



**Mini**

ON DEMAND | 64mm flat burrs

# FEATURES

## **MINI: THE NEW CLASSIC**

Iconic coffee grinder with 30 years of history, Mini is redesigned today with a modern twist and new features. Easy to use and made to last, Mini is the compact light commercial grinder designed to get professional results in small spaces.

## **MINI: IL NUOVO CLASSICO**

L'iconico Mazzer Mini, dopo 30 anni di successi, torna con un design rinnovato e nuove funzionalità. Facile da usare e costruito per durare nel tempo, Mini è il macinacaffè compatto ad uso professionale pensato per gli spazi più ridotti.

## **COMMERCIAL PERFORMANCE, SMALL FOOTPRINT**

Mini is the smallest on demand coffee grinder in the Mazzer line. Its heavy duty die-cast aluminum body, stepless grind control and reliable interface make it the best choice for small cafés, mobile coffee carts and as a second grinder.

## **QUALITÀ PROFESSIONALE, MINIMO INGOMBRO**

Mini è il macinacaffè on demand più compatto della linea Mazzer. Il corpo in alluminio pressofuso ad alta resistenza, la regolazione micrometrica continua e un'interfaccia affidabile rendono il Mini particolarmente adatto per piccole caffetterie, coffee cart e seconde miscele.

## **THE FASTEST MINI EVER**

The new Mini is equipped with a new asynchronous motor, boosting grinding speed by more than 50% compared to the previous model. The grinder delivers 2-2.5 g/s (data may vary depending on coffee and grind setting).

## **IL MINI PIÙ VELOCE DI SEMPRE**

Il nuovo Mini è dotato di un motore asincrono che aumenta la velocità di macinatura di oltre il 50% rispetto al modello precedente, con una produttività di 2-2,5 g/s (i valori possono variare in base al tipo di caffè e alla regolazione di macinatura).



# Mini

Standard fitted 600g hopper for commercial cert.  
Tramoggia standard da 600g per cert. commerciale



## GRINDING MADE EASY

Mini is designed to guarantee effortless workflow and easy maintenance.

## FACILE DA USARE

Mini è progettato per garantire un flusso di lavoro fluido e una manutenzione semplice.



Portafilter activation button to grind hands-free.

Macinatura on demand attivabile con la coppa portafiltro.



Adjustable portafilter holder to consistently center the flow of grinds in the basket.

Supporto portafiltro regolabile per centrare il flusso di macinato nel portafiltro.



Antistatic system to keep the counter clean from coffee dust while delivering uniform coffee grounds.

Easily removable chute for effortless cleaning.

Sistema antistatico che previene la polvere di caffè sul banco, assicurando al contempo una macinatura uniforme.

Condotto di macinatura estraibile per facile pulizia

## TOUCH CONTROL

Mini features a highly reliable touch user interface:

- Programmable single and double time-doses with steps of a hundredth of a second
- Manual grinding mode
- Total and partial dose counter

## SCHERMO TOUCH

Mini è dotato di un'interfaccia touch che offre:

- Programmazione del tempo di macinatura per dose singola e doppia, con regolazioni al centesimo di secondo
- Modalità di macinatura manuale
- Contatore dosi parziale e totale



# MAZZER

## QUALITY IN EVERY CUP

The grinder delivers consistent doses, both in weight and particles, ensuring quality at every extraction.

## QUALITÀ IN OGNI TAZZA

Il macinacaffè garantisce dosi costanti, sia in peso che granulometria, assicurando qualità e ripetibilità ad ogni estrazione.

## TWO SETS OF BURRS FOR DIFFERENT TASTE PROFILES

### 233M burrs for rich texture

Mini is standard fitted with 233M bearing steel 64mm flat burrs, designed and manufactured in-house by Mazzer. These burrs deliver well balanced extractions, nice acidity and a relevant body, particularly suited to cut through milk.

## DUE SET DI MACINE PER PROFILI GUSTATIVI DIVERSI

### Macine 233M per estrazioni dalla consistenza vellutata

Il Mini viene fornito di serie con macine piane da 64mm in acciaio da cuscinetti. Progettate e prodotte negli stabilimenti Mazzer, le 233M offrono estrazioni ben bilanciate, consistenza vellutata, piacevole acidità e un corpo pieno. Sono particolarmente adatte alla preparazione di bevande a base di latte.

## OPTIONAL

### k202D burrs for sweet delicate extractions

These high-performance special steel burrs stand out for sweet delicate extractions, soft flavours, silky texture, and medium body. They fit well with light roasted coffees as they balance acidity and enhance sweetness.

### Macine k202D per estrazioni dolci dal gusto delicato

Queste macine in acciaio speciale ad alte prestazioni sono ideali per estrazioni dolci e delicate, con sapori leggeri, una consistenza setosa e un corpo medio. Si adattano perfettamente ai caffè a tostatura chiara, equilibrandone l'acidità e esaltandone la dolcezza.



