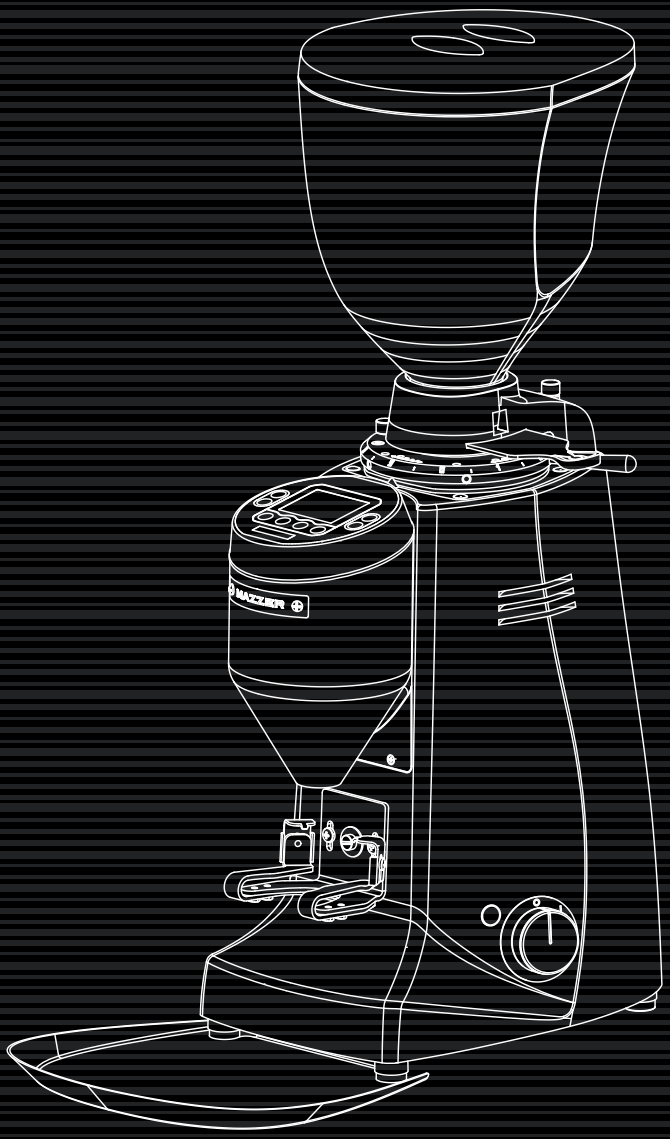


MAZZER

Major VP elettronico

VELOCE E DELICATO CON I CHICCHI

83mm 2.0 macine piane

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

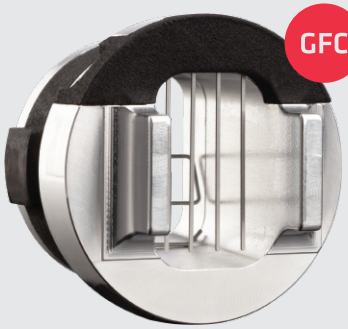
Il Major VP combina tecnologie all'avanguardia con soluzioni ergonomiche pensate per il barista

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 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. Il sistema permette una facile pulizia del componente.

MAZZER®

MOTORE PIU' POTENTE, BASSI GIRI, MENO RUMORE

Grazie al motore asincrono ad elevata coppia motrice (900 rmp @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

EN

Grinding on demand, electronic dose adjustment, ventilation with electronic control

Power	650 Watt
Grinding adjustment	stepless micrometrical
Burrs	flat burrs 83mm (3¼ inches) (ref. 151H)
Grinding burrs speed	900 rpm (50 Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Body	aluminum die casting
Hopper capacity	1.6 kg (3.5 lbs)
Net weight	20.5 kg (45.2 lbs)
Equipment features	GFC - IoT
Optional features	hang-support for tamping, manual tamperr

IT

Macinatura istantanea, regolazione elettronica della dose, ventilazione elettronica

Potenza	650 Watt
Regolazione macinatura	micrometrica continua
Macine	macine piane 83mm (ref. 151H)
Giri macine	900 rpm (50 Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Carrozzeria	alluminio pressofuso
Campana	1.6 kg
Peso netto	20.5 kg
Di serie	GFC Kit - IoT
Optional	Pressino manuale con supporto

