

Distribuisce | Livella | Pressa

MM
MM
MAZZER®

T-Tamper

SICUREZZA E MASSIMO CONTROLLO

ELETTRONICA



SICUREZZA | MASSIMO CONTROLLO

T-Tamper è progettato per ottenere estrazioni costanti, migliorare la qualità in tazza e proteggere il benessere del barista.

II CAFFÈ MACINATO VIENE PRESSATO IN MODO OMOGENEO e PARALLELO AL PIANO per ottenere **OTTIME PRESTAZIONI** grazie:

> alla **struttura** estremamente **solida** della macchina e alla **qualità dei materiali** che la compongono che impediscono ogni deformazione durante il ciclo di lavoro;

> Il **supporto coppa multi regolabile** che si adatta ad ogni portafiltro, naked incluso. E' possibile scegliere il pressore tra 3 diametri disponibili (58,0 mm, 58,3 mm, 53,0 mm).

ELETTRONICA

Ampio campo di regolazione della pressatura (tra 10 e 35kg).

Possibilità di pre-impostare **due pressature a cambio rapido**.

Scelta tra **due modalità di lavoro**:

FAST (pressatura singola)

PRECISE (doppia pressatura)

Possibilità di selezionare l'altezza da cui far partire il pressore per **ottimizzare i tempi di lavoro**.

Diagnostica, contacolpi, tara, codici di errore, blocco settaggi.

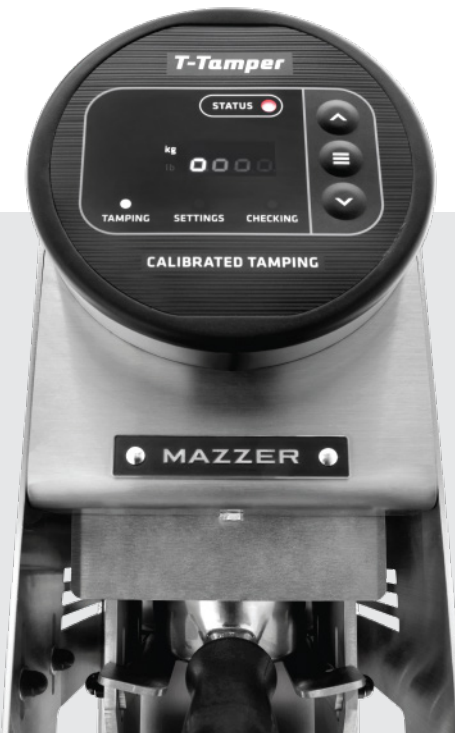
T-Tamper

T-TAMPER È PROGETTATO PER DISTRIBUIRE, LIVELLARE E PRESSARE IL CAFFÈ

3 strumenti in 1 con il sistema automatico di rotazione che distribuisce e livella il macinato in coppa mentre lo pressa.

RISULTATI COSTANTI

T-Tamper è realizzato per garantire la migliore **precisione** nella calibrazione del peso distribuito dal pressore rotante sul panetto di caffè. La precisione della pressatura è garantita da una **cella di carico** con controllo in retroazione ($\pm 0.5\text{kg}$).



<< non importa quanti baristi si alternano alla macchina da caffè, il risultato in tazza sarà **costante** >>



SICURO

L'automazione del processo di distribuzione e pressatura del caffè permette di raggiungere ottimi risultati senza sforzi per il barista, **prevenendo malattie professionali a polso, mano e gomito.**

L'apparecchio è progettato con **sensori induttivi** di presenza coppa e **sistemi di blocco magnetici e meccanici a completa protezione della mano** durante il ciclo di lavoro. Nel caso la serranda di protezione non sia completamente chiusa il processo di pressatura non si avvia.



MAZZER®

FACILE PULIZIA E MANUTENZIONE

T-Tamper **non provoca caduta di caffè** sul bancone all'inserimento coppa anche in caso di dosi abbondanti.

La pulizia dell'apparecchio è facile potendo rimuovere i componenti **senza bisogno di attrezzatura**. Il supporto portafiltro è estraibile. Il pressore resta pulito grazie al sistema di rotazione.



COMPATTO ED ELEGANTE

Il design compatto che si sviluppa in altezza limitando al minimo l'ingombro in larghezza (14 cm) lo rende un elemento modulare facile da inserire sul banco di lavoro.

SOLIDO ED ERGONOMICO

Testato per oltre 1,2 milioni di cicli.

