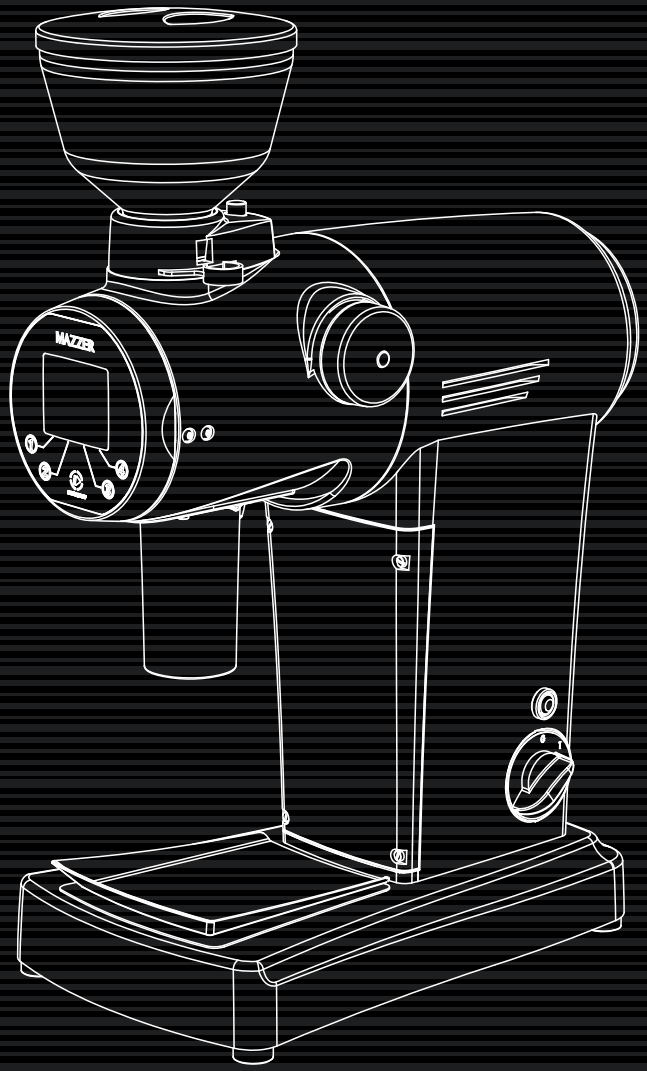


MAZZER®

ZM

DESIGNED FOR SPECIALTY COFFEE LOVERS

Official coffee grinder of WBrC22

ELECTRONIC CONTROL PANEL

Smart Knob to navigate the menu

Manopola di navigazione

Alerts on service needs and statistics

Notifiche di servizio, avvisi cambio macine e statistiche

Customizable welcome message

Messaggio di benvenuto personalizzabile

Can record up to 20 grind settings, with customized names for each setting

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

4 programmable buttons for quick recipe recall

4 tasti programmabili per richiamare velocemente le posizioni di macinatura preferite





Flipping display

The digital display flips to the side to allow easy access to the grinding chamber for cleaning and burr replacement

Facile accesso alla camera di macinatura per pulizia e cambio macine

ZM | HIGH TECH GRINDING POWER

The ZM features **SPECIAL STEEL FLAT BURRS**. The k151F for filter coffee are standard fitted. Upon request at no extra cost are available k151G (filter), k151B (espresso), k151I (hybrid burrs for both espresso and filter).

<0.45

The **LOWEST** coffee **RETENTION**, <0.45g

DIGITAL GRIND ADJUSTMENT
Control the distance between the burrs in **MICRONS** so the grind setting is understandable, accurate, and repeatable.

Electronic **TRUE ZERO CALIBRATION** ensures that the ZM grind settings are identical from grinder to grinder, café to café.

Keep coffee grounds safe from temperature exposure preserving maximum aroma. **DOUBLE FAN COOLING SYSTEM** with electronic controls. **LOW RPM** (900 – 1050Hz) with excellent grinding speed

ON-DEMAND dosing capability – adjustable grinding time

EASY TO CLEAN grinding chamber

SECURE double safety switch

Patented **LOCKABLE CANISTER** to keep coffee grounds from getting on the counter



MAZZER®

Lo ZM è equipaggiato con un set di **MACINE PIANE IN ACCIAIO SPECIALE**. Le macine k151F per filtro sono di serie. Oppure su richiesta senza extra costi sono disponibili le k151B per espresso, k151G per filtro o k151I ibride per filtro ed espresso.