FR

Mouture istantanée, réglage électronique de la dose, ventilation électronique

Puissance	650 Watt
Régulation de mouture	micrometrique continue
Meules	meule plate 83mm (réf. 151H)
Tours meules	900 tr/min (50 Hz) - 1080 tr/min (60Hz)
Chassis	aluminium moulé sous pression
Trémie	1.6 kg
Poids net	20.5 kg
Dotation	GFC Kit - IoT
Options	Press-café manuel avec support

DE

Augenblickliches Mahlen, Elektronische Einstellung der Dosis, Elektronisch-kontrollierte Luftung

Leistung	650 Watt
Mahlregelung	Stufenlose Mikrometrische
Mahlscheiben	Flache 83mm (ref. 151H)
Mahlscheibenumdrehungen	900 rpm (50 Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Gehäuse	Aluminium Druck-Guss
Kapazität des Bohnenbehälters	1.6 kg
Nettogewicht	20.5 kg
Lieferumfang Zubehör	GFC Kit - IoT
Optionals	Tamper aus Aluminum mit Kaffeepressengestall

ES

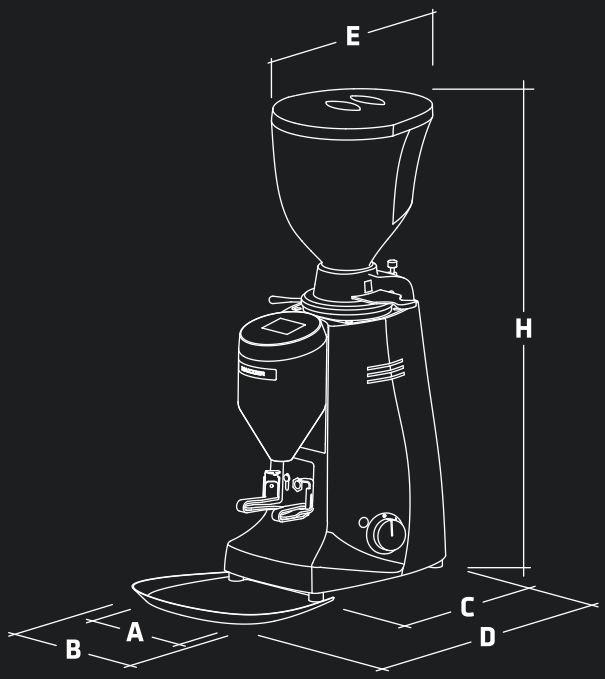
Moledura instantánea, regulación electrónica de la dosis, ventilación electrónica

Potencia	650 Watt
Regulación molienda	mircrométrica continua
Fresas	fresas planas 83mm (ref. 151H)
Revoluciones fresas	900 rpm (50 Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Chassis	fundición a presión de aluminio
Capacidad de la tolva	1.6 kg
Peso neto	20.5 kg
Incluido	GFC Kit - IoT
Opciones	Prensa café manual con suporte

PT

Moagen instantânea, regulação electrónica de dose, ventilação electrónica

Potencia	650 Watt
Regulação da moagem	micrométrica contínua
Mós	mós planas 83mm (ref. 151H)
Rotações dos mós	900 rpm (50 Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Chassis	alumínio fundido sob pressão
Capacidade tremonha	1.6 kg
Peso liquido	20.5 kg
Incluído como padrão	GFC Kit - IoT
Opções	Suporte para tamper, tamper



Sistema di regolazione macinatura micrometrica continua

Sistemi di protezione

dimensioni

	mm	inches
A	212	8 ½
B	252	10
C	292	11 ½
D	475	18 ¾
H	681	26 ¾
E	240	9 ½

83mm
2.0 macine piane

colori

- bianco neve
- nero opaco
- grigio opaco
- grigio opaco
- alluminio lucidato

certificazioni

Il costruttore si riserva la facoltà di apportare modifiche senza prevviso

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

@mazzerofficial

MAZZER®

Made in Venice

DPMJVP0072021