

macine piane da 83mm

**M
M
M
M**
MAZZER®

ZM/plus

DESIGNED FOR ESPRESSO & FILTER

REGOLAZIONE MICROMETRICA DIGITALE



UNO STRUMENTO ALL'AVANGUARDIA AL SERVIZIO DEI MIGLIORI CAFFÈ

Il sistema di macinatura a controllo digitale è una vera rivoluzione che permette al barista di **regolare la distanza tra le macine in micron grazie a un motore passo-passo** e lavorazioni meccaniche di precisione con tolleranze ridotte al minimo. In questo modo si ottiene un settaggio **chiaro, accurato e ripetibile**.

Il Sistema elettronico di calibrazione delle macine **TRUE ZERO** assicura che i settaggi di macinatura siano identici tra diversi apparecchi e tra diversi locali.

0000



NUOVE FUNZIONALITÀ

Manopola di navigazione

20 posizioni di macinatura memorizzabili con precisione micrometrica e personalizzabili con nome

4 tasti programmabili per richiamare velocemente le posizioni di macinatura preferite

Notifiche di servizio, avvisi cambio macine e statistiche
Messaggio di benvenuto personalizzabile



PIU' MACINACAFFE' IN UNO

Il macinacaffè con ritenzione prossima allo zero è progettato per passare agevolmente da macinatura filtro a espresso single dose.

ALLESTIMENTO MULTIFUNZIONALE:



1. **Supporto coppa portafiltro multiregolabile** per macinatura espresso. Permette un pratico aggancio durante la macinatura e una migliore centratura del caffè in coppa
2. Bocchetta con **leva equipaggiata con sistema GFC** (Grind Flow Control)
3. **Bicchieri ad aggancio rapido** per raccogliere il macinato ed evitare la dispersione di caffè sul bancone
4. Pinza **portasacchetto**
5. Macine **ibride** per espresso e filtro



GFC Grind Flow Control

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.

LO STILE INCONTRA LA TECNOLOGIA

Lo ZM Plus è progettato per offrire al barista uno strumento tecnologicamente all'avanguardia. Un macinacaffè silenzioso e dal design iconico ispirato al primo ZM progettato in Mazzer negli anni '50.

SINGLE DOSING



Una **RITENZIONE PROSSIMA ALLO ZERO** (<math><0.5</math>g dopo il primo utilizzo) permette al barista di passare da un'origine all'altra senza contaminazioni di caffè nella camera di macinatura.



Camera di macinatura **FACILE DA PULIRE** grazie al display con apertura a baionetta



Funzionalità **ON-DEMAND** - macinatura regolabile a tempo con 4 tempi dose pre-settabili



Mantiene il macinato fresco per proteggere l'aroma e il gusto del tuo caffè.



DOBPIO SISTEMA DI VENTILAZIONE a controllo elettronico. **BASSO RPM** con ottima velocità di macinatura 900 rpm (50Hz) - 1080 rpm (60Hz).

MACINE IN ACCIAIO SPECIALE (SERIE K)



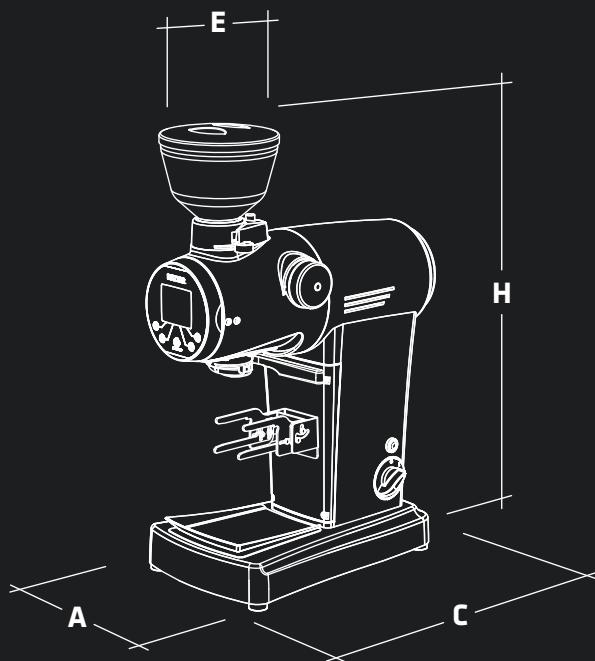
X4

Macine piane da 83mm progettate e realizzate negli stabilimenti Mazzer per garantire ancora più precisione e durata. 4 set tra cui scegliere: **k151I** per espresso & filtro (ibride), **k151B** per espresso, **k151F** per filtro, **k151G** per filtro (ridotta quantità di fino nel macinato).



