.4 lbs)		Campana	1.1 kg	
Net weight	15 kg - 33 lbs		Peso netto	15 kg	
Equipment features	GFC - Tag holder		Di serie	GFC - Portanome	
Optional features	IoT - manual tamper		Optional	IoT - pressino manuale con supporto	

FR	<i>Mouture instantanée, réglage électronique de la dose, ventilation électronique</i>		DE	<i>Augenblickliches Mahlen, Elektronische Einstellung der Dosis, Elektronisch-kontrollierte Luftung</i>	
Puissance	350 Watt		Leistung	350 Watt	
Régulation de mouture	micrométrique continue		Mahlregelung	Stufenlose Mikrometrische	
Meules	meule plate 64mm (réf. 233M)		Mahlscheiben	Flache 64mm (ref. 233M)	
Tours meules	1400 tr/min (50 Hz) - 1600 tr/min (60Hz)		Mahlscheibenumdrehungen	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)	
Chassis	aluminium moulé sous pression		Gehäuse	Aluminium Druck-Guss	
Trémie	1.1 kg		Kapazität des Bohnenbehälters	1.1 kg	
Poids net	15 kg		Nettogewicht	15 kg	
Dotation	GFC - porte-nom		Lieferumfang Zubehör	GFC - Namenhalter	
Options	IoT - press-café manuel avec support		Optionals	IoT - Tamper aus Aluminium mit Kaffeepressengestall	

ES	<i>Moledura instantánea, regulación electrónica de la dosis, ventilación electrónica</i>		PT	<i>Moagem instantânea, regulação eletrônica de dose, ventilação eletrônica</i>	
Potencia	350 Watt		Potencia	350 Watt	
Regulación molienda	micrométrica continua		Regulação da moagem	micrométrica contínua	
Fresas	fresas planas 64mm (ref. 233M)		Mós	mós planas 64mm (ref. 233M)	
Revoluciones fresas	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)		Rotações dos mós	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)	
Chassis	fundición a presión de aluminio		Chassis	alumínio fundido sob pressão	
Capacidad de la tolva	1.1 kg		Capacidade tremonha	1.1 kg	
Peso neto	15 kg		Peso líquido	15 kg	
Incluido	GFC - Tag holder		Incluído como padrão	GFC - Tag holder	
Opciones	IoT - Prensa café manual con soporte		Opções	IoT - tamper	



 Sistema di regolazione macinatura micrometrica continua

 Sistemi di protezione

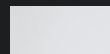
dimensioni

	mm	inches
A	207	8 ¼
B	240	9 ½
C	255	10
D	410	16 ¼
H	595	23 ½
E	210	8 ¼



64mm
macine piane

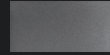
colours



bianco neve



nero opaco



grigio opaco



grigio chiaro



alluminio lucidato



rosso ciliegia

* A richiesta con sovrapprezzo



azzurro

certificazioni



Il costruttore si riserva la facoltà di apportare modifiche senza preavviso

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

  @mazzерofficial

Made in Venice

MIM
MAZZER

Vai al video

