



# Philos

SINGLE DOSE | macine piane da 64mm

# CARATTERISTICHE

## UN VIAGGIO ATTRAVERSO GLI AROMI DEL TUO CAFFÈ

Philos è un **MACINACAFFÈ SINGLE DOSE A MACINE PIANE** progettato per aiutarti ad ottenere il miglior risultato in tazza. Il suo design elegante, i materiali pregiati e la precisione delle lavorazioni lo rendono la scelta ideale per baristi esigenti che desiderano **QUALITÀ IN SPAZI RIDOTTI**. È adatto a **TUTTI I METODI DI ESTRAZIONE**, dall'espresso al batch brew.



## FLUSSO DI LAVORO OTTIMIZZATO, MANUTENZIONE SEMPLICE

- **ABBATTE LE CARICHE ELETTROSTATICHE** nel macinato, mantenendo il banco pulito e privo di polvere di caffè.
- **CAMERA DI MACINAUTRA FACILMENTE ACCESSIBILE** per pulizia e cambio macine senza utensili e **SENZA PERDERE IL SETTAGGIO** poiché la regolazione si trova sul retro. Questa posizione impedisce inoltre movimenti involontari della ghiera.
- **MAGNETI AL NEODIMIO** tengono in posizione il bicchiere in acciaio inox da 58 mm e il dose-finisher.
- Il **CAVO DI ALIMENTAZIONE PUÒ ESSERE ARROTOLATO** all'interno dell'apparecchio per mantenere il bancone pulito e ordinato.

## COMPATTO, SILENZIOSO E SICURO

- Le dimensioni contenute lo rendono facile da collocare in **PICCOLI SPAZI**.
- Tolleranze ridotte, basse frequenze e un sistema di ammortizzazione rendono il Philos **SILENZIOSO E STABILE**.
- **DOPPIO SISTEMA DI SICUREZZA** elettronico e meccanico. Funzionamento sicuro anche senza la tramoggia.
- I componenti che entrano in contatto con il caffè sono **ADATTI AL CONTATTO ALIMENTI**.



# Philos

## BELLO DENTRO E FUORI, FATTO PER DURARE NEL TEMPO

Dal **DESIGN PULITO** ispirato alle linee eleganti del modello Mazzer ZM, Philos si integra bene su qualsiasi piano di lavoro. Il **MOTORE ASINCRONO** e le lavorazioni estremamente precise dei componenti garantiscono **DURATA ED ELEVATA AFFIDABILITÀ**. Costruito con **MATERIALI PREGIATI** e facilmente **RICICLABILI** come acciaio inox, ottone e alluminio anodizzato, e con un **IMBALLO ECOLOGICO**, l'apparecchio con i suoi 12.5 kg è fatto per durare e dimostra l'impegno di Mazzer per la **SOSTENIBILITÀ**.

## REGOLAZIONE STEPLESS O A MICROSCATTI: A TE LA SCELTA

Passa dalla modalità con regolazione micrometrica continua a quella a micro scatti con una **SEMPLICE PROCEDURA**.

- **MODALITÀ A MICROSCATTI:** Con intervalli di **6 micron**, la ghiera di regolazione numerata copre tutti i metodi **da espresso a batch brew**. Questa regolazione è estremamente **semplice e ripetibile**.
- **MODALITÀ STEPLESS:** Se desiderate **infiniti settaggi** tra cui scegliere per ottenere il caffè perfetto, Philos può essere facilmente convertito in un macinacaffè stepless.



## ZERO RITENZIONE

Philos consente di passare da un'origine o da un metodo di estrazione all'altro senza sprechi. Tutte le finiture e i materiali sono stati progettati e testati per evitare ritenzione e contaminazioni di caffè nella camera di macinatura.

L'apparecchio è dotato di un pratico **DOSE-FINISHER** che raccoglie i residui di macinato durante la pulizia del condotto. Quando non viene utilizzato, può essere riposto nell'apposito alloggiamento dietro la copertura frontale.

## SCEGLI IN BASE AI TUOI GUSTI

È possibile scegliere tra due set di **MACINE PIANE ORIGINALI MAZZER DA 64 MM**. Le macine sono entrambe utilizzabili per diversi metodi di estrazione **DAL CAFFÈ FILTRO ALL'ESPRESSO** e sono realizzate in **ACCIAIO INOSSIDABILE** di alta qualità idoneo all'uso alimentare indicato per evitare processi ossidativi (anche se si utilizza RDT). Già **RODATE**, le macine sono efficienti sin dal primo giorno, evitando sprechi di caffè e di tempo.

## DUE SET DI MACINE IBRIDE

- **I200D** (di serie): con una distribuzione del particolato molto uniforme, queste macine innovative generano una bassa quantità di particelle fini esaltando i diversi aromi in tazza con **ACIDITÀ PIACEVOLE** e **NOTE FRUTTATE**.

- **I189D** (di serie su richiesta): evoluzione delle iconiche macine Mazzer Mini, sono la scelta giusta se desiderate ottenere un caffè dal **CORPO PIENO, MORBIDO E VELLUTATO AL PALATO**. Facili da regolare e ottime con tostature medio-scure, sono le migliori per un **ESPRESSO ITALIANO** tradizionale.