ZM plus Tech Specs

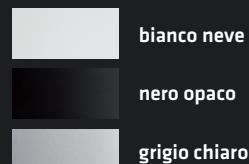
EN				IT			
Power			800 Watt	Potenza			800 Watt
Grinding adjustment			digital micrometric	Regolazione macinatura			digitale micrometrica
Burrs			special steel flat burrs 83mm (k151F or k151G for filter or k151B for espresso or k151I hybrid)	Macine			piane in acciaio speciale 83mm (k151F o k151G filtro, k151B espresso o k151I ibride)
Grinding burrs speed			900 rpm (50Hz) - 1080 rpm (60Hz)	Giri macine			900 rpm (50Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Body			aluminum die casting	Carrozzeria			alluminio pressofuso
Hopper capacity			0.32 kg (0.7 lbs)	Campana			0.32 kg
Net weight			35 kg (77 lbs)	Peso netto			35 kg
Equipment features			1 bag holder, 2 canisters, GFC	Di serie			1 pinza portasacchetto, 2 contenitori caffè macinato, GFC
Optional features			1.3 kg (2.9 lbs) hopper, inox canister	Optional			campana da 1.3 kg, bicchiere in acciaio inox
FR				DE			
Puissance			800 Watt	Leistung			800 Watt
Régulation de mouture			micrométrique digitale	Einstellung der Mahldauer			Digital im Mikrometerbereich
Meules			plate en acier special - 83mm (k151F ou k151G filter, ou k151B espresso ou k151I hybrid)	Mahlscheiben			Flachen 83 mm Mahlscheiben aus Spezialstahl (k151F oder k151G filter oder k151B espresso oder k151I hybrid)
Tours meules			900 tr/min (50Hz) - 1080 tr/min (60Hz)	Mahlscheibenumdrehungen			900 rpm (50Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Chassis			aluminium moulé sous pression	Gehäuse			Aluminum Druck-Guss
Trémie			0.32 kg	Kapazität des Bohnenbehälters			0.32 kg
Poids net			35 kg	Nettogewicht			35 kg
Dotation			1 porte sac, 2 boîtes, GFC	Lieferumfang Zubehör			1 Tütenhalter, 2 Behälter, GFC
Options			trémie 1.3 kg, boîte inox	Optional			1.3 kg Bohnenbehälter, edelstahl Behälter
ES				PT			
Potencia			800 Watt	Potencia			800 Watt
Regulación muelas			micrométrica digital	Regulação da moagem			digital micrométrica
Muelas			planas en acero especial 83mm (k151F o k151G filtro o k151B expresso o k151I híbridos)	Mós			83mm de aço especial (k151F ou k151G filtro ou k151B espresso ou k151I híbridos)
Revoluciones fresas			900 rpm (50Hz) - 1080 rpm (60Hz)	Rotações dos mós			900 rpm (50Hz) - 1080 rpm (60Hz)
Chassis			fundición a presión de aluminio	Chassis			alumínio fundido sob pressão
Capacidad de la tolva			0.32 kg	Capacidade tremonha			0.32 kg
Peso neto			35 kg	Peso líquido			35 kg
Incluido			1 porta bolsa, 2 vasos, GFC	Incluído como padrão			1 alicate porta saco, 2 canisters, GFC
Opciones			tolva 1.3 kg, vaso de acero inoxidable	Opções			1.3 kg tremonha, inox canister



dimensioni

	mm	inches
A	245	9 3/4
B	430	17
Ø	160	6 1/4
H	645	25 1/2

colori



certificazioni



Sistema di regolazione macinatura micrometrica continua



Sistemi di protezione

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
mazzer@mazzer.com
www.mazzer.com

@mazzerofficial

Made in Venice