T-TAMPER Tech Specs

EN

Version	electronic
Power	100 Watt
Body	stainless steel
Net weight	12,5 kg - 27.6 lbs
Tamper diameter	Ø 58.0 mm - Ø 58.3 mm - Ø 53.0 mm
Compatibility	with all cups, including naked
Tamping profiles	fast and precise
Safety systems	inductive, mechanical, magnetic
Force adjustment	from 10kg (22 lb) to 35kg (77 lb) with step of 1kg (2 lb) in fast mode and 0.5kg (1 lb) in precise mode

IT

Versione	elettronico
Potenza	100 Watt
Carrozzeria	acciaio inox
Peso netto	12,5 kg
Diametro pressore	Ø 58.0 mm - Ø 58.3 mm - Ø 53.0 mm
Compatibilità	tutte le coppe inclusa naked
Profili pressatura	fast e precise
Sistemi di sicurezza	induttivo, meccanico, magnetico
Regolazione della forza	da 10kg a 35kg con step da 1kg in modalità fast e 0.5kg in precise

FR

Version	électronique
Puissance	100 Watt
Chassis	acier inoxydable
Poids net	12,5 kg - 27,6 lbs
Diamètre du tamper	Ø 58.0 mm - Ø 58.3 mm - Ø 53.0 mm
Compatibilité	avec toutes les tasses, y compris les naked
Profils de tamping	fast et precise
Systèmes de sécurité	inductif, mécanique, magnétique
Réglage de la force	de 10kg à 35kg avec un pas de 1kg en mode fast et 0.5kg en mode precise

DE

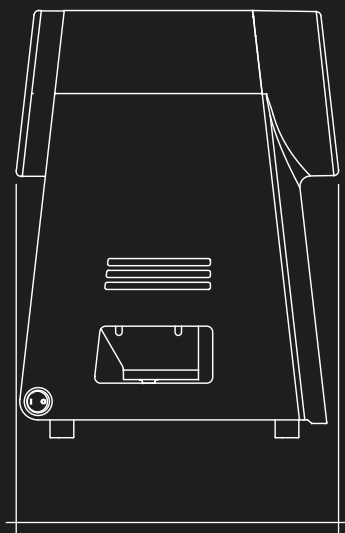
Mahlvorgang	Elektronisch
Watt Leistung	100 Watt
Gehäuse	Edelstahl
Nettgewicht	12,5 Kg
Tamperdurchmesser	Ø 58.0 mm - Ø 58.3 mm - Ø 53.0 mm
Kompatibilität	für alle 2 Tassen einstellbar (naked inkl.)
Anpressdruck	"fast" und "precise"
Sicherheitssysteme	induktiv, mechanisch, magnetisch
Druckregulierung	von 10 Kg bis 35 kg mit "fast" Modalität und 0,5 kg mit "precise" Modalität

ES

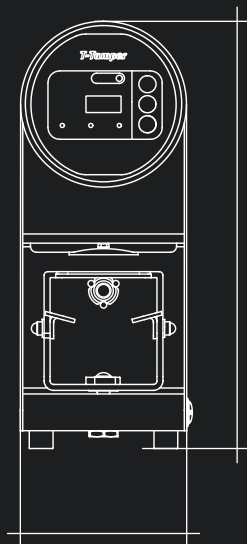
Versión	electrónica
Potencia	100 vatios
Chassis	acero inoxidable
Peso neto	12,5 kg - 27.6 lbs
Diámetro del prensador	Ø 58.0 mm - Ø 58.3 mm - Ø 53.0 mm
Compatibilidad	con todas las tazas, incluidas las naked
Perfiles de tamping	fast y precise
Sistemas de seguridad	inductivo, mecánico, magnético
Ajuste de fuerza	de 10 a 35kg con paso de 1kg en modo fast y 0.5kg en modo precise

PT

Versão	electrónica
Potência	100 Watt
Chassis	aço inoxidável
Peso líquido	12,5 kg - 27,6 lbs
Diâmetro de calcamento	Ø 58.0 mm - Ø 58.3 mm - Ø 53.0 mm
Compatibilidade	com todos os copos, incluindo naked
Perfis de tamponamento	fast e precise
Sistemas de segurança	indutivo, mecânico, magnético
Ajuste de força	de 10 a 35kg com step de 1kg no modo fast e 0,5kg no modo precise



A



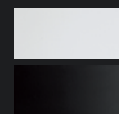
B

C

dimensioni

	mm	inches
A	275	11
B	140	5½
C	360	14¼

colori



bianco opaco

nero opaco



certificazioni



SISTEMI DI PROTEZIONE

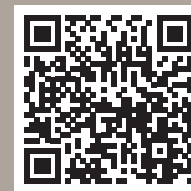
Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso

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

  @mazzerofficial

Made in Venice

MAZZER
MAZZER®



DPTTELC032023