## ESALTA I SAPORI E OTTIENI RISULTATI COSTANTI

**MACINE PIANE VERTICALI, PRE-BREAKER** e **CONDOTTO** sono progettati per alimentare la camera di macinatura in modo costante gestendo l'**EFFETTO POPCORNING**. Ogni Philos viene attentamente testato per verificare il **PERFETTO PARALLELISMO** delle macine.

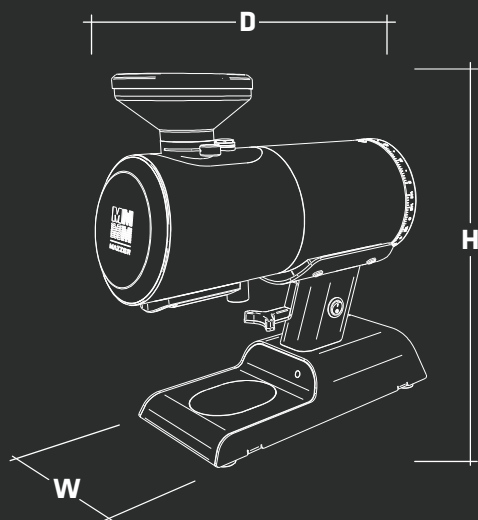


# PHILOS Tech Specs

EN		IT	
<b>Power</b>	400 Watt	<b>Potenza</b>	400 Watt
<b>Grinding adjustment</b>	step and stepless micrometrical	<b>Regolazione macinatura</b>	micrometrica step e stepless
<b>Burrs</b>	stainless steel flat burrs 64mm (3 ¼ in) for filter or espresso (I200D or I189D)	<b>Macine</b>	macine piane in acciaio inox 64mm per filtro o espresso (I200D o I189D)
<b>Grinding burrs speed</b>	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)	<b>Giri macine</b>	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)
<b>Body</b>	anodized aluminum	<b>Carrozzeria</b>	alluminio anodizzato
<b>Hopper capacity</b>	60 g (0.13 lbs)	<b>Campana</b>	60 g
<b>Net weight</b>	12.5 kg (27.5 lbs)	<b>Peso netto</b>	12.5 kg
<b>Canister</b>	capacity 60 g / for ø58 portafilters	<b>Bicchieri di raccolta</b>	capacità 60 g / per portafiltri ø58
<b>Optional features</b>	canister for ø53 portafilters	<b>Optional</b>	bicchieri per portafiltri ø53

FR		DE	
<b>Puissance</b>	400 Watt	<b>Leistung</b>	400 Watt
<b>Régulation de mouture</b>	micrométrique pas à pas et continu	<b>Mahlregelung</b>	Schritt- und stufenlose Mikrometrie
<b>Meules</b>	meule plate 64mm en acier inoxydable pour filtre et espresso (I200D ou I189D)	<b>Mahlscheiben</b>	Edelstahl-Flache 64mm für Filter und Espresso (I200D oder I189D)
<b>Tours meules</b>	1400 tr/min (50 Hz) - 1600 tr/min (60Hz)	<b>Mahlscheibenumdrehungen</b>	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)
<b>Chassis</b>	aluminium anodisé	<b>Gehäuse</b>	eloxiertes Aluminium
<b>Trémie</b>	60 g	<b>Kapazität des Bohnenbehälters</b>	60 g
<b>Poids net</b>	12.5 kg	<b>Nettogewicht</b>	12.5 kg
<b>Récipient</b>	contenance 60 g / pour porte-filtres ø58	<b>Behälter</b>	kapazität 60 g / für ø58 Siebträger
<b>Options</b>	réipient porte-filtres ø53	<b>Optionals</b>	ø53 siebträgerbehälter

ES		PT	
<b>Potencia</b>	400 Watt	<b>Potencia</b>	400 Watt
<b>Regulación molienda</b>	micrométrico escalonado y continuo	<b>Regulação da moagem</b>	micrométrico escalonado e contínuo
<b>Fresas</b>	fresas planas de acero inoxidable de 64 mm para filtro y espresso (I200D o I189D)	<b>Mós</b>	Mós planas de 64 mm em aço inoxidável para filtro e café espresso (I200D o I189D)
<b>Revoluciones fresas</b>	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)	<b>Rotações dos mós</b>	1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)
<b>Chassis</b>	aluminio anodizado	<b>Chassis</b>	alumínio anodizado
<b>Capacidad de la tolva</b>	60 g	<b>Capacidade tremonha</b>	60 g
<b>Peso neto</b>	12.5 kg	<b>Peso líquido</b>	12.5 kg
<b>Contenedor</b>	capacidad 60 g / para portafiltros ø58	<b>Recipiente</b>	capacidade 60 g / para porta-filtros ø58
<b>Opciones</b>	contenedor portafiltro ø53	<b>Opções</b>	recipiente porta-filtros ø53



Sistema di regolazione macinatura  
micrometrica continua o a micro scatti



Sistemi di protezione

## dimensioni

	mm	inches
W	153	6
H	361	14 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
D	351	14



**64mm**  
macine piane

## colori



anodizzato  
nero

anodizzato  
argento

## 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  
mazzer@mazzer.com  
www.mazzer.com

  @mazzerofficial

**MAZZER**  
MAZZER

Made in Venice

DPPH000102023