Standard fitted 280g hopper for domestic cert.  
Tramoggia standard da 280g per cert. domestica



# Tech Specs

EN

**Power:** 350 Watt

**Grinding adjustment:** continuous micrometrical

**Burrs:** 64mm bearing steel flat burrs (3 1/4 in) (233M)

**Grinding burrs speed:** 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)

**Body:** aluminum die casting

**Standard fitted hopper:** 600 g (1.32 lbs) commercial or 280 g (0.62 lbs) domestic

**Net weight:** 8.5 kg (18.7 lbs)

**Optional features:** 280 g (0.62 lbs), 600 g (1.32 lbs), 1.2 kg hopper (2.65 lbs), special steel burrs (k202D), tag holder, tamper

FR

**Puissance:** 350 Watt

**Régulation de mouture:** micrométrique continu

**Meules:** plate 64mm en acier trempé (233M)

**Vitesse des meules:** 1400 tr/min (50 Hz) - 1600 tr/min (60Hz)

**Chassis:** en fonte d'aluminium

**Standard trémie:** 600 g (commerciale) ou 280 g (domestique)

**Poids net:** 8.5 kg

**Options:** Trémie de 280 g, 600 g, 1.2 kg, meules en acier spéciale (k202D), porte-étiquette, tasseur

ES

**Potencia:** 350 Watt

**Regulación molienda:** micrométrico continuo

**Fresas:** planas de acero para rodamientos de 64 mm (233M)

**Revoluciones fresas:** 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60 Hz)

**Chassis:** fundición de aluminio

**Capacidad de la tolva:** 600 g (comercial) o 280 g (doméstica)

**Peso neto:** 8,5 kg

**Opciones:** tolva de 280 g, 600 g, 1.2 kg, fresas de acero especial (k202D), soporte para etiquetas, prensador

IT

**Potenza:** 350 Watt

**Regolazione macinatura:** micrometrica continua

**Macine:** piane 64mm in acciaio da cuscinetti (233M)

**Giri macine:** 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60Hz)

**Carrozzeria:** alluminio anodizzato

**Campana di serie:** 600 g (professionale) o 280 g (domestico)

**Peso netto:** 8.5 kg

**Optional:** campana da 280 g, 600 g e 1.2 kg, macine in acciaio speciale (k202D), targa portanome, pressino

DE

**Leistung:** 350 Watt

**Mahlregelung:** stufenlose Mikrometrie

**Mahlscheiben:** 64 mm flache Mahlscheiben aus Lagerstahl (233M)

**Mahlscheibenumdrehungen:** 1400 U/min (50 Hz) — 1600 U/min (60 Hz)

**Gehäuse:** Aluminium-Druckguss

**Kapazität des Bohnenbehälters:** 600 g (professionell) oder 280 g (hausgemacht)

**Nettogewicht:** 8,5 kg

**Optionals:** 280 g, 600 g, 1.2 kg Bohnenbehälter, Spezialstahl-Mahlscheiben (k202D), Etikettenhalter, Tamper

PT

**Potencia:** 350 Watt

**Regulação da moagem:** micrométrico contínuo

**Mós:** planas de aço para rolamentos de 64 mm (233M)

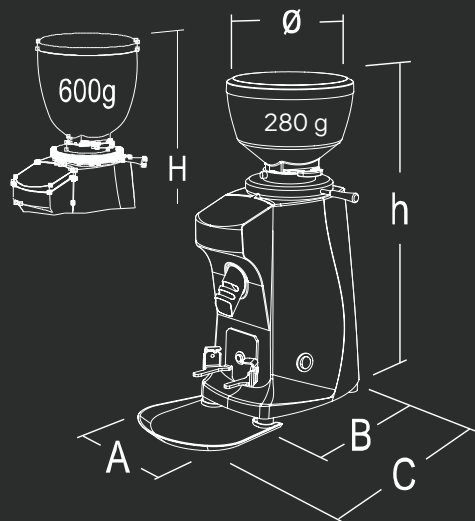
**Rotações dos mós:** 1400 rpm (50 Hz) - 1600 rpm (60 Hz)

**Chassis:** fundição de alumínio

**Capacidade tremonha:** 600 g (comercial) ou 280 g (doméstica)

**Peso líquido:** 8.5 kg

**Opções:** tremonha de 280 g, 600 g, 1.2 kg, mós de aço especial (k202D), suporte para etiquetas, compactador



Continuous micrometrical grind adjustment  
Regolazione micrometrica continua



Security features  
Sistemi di sicurezza



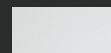
64mm flat burrs  
Macine piane da 64mm

## dimensions

|   | mm  | inches |
|---|-----|--------|
| A | 160 | 6¼     |
| B | 200 | 7¾     |
| C | 320 | 12¾    |
| H | 485 | 19¼    |
| h | 425 | 16¾    |
| Ø | 160 | 6¼     |

\*Upon request with extra charge - Su richiesta con sovrapprezzo

## colours



demi-matt white  
bianco opaco



matt black  
nero opaco



polished aluminum\*  
alluminio lucidato



matt dark grey  
grigio scuro opaco



matt silver  
argento opaco

## certifications

### COMMERCIAL



### DOMESTIC



The manufacturer reserves the right to change specifications without notice.  
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**

Made in Venice

DPMI/C052025