<0.45

MINIMA RITENZIONE, <0.45g

SISTEMA DI MACINATURA A CONTROLLO DIGITALE che permette al barista di regolare la distanza tra le macine in MICRON, così da avere 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

Mantiene il macinato fresco per proteggere l'aroma e il gusto del tuo caffè.
DOPPIO SISTEMA DI VENTILAZIONE a controllo elettronico. **BASSO RPM** con ottima velocità di macinatura 900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)

Funzionalità **ON-DEMAND** - macinatura regolabile a tempo

Camera di macinatura **FACILE DA PULIRE**

Doppio sistema di **SICUREZZA**

Sistema brevettato di **BLOCCAGGIO DEL BICCHIERE** per mantenere il bancone pulito



ZM Tech Specs

EN

Power	800 Watt
Grinding adjustment	digital micrometric
Burrs	special steel flat burrs 83mm (k151F filter). k151G for filter, k151B for espresso or k151I hybrid can be supplied at no extra charges
Grinding burrs speed	900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)
Body	aluminum die casting
Hopper capacity	0.32 kg (0.7 lbs)
Net weight	35 kg (77 lbs)
Equipment features	1 bag holder, 2 canisters
Optional features	1.3 kg (2.9 lbs) hopper, inox canister

FR

Puissance	800 Watt
Régulation de mouture	micrométrique digitale
Meules	plate en acier special - 83mm (k151F filter). k151G filter ou k151B espresso ou k151I hybrid livrable sans coûts supplémentaires
Tours meules	900 tr/min (50Hz) - 1050 tr/min (60Hz)
Chassis	aluminium moulé sous pression
Trémie	0.32 kg
Poids net	35 kg
Dotation	1 porte sac, 2 boîtes
Options	trémie 1.3 kg, boîte inox

ES

Potencia	800 Watt
Regulación muelas	micrometrica digital
Muelas	planas en acero especial 83mm (k151F Filtro). O k151G filtro o k151B expresso o k151I híbridos sin coste adicional
Revoluciones fresas	900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)
Chassis	fundición a presión de aluminio
Capacidad de la tolva	0.32 kg
Peso neto	35 kg
Incluido	1 porta bolsa, 2 vasos
Opciones	tolva 1.3 kg, vaso de acero inoxidable

IT

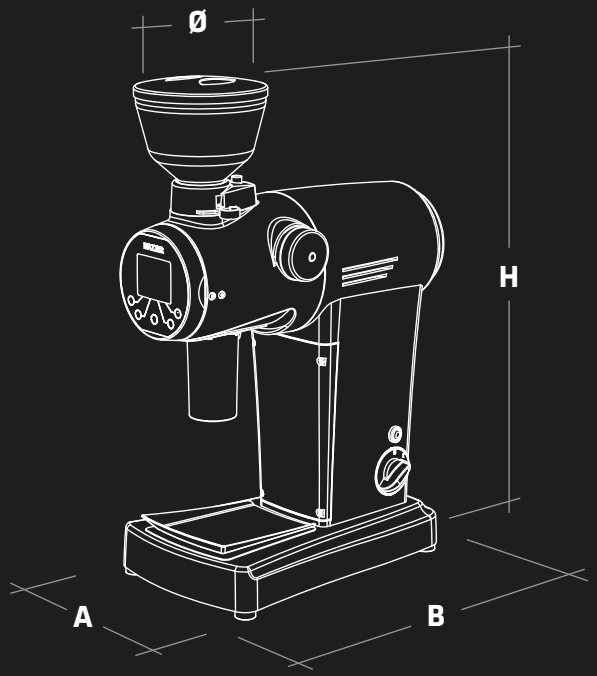
Potenza	800 Watt
Regolazione macinatura	digitale micrometrica
Macine	piane in acciaio speciale 83mm (151F filtro). k151G filtro, k151B espresso o k151I ibride ordinabili senza sovrapprezzo
Giri macine	900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)
Carrozzeria	alluminio pressofuso
Campana	0.32 kg
Peso netto	35 kg
Di serie	1 pinza portasacchetto, 2 contenitori caffè macinato
Optional	campana da 1.3 kg, bicchiere in acciaio inox

DE

Leistung	800 Watt
Einstellung der Mahldauer	Digital im Mikrometerbereich
Mahlscheiben	Flachen 83 mm Mahlscheiben aus Spezialstahl (k151F Filter). k151G filter oder k151B espresso oder k151I hybrid ohne Aufpreis
Mahlscheibenumdrehungen	900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)
Gehäuse	Aluminum Druck-Guss
Kapazität des Bohnenbehälters	0.32 kg
Nettogewicht	35 kg
Lieferumfang Zubehör	1 Tütenhalter, 2 Behälter
Optional	1.3 kg Bohnenbehälter, edelstahl Behälter

PT

Potencia	800 Watt
Regulação da moagem	digital micrométrica
Mós	Mós planas 83mm de aço especial (k151F). k151G filtro, k151B espresso ou k151I híbridos sem custos adicionais
Rotações dos mós	900 rpm (50Hz) - 1050 rpm (60Hz)
Chassis	alumínio fundido sob pressão
Capacidade tremonha	0.32 kg
Peso liquido	35 kg
Incluído como padrão	1 alicate porta saco, 2 canisters
Opções	1.3 kg tremonha, inox canister



dimensions

	mm	inches
A	245	9¾
B	430	17
Ø	160	6 ¼
H	645	25 ½

colours

- **pure white** bianco neve
- **matt black** nero opaco
- **silver** grigio chiaro

certifications

Stepless micrometrical grind adjustment
Sistema di regolazione macinatura micrometrica continua

SECURITY FEATURES
Sistemi di protezione

The manufacturer reserves the right to change specifications without notice
Il costruttore si riserva la facoltà di apportare modifiche senza prevviso

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®

DPZMFI102022