



MOLINOS MAZZER

Con los molinos MAZZER obtendrás la molienda perfecta para el espresso perfecto.



Mini Electronic A

El Mazzer MINI es la referencia de todos los molinos comerciales con tamaño compacto. Las pequeñas dimensiones lo convierten en una opción ideal para cafés pequeños, tiendas de bajo volumen y restaurantes que desean una ventaja profesional.

Molino dosificador On Demand de muelas planas.
Ajuste micrométrico.
Regulación de dosis independiente.
Sistema electrónico controlado desde panel.

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

**Mini A
Electronic**

€1,170



Super Jolly Electronic

El Mazzer Super Jolly es uno de los molinos Mazzer más conocidos. Su calidad de molienda, facilidad de uso y durabilidad lo convierten en la primera opción para muchos cafés pequeños y medianos.

Molino dosificador On Demand de muelas planas.
Ajuste micrométrico.
Pantalla digital con contador de dosis.

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

**Super Jolly
Electronic**

€1,390



Super Jolly V Pro

Molino de café de gama premium para cafeterías de volumen medio que buscan un producto de calidad superior, resistente y capaz de garantizar resultados constantes y continuos.

Molino dosificador On Demand de muelas planas.
Ajuste micrométrico.
Pantalla digital con contador de dosis.

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

**Super Jolly Pro
Electronic**

€1,590



Major V Electronic

El Major V ayuda a los baristas a completar su trabajo diario con una interfaz fácil de usar, nuevas funciones electrónicas y tecnología opcional de IoT.

Molino dosificador On Demand de muelas planas.
Ajuste micrométrico.
Pantalla digital con contador de dosis.
Dispositivo de ventilación con control electrónico para mantener frío el motor.

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

**Major A
Electronic**

€2,080



Kony S Electronic

El Kony S está diseñado para potenciar los aromas del café. Está equipado con muelas cónicas de 63 mm y trabaja a una velocidad baja de 500 rpm @60Hz.

Molino dosificador On Demand de muelas cónicas.
Ajuste micrométrico continuo.
Grind Flow Control System (GFC).
La molienda On Demand.
Pantalla digital con contador de disparos.
Dispositivo de ventilación con control electrónico.
Conectividad IoT.

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

**Kony S
Electronic**

€2,580



Robur S electrónico

Mazzer Robur S es un molino con muelas cónicas muy favorecido por los baristas que tienen que hacer frente a grandes volúmenes de trabajo diario y horas punta. Dosificación consistente, molido uniforme, baja retención y funcionalidad electrónica avanzada. Está preconfigurado para conectarse al cloud (IoT),

Molino dosificador On Demand de muelas cónicas.
Ajuste micrométrico continuo.
Grind Flow Control System (GFC).
La molienda On Demand se puede activar con el portafiltro.
Pantalla digital con contador de disparos.
Dispositivo de ventilación con control electrónico.

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

**Robur S
Electronic**

€3,400



Kold S electrónico

El Mazzer Kold S es, junto con el Robur S, el molino de muelas cónicas más rápido de la línea de productos Mazzer.

Kold S está diseñado para proteger el café contra la exposición al calor incluso si se prolongan los tiempos de molienda, gracias a una construcción mecánica específica con transmisión por correa y a un doble sistema de refrigeración.

Molino dosificador On Demand de muelas cónicas
Ajuste micrométrico continuo.
Grind Flow Control System (GFC)

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

**Kold S
Electronic**

€3,840



ZM

Mazzer digital ZM es el molino de café diseñado para cafés especiales. Es extremadamente flexible y puede usarse tanto para café filtro como para espresso con sólo cambiar las fresas.

Calibración electrónica True Zero.
Ajuste Micrometrico.
RPM bajas con velocidad de molido.
Sistema de ventilación con control electrónico.
Mecanismo de ajuste de molido digital micrométrico.
Puede registrar hasta 20 ajustes de molido.
Cámara de molido fácil de limpiar.
Capacidad de dosificación On Demand.

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

ZM

€3,660



Easy Tamper

Sistema de prensado manual con base

Tamper con fuerza de presión constante.
La rotación del disco de presión simula la rotación manual de la muñeca.
Disco prensador en aluminio.

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

Easy Tamper

€650



IDEAL PARA TU BARRA DE ESPECIALIDAD **MZ PLUS**

El molino flexible diseñado para cafés de especialidad

ZM Plus

El ZM Plus presenta una retención mínima para permitir dosis únicas. Cuenta con un sistema de ajuste de molienda digital que le permite al barista controlar la distancia entre las muelas (en micrones), para garantizar que la configuración de molienda sea óptima, precisa y repetible.

Capacidad de dosificación On Demand: tiempo de molienda ajustable.

Recipiente con cerradura patentado para evitar que los residuos de café lleguen al mostrador.

La pantalla digital se voltea hacia un lado para permitir un fácil acceso a la cámara de molienda para limpieza.

Muelas planas específicamente diseñadas y probadas para moler café de filtro o espresso



MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

MZ PLUS

€4,040



T-Tamper

Fue creado para obtener extracciones constantes, calidad en cada taza de café.

Distribuye automáticamente, nivela y compacta el café para optimizar los tiempos de trabajo y resultado.

Compatibilidad: Diferentes diámetros de portafiltro, incluido el portafiltro desnudo.

2 Perfiles de presión de compactación: rápido y precisa.

Ajuste de presión desde 10kg. hasta 35kg. con paso de 1kg. en modo rápido y 0.5kg. en modo preciso.

Sistema de seguridad: Mecánico y magnético

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

T-Tamper

€1,490



OMEGA

Delicated to Home Barista

Altura: 196mm

Ancho: 78mm

Peso 750h.

Diámetro muelas: 47mm

Material: Acero inoxidable y aluminio

Material de muelas: Acero inoxidable

Material eje: Acero inoxidable

Material de palanca: Fibra de carbon

Capacidad: 42g. de café

Diámetro de taza: copatible con sujetadores de filtros y aeropress

Molienda desde turco hasta prensa francesa.

MAZZER

Precio en euros, no incluye IVA

OMEGA

€370